

“驿见钟情”周口万人相亲会完美落幕



□记者 黄佳 周彦

本报讯 4月1日,由周口市委组织部青年工作办公室、团市委、市妇联、周口报业传媒集团共同主办,为期3天的“驿见钟情”周口万人相亲会在周口市体育中心完美落幕。本次活动展出会员资料近千份,吸引我市许多单身青年参与。

记者在现场看到,除了单身青年来现场报名外,现场还有许多单

身青年的父母或其他长辈,他们是替孩子来征婚的。

由于工作忙、交际圈狭窄等原因,“剩男剩女”大量涌现,目前已成为普遍的社会话题。这急坏了单身青年的父母,他们四处“出击”,为“女儿找女婿”“为儿子找媳妇”,也成了本次相亲会的“主力军”。

市区的张女士来替儿子征婚,她告诉记者,儿子今年29岁,英国伯明翰大学毕业,现供职于北京某

著名通讯公司。因为平时工作太忙,加之工作性质原因,接触异性机会少,一直没有遇到合适的结婚对象。

此次相亲会采用现场悬挂会员资料的方式,让参与者能更生动、直观地了解会员基本情况。

单身青年可关注“驿见钟情”周口万人相亲会微信公众号报名,也可到周口报业大厦二楼西大厅“驿见钟情”相亲会办公室咨询报名。

省餐饮与饭店行业协会百强企业及个人颁奖盛典在郑州举行

我市9家餐饮企业获表彰

□记者 黄佳 通讯员 黄安乐

本报讯 近日,由河南省商务厅、河南省餐饮与饭店行业协会主办的2017年度河南省餐饮与饭店行业协会百强企业及个人颁奖盛典在郑州召开,全省共有247家优秀餐饮企业和731名优秀个人获得表彰。

周口市东越秀体育宾馆、周口市禧龙餐饮公司、河南省东方新粤餐饮管理有限公司、河南花千代餐饮公司等9家餐饮企业荣获2017年度河南省百强餐饮企业;马四龙等3人荣获优秀金鼎奖;陈久奎等26人荣获优秀金厨奖;李曼等7人荣获金爵奖。

2018第六届中国食材电商节开幕 超1800家一线餐饮食材产业链品牌企业参展

3月28日,2018第六届中国食材电商节暨第四届中国餐饮业食材采购大会在武汉国际博览中心开幕。

海外小龙虾将更快进入中国市场

据了解,开幕首日,入场人数就超过了5万人次,大连即食海参、四川香肠、内蒙古小肥羊等特色食品都来参展。小龙虾参展商中除了国内企业,还出现了外国企业的身影。记者在现场发现,一家名为泰国王虾的展台前有不少人驻足,该品牌经理介绍,泰国龙虾由卜蜂国际贸易集团提供供应链,拥有自有虾苗。

一位餐饮负责人告诉记者,虾产品供应链很重要,如今市面上澳

洲龙虾、鳌虾的销售量都很不错,只要供应链有保证,海外小龙虾将会更快进入中国消费市场。不过,该老板对海外品牌供应链还是表示担忧。值得注意的是,展会上也有山东、大连等北方小龙虾企业参展。潜江作为中国龙虾产业最大的养殖基地,当天有不少潜江龙虾品牌参展。龙虾品牌竞争日益激烈,多个潜江龙虾品牌的老板表示,潜江龙虾更具有产业链价值,无论是养殖规模、养殖技术还是产品研发,都更具有产业优势。

冷链企业不断完善经营管理制度

记者在现场还发现,不少在禽业挖到第一桶金的参展企业,目前

也纷纷转型为食品公司。

对于公司如何转型,某品牌食品区域总监吴志刚向记者表示,只有打通熟食深加工这一端,才能把全产业链的价值体现出来,建立企业在禽业的竞争新优势。

“我们产品的肉质都非常新鲜,现杀现宰,然后用葱椒盐制成果品后全程冷冻,再冷链运输到供应商和酒店去。”厦门某食品公司销售部的林女士表示:“现在物流非常发达,我们首先要对消费者负责任,采取全程冷链。以前的包装链加了一些防腐剂来保鲜,现在的物流技术提升了很多,能够保证食材的安全性。”

冷链设备和冷链公司在现场也颇受关注。在一家冷链物流公司登

记本上,记者看到,仅一个上午,登记的意向企业就超过30家,企业分布湖南、大连、山东、福建等地。

冷冻食品在保鲜上又是如何做的?一位业内人士在接受记者采访时说:“现在大众对于速冻食品的认识存在误区。以前,人们会认为任何食材都是在第一时间制作才是最新鲜的,其实不然,很多肉产品即使是现杀现宰、即刻食用,也不能完全排除存致病微生物的风险和养殖风险。”他表示,冷链速冻食品的安全标准并未降低,速冻食品的加工技术也越来越成熟。为冷冻、冷藏食品贮存服务的冷链企业,也在不断健全完善经营管理制度,未来相信会有更多的消费者支持它。

(据《长江商报》)