

# 家庭采暖，哪种方式最划算？

本报帮您算账：集中供暖、空调、电暖气、煤炉各有长短，关键是“适合”

近日，威海冷空气频来，部分市民正在改造或者更新家里的采暖设施。综合来看，集中供暖、空调、电暖气、煤炉是当下的主要采暖方式，本着经济划算、取暖效果更好这两大目的，以建筑面积约70平方米的房子为基准，记者采访了部分市民，一一进行比较，希望能帮你既省钱又不失暖和。

□本报记者 许君丽

## 集中供暖： 效果最好 不计量挺“费”

4日上午，家住高区神道口小区399号楼的市民杨先生到银行缴纳取暖费。杨先生告诉记者，今年他家选择了集中供暖，主要是考虑到妻子上个月刚生了孩子，集中供暖采暖面积大，室温稳定，取暖效果更好。

目前，威海居民集中供暖的收费标准是使用面积每平方米25元，杨先生的房屋建筑面积75平方米，实际供暖面积51平方米，供暖费用为1275元。这对杨先生来说算一笔不小的开支，所以他期待能计量供暖。在他看来，计量供暖温度可调控，既节约能源，更省钱。

## 空调： 费用可控 适合“早出晚归”

家住高区古寨南路的韩女士已决定采用空调取暖，她的理由有两个。韩女士所在小区是集中

供暖区域，但她在家的时间并不是很长，考虑到自家是中间户，上下邻居都集中供暖，所以，韩女士断定自家不会很冷。

韩女士的房子建筑面积约73平方米，供暖面积也就50多平方米，她在客厅、卧室各安放了一台空调，温度设定在23℃，感觉还很暖和，不过，难照顾到厨房。

就空调取暖费，韩女士也算过，功率1000w的空调每小时耗电1度，两台空调每天开机4小时，一个月用电240度，威海居民第一阶梯电价为每度0.5469元，所以韩女士每月取暖耗电费约131元，一个冬天下来，这个费用约524元，相比集中供暖费用省了一半。

韩女士也表示，自己的小算盘只适合早出晚归的工薪族，若是家有老人、孩子，“肯定受冻”。要想不“受冻”，空调用得时间长，“费用也不低”。

## 电暖气： 最省钱 但效果一般

4日，记者走访威海各大商场发现，“小太阳”、电暖气等便携式



▲在小商品批发市场，市民正在选购暖风机。见习记者 赵辉 摄

取暖设备正在热销。其中，“小太阳”的价格在60元到300多元，电暖气价格在200元至500元。在小商品市场，摊主刘先生介绍，电暖气两周前就开始热销，一天能卖出大约30台，顾客多是租房住的市民。

电暖气花费少，移动方便是吸引顾客的主要原因。葛女士刚买了一台暖风机，她一家三口租住在合庆一套约120平米的房子里，“上午上班，也就下午回家，交暖气费有点浪费。”葛女士说，如果交暖气费，每平方米25元计算，她需要缴

约3000元，而暖风机的用电量比空调还要节省，一冬下来，电费也就450元左右。不过，电暖气的供热质量难以保证，如果长期高温工作，发热元件会降低使用寿命甚至出现故障。

## 煤炉： 一烧多得 但有安全、卫生问题

集中供暖推广，煤炉取暖的市民已经很少，但郊区居民仍采

用这种方式取暖。

“现在一吨煤价格在1000元左右，一户人家一冬要烧1吨半左右，很暖和。”市区某煤场的工作人员告诉记者，现在来买煤炭的，以张村镇、初村镇居民较多，市区几乎没有。农村居民比较喜欢冬天烧煤取暖，既可以烧水、做饭，又能取暖，一烧多得。

不过，烧煤炉需要经常打扫卫生，还要时刻注意通风，否则有安全问题，还要讲究过夜封炉技巧，否则一定会有“最寒冷的早晨”。



# 承载星级咖啡师的梦想 星巴克“魔力”咖啡现身威海



一缕有温度的阳光，一曲有故事的音乐，一个真诚的微笑。进入星巴克威海银座商城店的那一秒，咖啡的浓馥将迅速带您进入星巴克独特的“第三空间”。星巴克星级咖啡师说，星巴克的咖啡香气是有魔力的，她的魔力源自星巴克深邃的咖啡文化、对咖啡卓越品质的执着追求以及星级咖啡师的全身心投入。

## >> 传奇般的品牌创立

1971年，三个热衷咖啡的年轻人在美国西雅图开设了一间小小的咖啡馆。咖啡馆的名字Starbucks就来自于他们热爱的小说《白鲸记》。创始之初，这家小小的咖啡馆，便为顾

客提供上好的咖啡豆和煮咖啡的机器，给顾客讲述咖啡的知识。星巴克的现任总裁霍华德·舒尔茨，深深地被他们吸引。舒尔茨的毅然加入，奠定了星巴克踏上世界著名咖啡

品牌发展之路的基础。他在延续星巴克提供最优品质咖啡，与客户分享咖啡知识的同时，拓宽了星巴克咖啡的发展之路。在舒尔茨这位咖啡的坚定信仰者和执着爱好者

为庆祝星巴克威海银座商城店的开业并感谢威海顾客对星巴克的关注与支持，星巴克银座商城店将于11月6日上午11:00-12:00推出“咖啡一刻”体验活动，届时到店的每位顾客均可获赠一杯新鲜煮制咖啡。美人的神奇魔力能否让威海的消费者着迷？延续40年的咖啡传奇将如何在威海继续完美演绎？让我们拭目以待，期待11月6日到威海首家星巴克银座商城店，去品味星巴克的那纯正的咖啡醇香，亲身感受那一份独特的星巴克体验！



## >> 3%世界最顶级的优质阿拉比卡咖啡豆

每一颗星巴克的咖啡豆都是高品质的。在普通人眼中看似平凡的棕色小豆子，在星巴克星级咖啡师的眼中，个个能量饱满，内蕴丰厚。星巴克只采用世界最顶级的3%的优质阿拉比卡咖啡豆，从采摘到被星巴克的采购人员选中，每颗咖啡豆需要经过三次检查：应用C.A.F.E.采购方法(咖啡种植者公平方法)选定咖啡种

植区和咖啡品种之后，星巴克的采购人员会先查看样品，装货时再进行第二次检查，装船之后还要做最后一次验货。任何一次未达标，都不能进入下一个环节。所以，星巴克的每粒咖啡豆在进行烘焙以前，都已是咖啡豆中的精品。

顶级的咖啡豆还需经历神秘的“星巴克烘焙法”的洗礼后，才能真正散发出星巴

克的醇浓香味。这次洗礼，是星巴克烘焙专家对时间、温度及色泽的科学把握。根据顶级咖啡豆的不同特点和风格，星巴克的烘焙专家采用不同的烘焙方法和强度分批加工，并随时监控并调整烘焙进度，从而通过独特的烘焙工艺赋予咖啡豆最美妙的风味、醇度、酸度和口味。在烘焙过程中，咖啡豆的糖份和淀粉全都转化为芳香油，

## >> 最棒的星级咖啡师

在星巴克，历经连续2周共80小时以上的严格的人职培训，并通过认证考核的伙伴，将被授予绿围裙，并被称为“星级咖啡师”。作为标志性星巴克体验的灵魂与核心，“星级咖啡师”们凭借其高专业度与敬业度、对咖啡的热忱、丰富的咖啡知识和技能，

以及以人为本的人文精神，让每一位顾客都能透过每一杯咖啡深切地体会到独特的星巴克体验。

星级咖啡师的培训和认证考核的内容涵盖咖啡知识和品鉴能力、手工制作咖啡饮品的技艺，以及顾客沟通与服务能力等。此后，星级咖啡师

们还会持续的学习和发展，并在实践中不断提升自己的专业度，朝着更资深的方向发展。

成为一名黑围裙的“咖啡大师”是所有星级咖啡师的梦想。咖啡大师不仅拥有更深厚的知识和更高超的咖啡技艺，更必须是一名乐于和善

于分享的咖啡爱好者和传播者。从咖啡历史、地理起源，到咖啡农业、采购、生豆质量把控、烘焙和混合艺术等，咖啡大师通过面对面分享的方式，把对咖啡的挚爱传播给更多的人，并在每人、每杯的工作中不断把对咖啡的热情分享给顾客。

▼某餐厅正在安装暖气片准备冬季取暖。  
记者 许君丽 摄