

聚焦·赴港上市

五谷磨房赴港上市不被投资者待见 上市首日股价遭破发

本报记者 夏 芳

12月12日,有着中国第二大天然健康食品之美誉的五谷磨房在香港资本市场上市。然而,上市首日,公司股价遭遇破发,昨日报收于1.42港元/股,当天下跌12.35%,公司市值为31.54亿港元。

对于五谷磨房公司股价上市首日的表现,香颂资本执行董事沈萌接受《证券日报》记者采访时表示,五谷磨房属于传统产业,缺乏业绩亮点,投资者对其价格的走势缺乏足够的信心,因此,公司股价上市首日破发将成为常态。

上市首日股价破发

根据公司公开资料显示,五谷磨房是一家主要从事天然健康产品的制造及销售业务的公司。该公司的主要产品包括标准配方谷物粉、个性化配方谷物粉、五谷伴侣及其它天然健康食品和产品。该公司产品的主要原料包括经烘制与研磨后混合的黑芝麻、核桃、淮山、枸杞、豆类、奇亚籽、燕麦和红枣。

本次公司公开发售股份数目为4.21亿股,发行价为1.62港元/股,所得款项净额6.09亿港元,35%用于加强公司综合分销平台并优化渠道组合;60%用于在广州市兴建南沙生产基地,并为此规划加工设施采购机器和设备;5%用作营运资金及一般公司用途。

根据五谷磨房的招股书显示,该公司销售渠道以线下为主,主要采取的是与超市签订协议,开设“体验式”专柜的直营模式。截至2017年底,五谷磨房在中国453个城市的超市,如沃尔玛、大润发、永辉、华润万家以及家乐福等,开设了3690个直营专柜。

从公司公布的销售数据来看,五谷磨房近年来的营收和净利润都在同比增长。根据公司招股书显示,从2015年~2017年,五谷磨房的营业收入从9.37



亿元增长到了15.76亿元;净利润则由2015年的0.8亿元增长至2017年的1.88亿元,翻了一倍以上。

值得一提的是,五谷磨房产品的毛利率一直维持在70%以上,数据显示,2015年至2017年,五谷磨房整体毛利率分别为73.4%、77.0%及76.3%。

根据弗若斯特沙利文的数据,中国天然健康食品行业市场参与者相对分散,前五大从业者的零售额合计占2017年市场份额的比例仅为7.6%;不过,总体来看,该行业的零售额自2013年的680亿元增至2017年的1031亿元,复合年增长率为11.0%。预计2022年将达到1839亿元,自2017年起计的复合年增长率为12.3%。而按照2017年市场份额来看,五谷磨房作为国内第二大天然健康食品公司,目前市场份额仅为1.7%。

从上市数据可以看出,受益于行业发展,五谷磨房未来的增长还是有很多的想象空间的,但是,公司股价在上市首日却遭遇破发。

在行业研究员看来,五谷磨房在资本市场上的遭遇对于多数传统企业来说,破发将是一种常态。但是,在中国食品产业研究员朱丹蓬看来,五谷磨房未

线上销售占比较小

值得一提的是,五谷磨房的销售虽然是线上线下结合,但是,线下传统渠道依然占比最大。统计2015年至2017年营收显示,五谷磨房通过线下渠道实现的营业收入分别为9.10亿元、11.31亿元、13.69亿元,占比达97.1%、93.8%、86.9%。而线上渠道的占比分别为2.9%、6.2%和13.1%。

根据五谷磨房招股书显示,五谷磨房的线上渠道则包括天猫、京东、唯品会等主要电商平台和社交网络平台。

《证券日报》记者在天猫查阅五谷

磨房产品销售可见,其多数产品的销量并不乐观。统计显示,五谷磨房月销售量过万笔的仅有售价59.9元的红豆薏米粉和售价为59.9元的核桃芝麻黑豆粉;月成交过千笔的仅有66.9元/盒的益生菌红豆薏米粉和售价126元/盒的益元八珍;其它的品类月成交不足千笔,有的甚至仅有十几笔。

对于五谷磨房的未来发展,朱丹蓬表示,五谷磨房以线下销售为主,而近两年大卖场生意不断下滑,人流量急剧下降,从可持续发展的角度而言,五谷磨房的竞争力整体在不断削弱。

另外,五谷磨房的主要销售模式为线下专柜由销售人员推荐销售为主,这也使得公司产品定价相对于同类过高。

不过,对于公司及行业未来发展,五谷磨房信心十足,其认为,随着中国消费者的购买力增强和健康意识的提高,天然健康食品市场将迅速增长,增速超过食品行业整体增速。

但在朱丹蓬看来,五谷磨房应该在产品品类要多元化,销售场景要多元化,渠道拓展的多元化应该加强。“整个市场的前景是可以的,关键是(五谷磨房)如何在线上线下进行互补。”

致富证券研究部在对五谷磨房的风险提示中表示,五谷磨房集团并无以固定价格与原材料供应商订立长期协议,产量及生产成本取决于能否以具有竞争力的价格获取优质主要原材料。若原材料价格上涨,可能对集团盈利能力及经营业绩产生不利影响。

而长雄证券分析师在研究报告中称,五谷磨房集团业务很大程度上取决于五谷磨房品牌的市场知名度,对集团品牌、商标或声誉的任何损害或未能有效推广集团的品牌,可能对集团业务及经营业绩产生重大不利影响。另外,集团业务受到消费者口味、喜好、观念及消费模式变化的影响;未能保持食品安全及始终如一的质量可能对集团品牌、业务及财务表现造成重大不利影响。

值得一看的是,五谷磨房的销售虽然是线上线下结合,但是,线下传统渠道依然占比最大。统计2015年至2017年营收显示,五谷磨房通过线下渠道实现的营业收入分别为9.10亿元、11.31亿元、13.69亿元,占比达97.1%、93.8%、86.9%。而线上渠道的占比分别为2.9%、6.2%和13.1%。

在行业研究员看来,五谷磨房未

卫龙辣条赴港上市传闻再起 3个月前曾上食安黑榜

本报记者 余若晰

近日,根据媒体报道,“网红”食品卫龙辣条正谋求赴港上市。

对此,《证券日报》电话采访卫龙辣条的相关人士,对方回复称,“将由专门人员对接采访问题。”不过,截至记者发稿,也未收到来自卫龙的任何回复。

一直以来,卫龙辣条都是辣条行业的领军企业,随着企业一系列的营销手段,卫龙辣条也远销海外。

不管传闻与否,作为辣条一哥的卫龙,是否适合走进资本市场?中国食品产业分析师朱丹蓬在接受《证券日报》记者采访时表示:“从企业多元化、多品类布局以及中长期的战略布局来说,上市是必要的。此外,它作为河南省重点扶持的企业,它的上市能够带动河南乃至全国辣条行业的产业结构的提升,我认为它的上市是正面的。”

不过,在香颂资本执行董事沈萌看来,虽然卫龙对辣条的爆款起到了推动作用,但除了营销外并没有其它任何技术创新,而卫龙谋求上市,主要是为了在公开市场进行融资。

卫龙为海外上市铺路

卫龙辣条欲赴港上市的传闻在业内广泛流传。虽然上市消息是否属实尚不知情,但事实上,外界关于卫龙辣条的上市传闻,还得追溯到其近年来频繁的股权变动。

《证券日报》记者根据企查查查询到,目前,卫龙辣条的所属公司,漯河市平平食品有限责任公司(以下简称:平平食品)的股东,目前只有一家,名为漯河市卫龙商贸有限公司(以下简称:卫龙商贸),而卫龙商贸则是由漯河和食品科技有限责任公司和易丰投资发展有限公司共同认缴,而以上两家公司的注册地都在英属维京群岛。

值得注意的是,这一变化始于2017年9月份,根据企查查信息显示,9月29日,平平食品进行了投资人的变更,由此前60%占股的刘卫平和40%占股的刘福平,变更为漯河市卫龙商贸有限公司。当天,除了投资人之外,平平食品的高级管理人员、负责人、市场主体类型等都进行了变更。

此外,记者还发现,今年3月16

日,平平食品还将实收资本、注册资本进行了变更,由3000万元变更为1.2亿元人民币。

因此,有媒体称,目前,平平食品的架构有利于在美国资本市场或者香港资本市场上市,进行海外布局。

沈萌在接受《证券日报》记者采访时也表示,“卫龙已经搭好了海外控股结构,就可以到海外上市了。”

三月前进食安黑榜

谈起食品企业上市,绕不开的话题就是食品安全。

而辣条,此前,一直被扣上了不干净、垃圾食品的标签。在朱丹蓬看来,事实上,辣条之所以被扣上不干净、不卫生的帽子,是因为过去,这个食品主要由许多小作坊来生产加工、生产,外界对于辣条的印象也变成了“不干不净,吃了没病”。实际上,应该用辩证的角度去看辣条食品,首先它是面制品,如果在生产过成功使用的材料、生产的环境是安全的,就不算是垃圾食品。

事实上,虽然标榜“干净、卫生”,并

在近期公开了干净、整洁生产车间,但在三个月前,卫龙还是登上了食安黑榜。

今年9月初,湖北省食品药品监督管理局公布食品安全监督抽检信息公告,其中卫龙、小鹏食品等调味面制品的多款产品被判为不合格产品。

具体来看,在湖北省食品药品监督管理局所抽检的11类食品643批次中,抽样检验项目合格样品622批次,不合格样品21批次。

从成分来看,这些产品大多是被检验出了山梨酸及其钾盐以及脱氢乙酸及其钠盐,而标准要求是不得使用。

根据资料,山梨酸是国际粮农组织和卫生组织推荐的高效安全的防腐保鲜剂,广泛应用于食品、饮料、烟草、农药、化妆品等行业,作为不饱和酸,也可用于树脂、香料和橡胶工业。

而脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂,是一种低毒高效的防腐剂,对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用,也就是说,这些产品都是防腐剂不合格。

不过,在中国食品产业分析师朱丹蓬看来,这主要是各地标准不一造成的。

猪年生肖矩阵即将上市

彼时,李保芳在2018年3月份即提出:“要尽早考虑猪年生肖酒的有关工作,提前设计、提前打样、提前生产,确保在2019年元旦前后发布、春节前上市,抓住‘两节’旺季消费商机。”

众所周知,每到下半年,茅台生肖酒都是茅粉最为关注的话题,这一次,茅台亮出了矩阵组合。根据茅台发布的消息显示,12月21日,茅台、茅台王子、贵州大曲、赖茅4个品牌的猪年生肖酒将同台亮相。

在对话会上,茅台集团党委书记、董事长、总经理李保芳表示,华茅在茅台手上放了很久,直至遇到了华昌。“华茅”新品,是茅台与华昌秉持优势互补,携手倾情打造的又一精品力作。相信在不久的将来,“华茅”一定会成为大家心目中的好酒,成为茅台旗下的又一大单品。同时,李保芳也特别提到与“华茅”同时“复活”的“王茅”,并表示,“近期不打广告就在京东上卖了。”

对此,海纳机构总经理吕成勋认为,生肖是中国的传统文化,是与每一个中国人息息相关的生命元素。茅台在行业率先研发和引领生肖酒,是应对2013年后白酒行业调整期的重要举措,是消费主体从公

司

开,而本场“文化对话”活动,实质上是华昌机构和茅台酱香酒公司借力“2018茅台集团文化与服务提升年”的主题,让全新华茅“别样”亮相的上市会。

值得一提的是,华茅是茅台酒的前身,具有百年历史,进入酒业第三轮调整期以来,最早上市于2015年,是作为当年茅台酱香系列酒“一曲三茅四酱”中“三茅”的核心旗舰品牌之一,归属于茅台酱香酒营销公司运营。2016年初,平平食品的高级管理人员、负责人、市场主体类型等都进行了变更。

此外,记者还发现,今年3月16

日,平平食品还将实收资本、注册资本进行了变更,由3000万元变更为1.2亿元人民币。

因此,有媒体称,目前,平平食品的架构有利于在美国资本市场或者香港资本市场上市,进行海外布局。

而辣条,此前,一直被扣上了不干净、不卫生的帽子,是因为过去,这个食品主要由许多小作坊来生产加工、生产,外界对于辣条的印象也变成了“不干不净,吃了没病”。实际上,应该用辩证的角度去看辣条食品,首先它是面制品,如果在生产过成功使用的材料、生产的环境是安全的,就不算是垃圾食品。

事实上,虽然标榜“干净、卫生”,并

在近期公开了干净、整洁生产车间,但在三个月前,卫龙还是登上了食安黑榜。

今年9月初,湖北省食品药品监督管理局公布食品安全监督抽检信息公告,其中卫龙、小鹏食品等调味面制品的多款产品被判为不合格产品。

具体来看,在湖北省食品药品监督管理局所抽检的11类食品643批次中,抽样检验项目合格样品622批次,不合格样品21批次。

从成分来看,这些产品大多是被检验出了山梨酸及其钾盐以及脱氢乙酸及其钠盐,而标准要求是不得使用。

根据资料,山梨酸是国际粮农组织和卫生组织推荐的高效安全的防腐保鲜剂,广泛应用于食品、饮料、烟草、农药、化妆品等行业,作为不饱和酸,也可用于树脂、香料和橡胶工业。

而脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂,是一种低毒高效的防腐剂,对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用,也就是说,这些产品都是防腐剂不合格。

不过,在中国食品产业分析师朱丹蓬看来,这主要是各地标准不一造成的。

事实上,虽然标榜“干净、卫生”,并

在近期公开了干净、整洁生产车间,但在三个月前,卫龙还是登上了食安黑榜。

今年9月初,湖北省食品药品监督管理局公布食品安全监督抽检信息公告,其中卫龙、小鹏食品等调味面制品的多款产品被判为不合格产品。

具体来看,在湖北省食品药品监督管理局所抽检的11类食品643批次中,抽样检验项目合格样品622批次,不合格样品21批次。

从成分来看,这些产品大多是被检验出了山梨酸及其钾盐以及脱氢乙