

# 宝丰酒业拿出亮眼成绩单

同比整体营收增长80%，省内市场营收增长50%

□记者 张五阳

本报讯 9月19日，以“名酒新荣耀 潮起正当时”为主题的2022年宝丰酒业秋季经销商大会在郑州富力万达文华酒店举行，宝丰酒业有关领导与各地优秀经销商代表、行业大咖、媒体嘉宾等500余人对话名酒机遇、共鉴清香美酒。

大会展示了宝丰酒的底蕴与文化。宝丰酒业销售公司总经理张伟皓表示，即使市场存在客观挑战，但宝丰

酒业依然凭借出色的产品质量，加上与合作伙伴的共同努力，到今年8月份，创下了与去年同期相比整体营收增长80%、省内市场营收增长50%的成绩。

宝丰酒业有限公司董事长助理、副总经理许英杰说，2022年上半年，宝丰酒业实现了营收和市场新突破，品牌实现创新发展，新增品牌荣誉17项，品牌线上传播量12亿次；下半年，宝丰酒业继续以“一清双品”战略与商业伙伴合作，将宝丰酒业做大做强。

此次经销商大会精彩纷呈，既有极具宝丰酒红色文化的情景剧，也有极具视觉冲击力的歌舞表演。

张伟皓称，此次秋季经销商大会展示了宝丰酒业品牌新势能，凝聚了厂商的共识，稳固了市场的核心战略阵营，为宝丰酒业下半年的全面进攻吹响了号角。未来，宝丰酒业将以全新的姿态，继续做好品质提升保障、品牌引领保障、产品供应保障，携手商业伙伴创新共赢，强力推动宝丰名酒复兴，开创属于清香名酒的新时代。



## 双丰店庆15周年

9月16日上午8时许，位于市区光明路与曙光街交叉口的双丰商城举行15周年店庆活动。本报记者 张五阳 摄

## 纯粮酒一定是好酒？

好酒要看多项指标

□记者 张五阳

本报讯 提起纯粮酒，很多人都会将其与好酒画等号。近日，有市民致电本报询问：“纯粮酒是不是都是好酒？”带着这一问题，记者走访了市酒业协会。

“好酒都是纯粮酿的，但纯粮酒并非都是好酒。”市酒业协会秘书处外宣秘书长顾跃峰说，现在，纯粮酿造是白酒的最低标准，但酒的好坏主要看生产工艺。家庭作坊式酿酒，是纯粮酿造，但肯定不能与大厂生产的纯粮白酒相提并论。

顾跃峰说，白酒的好坏要看多项指标，比如白酒中的杂醇油、甲醇含量等。此外，浓香型酒要看窖池，酱香型酒要看老酒占比、存储时间、原料工艺等。不要听到纯粮酿造的白酒就觉得是好酒，还是尽可能选择大厂生产的白酒，品质有保证。

■广告

## 王家清肤老号 邀请免费试用

9月20日，市民李女士走进平顶山火车站广场东100米路南的王家清肤老号，享受这里的皮肤问题免费试用活动。据了解，王家清肤老号为有皮肤问题的市民提供多种免费试用活动，有皮炎、湿疹、荨麻疹、牛皮癣及皮肤瘙痒等问题的患者，均可到店免费试用。

王家清肤老号源于山东省聊城市，东阿王氏家族六代传承。据王氏族谱记载，创始人王兴明生于1798年，医术精湛、医德高尚，专注于皮肤病的诊治，承膏、汤、散剂药方，代代相传，治疗皮肤问题有独到之处。

现征集100名有皮肤问题者到店接受免费的皮肤健康指导，且免费检查、辨证论治，免费一对一制订治疗方案、免费试用产品。（小梅）

# 中秋已过，月饼去哪了？

上接 B5 版

## 临期月饼这样处理

那么，这些退回去的月饼，又被如何处理了呢？记者联系到了平顶山市陶老大月饼供货商杨经理。

据杨经理介绍，今年月饼的整体销售情况不是很好，回收的月饼厂家不收，截至目前，部分月饼还在打折销售中。

杨经理说，回收的月饼，要么当福利发给员工，要么捐给某些机构，要么打折处理。“临期的实在卖不掉，就只能销毁了。”杨经理说。

我市月饼品牌之一的润泽园月饼，也同样如此。

据润泽园的崔先生介绍，他们早与月饼生产企业订好了合作计划，

通过“以销定产”的方式来控制数量，以防止剩余。

崔先生说，今年的润泽园月饼根据大环境进行控制，中秋节前润泽园月饼已经售罄。“中秋节前，只要是预订酒店房间的顾客，我们都会每桌送一些月饼，一来清理库存，二来拉拉关系。月饼的节令性很强，不像粽子之类，过完节还能继续卖。过了节，月饼几乎就卖不动了，不够卖总比剩下强。”崔先生说。

“临期月饼我们会走报废程序，先把外观损坏，避免回流市场，然后由专门的公司收走，拿去做饲料，不过今年我们没生产那么多。”一家月饼生产企业的人士说，一般情况下，月饼生产企业会按照前一年的销量进行预判，但也会有一些突发情况让企业不敢大量生产，而在销售中求稳。

## 没吃完放冰箱里慢慢吃

作为消费者，家里吃不完的月饼怎么处理？刘女士家住市区体育路与联盟路交叉口附近，家里还剩几盒月饼。她说：“我数了数，还剩13块。我都放冰箱了，每天早上给孩子切一块，配牛奶。”刘女士说。

“月饼扔了怪可惜，吃了又觉得太油腻，在保质期内，啥时候想起来啥时候吃吧。”市民赵先生告诉记者，他们家人都不爱吃月饼，每年处理月饼都是难题。

从多位市民处，记者了解到，消费者对于节后月饼的处理方式大多还是吃掉。为此，市第二人民医院营养科主任温彩虹提醒：月饼高油高糖高热量，对于有“三高”症状的人群来说，不

宜过多食用。月饼淀粉与糖含量高，胃肠功能不好的人群也要少吃，以免出现消化不良、便秘等症状。月饼有很强的饱腹感，一般人群可适量食用，比如可以搭配早餐。另外，由于月饼高油脂，最好不要常温储存，应存放在冰箱里。

市场监督管理局有关人士告诉记者，在中秋节前，市场监管部门对月饼生产销售情况进行了专项检查，重点检查了原材料购进、生产过程把控、出厂检验和产品溯源等环节，严格落实食品经营过程卫生规范要求，严防问题月饼流入市场。中秋节后，消费者如需购买月饼，购买前一定要仔细查看月饼生产日期、厂家地址、保质期，保留好相关票据，如买到过保质期或没有生产标识的月饼，可拨打12315投诉。