

推出新口味 采用新包装

月饼促销大战,商家各出奇招

本报9月16日讯(实习生 李行一 肖红丹 记者 赵伟) 随着中秋临近,月饼的促销大战越来越激烈。近日,记者走访各大商场发现,月饼商家也是各出奇招,在口味、包装上下足了工夫进行促销。

近日,记者走访月饼市场发现,众多商家推出了全新月饼口味来抢占市场。在洪楼西路一家超市,有商家推出了“水果蛋黄组合”,有草莓蛋黄、葡萄蛋黄等。“有人嫌果味月饼太甜了,就加入了大家喜欢的蛋黄,两种元素搭配到一起,非常受欢迎。”一名销售人员介绍。

在一家糕点店,门外张贴了

一张“云腿月”的海报。营业员介绍说,这是今年新推出的一款月饼,有浓郁的火腿香味。“才推出三四天就吸引了大批客户,前来预订的人也很多。”除了新口味,营业员还介绍,店里推出了买月饼赠冷泡茶的活动,即消费满一定金额后赠送面值券,迷你手袋或柠檬碧螺春冷泡茶。“特别是冷泡茶特别受欢迎。”

在月饼促销大战中,除了口味,一些商家还在月饼外形、包装上下工夫。一家茶叶店也推出了中秋茶月饼,有红茶黑芝麻、乌龙五仁儿、龙井海苔等口味,还有针对糖尿病、高血脂人群的低糖茶月饼。有的月

饼还做成了茶叶的形状,绿色的月饼非常诱人。该茶叶店还推出了“大团圆”特色茶食糕点。“是用圆蒸笼包装的,象征‘团团圆圆’和‘蒸蒸日上’,有很多人来订。”

除了月饼本身的包装外,一些商家还努力使促销人员也变得有特色。在舜耕路一家大型超市的高档月饼礼盒区,五六个销售人员身着红色旗袍进行推销,很是抢眼。

还有月饼商家在礼盒内大做文章。打开精美的礼盒,记者看到里面放着一本印有《弟子规》原文及释义的小册子。“这是一款孝敬老人的月饼礼盒,这样做更有文化内涵。”销售人员称。

世茂国际广场 通过BOMA认证

本报9月16日讯(记者 喻雯) 全球最具影响力的写字楼认证机构BOMA首次登陆济南。16日,世茂国际广场正式通过BOMA认证,这也是山东首家获此殊荣的城市综合体,是济南写字楼迈向国际化标准的重要标志。

据了解,国际建筑业主与经理人协会(BOMA)于1907年在美国成立,是全球最权威、最专业、最受人尊敬的写字楼专业综合服务体系。其中写字楼认证是BOMA推动写字楼国际化的一个重要步骤。BOMA写字楼认证有利于写字楼的快速租赁以及提高写字楼的资产评估价值。

BOMA认证的标准非常

严格,写字楼必须满足建筑管理、施工、环境、能源、紧急情况管理、设计、使用者和社区关系等各方面的要求。大众耳熟能详的纽约帝国大厦、克莱斯勒大厦、洛杉矶联邦银行大厦等著名顶级写字楼均获得了BOMA认证。

济南世茂国际广场项目占地面积约12万平方米,初步规划总建筑面积约40万平方米。其中,世茂国际广场5A写字楼成为中国山东首家BOMA白金会员。济南世茂置业有限公司有关负责人介绍,此次得到BOMA的认同,未来国际先进的管理体系和国际化的物业服务标准、国际广泛的会员资源将植入济南,这将极大提升写字楼品牌价值。

柳埠镇川道村 山楂下月成熟

本报9月16日讯(见习记者 孟燕) 还有一个

月,历城区柳埠镇川道村的山楂就成熟了,村民欢迎市民前来游玩采摘。14日,记者来到川道村的山楂果园,看到漫山遍野的山楂树枝头已经挂满了红彤彤的果子,村民正在对果树进行营养管理。果园里一棵最大的山楂树树龄已达百年,一个人环抱不过来,每年能产山楂1400多斤。

据村支书张传君介绍,川道村是济南有名的山楂特色产业村,结出的果实个头大、分量足、品质高、口感好。“我们这里好的山楂二十个就一斤,外面普通山楂得三四十个一斤。外地客商进货,不用看,只要咬一口就知道是不是我们川道村

的山楂。”张传君说。

据悉,川道村年产山楂已达200万斤,产量占到整个济南市的三成,所产山楂近六成销往东北三省和天津、北京、上海等城市。

历城区林业局副局长崔传顺说,以前村民的山楂管理技术滞后,造成了山楂虫害率高、个头小、品质差和死树严重等问题。区林业局对口帮扶之后,指导村民进行科学施肥、修剪和防治病虫害,还帮助村民成立了果品专业合作社,统一实施无公害管理,统一销售,村民足不出户就能卖出好价钱。“现在我们有自己的山楂品牌‘川道红’了,再过一个月山楂就能采摘了,欢迎市民都来尝尝我们川道村的山楂。”张传君说。

中秋临近螃蟹肥 各类海鲜纷上市



在海鲜市场,业户正捞起水产品准备出售。 马云云 摄

本报9月16日讯(记者 马云云) 中秋节临近,市场对海鲜的需求量增加。近日,记者从济南海鲜大市场获悉,除了螃蟹,各种新鲜的海捕鱼、活虾及贝类小海鲜也大量上市。

据济南海鲜大市场统计,目前市场上活海参每公斤140元左右,即食海参每公斤400元左右,干海参每公斤3000元到6000元不等,

所有产品都可以提供精美包装。

中秋时节正逢蟹类产品品质绝佳的时期,市场上有大闸蟹、梭子蟹等各种蟹类。价格从每公斤六七十元到二百元不等。除了海参、蟹类产品,各类干货产品也颇受欢迎,干货礼盒价位从百十元到几千元不等,市民可根据自己的需求自由搭配。

瘦肉精、染色馒头、皮鞋酸奶等食品安全事件频发,让不少市民感叹什么食品还能吃?中秋节即将来临,不少商家瞄准商机,“纯天然”“野生”“无公害”“绿色品质”等字样的食品摆满超市柜台。不过,连日来记者采访发现,多数市民在吃的问题上存有误区。专家提醒,纯天然的、绿色的不一定就是健康的。



在省城一家超市,市民正选购有机食品。 本报记者 王媛 摄

野生的就安全?有机的就营养多?纯天然的就是绿色的?

如何吃,不少市民有误区

本报记者 邢振宇 实习生 殷士刚

很多市民不清楚

啥叫“无公害”“有机”

如今,市民在购买食品时,往往更加重视选择那些纯天然、无污染的食品。在泉城广场地下银广超市蔬菜区,绿色白菜、有机芹菜,无公害蔬菜很多,价格也很高。“无公害应该就是没有打农药,没有施化肥的吧,有机食品我也不是很了解。”对于什么是无公害蔬菜和有机蔬菜,正在买菜的林女士也是一头雾水。

记者采访多位市民发现,在选购食品的问题上,大多数人都是一知半解。市民吕进说,有机食品价格高,肯定比普通的安全有营养。

记者走访了省城几家超市、商场发现,有许多地方土特产在产品

包装上印有“绿色食品”“原生态”“纯天然”“有机”字样,以表明其产品是“无污染”“无公害”的。然而在部分商品的包装上却没有相关认证标志,更没有“经中国绿色食品发展中心许可使用绿色食品标志”字样。

“野生”“纯天然”

并不一定健康

今年我省全国科普日的主题是“食品安全与公众健康”。据省科协有关人员介绍,根据调查,市民在选购食品时存在不少误区,像选购酸奶许多人认为越稠质量越好,农副产品“天然”“野生”好。专家提醒,选用食品时不要被概念忽悠,并不是“绿色”“有机”的都是健康的。

据山轻工食品与生物工程学院

曲静然副教授介绍,“绿色食品”就是无公害食品,指的是无污染、无毒害、安全优质的食品。它是经专门机构批准,许可使用“绿色食品”标志的无污染优质食品。而“纯天然”食品是指在自然环境下生长的食品,并没有一个严格的控制标准。曲静然说:“野生的、天然的食品,如野菜、野果等也不能算作真正的绿色或有机食品。因为在农田边生长的野菜、野果可能会有农药、重金属污染,所以,未必是健康的食品。”

针对有些商家号称的含多种维生素的有机食品,曲静然认为,鸡蛋、蔬菜和肉类等有机食品中所含的维生素等营养物质与常规食品相比几乎没有差别。此外,即使有机食品特别添加了某种维生素,如果长期食用容易导致过量,对身体也不利。

多数都是搅拌型酸奶。有的搅拌型酸奶为了增加浓稠度和稳定性,会在制作过程中加入一些增稠剂和明胶,它们不具备营养价值,还会增加身体的排泄负荷。

食用油放久了
容易氧化变质

市民购买食用油都喜欢买大

桶装,这样价格划算。不过,中国主食营养研究院的专家介绍,大桶装食用油其外包装上印有“保质1年”甚至“保质18个月”,但这样的保质期是以包装容器的瓶口或桶口处封闭严实不泄漏为前提的。专家提醒,食用油不宜长期存储,特别容易因光照、受热等原因而产生氧化变质,酸败的油脂可能会诱发多种疾患。

相关链接

酸奶并不是
越稠质量越好

山轻工食品与生物工程学院高级实验师于功明表示,酸奶的浓稠度与营养没有直接关系,与制作方法密切相关。根据制作方式不同,酸奶分为凝固型和搅拌型。实际上,市场上的凝固型酸奶很少,