

# 法国乐朗招商会, 8月28日南京举办

## 诚邀有资源、跨行业经销商, 开拓高端葡萄酒市场



法国乐朗酒庄葡萄园

虽然距中秋还有1个月, 葡萄酒已经显示出强大的市场爆发力, 特别是进口葡萄酒销量大增。据法国乐朗品牌销售人员介绍, 主流市场对于高品质进口酒的认同与需求, 让乐朗经销商们早早订购了大批葡萄酒, 以迎接旺季的到来。目前乐朗品牌正在招商中, 欢迎全国各地的经销商前来洽谈合作。

乐乐



法国乐朗酒庄主沈东军与杜克家族兄弟

### 乐朗亮相国际舞台 品牌知名度大涨

今年5月, 比利时的MAS博物馆开馆庆典, 由于比利时国王以及一些政要、商人出席, 通过多方比较, 乐朗酒庄酒被选为典礼唯一指定用酒。比利时国王还收藏了乐朗为他特制的酒, 并在事后致函感谢。这款国王典藏干红不久将和乐朗葡萄酒一起进入中国市场。与此同时, 乐朗酒庄还受邀参加电影节, 前来参加电影节国际影展的乐朗葡萄酒非常受欢迎。她不仅来到

酒庄参观做客, 还与酒庄主沈东军一起拍摄了广告写真。随着法国乐朗在国乐舞台的频频亮相, 品牌已迅速被认知, 招商及其火爆, 已有杭州、宁波、南京等地的多家经销商成为乐朗合作伙伴。

### 8月28日招商会 跨行经销商也来预约

据法国乐朗的负责人称: 目前招商工作, 不仅针对有经验的酒类经销商, 其他行业的人, 乐朗也表欢迎。对于合作伙伴, 乐朗根据区域的不同对经销商的资质要求也有所区别, 资金实力原

则上地级城市(30-50万), 县级城市20-30万, 除此之外还需要有一定的社会资源和人脉关系, 以及仓储条件和配送能力。

8月28日, 法国乐朗将在南京举办招商会, 已有几十家经销商报名参加, 其中不乏外贸、快消等行业经营者, 对于转型经销商, 他们具有非常好的条件和优势。乐朗品牌也将给予合作伙伴全方位的支持, 结合他们的客户群和终端布局, 为其制定完善管理相关政策, 同时为其提供培训销售人员、业务人员关于产品、营销、商务礼仪、业务技巧等方面的培训, 帮助经销商开拓稳定的消费市场。

### 法国乐朗招贤纳士

法国乐朗因业务拓展需要, 招募多位专业人员, 我公司将为您提供优厚的待遇和良好的个人发展空间, 真诚期待您的加入!

1. 仓储管理部: 市场经理2名、区域经理(上海、南京、南通、苏州、无锡各2名);
2. 品牌管理部: 品牌主管1名、新闻策划主管1名、文案1名(会飞路排版);
3. 大客户部: 业务主管4名;
4. 采购部: 媒介专员2名;
5. 商品部: 物流主管2名;
6. 运营管理部: 招商经理2名、运营督导2名、销售顾问6名;
7. 人事行政部: 行政主管1名、副总经理秘书1名、培训主管1名。

注: 以上岗位如未标注区域, 工作地点均为南京

联系电话: 025-52486955

联系人: 马先生

邮箱: xiaojun.ma@tesiro.com

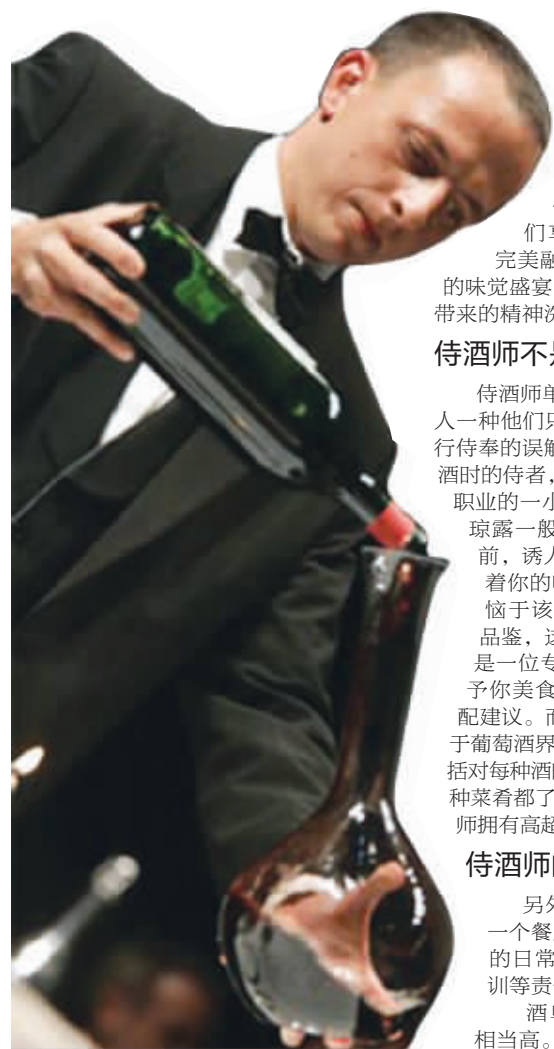
**LAULAN DUCOS**  
法国乐朗

经销/江苏热线: 400 880 3909  
025 5248 6988  
新浪官方微博: 法国乐朗葡萄酒庄



安特卫普省长收藏乐朗葡萄酒

# 侍酒师: 巧搭美酒与美食的魔法师



随着中国近年来葡萄酒市场的异常火爆, 侍酒师(Sommelier)——这一神秘而优雅的人群逐渐走入人们的生活, 正带领人们享受美食与美酒的完美融合, 体验前所未有的味觉盛宴, 接受葡萄酒的美学带来的精神洗礼。

### 侍酒师不是倒酒员

侍酒师单从字面上看, 会给人一种他们只是在人们品酒时进行侍奉的误解。其实作为人们品酒时的侍者, 仅仅是侍酒师这个职业的一小部分工作。当天赐琼露一般的美酒摆在你的面前, 诱人的色泽与香气勾引着你的味觉细胞, 而你又苦恼于该如何进行最恰当的品鉴, 这时候你最需要的就是一位专业侍酒师: 他会给予你美食与美酒最完美的搭配建议。而不仅要求侍酒师对于葡萄酒界一草一木的精通, 包括对每种酒的口感、特色、搭配何种菜肴都了如指掌, 还要求侍酒师拥有高超的人际沟通能力。

### 侍酒师的额外工作

另外, 侍酒师还承担着餐厅的酒单制作、客人的日常服务、基础管理、培训等责任。酒单制作的技术含量相当高。侍酒师需根据毕生

所学对酒品进行分类撰写, 他们必须要在酒品的分级、原料品种的认知、年份的挑选、各国对于酒品的专业术语、地理位置的把握上, 做到精准无误。

侍酒师通常还需亲自接待来自各地的客人, 前者不仅要擅于沟通, 更要善于把握不同文化及人文特点。另外, 酒窖管理、酒品的采购与销售等也是侍酒师的分内之事。

### 没有想象的那样光鲜

在不少人眼里, 一旦成为了侍酒师, 就意味着无上的荣耀和尊贵: 拿着过万的月薪、行走在星级酒店和各个葡萄酒庄园、会见来自四面八方的葡萄酒商、过着高品位的生活……

其实, 就算真正成为了一名侍酒师, 上述的光鲜生活也只是表象。如何为每一个顾客挑选到他满意的酒品、如何完成菜肴和酒品的最佳搭配等才是侍酒师工作, 乃至生活的全部。

更何况, 尽管没有法律要求侍酒师必须拥有什么资质证书, 但若想在知名的高档餐饮企业就业的筹码, 考取些认证证书还是必要的。然而, 据悉, 目前全世界仅有不足200人获得“侍酒大师”证书(MS), 不足280人获得“葡萄酒大师”证书(MW)。

就算是降低认证要求, 去考个侍酒师认证考试, 在其备考的路上也要有高昂学费交付, 和分辨不同酒品的能力训练。就像大家都知道“花草皆兵器”是武功的至高境界, 但若练成, 没个数十年的煎熬, 恐难成功。 快报记者 笪颖

# 纯物理更安全更健康 5S压榨工艺打造食用油高品质

频现的食品安全问题, 让消费者对于绿色食品更加关注。在食用油市场, 不少消费者对鲁花花生油情有独钟。细数原因, 主要是营养丰富、口感纯正等, 只榨取第一道花生原汁, 全面保留了花生的营养成分。而鲁花花生油的这些优势, 都源于鲁花的独门绝技——5S纯物理压榨工艺。

国家有关部门多次组织专家组对鲁花独创的5S纯物理压榨工艺进行成果论证, 结论为该工艺具有五大创新: 一是一次性压榨, 避免了化学溶剂污染油品, 保障了油品安全性; 二是采用独特焙炒工艺, 解决花生制油的生香和留香问题; 三是采用无水脱磷技术, 解决成品油中酸价超标问题; 四是充氮保鲜, 恒温储存, 使油品

一年四季保持新鲜; 五是独创去除黄曲霉素的分离技术, 能够去除油品中的黄曲霉素。

据了解, 鲁花5S纯物理压榨工艺全面保留这些活性营养素, 对人体健康有益。(沙辰)



# 重庆啤酒被指贱卖国资 嘉士伯欲对华东三省控制加速

8月初, 重庆啤酒发布公告称, 为了解决重庆啤酒与重啤集团的关联交易和同业竞争问题, 重啤集团将旗下持有的七家啤酒公司的资产, 无偿划转至重庆兴汇投资有限责任公司(下称“兴汇投资”)。其后, 嘉士伯欲以2.04亿元获得兴汇投资30%的股权。这一举动使得行动的始发者重庆啤酒股份有限公司(下称“重庆啤酒”)被指贱卖国资。与此同时, 江苏天目湖啤酒方面的负责人表示, 最快在9月份, 江苏、浙江和安徽这三个有着重庆啤酒或重庆啤酒集团控股的啤酒资产区域也将被整合。

按照北京天健兴业资产评估有限公司所作出的资产评估报告,

嘉士伯取得兴汇投资30%股权的代价为人民币2.04亿元。若此收购案获得批准, 嘉士伯将实现全面控制重庆啤酒, 并倚此成为中国啤酒市场的西部之王。去年底, 嘉士伯通过嘉士伯香港和嘉士伯基金会, 持有重庆啤酒29.71%的股权, 成为重庆啤酒的第一大股东。

此次重庆啤酒资产重组所涉及的都是其设于西部地区的资产, 江苏市场上的天目湖啤酒将走向何方? 天目湖方面的负责人透露: “目前华东三省的重庆啤酒旗下啤酒品牌和资产也会像西部市场一样, 被集团重新整合。最快的话, 大约在9月份就能完成。”

快报记者 笪颖