



# 聆听小背篓的脉动

## ——洛阳小背篓探秘之一

“小背篓悠悠，笑声中妈妈把我背下了吊脚楼……”20年前，著名歌唱家宋祖英将一曲悠扬动听的《小背篓》唱红大江南北，《小背篓》成为亿万中国人心中的经典。20年后，以小背篓命名的菌类餐饮国际连锁企业横空出世，小背篓又以惹人眼球的方式，再次引来世人关注的目光，风靡国内餐饮行业。

笔者慕名来到位于洛阳新区的洛阳小背

篓总店。小背篓创始人刘常介绍，小背篓菌类餐饮国际连锁企业是以经营野生菌菜为主的大型菌类餐饮连锁企业，现有加盟店100多家（仅山东就有数十家），星罗棋布于全国各地。

短短数年，小背篓从无到有，从小到大，以燎原之势蔓延全国，2000年跨入“中国连锁企业百强”行列。小背篓以生态、健康、益寿引领着国内餐饮业的新潮流，演绎着小背篓的传奇与神话。目前全国每天到小背篓就餐人数高达5万多人次，每天消耗食用菌近30吨，年消耗食用菌近万吨。

几度风雨，几度春秋。小背篓以其独特的优势和骄人的业绩，被中国食用菌协会授予“全国食用菌行业龙头企业”，2000年被国家

授予“中国连锁企业百强”殊荣，小背篓创始人刘常先生被授予“全国食用菌行业优秀企业家”。小背篓数十件商标早在1998年经国家工商局正式注册，并在世界范围内72个国家和地区进行了国际注册，为小背篓走向国际连锁拿到了金钥匙。

在小背篓全国连锁店，前来品尝小背篓精典菌菜的人络绎不绝。小背篓作为引领世界健康饮食文化新潮流的餐饮企业，给越来越多的消费者带来的不仅是视觉上的冲击，还有回味无穷、荡气回肠的感觉。

订餐电话：65906777 65908777  
地址：洛阳新区政和路与广利街交会处三楼门面房

### 温馨提醒

## 秋季饮食注意事项

进入秋季，我国大部分地区温度逐渐降低，变得凉爽宜人，人的食欲逐渐增强，消化能力也在提高，正是弥补夏天气温炎热造成营养不足的好季节。同时这个时候又是收获的季节，各种动物肉肥味美，蔬菜瓜果种类齐全、数量又多，是安排饮食的最好季节。不过，如果安排不当，也容易由于营养过剩或是食性不当而伤身，那么秋季饮食要注意什么呢？

### 注意防止热量过剩

到了秋季，由于气候宜人、食物丰富，一般人往往进食过多，摄入热量过剩，会转化成脂肪堆积起来，使人发胖，俗话叫“长秋膘”，这样不好。在秋季饮食中，要注意适量，而不能放纵食欲，大吃大喝。

从中医食疗理论上讲，秋季属气燥，“宜多食蔬菜水果以润其燥”

在我国黄河流域，一到秋季，气候就变得晴朗干燥，因此主张润燥。怎样做到这一点呢？首先应当少吃一些刺激性强、辛辣、燥热的食品，如尖辣椒、胡椒等等，多吃一些蔬菜、瓜果，如冬瓜、萝卜、西葫芦、茄子、绿叶菜、苹果、香蕉等。



由于秋季天气由热转凉，人体生理代谢也发生变化，为了适应这种变化，秋季进食宜温熟

秋季饮食特别注意不要过于生冷，以免造成肠胃消化不良，引起各种消化道疾病。所以提出“秋宜温”的主张，也就是说秋天应当避免光吃些凉和性寒的食物，多吃蔬菜、水果，以补充身体矿物质，中和体内多余的酸性代谢物，起到清火解毒之效；多吃豆类等高蛋白植物性食物，少吃油腻厚味。

饮食上要尽可能少食用葱、姜、蒜、韭、椒等辛辣之品，不宜多吃烧烤，以防加重秋燥症状，适当多吃一些温性润燥食物，如鸡、鸭、鱼等。

推荐大家选购绿鸟鸡温补身体。绿鸟鸡是由中国著名食品企业草原兴发食品有限公司生产的，大自然草场放养，营养丰富，味道鲜美。草原兴发欢乐草场出品的草原童子鸡，精选生长周期为45天左右的幼鸡，骨酥肉嫩、汤鲜肉美，是滋补身体的佳品。

(刘悦)

# 部分参评“放心店”的企业还需整改

## 首批“洛阳市放心酒经营示范企业(店)”创建评选活动进入评定验收阶段

部分证照未上墙、随附单填写不规范未在显著位置悬挂“禁止向未成年人售酒”警示牌是“放心店”最为突出的问题。上周二，2011首批“洛阳市放心酒经营示范企业(店)”创建评选活动进入实地评定验收阶段。

活动组委会从城市区酒管部门、酒业协会选调了数名工作人员，加上市商务局、酒管办、酒业协会工作人员与媒体记者，共同组成验收组，计划用10天左右时间，按照评定标准，对分布在各县区通过初审的企业(店)进行现场检查和评比打分。

在实际检查验收过程中，验收组一行发现此次参评的酒水经销商无论是从店面形象、商品管理、证照、随附单管理都给全市酒

水经销商做出了表率。

但验收组也发现了一部分问题，主要表现在：部分证照未上墙，未在显著位置悬挂“禁止向未成年人售酒”警示牌，未建立购销台账或购销台账不完整，缺少随附单或随附单填写不规范，缺少供货商有效证件复印件或检验报告，进口酒普遍缺少进口商品标签审核证书。

另外，部分商家店面服务人员酒类流通业务知识欠缺。针对商户存在的各种问题，验收组均进行了详细记录作为认定参考依据，也针对问题提出了相关建议和意见。这些商户纷纷表示，一定要及时改正存在的不足，进一步规范经营管理。(辛酉)

### 相关链接

2011首批“洛阳市放心酒经营示范企业(店)”创建评选活动是以《酒类流通管理办法》、《酒类商品批发经营管理规范》、《酒类商品零售经营管理规范》为基础，按照政府监督、协会组织、企业自愿参与等原则，积极开展“放心酒”服务体系建设工作，对规范酒类流通渠道、促进酒类行业又好又快发展起到了积极作用。

活动自6月15日正式启动以来，在我市酒水行业引起了较大的反响，受到了酒水经销企业和广大消费者的热捧。

### 食尚观察

# 我市月饼市场已提前打响促销战

## 本地月饼仍将是消费主流

离中秋节还有一个多月的时间，笔者发现，我市月饼市场硝烟四起，促销大幕已经开启，本地商家、外来商家，宾馆、饭店，面包房、西饼屋，纷纷制作月饼宣传册、打中秋月饼广告，酒店里部分月饼已开始上柜。

据笔者了解，从7月份开始月饼生产厂家动作频频，各大月饼商家纷纷召开招商会、发布会。雅香楼月饼负责人张经理告诉笔者，眼看就要到中秋了，很多厂家眼下都在忙招商，大家都在争抢销售渠道，都希望能赚得头彩。

在洛阳的月饼市场上，雅香楼月饼无疑

是最受消费者欢迎和信赖的品牌之一。作为本土连锁自营的雅香楼有自己的一条独特营销之路——完整的终端销售链条。张经理介绍：“作为本地的厂家，做好产品本身的质量是一方面，其次用自己的渠道终端对产品进行销售，这样做便于控制质量和成本。”

针对近年月饼市场上难以避免的“价格战”，我市月饼生产企业河南尚康食品有限公司负责人马经理认为，在洛阳月饼市场中，月饼品牌诸多，产品差异性不大，价格竞争难以避免，要从产品创新、营销渠道方面做文章。



此外，克里斯汀、铂都利豪、友谊宾馆、航空城商务大酒店、真不同、全聚德等酒店的月饼也正陆续上市。

业内人士预计，今年中秋，一些星级酒店的月饼霸主地位不会动摇，地方宾馆月饼也会比去年有较大增长。另外，市区以及外地一批西点生产企业生产的月饼，也将明显比去年增加。在这种情况下，今年我市的月饼市场竞争将比去年更加激烈。

(罗文)



# 洛阳人，看洛阳手机报

洛阳手机报本地新闻资讯内容丰富，总量占到了60%以上

移动用户发送短信 LYD 到 10658300 订阅，3元/月。不收GPRS流量费。  
联通用户发送短信712到10655885 订阅，3元/月。不收GPRS流量费。

