



产品玩混搭,概念动人心

必普集团“若然相遇”茶饮品牌全新升级

齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 凌文秀

产品跨界混搭 概念触动人心

在消费需求升级的催化下,茶饮时常与其他产品产生跨界碰撞。数据显示,国内烘焙市场规模近年来持续走高,并有望在2021年达到2856亿元,与茶饮的结缘顺理成章。“若然相遇”在此背景下开创“蛋糕+茶饮”混搭创新风格,一经推出即在茶饮领域掀起追捧风潮。

此次品牌升级,则是继续深挖消费群体喜好。据《2021年中国新茶饮产品报告》显示,调查取样的21个茶饮品牌中,2020年上新水果茶的品牌达到了95.2%。“若然相遇”应势升级,在原有蛋糕茶基础之上,更加强调“鲜果混搭”:已有产品系列融入更多鲜果,增加了爆款果茶、时令限定果茶等系列,充分满足消费者“一杯喝遍鲜果”的需求。另外手摇冰激凌等新品的加入,也为迎接夏日旺季做好了准备。

消费者对于茶饮的需求不止于产品本身,还在于品牌所能带给自己的心理感受上。“若然相遇”此次升级以洞悉当代年

茶饮市场近年来高速发展,脏脏茶、芝士茶、烧仙草茶……各个品牌通过不断地推陈出新吸引消费者的眼球,“创新力”已然成为了茶饮品牌的核心竞争力。近日,国内创业帮扶平台必普集团旗下“若然相遇”茶饮项目全新升级,其在产品形式、品牌理念方面的突破,为众多茶饮品牌提供了创新灵感,获得众多创业者及业内人士关注与热议。



“若然相遇”全新视觉展示。

轻群体需要陪伴、需要理解的情感现状为基础,提出“相遇相守”的概念,“珍惜每一次相遇,珍爱每一份美好,这是我们的品牌想要传达给消费者的理念。”必普集团品牌负责人介绍。

带来新奇体验 店面更新升级

据了解,“若然相遇”项目于2019年上半年正式推出,品牌至今发展已近2年,并在“蛋糕茶饮”

这一细分品类当中一直保持领先地位。必普集团数据部门负责人介绍,目前“若然相遇”店面遍布全国,经营表现十分出色。“品牌升级已经在逐步落实到各家店铺,后续将完成全国门店的更新升级。”

品牌特色是创业者选择“若然相遇”的一大原因,全面的一站式创业帮扶体系,则是他们选择它的另一大原因。从项目宣传页面中看到,茶饮创业者所关注的技术教学、店面选址、装修设计、

开业带店、新品升级、营销宣传等服务,都在“若然相遇”的服务范畴之内。另外必普集团所具备的外卖代运营、大客户专享服务等也为有更高要求的创业者提供了选择。

在茶饮市场风起云涌的当下,“若然相遇”等积极创新茶饮品牌,不仅为消费者带来了更多新奇体验,更为行业的发展增添了驱动力,期待2021年能够有更多茶饮品牌通过创新为市场带来惊喜。

必普集团规范管理产品,坚守食安关卡

每桶酱料出厂时都确保符合产品标准

齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 凌文秀

产品如有质量问题 快速退换货

必普集团售后负责人介绍,集团拥有先进的产品检验设备及完善的质量检验流程,确保每一桶酱料在出厂时符合产品标准,从源头消除质量隐患。而一旦出现因运输等环节导致品质受损的酱料产品,集团采取“零容忍”态度,通过快速处理机制为加盟商迅速退换问题酱料。

如在过去的退换案例当中,有加盟商反映酱料中存在包装破损,经必普集团售后部门核实后确认情况属实,在加盟商反馈后第二天,新酱料配送至门店,并取回质量不合格酱料予以销毁。

同时负责人还透露,必普集团接下来将筹备推出质量承诺机制,进一步优化酱料产品验收流程,在客户方、物流方当面确认酱料无质量问题之后再行签收,在酱料出现问题第一时间发现并解决,维护加盟商利益。负责人也提醒广大必普加盟商,收货时需检验好产品质量再签收。

谨慎对待已售酱料 保障食品安全

据负责人介绍,创业帮扶类

临近夏季,为避免因温度造成的原材料浪费乃至食安问题,许多餐饮商家对食材贮藏提高了重视程度。除此之外,许多处于餐饮加盟商上游的餐创平台也对酱料质量进行严格把控,不仅从出厂环节严格质检,还通过明晰的规定与解决方案排除酱料安全风险。此次来到国内知名创业服务平台必普集团,了解其对酱料产品的质量把控规范。



▲必普集团标准化管理酱料储存。

▶酱料合作商食品安全检测严格。

平台也会存在少数加盟商因酱料订购多、开店辛苦想放弃或其他非产品质量问题而要求公司退酱料的情况。平台方一般不接受已出售酱料,这一做法背后有着深入的考虑。

其中一个重要原因,是售出酱料贮存环境的不可控可能导致酱料变质或污染。“必普会对出售的每一份酱料保证质量,绝不会将已售出的酱料进行回

收和二次售卖。”负责人说道,“对于许多加盟商的诉求,我们是非常理解的,食品安全规定事实也是维护每一位加盟商的利益。”

据业内人士介绍,食品、酱料等因性质特殊,如无质量问题不接受退货属业内及大众共识。《中华人民共和国消费者权益保护法》第二十五条有相关规定,“经营者采用网络、电视、



电话、邮购等方式销售商品,消费者有权自收到商品之日起七日内退货,且无需说明理由,但下列商品除外:(一)消费者定作的;(二)鲜活易腐的”等。

指导规范贮存 改善加盟商经营状况

“在我们的巡店过程中发现,部分加盟商对于酱料的正确贮存方式并没有很好地掌握,比如开封后不进行冷藏,比如已经倒出的酱料重新装回桶内,这些都会导致酱料在保质期之前提早变质。”售后负责人说道。他强调,所有酱料都须遵循相对应的贮藏标准,加盟商在收货后有必要认真阅读并严格执行,专属客服也将协助其执行标准,以保证酱料安全,这既是对加盟商自身负责,更是对消费者权益负责。

在要求退酱料的加盟商中,部分人的原因是经营预期不良。对于这一情况,必普集团同样推出了相应的举措:针对担心酱料使用进度过慢或已经出现菜品滞销情况的加盟商,必普集团将提供具体的经营改善方案,通过经营状况的改良,促进酱料产品的使用,解决“酱料使用难”。

餐厅保持食品安全可靠性,需要加盟商与品牌方的共同努力。必普集团对于酱料产品质量的高度重视,彰显了企业的责任感,势必将获得口碑与利润的双赢。