

万达旅业并购南京原野国旅 抢占长三角旅游市场的制高点

万达集团旗下北京万达旅业投资有限公司(以下简称万达旅业)强势进入长三角地区。在九月下旬分别并购无锡国旅和浙江光大旅游集团后,万达旅业再次成功并购南京原野国际旅行社有限公司(含南京海外旅游有限公司、南京银燕航空国际旅游有限公司),这也是万达集团进军旅游业以来并购的第9家旅行社。一个月内,强势并购三家长三角发达地区旅游龙头企业,万达旅业加快全国布局的战略趋势愈加清晰。



强强联合:万达旅业扩张版图

万达旅业成立于2013年10月,隶属于万达文化产业集团。万达文化产业集团业务涉及10个行业,计划2016年收入达到400亿元,进入世界文化集团前20名。万达旅业致力于成为世界一流的旅游企业,在全国主要的客源地和万达文化旅游项目所在地,通过并购或新建优质旅行社的形式,扩大业务覆盖范围,逐渐成为中国旅游行业的资源掌控型旅行社企业。万达旅业2015年预计收入将达到100亿人民币,将成为中国旅行社行业的标杆、领军企业。

此次并购南京原野国际旅行社有限公司,也是万达旅业扩张版图的又一重大举措。南京市既是重要的旅游客源地,也是世界知名的旅游目的地,拥有巨大的旅游资源优势。

南京原野国旅拥有行业领先水平

作为南京历史最久、规模最大和最

具核心竞争力的旅行社之一,南京原野国际旅行社有限公司2014年营收达8亿元,员工人数300余人。在南京市设立了100多个连锁门市全部与总部联网销售,实行统一管理、统一招徕、统一接待、统一财务。十多年来公司组织接待旅游者超过300万人次,独家组织旅游专列接近60个,独家包租邮轮近100个,独家完成旅游包机近10000个架次。

原野国旅旗下的南京银燕航空国际旅游有限公司自主研发了流程化订票系统,机票价格常年保持特控优势,是目前江苏地区条件最好、销售量最大的销售代理之一。

现在的南京原野国旅无论是经营能力、人才队伍建设、企业管理水平,规范化制度,公司的资产规模等各项指标全部处于南京行业三甲行列。

强势并购,打造更强市场竞争力

并购完成后,南京原野国际旅行社有限公司将更名为江苏万达原野国际旅行社有限公司。万达集团的品牌优势、资

金优势及在全国布局的系统优势,有助于并购后的江苏万达原野国际增强竞争力并吸引更多优秀人才,夯实旅行社在江苏省的出境旅游业领跑者地位,并在巩固出境旅游优势的基础上发力国内旅游、会展旅游、差旅服务等其他业务。同时与万达旅业旗下无锡国旅、浙江光大充分进行业务合作、优势互补、资源共享,抢占长三角旅游市场的制高点,打造出更强的市场竞争力。

据江苏万达原野国际旅行社总经理张阅斌表示:江苏万达原野国际旅行社在万达旅业的整体规划下,计划通过2-3年的发展,力争成为江苏省内旅行社行业排名第一的旅行社,为江苏省旅游行业的发展贡献更大的力量,并成为引领旅游趋势的领跑者。

张阅斌进一步介绍道,不久即将召开冬季新品的发布会,将去年好评如潮的万达长白山度假区包机作为常态化产品运作。他还透露,明年元月份将要开通南京直飞巴厘岛的包机产品等一系列利好的产品。

悦资讯

镇江金山湖畔 迎来万圣节

10月28日,风景优美的镇江金山湖畔正式拉开了为期20天的万圣节。此次万圣节节期仅用一个月的时间就完成了从构想,设计,现场安装,排练,正式呈现等一整套步骤。在做整体规划的时候,充分融入了镇江本地的民间传说《白蛇传》的元素,有别于商业街及主题乐园的表现形式,不依托任何商业和设备,以主题体验为主,设立了五种不同类型的鬼屋,准备了四大惊魂秀,还精心准备了以主题食品,主题饮品孟婆汤为主的万圣集市。

据镇江文旅集团新闻发言人蔡超先生介绍,镇江有很多关于爱情的典故。白蛇传、刘备在甘露寺相亲、蒋介石宋美龄情定焦山等都见证和诠释了镇江“爱情帝都”的实名。对于镇江城市旅游价值,不仅限于就产品卖产品,而是通过各种活动、演艺来打造充分的旅游体验,提升游客的参与感,借助此次万圣节机会将镇江整个城市营销出去,让消费者知道,镇江不仅有山好水,未来镇江全年都会有各色的节庆活动,规划形成固定的节庆体系。

健康吃油有技巧均衡脂肪酸是关键!

曾经,能吃上已被大多数现代人“嫌弃”的猪油,就算是好日子;现在,由于高血脂、胆固醇偏高等“富贵病”的影响,哪怕是精炼植物油,也会遭遇“慎吃”的尴尬。是油脂让我们不断发胖,还是我们对油脂的认知存在误区?

有数据显示,人一生中大约会吃掉1.18吨食用油。食用油不仅仅能让食物增色提香,它还是人体热量和必需脂肪酸的重要来源。从后者出发,吃油不仅无错,它还是健康养生之必需。不过,随着人们对健康膳食和均衡营养的越来越看重,如何正确且科学地吃油,倒成了日常食用油摄取领域中的新课题。



脂肪酸摄入不均衡 易致“富贵病”

大约在十年前,中国有少数偏远地区的居民还面临着营养不良、营养缺乏的处境。而在十年后的今天,我国居民慢性病的发病率增长了34%,肥胖、“三高”、心脑血管疾病、糖尿病等与脂肪相关的慢性病增长迅猛,这其实与吃有很大的关系。

2013版《中国居民膳食营养素参考摄入量(DRIs)》根据调查发现,一直以来,我国居民粮谷类食物摄入量稳中有降,而猪肉、牛羊肉等动物性食物消费量近10年来却几乎翻了一番。很显然,慢性病的预防确实是要靠控制脂肪的摄入。

中国营养学会理事长杨月欣教授等营养专家提出,合理膳食,正确认识油脂中脂肪酸的摄取量和摄入比例,才是获得健康的基础。“食用油中的脂肪酸,是人体七大营养素脂类的重要组成部分。我们经常听到的饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸,从维持人体健康的角度,这三大脂肪酸,一个都不能少!”杨教授说。

而近十年,我国居民中,肥胖、“三高”、心脑血管疾病等慢性病人比例之所以增长迅猛,其实与摄入了过多的饱和脂肪酸有关,即肉类的摄入量过多。三大脂肪酸摄取不均衡,尤其是饱和脂肪酸摄取过多,就容易导致肥胖和“三高”。

“混搭”食用油的目的在于脂肪酸摄取的多样化

与2002年版《中国居民膳食营养

素参考摄入量(DRIs)》相比,2013年版根据中国居民饮食结构的改变及国内外营养学界最新科研成果,对中国DRIs相关数据做出了新版修订。其中,在脂肪酸摄取相关板块,新版DRIs明确指出饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸的摄入要均衡。

浙江大学食品营养系教授、亚太临床营养学会主席李铎表示,不同食物脂肪酸组成不同,没有一种食物能满足人体的全部脂肪酸的需要。由于食用油提供了人体多达50%的脂肪酸,从平衡和多样化脂肪酸摄取的角度出发,“混搭”食用油很重要。

所谓“混搭”食用油,并不简单意指将各种油品随便搭配,而是要在深入了解各种食用油的脂肪酸成分后,做出合理的膳食搭配。如日常喝豆浆、吃豆腐比较多的人,膳食中已不缺乏大豆中的脂肪成分,因此在做菜时就无需再用大豆油。“对于普通消费者而言,均衡摄取脂肪酸最简单的办法就是,选择明确标注了所含油品种类的调和油。”李铎说,譬如精选了玉米油、葵花籽油、花生油、亚麻籽油、大豆油、菜籽油等8种高级植物油,并科学实现饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸的1:1:1黄金配比的金龙鱼调和油。

李铎同时介绍说,率先引入脂肪酸均衡理念的金龙鱼,现已获得了食用油行业首个国家发明专利。一瓶1:1:1黄金配比的金龙鱼调和油,就可以满足全家人的均衡脂肪酸摄取需求,如果额外搭配一些深海鱼油胶囊或者是含有深海鱼油成分的调和油,则更能有侧重地补充一些多不饱和脂肪酸,特别是DHA+EPA,促进脑动力和心血管的健康,“这是对儿童、孕妇是尤为有益的”。

相关链接

吃油小百科

@食品安全研究者郑超【土榨油真的健康吗?】

A:实际上,如果不经严格筛选,霉变油料会引入致病真菌毒素污染,加上没有严格按照国家标准进行检测,土榨油的安全隐患还是不容忽视滴!

@营养师薛淑萍【橄榄油可以用来炒菜吗?】

A:橄榄油炒菜当然没问题。但特级初榨橄榄油不同于普通压榨工艺的食用油,特级初榨工艺温和,留住了许多对人体有益的营养成分,而这些营养成分在高温煎炒时会有不同程度的损失,所以我们建议以凉拌为主。

@食品营养师晨曦【食用油也要趁鲜吃?】

A:人们可能疑惑,这蔬菜水果要吃新鲜的,可食用油,应该耐储存的?实际上,这个耐储存只发生在开盖使用前,一旦开盖和空气接触,就给乳油脂氧化酸败的机会。而这些变化都是在你眼皮子底下悄然发生的,等到有哈喇味就晚了。

@食品营养师晨曦【一瓶到底的吃油法科学吗?】

A:家里的油瓶不见底不考虑换,无论煎炒烹炸,都是它!殊不知,储备些不同油品,可以让它们在各自合适的领域各显身手,同时带给我们不同的脂肪酸营养。花生油,饱和脂肪酸含量高,耐煎炸,不易被氧化。稻米油,无长链饱和脂肪酸,熔点和黏度都低,凉拌煎炸均可。