

面包超人全国首展、皮克斯IP见面会……

12月广州商圈 争相抢流量

文/图 羊城晚报记者 孙锦曼 通讯员 穗商务宣



面包超人全国首展

“豪士面包老板哭了” 冲上热搜!

食品安全问题频出,消费者还能买账吗?

羊城晚报记者 詹淑真

“豪士面包老板哭了”相关话题登上微博热搜,事情的起因是“豪士一批次面包霉菌超标近6倍”,引发广泛关注。12月3日上午,豪士食品创始人、董事长叶跃辉在直播间道歉并落泪。他表示,作为企业负责人,有责任面对问题、向消费者说明情况。公司不会回避问题,希望公众给豪士一次改正的机会。他的儿子也在直播中出面道歉,承诺以后会踏踏实实,用真材实料做好产品。

回应“面包霉菌超标近6倍”

事情的起因是近日湖北省市场监督管理局的一则通告:1批次标称由郑州市人人利食品有限公司生产的“豪士小小面包”(2024-08-11)被检出不合格,霉菌检测值为1000CFU/g。

根据国家标准,糕点和面包中霉菌最大限量应不超过150CFU/g,这一结果显示,该批次产品霉菌含量超标近6倍,严重超出了食品安全的允许范围。对此,叶跃辉回应称,对不起消费者。哪里做不好就在哪里改进,将在未来15天内,从面包的

豪士面包多次抽检不合格

官网简介显示,豪士(福建)食品有限公司始创于1995年,专注高端烘焙,立志于“成为全球有影响力的烘焙公司”。现拥有郑州、漳州两大国际化生产基地,共计430余亩,综合产能可达70亿元。

书等平台上,关于豪士面包的投诉不在少数,问题集中在面包变质、发霉、食品中发现异物等。

记者梳理发现,近年来,豪士面包多次因食品问题被监管部门通报。2018年,豪士乳酸菌面包,沙门氏菌5次检测结果为均有检出,不符合国家标准。2020年,豪士纯蛋糕被检出菌落总数超标。2021年,豪士肉松三明治面包被检出菌落总数超标。豪士早餐吐司面包被检出菌落总数超标。2022年,豪士乳酸菌面包(灭菌型)被检出菌落总数超标。2023年,豪士中式汉堡面包被检出菌落总数超标。2024年,豪士小小面包被检出霉菌含量超标。

食品安全是烘焙行业的“生命线”,也是品牌价值的核心所在。豪士食品如何建立更规范的生产流程和更完善的质量监控体系,仍需要时间和市场的考验。

第三方数据显示,豪士面包仅在抖音电商平台,年内销售额就已达1.65亿元,在天猫、京东等渠道,多款面包销量也都超过50万单。然而,豪士面包在扩展市场的同时,其产品质量却屡遭诟病。黑猫投诉、12315投诉网站、小红书

进入12月,广州的商业载体更显活力,叠加圣诞、元旦即将来临的节日氛围,各大商圈都推出了吸睛的活动,争相抢流量。

每个人心中都有一个充满治愈力量的角落,那里住着童年最爱的动画片和让人爱不释手的毛茸茸好友。2024年末,广州太古汇与迪士尼中国合作带来“皮克斯甜梦派对”(Pixar Sweet Dreams)主题市场活动,汇聚记忆深处的那些经典皮克斯动画中的好友们,成为了城市中的热门打卡点。

记者在现场看到,步入M层中庭的梦境起点,在皮克斯主题棉花糖车品“尝”第一口节日甜蜜,循着温暖的香气,顾客在圣诞树下偶遇大眼仔与毛怪的“视”觉

暴击;从棉花糖滑梯溜下,掉入草莓熊主题的“噢”觉甜梦浴缸漂流,或是来到“触”动人心的小熊猫美主题抱抱屋,感受每个角落松软治愈的触感,沉浸游览皮克斯倾注无限灵感的奇妙国度。

据透露,2024年12月15日,皮克斯动画中部分人物还将亮相广州太古汇,与顾客面对面探索皮克斯作品中的治愈与感动,携手将温暖与力量传递给更多人。

同样打出IP牌的还有天河城。恰逢北京路天河城七周年,面包超人全国首展亮相。在这里,可以见到正义的英雄面包超人,喜欢恶作剧的细菌人,自认为世界上最可爱的红精灵,热爱美好事物的绅士吐司超人,钟爱咖喱的咖喱面包超人,还有爱吃

爱玩的小精灵等等各种角色。

作为北京路商圈最大商业综合体项目,北京路天河城以15万平方米的大体量成为片区商业“引领者”。今年北京路天河城更是发力“进阶”,商场已经焕新了40+新品牌,其中还包含不少首店,引入了乐高、MLB、泡泡玛特、RUA FRIEND、NB UCC、星美乐、大锅铲贵州酸汤火锅、蔡澜点心、湘辣辣、元气寿司、美的智慧家、罗莱家纺、The Green Party等品牌,持续回应消费者的餐饮社交以及新潮零售体验需求,在北京路商圈引领的潮人氛围愈加浓厚。

凯德集团同样也发力进阶业态更新,满足消费者多样化需求。今年是凯德集团进入中国

三十周年,在凯德乐峰广场,凯德人华30周年纪念IP——熊猫阿叻作为活动IP亮相。这一IP是由凯德集团联合凯德希望小学学生共创,寓意对中新友谊和未来的美好祝愿,活动现场的熊猫阿叻布置生动可爱,引得现场众多嘉宾纷纷打卡合影。

据凯德投资商业管理华南区分区总经理杨军介绍,凯德乐峰广场不断更新业态,给消费者带来更丰富的购物体验,2024年全年调整品牌53家,其中33家新引入,包括华南/城市首店5家、区域首店18家。

“跑一场马,识一座城。”今年的广马将于12月8日(星期日)鸣枪起跑,2024广马赛道穿越广州“一江两岸”多个风景名胜与著名地标,展现广州新中轴

线的城市活力及城市底蕴。

在天河路商圈,正佳广场第四次携手广州马拉松,将体育赛事与文商旅教发展紧密结合,共同打造一场文商旅教完美融合的盛宴,为广州市民带来健康城市生活体验。除了为赛事提供发布会场地支持、酒店住宿和餐饮保障以及现场服务之外,正佳旗下各大文旅项目及商场内的餐饮商户还将为2024广马选手推出多项专属福利——参赛选手购买正佳极地海洋世界、正佳雨林生态植物园、正佳企鹅冰雪世界、正佳赛博运动空间双人门票可享受5折优惠。

迈入12月,还有更多的广州商业将以各式精彩的活动丰富市民们的文娱生活。

保暖服饰站上风口

近期,随着气温进一步降低,羽绒服、大衣、毛衣等冬衣成为人们御寒的必备之物。

在各网购平台上,御寒服饰近期销售数据颇为亮眼。拼多多数据显示,11月以来,羽绒服、保暖内衣、秋衣秋裤等品类的搜索量同比增长150%,东北地区订单量同比增长80%。唯品会数据显示,11月下旬以来,女士羽绒服、儿童保暖内衣等品类已经跻身平台细分品类销量前五名,儿童羽绒服、男士羽绒服近期销量也持续增长。

取暖设备近期也成为抢手货。苏宁易购数据显示,11月中旬以来,暖风机、踢脚线式电暖器等产品销量不断提升,同比增长均超过50%。

南京苏宁易购大桥北路店导购员介绍,立冬以来,进店购买取暖设备的用户越来越多。其中,踢脚线式电暖产品凭借移动便捷、安全性能强以及外观简洁等优点,最受用户青睐,成为线下取暖单品之王。

从消费特点看,苏宁易购相关负责人表示,当下消费者既注重取暖速度,也注重舒适度。苏宁易购数据显示,不少消费者选择“发热快”“风口大”的高塔暖风机产品。

京东数据显示,今年“双十一”期间,一些“取暖神器”迎来热销。发热坐垫、智能保温杯成交额同比增长逾5倍,电热毯成交额同比增长超过120%。

“暖”餐饮人气旺

随着气温逐渐转凉,吃一口热气腾腾的美食成为不少消费者的选择,火锅、热饮等纷纷迎来销售小高峰。

临近吃饭时间,北京朝阳区一家“网红”火锅店已座无虚席,门口也聚集了不少排队等待叫号的食客。“要是现在排队的话,估计要等两个小时。”店内工作人员表示,“虽然我们店的客人一直不少,但近期气温明显降低,店里的客流量明显增多,排队等候的时间也越来越长。此前客人差不多要等半个小时到一个小时,最近基本上要等两个小时以上。”

不仅火锅受热捧,夏日最爱的“冰美式”也被暖饮取代。许多茶饮

品牌近期纷纷推出新的热饮产品供消费者选择。在北京朝阳大悦城一家奶茶店内,一排制作完成的饮品等待取用。与此同时,新订单不断涌入,服务员忙得不可开交。美团数据显示,11月9日至11月23日,全国砂锅菜、炖品外卖的搜索量分别同比增长278.5%、185.7%。火锅、热奶茶的外卖销量同比增长77%、20%。

多位专家表示,抓住冬日“冷”商机,巧妙利用寒冷季节特有的需求激发市场活力,不仅有利于促进经济增长、满足消费者多样化需求,还可以为企业创新发展提供契机。(新华社)

抢抓「冷」商机 消费市场暖意浓

近期,从保暖服饰到取暖设备,再到热气腾腾的美食,衣、食、住、行等行业的冬季产品迎来消费旺季,众多商家紧盯消费需求,抓住“冷”商机,为消费市场增添浓浓暖意。

海上牧渔记 ——“广东现代化海洋牧场建设”深调研

文/羊城晚报记者 许悦 实习生 刘奕桐 图/受访者提供

谁将成为广东海鲜下一个“潜力股”?

耕海牧渔,他们将论文写在大海上

大量大黄鱼、黄鳍金枪鱼、黄金鲷在路上

11月底,在广州南沙举办的第五届水产种业博览会暨第二届广东(国际)现代化海洋牧场产业大会(以下简称“水产种博会”)上,号称“世界上最难养的”银鲳灵活游动,一群黄金鲷或聚或散闪耀夺目……在现代化海洋牧场展区,63支团队展示了种业技术攻关最新成果。广东省现代化海洋牧场适养品种核心技术攻关项目于今年7月正式启动,项目首开开放共享的科研攻关模式,面向全国引进63个科研团队,围绕28个现代化海洋牧场适养品种开展联合攻关。这是广东一次性投入力度最强、规模最大的种业科研攻关项目,对推广良种良法,推动广东海洋渔业提质增效有重要意义。

其中,作为海水养殖第一大品种,大黄鱼在水产种博会上迎来了高光时刻,其适合广东海域养殖的闽洲族大黄鱼攻关成果格外值得关注。

成果展板上,大黄鱼的故事徐徐道来:广东人虽爱食大黄鱼,但广东省海域内并不适合大规模养殖浙江、福建等省培育的大黄鱼品种。2023年,广东省内相关企业首次突破了南海(闽洲族)大黄鱼批量人工繁殖生产技术,并初步在深水网箱中苗培育试养中取得较好的养殖效果,为

耕海牧渔,他们将论文写在大海上

世界渔业看中国,中国渔业看广东。记者了解到,广东省渔业在全国占有举足轻重的分量,2023年,广东海水养殖产量357.3万吨,增速创历年之最。水产苗种数量稳居全国第一,海水鱼苗占全国比重超四成。攻关项目的推进,将进一步健全广东省种业创新体系,推动育种创

产业化奠定基础。又如黄鳍金枪鱼,在国内首次实现了人工产卵,人工繁育取得阶段性重大突破。中国科学院南海水产研究所已经开展了深水网箱金枪鱼全周期养殖试验,开发了金枪鱼人工养殖专用饲料,完成了金枪鱼人工养殖技术体系及配套工艺构建,有望形成以高经济价值品种支撑高精尖装备应用的良性循环。2024年开始,广东省内相关企业和科研院所积极引进国外先进的技术和种苗,同步探索开展育种攻关和商业养殖,推动黄鳍金枪鱼、蓝鳍金枪鱼产业化。

还有黄鳍无齿鲷(黄金鲷),广东在国内率先突破人工繁育技术,初次实现黄金鲷规模化生产。广东省农业农村厅下属的农业技术推广中心率先突破黄金鲷苗种规模化繁育,并开展养殖性能测试、种苗批量生产,计划于2025年在深远海推广养殖,有望成为现代化海洋牧场主养品种之一。

参会的中国工程院院士刘少军表示,广东是全国率先开展深水网箱养殖的省份,水产产业发展走在全国前列,水产种博会的举办,将在更大程度上加快建设海上牧场,“蓝色粮仓”,不断发挥行业引领作用,以现代化海洋牧场建设持续赋能水产业转型升级。

新进程,筑牢海洋种业根基,支撑蓝色粮仓建设,助力现代化海洋牧场高质量发展。种业振兴的背后,是大量的专家学者将论文写在大海上,记者专访了广东海洋大学教授刘志刚和朱春华,听他们讲讲扇贝“橙黄1号”和章红鱼的故事。



朱春华和他的章红鱼

故事1 九年耕耘,一个“橙色”的奇迹

在农业农村部公布的“2024年水产新品种”中,扇贝“橙黄1号”是由广东海洋大学、中国科学院烟台海岸带研究所、湛江银浪海洋生物技术有限公司共同培育而成的。在一堆黑乎乎的传统扇贝中,“橙黄1号”亮丽的颜色让人眼前一亮。磁白色稍带粉红色的贝壳内面,第一口脆,第二口甜。让扇贝如此美味的,不仅仅是雷州湾优质的海水资源,更因为其身上凝结着广东海洋大学教授刘志刚团队多年来的心血。

雷州沿海水质优良,海洋渔业资源丰富,扇贝是其中不可或缺的主业。原本养殖户们一直养殖的品种叫做“墨西哥湾扇贝”,这种扇贝外形漆黑,一般取其肉来晒干直接作为瑶柱,而不作为海鲜直接上餐桌。然而经过十余年的养殖,养殖户们发现了一个大问题,由

于累代近亲繁殖,墨西哥湾扇贝出现存活率低、生长缓慢、收获时个体偏小、闭壳肌小等种质退化问题,养殖效益严重下滑。

刘志刚了解到这一情况后,决心要通过遗传改良培育新品种。通过一番调查考量,2015年,他选择了在雷州半岛北部湾长期养殖的墨西哥湾扇贝,将其与在山东等地养殖的优良品种扇贝“渤海红”进行“杂交育成”,希望通过两个品种的杂交,达到优势互补,培育出经济性状的优良新品种。

终于,经过三年的基础研究,四年六代的选育,两年的扩繁和生产性中试,在和他所带的六届研究生的配合下,2023年新品种大功告成。扇贝“橙黄1号”不仅继承了墨西哥湾扇贝耐高温、适应性强的优良特性,还融入了扇贝“渤海红”鲜艳美观的壳色,生长速度快、个体

大、肉柱得率高,产量更是提高了45%。

“你看,这么漂亮的贝壳颜色,直接就能上桌了,它现在是海鲜,不仅仅只是瑶柱了。”刘志刚告诉记者:“橙黄1号比原先的品种品质高出一大截,价格也高了50%。有一个养殖户去年养了2万笼,一笼卖到了四五十元,投入成本只有30万元,收入却有90多万元。而且新品种的养殖周期短,5个月就可以上市了。”

如今,扇贝“橙黄1号”已经成为水产养殖中的明星产品。刘志刚也依然默默坚守在他的科研岗位上,继续书写着他与海洋生物的传奇故事。“我不仅仅想研究出更多适合养殖、品质优良的品种,更希望看到养殖户们因为我们的努力,过上更好的生活。作为科研人员,我们干的就是这个事!我们追求的是成就感,精神上也要丰收。”

故事2

要把章红鱼打造成中国的“挪威三文鱼”

在湛江湛蓝无垠的大海深处,孕育着一种独特的美味——章红鱼。这种鱼不仅味道鲜美,而且特别适合深远海养殖。广东海洋大学教授朱春华对它的期待,是让中国章红鱼成为挪威三文鱼一样的存在。

一次偶然的机会,朱春华接触到了章红鱼,并且敏锐地察觉到了章红鱼的独特之处。“它肉质紧实,富含多种营养成分,口感鲜美且富有弹性,与深远海养殖模式的契合度很高。”朱春华说起章红鱼赞不绝口:“它的生长速度快,经济价值高,市场潜力大。”

但当时,章红鱼的养殖全部依赖捕捞野生苗,而野生苗存活率仅有50%左右。于是,朱春华决定全身心投入到章红鱼的科研工作中。

为了章红鱼的人工养殖与优化,朱春华煞费苦心。他亲自挑选优质的鱼苗,精心调配适合章红鱼生长的饲料,从蛋白质的含量到微量元素的比例,都经过了无数次的试验与调整。他像一位呵护孩子成长的家长,时刻关注着章红鱼的生长环境,调控着养殖场的水温、水质,确保章红鱼能在最适宜的条件下茁壮成长。

在朱春华的不懈努力下,湛江章红鱼逐渐崭露头角。“这种鱼它是洄游的,生长在50-70米的深海区,冬天回到岸边来产卵繁殖,所以它是属于暖水性的。在欧洲市场,章红鱼的市场份额很大,在日本的市场也很好。捕捞和养殖的章红鱼,目前全世界的产量在20万吨左右。”

如今,首批重量逾万公斤的章红鱼良种已顺利投放至海洋发展集团旗下位于川岛镇的深水网箱中,在珠海格盛一号养殖平台上,章红鱼也是主力品种。对于章红鱼的市场前景,朱春华抱着很大的信心:“清蒸鲜嫩,做成鱼片则脆爽弹牙,章红鱼只要吃过一次就不会忘记,绝对能够成为中国‘挪威三文鱼’。”



“橙黄1号”与墨西哥湾扇贝的对比