

“湘智汇”会员精品商城 打造国内首家内循环销售平台

何进雄

“湘智汇”是由长沙万皆乐文化传播有限公司精心打造的国内第一家专注服务于湖南企业及湖南籍企业家群体的实名制、会员制、收费制、邀请制的综合服务平台,它拥有媒体宣传、金融服务、政府资源整合、特色活动推广、产品销售等五大服务体系。

“湘智汇”利用自身强大的高端技术和资金优势,打造了全国最大的专业网络数据支撑平台以及线上线下综合服务平台。经过一年多来的努力,“湘智汇”先后在广州、深圳、上海、杭州、成都以及湖南各地州市设立了共18个办事处和分支机构,目前

已拥有近3000名湘籍企业家会员,成功成为了一个全方位、立体式的,拥有报纸、网络、大数据云平台的综合服务机构。

为了更好地服务好湖南企业,服务好湘籍企业家,服务好“湘智汇”会员单位,“湘智汇”成立了会员精品商城,旨在为现有服务的近3000名企业家会员提供免费增值服务。“湘智汇”项目执行总裁唐利梅表示:“我们这个精品商城的上架产品,首先都是高端的产品,它不对外销售,只服务于我们的会员单位和企业家会员,是国内首家实行内循环消费理念的销售平台。”

唐利梅介绍说,“湘智汇”会员精品商城既不同于网店,也不同于实体

店,它只是“湘智汇”企业家会员们足不出户就可免费享用精品商城中的所有产品的一个点对点的内部服务平台,可以说是企业家会员们的一个免费商城,是“湘智汇”这个湖南企业及湖南籍企业家的综合服务平台给会员们的一项增值服务。

最后,唐利梅表示,目前“湘智汇”精品商城已经拥有了价值8000多万元的产品,上架商品涵盖20多家产品会员的产品。为此她表示,“湘智汇”会员精品商城不仅将成为全国各地知名厂家最为可靠、最高端的销售平台,更是一个高端人脉和高端客户资源共享平台,希望有更多全国各地的特色产品、高端产品进驻商城。

“我们对精品商城上架的产品要

求是很严格的,首先要求的是生产厂家必须是证照齐全,同时产品的品牌至少要是区域知名品牌,生产的产品必须是高端产品。明年预计我们商城的内销售额度可以达到两亿元以上,但为了保证我们上架产品的销售量,我们明年只计划让100家商家的产品上架,这主要是为了保证我们承诺给产品会员的销售量。”唐利梅如是说。

回首往昔,“湘智汇”仅仅一年的时间就发展到了今天的规模,真正成为湖南企业和湖南籍企业家的贴心人。展望未来,相信在新的一年里,“湘智汇”将给湘籍企业家们带来更多更好的服务,相信“湘智汇”的明天一定会更美好!

湘商中的“邵商现象”

(上接第二十五版)

湘商孕育“邵商现象”

邵阳旧称宝庆,是全省人口最多、面积第二的市州,自古以来便是湘中及湘西南的传统商埠,最早的民营企业、小商品专业市场、民营经济实验开发区均出自于此。这里山川秀美,资源丰富,蕴藏着87种矿产资源,森林面积1800多万亩;这里人杰地灵,文化底蕴深厚,唐代诗人胡曾、清代启蒙思想家魏源、民国军事家蔡锷均出于此;这里产业门类齐全,百业俱兴,拥有全国最大的金银花种植基地隆回、中国卤菜之都武冈、“中国茶油之都”邵阳县……而早在上世纪改革开放伊始,面对人多地少、资源匮乏的生存状态,一拨又一拨勤劳智慧的邵阳人走出家门,弃农从商,在经商创业的过程中摸爬滚打,锲而不舍。也正是这群承袭了湘商精神的新一代邵阳商人,造就了引人注目的“邵商现象”。

所谓“邵商现象”,首先体现在邵商之多之豪。都说邵阳人豪情万丈、豪气冲天,据邵阳市商务部门不完全统计,目前,邵阳在海内外共有100多万邵商,他们在世界各地拥有总值4万亿元的资产。其中,不乏全国民企500强之一的大汉控股集团有限公司董事长兼党委书记傅胜龙,“微信之父”张小龙,三一集团股东之一的易小刚等知名企业家。

其次,“邵商现象”还体现在邵商之团结。近几年,邵商抱团的速度越来越快,回乡投资发展的心情也更加迫切。与此同时,各地邵阳商会如雨后春笋蓬勃兴起。这些商会多为本市、外市以及境外的邵商团体和邵商企业自愿组成的综合性非营利社会团体,其会员主要来自国内外邵商精英、企业家、公司集团的法人和高级管理人员,他们致力于加强会员之间、会员与政府之间的沟通联系,为会员提供服务的同时,促进交流合作,共谋邵阳发展。而在这股浪潮中,邵商队伍不断壮大,邵商品牌逐步建立。

再次,“邵商现象”还高度赞颂了广大邵商对家乡发展的贡献之大。近年来,乘着“中部崛起、西部大开发、国家老工业基地和武陵山片区扶贫开发”的东风,这些发家不忘故里的邵商们,纷纷响应邵阳市政府“引老乡、回故乡、建家乡”的号召,掀起了回乡投资和支援家乡建设的热潮。

邵商回乡投资签约项目涉猎广泛,包括工业、农业、旅游业、基础设施建设、商贸物流设施、民生类、商住开发等项目。这些项目或由邵商直接投资,或由邵商鼎力促成,对加快邵阳产业结构调整、优化邵阳经济布局、服务改善民生等,起到了强有力的促进作用。而在不知不觉中,湖南贫困人口最多的邵阳市也孕育出了新的区位优势。如今,邵阳这个经济总量排名全省靠后的经济欠发达地区,已演变为省域副中心城市、国家交通枢纽城市和湖南省规划的湘中西大城市,极具区位优势、资源优势、工业基础优势、营商成本优势和政策优势。

实践证明,今日的邵阳充满商机,活跃在五湖四海的邵商也正飞速崛起,他们携手绘蓝图,并肩共发展,成为推动邵阳发展的强劲动力以及邵阳乃至湖南与海内外联系的重要桥梁。

“邵商现象”引领家乡新发展

近几年来,在天下邵商的共同努力下,邵阳经济空前发展,规模工业增速一直保持在11.6%以上,远远高于全国8.5%、全省9.6%的水平。曾经萎缩的食品、轻工、建材、机械四大传统产业,通过技术创新,再次成为支撑邵阳发展的千亿产业。其中,食品、建材产业集群今年将分别突破300亿元产值,轻工产业集群将突破480亿元。目前,邵阳过亿元的企业已有505个,十亿元的企业11个。到2014年,邵阳市GDP年均增长12%;固定资产投资年均增长34.4%;规模工业增加值年均增长19.6%;财政收入年均增长20.6%;进出口总额年均增长27.8%;居民人均纯收入年均增长12%。今年前9个月,地区生产总值增长9.3%,财政总收入增长14%,固定资产投资增长19.1%,实际利用内资增长25%,居民人均收入增长10.3%。全市十大主要经济指标增速100%高于全省平均水平,其中8项指标实现了两位数增长,7项排全省前三位,6项排湘中西部地区第一位。

邵商们一次又一次用自己的实际行动刷新着邵阳的经济版图,邵阳城市面貌日新月异,经济发展全面提速。同时,邵阳市委、市政府投入了大量财力、物力,积极引导邵阳在外发展的商人回家乡投资创业。日趋完善的基础设施、充裕低廉的土地及劳动力资源、优惠的政策支持和营商环境为经济社会的全面发展注入了崭新的活力,同时,既为本地邵商的创业搭建了广阔的舞台,也为外地邵商回乡投资营造了良好的空间。据悉,去年80%的邵阳经济来源于邵商商会的贡献。

2014年6月,湖南省省长杜家毫到邵阳视察,他前瞻性地提出了“依托湘商力量,在邵阳建设湘商产业示范园”的战略构想,规划在邵阳打造19平方公里产业园,并亲自将其命名为“邵阳湘商产业园”,希望邵阳“引天下湘商大建标准厂房、大办工业,全民创新创业,再现工业历史辉煌”。目前,产业园已建成390万平方米标准化厂房,引进企业650家,规划正在变为现实。

在天下邵商的共同努力下,邵阳发展备受瞩目。我们有理由相信,在湖南省委、省政府的大力引导和支持下,“邵商现象”、“浏阳现象”、“攸县现象”会越来越多,将会成为湖南经济发展新动力。我们期待,继承了湘商文化精髓的湘商们,在“邵阳现象”的引导下,在市场上与全球化的时代背景下,将会创造更多奇迹!

“舌尖新宠”核桃油

——湖南靖州县金茶油公司为健康“加油”

唐利梅

提到橄榄油,相信很多人并不陌生,这个有着“液体黄金”之称的进口食用油,正在逐渐占领着我们的市场。其实,大可不必如此舍近求远,核桃油就是我们中国人自己的“橄榄油”!在国际市场上,核桃油就被誉为“东方橄榄油”,备受消费者青睐。口感清淡无异味,纯生原味,特别适合中老年人养生保健,孕妇、婴幼儿、成长中儿童及脑力劳动者。

山核桃油 来自神秘湘西的“馈赠”

山核桃又称“长寿果”、“益智果”,核桃的油脂高达65%—70%,居所有木本油料之首,有“树上油库”的美誉。山核桃适合生长在山麓疏林中或腐殖质丰富的山谷,海拔可达400—1200米。而美丽又神秘的湘西,有着鬼斧神工的崇山峻岭,林木繁茂的原始丛林,为野山核桃生长提供了得天独厚的优势。在有着绿色王国之称的靖州,森林覆盖面积达到73.9%,成片的山核桃林为当地居民带来宝贵财富,不仅解决了食用油问题,更能促进当地农业、林业以及生产加工业的发展。

当地农民企业家龙建君,是村党支部书记,湖南省人大代表,当地农村发家致富带头人。他本着发展家乡产业,带动家乡人民共同富裕的理念,成立了湖南靖州县金茶油科技开发有限公司,一直以南方丰富的山核桃油茶资源和地方农村剩余劳动力作为发展之本,经营模式:“企业+基地+农户+合作社”的农业产业化发展道路,直接联系6000多贫困人口或间接带动近10多万农民增收致富。

“嫩里”系列 食用油中“佼佼者”

湖南靖州县金茶油科技开发有限公司是一家集科研、种植、生产、销售茶籽油、核桃油、桐油等系列产品,及生产、销售于一体的现代化民营企业。现该公司为市级龙头企业、省级林业龙头企业、省两型示范企业、国家民委少数民族特需商品定点生产企业。

据介绍,该公司生产的“嫩里”系

列产品,原料均采用湘西野山核桃、野山茶籽,引进韩国先进冷榨技术和设备,整个生产工艺流程不超过60度,在低温生产冷榨过程中,保证了原有营养成分不破坏,同时不会产生有害物质,油质清亮美观,营养丰富,是保健油佳品。

主打产品冷榨山核桃油、冷榨山茶籽油深受大中城市及沿海发达地区消费者的青睐,茶油、核桃油一直供不应求。企业大力推进优质野山茶籽、野山核桃基地的建设,不断引进专业的技术与营销人才,强化产品的研发与创新,提高自主创新能力,积极引进了许多先进的生产加工及检测设备,对生产过程全程有效监督,对产品质量严格控制,确保产品的安全及品质。

多重功效 为健康保驾护航

核桃油是选取优质的核桃做原料,并采用国际领先的工艺制取出来的天然果油。据介绍,山核桃油新鲜纯正,营养丰富,口感清淡,脂肪酸组态近似母乳,易于吸收,是儿童发育期、女性妊娠期及产后康复的高级保健食用油。其中它含有的丰富角鲨烯、黄酮类物质和多酚化合物,能促进血液循环,活化身体机能细胞,消炎杀菌,修复细胞;黄酮类物质和多酚化合物能增强血管扩张能力、调节血脂、降低胆固醇和血糖,改善血管微循环,保护细胞不受自由基损伤,全面提高免疫力,延缓人体机能器官衰老。

据介绍,核桃油有强身健体的作用,这是由于核桃能够提供充足的热量。有数据测算,每100克的核桃仁便可提供约630千卡的热量,相当于米饭热量的3—4倍。因此在冬天常吃些核桃还可以起到御寒的作用。

同时,核桃油有滋润皮肤的作用,核桃油富含与皮肤亲和力极佳的角鲨烯和人体必需的脂肪酸,吸收迅速,有效保持皮肤弹性和润泽。

此外,核桃油还有美容养颜的作用,这是由于核桃油富含人体必需的脂肪酸,同时还富含一种与皮肤亲和力很强的角鲨烯。这两种物质能迅速被皮肤所吸收,能有效保护皮肤的弹性和润泽;能消除面部皱纹,防止肌肤衰老。

除此之外,食用核桃油可抑制血



栓性疾病,预防心肌梗死和脑梗死,延缓动脉硬化,能增强智力,提高记忆力,保护视力,改善睡眠,降低血脂,具有减肥功能,降血压,抑制出血性脑中风,软化血管,预防过敏,预防肝炎、肝硬化,抗衰老,能明显提高超氧化物歧化酶活力,是人们日常生活中离不开的必备产品。

核桃油中还含有人体不可缺少的锌、锰、铬等微量元素,特别适宜亚健康人群食用。经常食用核桃油还可提高人体皮肤的生理活性,更有防辐射的作用,从而使营养成分的存留达到最大化。人们经常食用可降低脂肪,提高免疫力。

核桃油还广泛用于治疗神经衰弱、高血压、冠心病、肺气肿、胃痛等症。

行家授密 确保舌尖上的安全

现如今市场上,食用油的各种安全问题层出不穷,地沟油、添加剂超标、掺假、以次充好等等,面对这些问题该怎么办?湖南靖州县金茶油科技开发有限公司董事长龙建君说:油是人类生活的必需品,油的好坏关系着消费者的身体健康,所以,切不可大意!并根据其多年的工作经验,为广大消费者介绍了正确选购和鉴别食用油的方法:

一看标识:按国家规定,食用油的外包装上必须标明商品名称、配料表、质量等级、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期等内容,必须要有QS(食品安全认证)标志。生产企业必须在外包装上标明产品原料生产国以及是否使用了转基因原料,必须标明生产工艺是“压榨”还是“浸出”。有的产品包装上有标识如“5S”压榨,或“4S”等字样,其实这些并不是行内的专业标识,而是企业为了配合宣传提出的“概念”。

二看包装:印有商品条码的食用油,看其条码印制是否规范,是否有改动迹象,谨防买到随意更换包装标志、擅自改换标签的食用油。选购桶装油

要看桶口有无油迹,如有则表明封口不严,会导致油在存放过程中的加速氧化。

三看颜色:一级油比二级、三级、四级油的颜色要淡,这是国家标准规定的。也就是说同一品种同一级别的油,颜色基本上没有太大的差别,如果这一桶明显要比另一桶深,产品可能有问题。但不同油脂之间颜色一般没有可比性,因为国家标准中不同油脂同样级别的油脂颜色不一定一样,这主要和油脂原料和加工工艺有关。

四看透明度:透明度是反映油脂纯度的重要感官指标之一,纯净的油是透明的。一般高品质食用油在日光和灯光下肉眼观察清澈无雾状、无悬浮物、无杂质、透明度好。

五看有无分层:若有分层现象则很可能是掺假的混杂物。优质的植物油静置24小时后,应该清晰透明、无沉淀。

六看有无沉淀物:高品质食用油无沉淀和悬浮物,黏度较小。沉淀物俗称油脚,主要是杂质,在一定条件下沉于油的底层。购买时应选择透明度高、色泽较浅(但芝麻油除外)、无沉淀物的油。

健康贴士 食用油小常识

炒菜油温不宜过高;不管用哪种油,当食用油烧到冒烟时,温度一般已达到200℃以上,不仅油中所含的脂溶性维生素破坏殆尽,且人体必需的各种脂肪酸也遭到大量氧化,从而大大降低了油脂的营养价值。

做菜尽量少放油:很多人认为植物油多吃些没关系,实际上,食用不当的话,植物油也会导致高血压、高血脂等心脑血管疾病。其实,营养素的供给应有一个合适的比例,例如每日摄入的脂肪供能占总能量的20%—30%,约50—65g/日,除去日常摄入的肉鱼、奶蛋、大豆类、坚果等所含脂肪外,一个正常人每天植物油的摄入量不应超过25—30g。

食用油的保存:食用植物油有“四怕”:一怕直射光,二怕空气,三怕高温,四怕进水。因此,保存食用油要避免光、密封、低温、防水。

