

多数中央空调未按时“洗肺”

按规定要每年清洗一次

本报8月29日讯(见习记者 祁小敏 李梦娇) 夏季已接近尾声,各大公共场所的中央空调在忙碌了一个季节后,理应及时“洗肺”,但记者采访发现,各单位中央空调按时清洗的很少,目前城区专事中央空调清洗的公司和业务几乎没有。

26日上午,记者走访德州城区多家空调维修公司,发现专业清洗中央空调的公司几乎没有。位于解放中大道的一家空调维修负责人告诉记者,他们会定期联系某些大型场所,但许多单位很不在乎,“清洗中央空调的生意根本没有”。一家保洁清洗中心的负责人则告诉

记者,“公司专门清洗中央空调的工作人员已经在2009年春节时去上海找工作了,目前已经快两年没有此项服务了”。

德州市立医院的内科医生闫恩平介绍,因为公共场所流动人口多,若不及时清洗中央空调,空调内会滋生大量的螨虫和病菌,会沿着空调送风管

道到达人们的活动场所,抵抗力较低的人就容易引起呼吸道感染等不适症状。

记者从德州市卫生局获悉,国家卫生部2006年颁发了《公共场所集中空调通风系统卫生管理办法》,其中明确规定集中空调通风系统应当保持清洁、无致病微生物污染,开放式冷却

塔每年清洗不少于一次,空气处理机组、表冷器、加热(湿)器、冷凝水盘等每年清洗一次。

德州市卫生监督所的相关负责人告诉记者,只在非典期间对清洗中央空调做过明确的规定和质量监督。目前,还没有相关的措施来检测中央空调的清洗状况。

散装月饼 一块卖到五元

业内人士称制作成本仅有1.3元

本报见习记者 董传同

面对高价月饼,一位业内人士称,就是不考虑包装的因素,八元一块的月饼和三元四角一块的月饼原料和制作工艺基本一样,并无本质区别,“不少地方糊弄人”。

散装、包装价格差别不小

26日,记者走访多家超市、商店发现,散装月饼的售价每个2元至8元不等,装入普通礼盒收取两元到十元不等的费用。精美盒装月饼的售价则从39元一路摸高到260多元。

在一家大型超市,记者发现了一种标价260多元的月饼,售货员给出的解释是这种月饼主要贵在生产工艺和礼盒上。

在城区一家大型商店,多种精装礼盒摆在柜

台后的货架上。售货员介绍盒内月饼全是他们店内制作,而记者在散装月饼区看到单个月饼的售价最高只有8元。售货员坦承:盒内月饼就是由散装月饼包装起来的。

高价位月饼对准送礼群体

“太便宜了,感觉拿不出手,送给领导上司什么的,几十元的东西不知道人家乐不乐意要。”一位在超市买月饼的顾客有所顾虑,服务员又抓紧给他推销100元以上的月饼。不久这位顾客带走了169元一

盒的月饼。一位业内人士告诉记者,现在高价位的月饼主要瞄准的是送礼群体,包装不好顾客还愿意要。“有时候有点矛盾的地方”,一方面是国家限制过度包装,另一方面是有些顾客群只要

包装好,价位高的。记者在城区进行了随机采访,不少市民表示,如果是自己家吃大多会买散装月饼,肯定不会选那些高价位月饼,但是送礼的话则会从包装和价钱上考虑,不会选择价格太低的。

一块散装月饼成本仅1.3元

“一块月饼五元多,真贵啊。”一名顾客边付账边感叹。

月饼售价提高,月饼的加工成本到底有多少呢?为此记者专门请教了一位加

工月饼十多年的业内人士李师傅(化名)。他直言不讳地说,“普通月饼的成本只有1.3元左右”。同一个原料进货渠道,几乎相同的工艺和电烤,李师傅店内的月饼

售价二元,而在不少商店的售价从4元到6元不等。

对于月饼礼盒的问题,李师傅认为主要贵在了包装上,里面的月饼其实和散装的都一样。

新闻链接

月饼“门前冷落” 白酒火热促销

本报8月29日讯(见习记者 徐乐静) 还有不到一个月时间就到中秋节了,记者走访市区各大超市发现,在超市中“冷热”有所不同,作为中秋节的主角,月饼“门前冷落”,而多数白酒则在高调促销。

29日上午,记者在一家超市看到,柜台上的月饼有很多包装,豪华包装的月饼都在100元以上,有的高达500元,而多数还是普通包装的,一般只要

五六十元左右。据销售员介绍,今年的月饼没有往年奢华,在包装上更加朴素了。某超市销售人员告诉记者,最近前来询问月饼的人比较多,而买的人就相对比较少。销售人员表示,现在大多顾客只是提前订货,很少现在就买的,而且多数市民倾向于买散装的月饼,口味多种,价格也比较实惠。

与月饼相比,超市里的酒水柜台则热闹了很

多。“金六福66元,买一送一”,“茅台迎宾酒买二送一”,“泸州老窖52度老字号特曲178元一瓶,买一瓶赠一坛500毫升的绍兴老酒”,诸如此类的促销活动比比皆是。正在美食城买礼品酒的陈先生表示,现在买的还远远不够,到时候还要再来买。

另外,记者还了解到,不仅中低档白酒在火热促销,还有一些品牌的红酒和啤酒也加入了促销队伍。



校园安保演练

8月29日,德州市德城区保安大队150名队员,为了加强幼儿园和中小学校的安保工作,顶着烈日进行钢叉十二式演练。

本报见习记者 马志勇 本报通讯员 李丽丽 付艳强 摄



敬德大酒店
KaiTak Hotel

港式火锅 品尚豆捞



品尚

气、才气、亲情、友情、爱情、爱情尽在一捞之中……

人将富饶的海产品加工成多种形式放在锅中涮煮,以求口感变化,久而久之就形成了豆捞这种吃法,豆捞取自于(都捞)的谐音,因捞字口彩寄于发财旺运,意思是不仅捞得锅中的丸滑、海鲜,更有捞得福气、运气、才气、亲情、友情、爱情尽在一捞之中……

豆捞源于港澳,由于港澳处于南海暖流区,海产品十分丰富,当地人将富饶的海产品加工成多种形式放在锅中涮煮,以求口感变化,久而久之就形成了豆捞这种吃法,豆捞取自于(都捞)的谐音,因捞字口彩寄于发财旺运,意思是不仅捞得锅中的丸滑、海鲜,更有捞得福气、运气、才气、亲情、友情、爱情尽在一捞之中……



订餐热线: 0534-5019555

5019666

5010999

地址: 德州市德城区三八中路168号

两岸咖啡: 0534-5019777