

做真正的大豆专家

——专访豆维家品牌经理陈健



豆维家品牌经理陈健发表演讲

实体公司和超过 2.2 万名雇员。在《财富》500 强排名榜中,邦基居第 138 位。

选择南京作为小包装食用油在中国“落地”生产的第一个城市,邦基集团是经过慎重考察和调研的。南京是一个包容性很强、具有“博爱”传统的城市,并且拥有发育成熟的“大豆油市场”。

记者:能不能给我们介绍一下豆维家最大的特点是什么?

陈健:“豆维家”最大的特点就是新鲜和全程品质控制,这在同类产品都是处于领先地位的。精炼一级大豆油精选来自美洲阳光充足的土地里生长的大豆。经过高规格的严格筛选,漂洋过海运到南京。

这些大豆在南京登陆后,会立即进入加工和灌装程序。与其他大豆油生产厂家做法不同的是,“豆维家”在精炼过程中全程运用了充氮保鲜技术,有效防止了氧化。不仅如此,“豆维家”还实施“零存油”制度:大豆在南京落地后,直接进入生产程序,没有任何耽搁。凭借雄厚的实力,邦基对“豆维家”从种植、收获、运输、加工和灌装过程实行全程质量监控,层层把关,保证每一瓶“豆维家”都在新鲜的条件

出售。

记者:我听说豆维家命名是采取了“都为家”的谐音,豆维家自成立至今是如何贯彻“都为家”的理念的,这次与南农大的合作能不能理解为“都为家”理念的一部分?

陈健:事实上邦基一直在为“都为家”努力着,2008 年春节,“豆维家”向南京市慈善总会捐赠价值 100 万元的大豆油。2009 年 3 月,三八国际妇女节期间,“豆维家”资助“中国粉丝带基金会”,举办了关爱乳房健康的讲座,并为女性市民提供免费体检。去年 5·12,“豆维家”奔赴汶川,给灾区人民带去温暖与希望。包括这次与南农大在大豆油油品质研究方面的合作,事实上也是为了给众多家庭带去更新鲜的大豆油。

在邦基看来,承担社会责任是企业发展的需要,企业的发展不是孤立的,它与社会各界有着错综复杂的联系,它需要雇员、供应商、销售商、合作伙伴、政府的支持,接受政府部门的管理等,离开了哪一块,它都无法顺利发展壮大。企业从社会获取发展所需要的资源,就应该支付相应的回报,承担一定的社会责任。这是豆维家“大豆专家”道路不可或缺的一部分。

酒阑

近日,南京本土大豆油品牌“豆维家”宣布斥资 40 万元与南京农业大学合作,旨在进一步提升大豆油的新鲜品质。为此,本报专访了豆维家品牌经理陈健,陈经理告诉记者,豆维家此举标志着其在中国“本土化”的战略和决心。

记者:陈经理,能否请您介绍一下豆维家的基本情况,为什么当初会选择南京“落户”?

陈健:邦基集团是一家业务遍布全球的跨国粮油企业,成立于 1818 年。邦基始终致力于大豆油的研究和供应,在全球 32 个国家拥有 450 多家

链接:

从营养价值看,大豆油中含棕榈酸 7%—10%,硬脂酸 2%—5%,花生酸 1%—3%,油酸 22%—30%,亚油酸 50%—60%,亚麻油酸 5%—9%。大

豆油的脂肪酸构成较好,它含有丰富的亚油酸,有显著的降低血清胆固醇含量,预防心血管疾病的功效,大豆中还含有大量的维生素 E、维生素 D 以

及丰富的卵磷脂,对人体健康均非常有益。另外,大豆油的人体消化吸收率高达 98%,所以大豆油也是一种营养价值很高的优良食用油。

新街口世纪缘店隆重揭幕

700万元巨资整装酒店全面升级

8月28日,对于长期在新街口世纪缘中餐店消费的人来说是个欣喜的日子,这天他们等待数月的世纪缘大众餐饮店向世人展露了全新的面目。经过出新后的新街口世纪缘大酒店一改往日的陈旧黯淡,展现在众人眼前的是一个挂“星”字的新型酒店。出乎酒店意料的是,4000平米新开业的酒店当日就被慕名而来的期待者订下百分之八十的餐位。

据介绍,新开业的新街口世纪缘大酒店,开业数年一直是红火当头,不停歇的营业,

使很多设备趋于老化,虽然从整体上看,昔日的酒店风采依旧,但作为一个品牌连锁酒店没有因为生意红火而满足,他们依然停业,并拿出巨资进行全新改造,以提升消费层次。

新街口世纪缘大酒店历经数年营业已经在很多人心目中扎下根,这次出新开业无疑是原有老店重现现代时尚。据原酒店服务员介绍,老店不仅是中老年人的光顾中心,今日年轻人已经把这里看成是自己会友叙情的好去处,是成本加加工费的大众消费模式让他们轻松“定格”在这

里。新开业的新街口店(四楼)经营面积 4000 平方米,是世纪缘斥资 700 万人民币整装出新,新开业的酒店在装扮上更上一个台阶,崇尚典雅华贵,包间力求时尚尊贵,着力体现大众消费,宾馆享受。酒水销售仍然推行超市格局。并在模式上有所扩大,品种趋于多样化,以满足不同层次消费需求。新开业的新街口店将推出阶梯型限时优惠打折活动,即 9 月 4 日至 17 日 7.5 折;9 月 18 日至 30 日实行 8 折优惠。

江蔚

龙宫美食 不见不散的滋味

在与亲朋好友的团聚宴中,自然不容错过这一季人气颇旺的“龙宫美食”。龙宫大酒店立足南京多年,还能保持超人气火爆实属不易。据消费者透露,他们如此青睐龙宫的美食,除了口味上的独树一帜,更难以抗拒的是那股从美食中散发出来的浓郁的绿色气息。

“龙宫烤鱼”魅力难挡

“烤鱼”的形式在南京并不新鲜,“龙宫烤鱼”的烹饪技艺和口味,却都带给人们耳

目一新的享受。在原料上,“龙宫烤鱼”精选洪泽湖 2 斤以上野生大鲫鱼;在形式上采用“烤+炖”结合的工艺,采用无毒无烟的炭烤方式,以独特的器皿鲜艳夺目地盛装入盘,浇上独家秘制的作料,气势磅礴地端上桌。

“龙宫香辣蟹”辣气回肠

俗话说:“蟹肉上宴百味淡”,意思是宴席上只要上了螃蟹,其他菜肴就显得没味道了。“龙宫香辣蟹”精选缅甸黑蟹,雄的脂白如玉,雌的脂

黄如金,融入了各种调料的鲜美滋味,红光澄亮地摆在你面前,让人十指大动。肉质细嫩、辣气回肠的“龙宫香辣蟹”,成为美食家们不可多得的鲜美佳肴。

“活鱼锅贴”香飘万里

“龙宫活鱼锅贴”具有鲜、嫩、脆、香的特点,堪称一绝,誉满万里。“龙宫的活鱼锅贴”更是在洪泽锅贴传统口味的基础上有了很多创新,众多选择满足了不同喜好和需求的食客。

香阳楼 甲鱼香满楼 南京餐饮商会特别推荐

XiangYangLou Restaurant

热烈祝贺 "香阳御甲宴" 荣膺 "中国名宴"

"红煨洞庭生态甲鱼" 荣膺 "中国名菜"

经过中国美食节专家组严格的筛选,中国饭店协会授予香阳楼大酒店香阳御甲宴“中国名宴”称号,同时我店“红煨洞庭生态甲鱼”摘得“中国名菜”的称号。本店于2009年8月22日-9月15日举办答谢活动,消费中国名菜“红煨洞庭生态甲鱼”,赠送盐草土干一份。(详情请见大堂公告)

山西路店:南京市鼓楼区傅佐路31号(金陵大酒店东巷内) 五台山店:南京市鼓楼区牌楼巷47号(五台山体育馆侧门)

订餐电话: 025-83200799 83325766 订餐电话: 025-86528989 86528813

名泰假日旅店 瑞典四星装修 二星收费

房价每间 100 多元 免费赠送 50 余种中西自助早餐、水果、点心

名泰餐饮部 秋季江鲜土菜 酬宾

本店拥有客房 80 余套 标准间、单人间、家庭间、三人间、商务间、商务套房,以满足不同客人的需求,并设有 7 个豪华包间,一个零点餐厅和可容纳 30-40 位的中型会议室。 免费宽带上网

钟点房三小时 60 元

订房热线: 025-86367333 订餐热线: 025-86367398

地址: 江东北路 293 号 (格兰云天与江苏教育电视台之间)

星际园酒店·桑拿 正常营业

因凤台南路封闭施工给您带来不便,敬请谅解,星际园大酒店、桑拿照常营业,前往车辆请从纬八路、泰山路、雨润路绕行以及纬九路高架、雨润路至南河大桥前行 200 米。(停车场可以洗车)

地址:雨花台区凤台南路 198 号

52807755 52803366

风情万种的少女模特陪您光临

龙宫大酒店

龙宫第五届 香辣蟹 烤全鱼 美食节

暨 8 周年店庆

龙宫炭烤全鱼 龙宫香辣蟹

吃 1 条送 1 条 (券) 吃 2 斤送 1 斤 (券)

正宗洪泽湖野生大鲫鱼、青鱼

订餐热线: 84432681 84447777 卫岗店: 卫岗 55 号 (前线文工团旁)

美食广告订版电话:13770685666

美食广告订版电话:15850520386