

携手主流媒体,搭建“洛阳优质生活必需品保障平台”,让公众监督、全程公开成为企业的核心理念,保障市民买得放心、吃得安全——

我们名叫好来历



好来历致力于让您的餐桌更加安全



核心提示

“好来历·洛阳优质生活必需品保障平台”隶属于洛阳好来历实业有限公司,昨天在千年帝都洛阳启航。

好来历公司携手洛阳日报报业集团旗下主流媒体,诚邀业界专家、普通市民,致力于改善食品安全现状,成为洛阳乃至全国优质生活必需品的卓越提供者,原生态、放心安全食品资源的强力整合者。

希望您能参与进来,我们共同行动,重建“人信人”的和谐,搭建食品安全信用环。从此,让我们的餐桌更加安全,让我们的生活有滋有味、原汁原味。

稍后,我们就能做到——

■ 食品安全,全民监督

食品安全是一个系统工程。追求原生态食品,保证供应安全食品。为此,我们郑重地邀请洛阳日报报业集团旗下的《洛阳日报》《洛阳晚报》《洛阳商报》《洛阳广播电视台》、洛阳网以及洛阳广播电视台等主流媒体,以及公开选聘的市民代表、来自相关部门和河南科技大学的食品安全专家,共同组成“好来历食品安全公众寻鉴监督团”。

公众寻鉴监督团将围绕生产者、职能部门、认证标准、监控、检测、消费者等环节设立多道安全屏障;坚持注重项目抽检更重过程监督的原则,可将重金属、农药残留、添加剂等危害拒之门外。

公众寻鉴监督团寻找品鉴优质安全农产品、监督监制安全食品的过程,均将在主流媒体客观真实地呈现。

我们特委托河南科技大学食品与生物工程学院食品检测中心、洛阳市农产品安全检测中心等专业检测机构,不定期对好来历生产基地的原料、产成品等进行检测。

■ 全程冷链,社区配送

我们将建设专业保鲜仓库,配备直送冷藏车,并筹划把“好来历专卖·零度保鲜社区便利柜”放置到主要社区门口的超市、机关企事业单位餐厅里。

■ 原生态食材,基地化生产

根据原生态食材的共性和特点,为了更好地监控其生产和生长过程,我们决定首先以洛阳为中心选定优质安全食材基地。

规范基地的生产和管理方式,监督其施肥、施药、生产过程,在确保食品安全的同时,剔除冗余的中间环节,让基地和“好来历专卖·零度保鲜社区便利柜”无缝对接。

■ 名厨营养师,全民共享

我们已邀请十多位著名的美食专家和专业营养师,按照时令、节气养生的需要,面向市民提供配餐指导。

未来,我们一直会做——

■ 生产环节,全程开放

做无秘密企业,好来历一直都会和消费者坦诚相见。我们邀请您成为“好来历食品安全公众寻鉴监督团”成员,在您方便的时候到我们这里看看,鼓励我们,监督我们。

■ 食品原味,做人本真

“本真好来历,重构人信人。”我们确信,品质源自良知。让食物原汁原味,让吃饭不假思索——这就是我们的梦想!

■ 崇尚自然,科学种养

尊重大自然法则,维护生态和环境和谐,尽可能减少化肥、农药、生长调节剂的使用,让自然界更加自然。

好来历就是通过市民的眼睛,穿越整个生产链,监督生产环境和过程,把产品呈现在市民的厨房里、餐桌上,不变味,不走调。

大家的好来历

“好来历食品安全公众寻鉴监督团”诚邀您报名

如果您为人正直,做事讲原则,没事儿喜欢刷微博、发微信,热衷于公益事业,心里装着公平,欢迎您现在就报名成为“好来历食品安全公众寻鉴监督团”的一员。

您将代表市民到生产基地去监督生产过程。虽然寻鉴监督团成员的付出具有公益性,但我们还是准备了不同的酬劳方式,费用由洛报集团承担。

■ 好来历寻鉴监督团成员入选条件

- 1.在洛阳市长期生活,有安定居所。
- 2.热心于公益事业。
- 3.生活阅历丰富,讲究生活品质。
- 4.特别欢迎“爱较真儿”的市民参与,

在这里您只需要讲出实话,至于我们这里的取费,发现有奖。

5.没事儿喜欢刷个微博、发条微信的,把您看到的、您自己独立得出的结论通过微博、微信随时随地告诉公众。

6.如果您是随时能和好来历食品安全专家团队、新闻记者一起穿行天下,为洛阳市民遴选好食材的人,您入选的机会将明显增大。

7.您所寻鉴、监制的产品范围很广,绝不仅限于原味豆腐,请现在开始和我们一起学习食品安全常识。

8.我们对寻鉴监督团成员的道德水准要求很高,您务必如实填写申请表。

洛阳的好来历

我们帮您把本地生态食品事业做大做强

洛阳既有平原农业的精耕细作,又有得天独厚的山区生态农业、林业、畜牧业禀赋。

就拿初级农产品来讲,假师葡萄、孟津梨、伊川小米、汝阳红薯……

就拿加工农产品来讲:蔡店肉肉、伏牛山红薯粉条、大章核桃、车村天蚕丝制品……

把洛阳的好东西卖到世界去,以最好的价钱。好来历这个诚信平台,是市民的口碑,是洛阳相关既有产业做大做强的机会,也是创业者、梦想家实现人生价值的地方。

读懂我们的理念,认同我们的信念,在公众监督下发展壮大——洛阳生态食品生产者,请联系我们。

■ 好来历静候产品伙伴

- 1.初级生态农产品,如远离工业建成区,土地无污染,优质泉水浇灌的小麦、

豆类、高山玉米、小米、大米、花生、油菜籽、胡麻籽等粮油作物。

2.生态牧业林产品。如满年猪、高山放养羊、山地散养柴鸡、柴鸡蛋、鲜奶,大型水面生态渔产,山林果品、生态食用菌类等。

3.农产加工产品。如无化学添加剂方式加工的知名熟食肉食品,红薯粉条、粉皮等农产初级加工产品,天蚕丝制品、纯棉婴幼儿用品等。

4.您认为的其他市场关注度、容易被假冒的生活必需品。

5.我们精心打造的50亩“好来历生态食材园”已经初具规模,为了把更多原生态食品的生产过程置于公众寻鉴监督团的监控之下,我们诚请米、压榨油、辣椒油等企业优惠入驻。

门口的好来历

全新商机邀您共赢优质生活必需品专卖事业

专业仓储、全程冷链、环保包装、分时配送……在您晨练回家、下班归来的路上,顺手取回自己订购的优质生活必需品。这是好来历追求的终极目标。

为此,我们将倾心打造“好来历专卖·社区零度保鲜便利柜”——集配送、储藏、收转、交易于一体的便民物流体系。

■ 好来历专卖·社区零度保鲜便利柜

- 1.洛阳市城市建成区居民居住区的既有便利店、饭店、糖烟酒店、物业公司、机关单位食堂职工就餐处,只要有几平方米的店面和一名兼职销售人员,就可放置“好来历专卖·社区零度保鲜便利柜”,您就成了洛报集团旗下“好来历·洛阳优质生活必需品保障平台”的一个重要环节。
- 2.我们会实行区域独家经营方式,确保渠道伙伴的合理长期稳定收益。
- 3.我们的产品采取无分割标准化销售模式,也就是说不需要销售人员再去称重分切。
- 4.为了鼓励每一个“好来历专卖·社区零度保鲜便利柜”经营者的销售和宣传积极性,我们制定了完整的奖励体系。
- 5.在“好来历专卖·社区零度保鲜便利柜”经营处安装户外宣传灯箱及店内背景墙。
- 6.我们每周都会在《洛阳日报》《洛阳晚报》《洛阳广播电视台》、洛阳网等洛阳主流媒体上,发布“好来历专卖·社区零度保

鲜便利柜”的分布地图,会设计专门的客户端,让市民在手机上迅速找到距离自己最近的“好来历专卖·社区零度保鲜便利柜”,长期引导商圈内不断稳定增长的客流量,让好来历伙伴成为所在社区商圈周围最著名的店家。

7.让好来历生活必需品的优秀品质、主流媒体监督带动的全新模式,引领我们开创“合则多赢”的市场新局面。

■ “好来历·洛阳优质生活必需品保障平台”集团客户发展计划

- 1.好来历全心致力于整合和生产“儿童成长安全级食品”,首先期待各类幼儿园、学校成为我们的集团客户。幼教机构和中小学校食堂有计划地订购好来历产品,成为好来历伙伴,我们会把您关爱孩子的诚心、关爱民族未来的善举,通过生活新闻的方式,传递给千家万户。我们会为教育机构食堂制订最特别、最优惠的合作计划。
- 2.我们也期待和各类企事业单位的机关食堂展开合作,并热切期望您的员工集体成为好来历的金质会员,在配送、价格、优先权方面给予最大的优惠。
- 3.各类特色品质饭店通过产品购买参与食品安全体系建设的,根据选购好来历生态食材的数量,我们会通过每周见报的《渠道伙伴地图》等方式提高您的知名度。

(好来历·洛阳优质生活必需品保障平台供稿供图)

欢迎好来历带来“舌尖上的福祉”

民以食为天,食以安为先。

当前,食品领域屡屡出现各种冲破底线的“不论招”行为,一次次加剧公众“舌尖上的焦虑”。

而今,致力于“让食物回归原味,让吃饭不假思索”的“好来历·洛阳优质生活必需品保障平台”正式启动,可谓应运而生,顺应民心。

这一保障平台最大的亮点是什么?

以公众寻鉴监督团为中心,以媒体监督为核心,以在主流媒体上强力推送优质原生态食材为营销手段,向农牧产品和食品相关领域生产开放,以促进优质安全食品进社区服务百姓。

用更通俗易懂的话说,就是把食品品质与安全的主导权交给市民,利用市民自己的眼睛,穿越整个生产链,把来历清白、生长(生产)环境和过程经得起监督的好产品呈现在市民的厨房里、餐桌上,不变味,不走调!

食品安全问题是一个永恒的主题,也是一个世界性难题。

以往人们常说“眼不见为净”,这是一种无奈的自我安慰;以往人们常说“有良知才能有品质”,但良知的血液并不总能自我生成。

破解“舌尖上的焦虑”,只有建立全程透明的食品生产和推送渠道,打造具有社会公信力的食品安全监督体系,才是治本之道!

不可否认,以往针对食品安全的各种专项整治,是既重要又常用的监督举措,但其实际效果往往并不理想,因为“亡羊补牢”式的监督难免有些被动。比如,儿童奶粉出了问题,才开展儿童奶粉专项整治;毒生姜来了,才开展生姜专项整治……这显然不能很好地适应当前食品安全事件频发、公众对食品安全问题高度关注的严峻现实。

创新监督,势在必行。好来历引入媒体和公众代表的常态化与全过程监督,使之成为食品安全保障平台的核心组成部分,从而产生品牌的力量与价值,这是一种全新探索和有益尝试。

获得安全食品是每个人的权利,保卫食品安全是每个人的责任。

让食品在阳光下抵达餐桌,用“良币”驱逐“劣币”,好来历已经雄赳赳地出发。我们欢呼好来历的诞生,我们期待着逢其时的好来历给广大市民带来信心和放心,变“舌尖上的焦虑”为“舌尖上的福祉”。

洛平感言

什么是好来历

它的灵魂就是市民主导产品的品质和安全性

“好来历·洛阳优质生活必需品保障平台”是洛阳好来历实业有限公司长期跟踪食品安全问题,长期关注老百姓的食品安全而建立的安全食品保障平台。它的灵魂就是市民主导产品的品质和安全性。

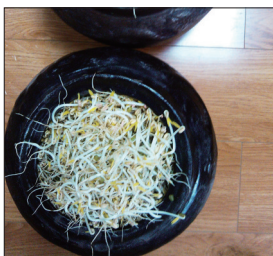
它以公众寻鉴监督团为中心,以媒体监督为核心,以在主流媒体上强力推送为营销手段,向农牧产品和食品相关领域生产开放,以促进优质安全食品进社区服

务百姓。

就拿市场关注度最高的食品之一禽蛋安全问题举例,“生态散养柴鸡”目前尚无养殖国家标准,但我们与河南科技大学动科学院、市畜牧局相关专家(好来历畜产安全专家团队)会商,已经确定了“生态散养柴鸡”养殖洛阳规程,总结起来就是“三优两无”,即柴鸡品种优秀、饲养环境优美、饲养方式优化,定制无公害饲料、产品无药残留。

诱惑的好来历

洞生瓦罐豆芽、石磨老浆锅熬豆腐……



■ 洞生瓦罐豆芽生产过程

- 1.选用公众寻鉴监督团确定的芽豆(种子级的优质豆,处于我国土地低污染地区,譬如南水北调中线水源保护核心区)。
- 2.把豆子放置在瓦罐里(专供集团客户的豆芽放置在瓦缸里),在可以调控温度和湿度的窑洞里自然生长。
- 3.用160米深的深井泉水每天喷淋若干遍。
- 4.利用人工生态控制技术,豆芽的生长环境中的昼夜温差、湿度差完全仿照春天的窑洞温度、湿度变化规律来安排;豆芽确保在生长72小时内送到千家万户,因为该时间段是其最佳的营养期。
- 5.购买好来历洞生瓦罐豆芽,市民可以将罐子一同带回家,吃多少取多少。瓦罐豆芽放在冰箱的冷藏室里,豆芽会在一周内保持微生生态,其营养价值依旧处在高峰状态。
- 6.全过程请公众寻鉴监督团亲自监制。绝不使用豆芽无根剂A粉(主要成分为6-苜蓿腺嘌呤,被国家明文禁用,列为毒物)。绝不使用豆芽增白粗壮剂B粉(主要成分

为漂白粉、高纯度化肥碳酸氢铵)。使用物理方式为芽豆消毒,绝不使用头孢类药物。

■ 石磨老浆锅熬豆腐的生产流程

- 1.选用公众寻鉴监督团确定的大豆(国产,非转基因)。
- 2.经过自动机选后清洗待用。
- 3.按照河南省非物质文化遗产项目洧川石磨老浆锅熬豆腐的生产工艺要求泡发若干小时。
- 4.石磨低速低温制浆,避免豆浆提前熟化。
- 5.传统工艺滚锅熬浆,物理方法降温消泡,绝不使用化学消泡剂。
- 6.老浆点脑,绝不用凝固剂。
- 7.物理方法压制,出来的产品边缘有弧线,工艺感强烈。
- 8.全过程监督团监制,不使用任何添加剂和保鲜剂。
- 9.每斤优质黄豆只能生产出来1.8斤豆腐,加上传统工艺生产,成本高,请理解这样的产品卖得贵一点儿。