



# 影响消费的3个变化趋势

智利贻贝在餐饮渠道的机会

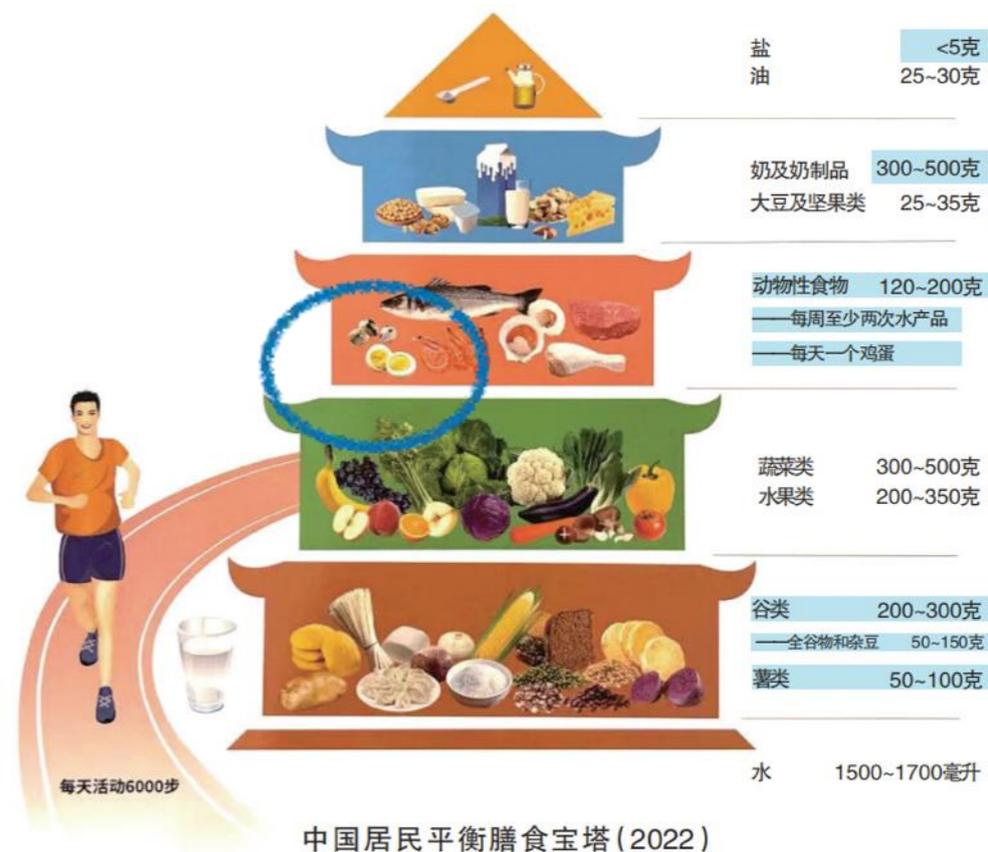
# 趋势 # 1

中国居民膳食指南及“中国居民平衡膳食宝塔”2022年进行更新。

中国营养学会建议优先考虑鱼类和海产品，而不是加工食品和肉类。

在过去十年中，一些饮食习惯已经得到改善，但水产蛋白的消费仍然不足。

鼓励每周至少食用两次水产品。



## 如何应对这一趋势？

贻贝是一种超级食品，可以改善健康，同时相较其他蛋白质食品产生更少的生态足迹。

绳索养殖的贻贝，如智利贻贝，对于关心环保的年轻一代来说是一种不错的选择。

贻贝的维生素B12含量几乎是牛肉的5倍，铁含量是鸡肉的8倍以上。它还含有极高的欧米伽3、硒、碘和蛋白质。

将智利贻贝纳入你的菜单，并向费者宣传其优势。



## 趋势 # 2

外卖和餐食配送在整个餐饮业继续激增。

众所周知，食物的容器和包装会影响你的用餐体验。

海鲜类产品在保证菜肴的预期质量、口感、新鲜度、温度方面会面临挑战。



### 如何应对这一趋势？

无论你销售海鲜意大利面还是黄油调味的贻贝，都需要合适的外卖容器。

- ◆ 供应商配送产品到您的餐厅：贻贝可以用真空包装，以保持其风味。贻贝被煮熟后放进包装袋，然后快速冷冻，所有的天然汤汁都被保留下来。此外，有了这种包装，贻贝可以轻松地处理和准备。只需解冻，加入大蒜、洋葱、葡萄酒风味的调料或酱汁即可！
- ◆ 菜品从您的餐厅配送到食客的用餐地：建议使用带有透明顶盖的黑色容器，由不含双酚A的聚丙烯材料或铝制容器制成，以保持温度或使用可微波加热的容器。

菜品的体验很重要！



# 趋势 # 3

健康是中国人的三大优先事项之一\*。

对家庭和健康的重视将在未来很长一段时间内深刻地影响人们的消费决定。尤其是90后，更关注食品安全标签和产品的来源。

\*数据来源：埃森哲2021年中国消费者调查



全球180+ BAP认证负责任海鲜支持者

再添新伙伴!



## 如何应对这一趋势?

海洋中的微型塑料会进入贝类体内，这取决于它们生长环境的水质。水质差可能导致贻贝不适合食用。

为了确保食品安全，有第三方机构对贻贝的收获、加工和零售进行严格监管。寻找有安全和环境认证的贻贝，以确保你的产品风味好和质量佳。

从供应商那里获取营销材料和信息，以帮助你在餐馆中推广产品，使销售最大化。

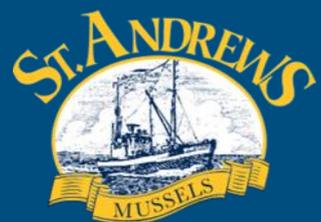


YUTAI

# 产品推荐

## 圣安德鲁斯 智利贻贝

- 品质高、味道鲜美。
- 供应链保证产品质量稳定，安全。
- 价格合理，使用方便（熟冻。可存放2年）。
- 美味且用途多样的产品，适用于各种菜式（汤品、沙拉、主菜等）。
- 优质的配送服务。



扫码关注  
了解更多

网址: <http://www.yutaiseafoods.com>



青岛渔泰



龙泽鲜



YUTAI