

里外温差大,顾客不得不频繁穿脱衣服

商场“热”情高,出门别冻着



超市内,市民抱着外套和围巾挑选商品。

见习记者 张伊寒 摄

本报11月28日讯(见习记者 张伊寒) 济南气温骤降,27日当天的最低气温达到-5℃,与此同时,一些大商场超市早已开始了空调送暖。近日,记者走访发现,高新区多数商场超市的室温超过国家规定的不高于20℃,商场内“热”情高涨,市民不得不脱掉外套购物。由于商超内外温差大,专家提醒谨防冬日“商场感冒症”。

27日上午10点左右,走进银座商场大门,就感觉到一股热流扑面而来,逛了不到20分钟,身上就开始冒汗,记者用自带的温度计测量了一下,商场内室温为25℃。“穿棉服在里面简直太热了,这才逛了一会就出了一身汗。”正在购物的市民陈女士很不适应商场里的高温,不得不脱掉外套购物。

家家悦超市室内的温度

稍低一点,记者测量数值为23℃左右。不少购物者在超市内逛了一会儿后,也纷纷脱下外套。市民韩女士推着购物车,车里没有太多商品,脱下来的外套就占据了购物车的大部分空间,“超市里人多,温度本来就比室外高不少,再加上开了空调,一进来就觉得有些憋得慌,逛久一点就头昏脑涨的。”

与购物的市民不同,商场和超市的营业员穿着较为“凉爽”,她们大多按照商场规定穿着衬衣和西装,穿着较多的也只是薄毛衣和马甲。尽管如此,银座二楼的服务员王女士仍然表示很热,时间久了脸就红扑扑的。家家悦的服务员则表示,每天在这上班,已经习惯了这个温度,“上班的时候把外套脱了就是了。”

银座的安保负责人曹先生告诉记者,商场的空调是由



银座二楼室内温度在25℃左右。见习记者 张伊寒 摄

他们负责的,有关节能减排控制商场内温度的说法,他也听说过,但是具体标准他也不是很清楚,一般情况下,商场的温度控制在22℃左右。家家悦办公室的相关工作人员孙女士则表示,并不知道有控制商场内温度的规定,空调的温度是按天气而定,冬季室内温度一般控制在27℃左右。

据了解,为促进节能减排,根据国务院发布的相关

规定,除医院等特殊单位外,所有公共建筑内的单位,包括国家机关、社会团体、企事业单位和个体工商户,夏季室内空调温度不得低于26℃,冬季室内空调温度不得高于20℃。

“商场超市的温度太高的话,一是能耗加大,另外对顾客的身体也不好,冬天室内外温差大,容易患感冒。”省立医院急诊科专家表示,冬日更应谨防“商场感冒症”。

“双十一”没多久,感恩节又促销 一些顾客发觉有商品比网上还便宜

本报11月28日讯(见习记者 任丽媛) “双十一”狂欢购物刚落幕,感恩节又让商家们打起优惠促销的大旗。近日,在高新区工业南路附近的一家商场内,不少商家推出打折活动。与网购相比,感恩节到实体店购物可能更划算。

近日,在高新区工业南路附近的一家商场门外,贴出了“感恩有你”的促销活动。鞋类满100减50,服装类满100减30,化妆品满300减30等,活动日期从11月23日至12月1日。“满100减50,差不多就相当于打5折,而且还是针对今年冬天的新款,挺划算的。活动结束,我们的产品肯定就不会卖得这么便宜。”某品牌鞋类销售人员称。

与实体店一样,各大电商也紧盯节日,展开感恩节促销。在淘宝上,“2013感恩有你”醒目字样在首页呈现。商家们推出感恩节全场包邮、商家送优惠券、满百减多少钱的优惠。值得注意的是,与之前



商场外,张贴出优惠促销的信息。见习记者 任丽媛 摄

的“双十一”相比,感恩节期间电商推出优惠促销的力度显然不及“双十一”。参与促销活动的店铺没有“双十一”多,折

扣也没有“双十一”大。

在商场选购靴子的丁女士说:“如果实体店推出促销活动,我一般就在实体店买。

我在这家店看上的这款靴子,在网上也见过。感恩节搞活动,实体店里的比网上的便宜多了,我得快点下手。”

吃火锅最好 别超1个半小时

本报11月28日讯(见习记者 郭凯) 随着气温骤降,火锅店生意红火起来。火锅虽好吃,但专家提醒,吃火锅最好不要超过1个半小时。

26日中午11点半,记者来到高新区鑫苑国际城市花园小区附近的一家自助火锅店,一进屋眼睛便被蒙上一层薄雾,店内暖和的气温和外面寒冷的气温形成了鲜明的对比。记者注意到,店里20余张桌子已经坐满了顾客,店外加放的4张桌椅上也坐满了顾客。工作人员告诉记者,这两天天气转冷后,店里的生意十分红火,用餐高峰时许多顾客需要等上一段时间才有空桌,因为顾客多,他们不提供提前预订座位的服务。

火锅虽好吃,但要吃出质量,还得注意一些特殊的“秘笈”。不同的锅底,适用的人群也不一样。麻辣火锅口味重,刺激大,患有口腔和肠胃疾病、痔疮和热性体质的朋友最好避免此类锅底;海鲜火锅嘌呤含量高,痛风患者、海鲜过敏(过敏体质)、皮肤湿疹的朋友最好不要食用;对于清汤羊肉、牛肉涮锅,热性体质,痰火旺盛,鼻炎以及痔疮的朋友请少吃。

另外,涮菜的顺序也影响着吃火锅的质量。营养专家表示,火锅起涮时,最好先从海鲜入手,然后再涮食牛羊肉,最后再将蔬菜和肉类间隔投放。“海鲜入汤后,汤底会愈加鲜美、浓郁,而后涮食牛羊肉,更能凸显鲜肉与海鲜混合后的美味。”

“‘趁热吃’这种观念是不得不的。”营养专家介绍,因为一旦食物过热,人体口腔、食道、胃的表面覆盖的黏膜就容易被高温所伤害,容易导致口腔溃疡或者患上消化性溃疡,“吃高温食物的人,食道癌的发生几率较吃温热食物的人也要高出许多。”省立医院公共卫生科护士长李晓云表示,吃火锅时,室内蒸汽弥漫,含氧量较低,易造成缺氧现象,因此,“食用时间在1个小时之内为最佳,最多不要超过1个半小时。”

今年冬储菜 比去年贵了

本报11月28日讯(见习记者 郭凯) 进入冬天,白菜、大葱、萝卜等冬储菜进入销售旺季。近日,记者从高新区多个蔬菜批发点了解到,受产量和天气等因素影响,与去年同期相比,今年冬储菜的价格有点高。

25日,记者在高新区颖秀路蔬菜批发市场走访获悉,随着天气逐渐变冷,蔬菜价格有所抬头。冬储菜大白菜由上周的每斤0.6元涨到了现在的每斤0.7元。除了大白菜外,价格上涨的冬储菜还有不少,卷心菜由上周的每斤1.38元涨到了每斤2元,冬瓜由上周的每斤0.6元涨到了每斤8毛,大葱由2.6元涨到了2.8元。“去年大白菜两毛五一斤,那么便宜还卖不动,今年最便宜的还要6毛钱,过段时间一下雪,说不定还要贵。”批发市场负责人介绍。

对于今年略高的冬储菜价,已经在该蔬菜批发市场工作了4年的菜商孙女士告诉记者,主要是由于产量少,“去年白菜价格那么低,卖不出去,今年好多人都不种白菜了,导致今年白菜产量降低,价格自然就贵了。”孙女士介绍,除了受产量影响外,菜价偏高还受天气影响,“下了雪以后,交通受影响,菜价还会变化。不过无论怎么变,今年的菜价肯定是高于去年的了。”孙女士表示。

与冬储菜相比,有的蔬菜价格呈下降趋势。“前段时间超过鸡蛋价格的西红柿,现在降到3块5了。”菜商韩先生介绍,前段时间西红柿处于青黄不接的状况,“现在大棚西红柿又开始上市了,价格自然降下来了。”