

# 快递丢物品,按市场价赔

市消保委解读快递新规,验货、索赔有法可依

本报记者 曹思扬 本报通讯员 孙海明 李涛

## 解读一: 易碎品先验货后签收

收到快件后,到底应该先签收再开箱验货,还是应该先开箱验货再签收?此问题一直是网购流行后,消费者和快递公司争论的焦点。

市消保委的工作人员介绍,《办法》中明确了先签收还是先验货的问题。快递人员应当主动告知收件人当面验收快件,一般情况下,快件外包装完好,收件人要先签字确认。如果快件注明为易碎品及外包装出现明显破损的,企业应主动告知收件人先验收内件再签收。同时,对于网络购物、代收货款快件,企业应当与寄件人在合同中明确投递验收的权利义务,并提供符合约定的验收服务,验收无异议后,由收件人签字确认。

## 解读二: 丢失物品按市场价赔偿

今年9月,市民纪女士通过全峰快递向北京邮寄10台电脑,到货后发现5台电脑变成石头,一个箱子是空的,快递公司只赔1000元令纪女士很难接受。青岛文斌律师事务所孙洪洪律师介绍,《办法》施行前,消费者发现快件遗失后向快递公司索赔,不能接受3倍邮费的赔偿,一般来说只能通过打官司来解决。由于快件丢失的具体赔偿标准方面法律缺失,一般是按照合同法来判决。如果在取证方面存在困难,消费者就会处在被动的地位。

《办法》废除了快件丢失索赔以3倍邮资为上限的规定,采用民事法律中关于赔偿的规定:货物的毁损、灭失的赔偿额,当事人有约定的,按照其约定;没有约定或约定不明确的,按照交付或应当交付时货物到达地的市场价格计算。



今年3月1日起,新的《快递市场管理办法》(以下简称《办法》)正式施行,快递服务标准、处罚措施均有了法律依据。20日,市消保委解读该《办法》,易碎品应先验货后签收,丢失物品以到达地的市场价赔偿。



本报曾对快递乱象进行报道。

## 解读三: “无着邮件”最少保存6个月

快递人员或者寄件人由于种种原因,使得运单信息有误或者模糊不清,快件无法投递到收件人,同时又无法退回寄件人,变成了“无着邮件”,此类邮件往往被快递公司自行处理。《办法》对此作出了明确规定:经营快递业务的企业对无法投递的快件,应当退回寄件人。如无法退回,企业应当登记,超过6个月仍无人认领的,由快递企业在邮政管理部门的监督下进行开拆处理。

消费者在邮递物品时,要尽量确保填写的信息准确,并保存好快递企业提供的运单号,万一出现信息有误的情况,可以通过运单号到网站查询,以防物品丢失。

此外,《办法》加大了对违法提供快递单用户信息行为的处罚力度,除行政处罚外,构成犯罪的,依法追究刑事责任。

《办法》实施后,消费者在快递消费中权益受到损害,可以及时向邮政管理部门和消保委咨询、投诉。



传送货物

为了落实快递新规,减少货物的破损,日前,交运速递公司引进了传送带,客户快递的货物几乎全程都由机器运输,只在最后环节由工人搬上车。

本报记者 赵波 本报通讯员 宋倩 摄影报道

# 战斧牛排首次登陆青岛 普拉那啤酒坊为您精彩演绎美味佳肴



青岛凯宾斯基饭店普拉那德式啤酒坊3月为您带来进口战斧牛排,带您一起品尝牛排醇鲜四溢的美妙滋味。

战斧牛排英文名称为 Tomahawk, 是美国印第安语中斧头的意思,故取名战斧。此外,牛排外形酷似战斧,牛的肋骨为长长的斧柄,丰腴肥嫩的肋眼牛排为斧身。战斧牛排起源于日本神户,从对牛的饲养到对牛排的加工都有严格的把控,其牛肉具有大理石般的脂肪条纹并有着柔软的口感和风味。它曾经几乎完全成长于神户地区,现在澳洲及新西兰引进了和牛品种并饲养并开始出口。

战斧牛排切割时需要特殊的切割手法,分两部分操作,处理费时费工,一头牛仅能切出14份,所以他的价格会比一般的牛排、肉质昂贵;供应方面更是稀少珍贵,有牛排中的“王者至尊”之称。

青岛凯宾斯基饭店西餐厅主厨 Tony Sun 经过多方寻觅,终于取得此项之前仅止于“传说中”的肉品。在进行碳烤

烹调之前,主厨必须展现精准的刀工,费力有的将整块战斧牛排依循纹路将多余的油脂部分切除,小心避免破坏均匀的油脂分布,并更加精确修饰成斧头的形状;前端肋眼部分经过谨慎小心的烘烤,确保牛排在外焦香的内表下仍有软嫩多汁的口感,热爱骨边肉那种香气与嚼劲的饕客,绝对不能错过品尝“战斧牛排”的机会。

青岛凯宾斯基饭店普拉那啤酒坊进口1500克澳洲战斧牛排,第一次将此类美食,工艺引进半岛地区,另配上普拉那德式鲜酿啤酒及其它配菜,至尊尊贵。

活动时间:3月7日-3月31日  
价格:1688/位  
预订电话:0532-5888-6666

青岛凯宾斯基饭店是欧洲最古老的奢华酒店品牌凯宾斯基饭店的新成员,坐落于银沙之畔,黄海之滨,是目前青岛唯一一家坐落于大海之



畔,拥有独家海滩的五星級饭店。饭店共有518间优雅、舒适的客房及套房,28间会议设备齐全的多功能厅,其中凯宾斯基大宴会厅面积达3600平米,是中国大陆地区最大的单体酒店宴会厅,同时配备元素餐厅,普拉那啤酒坊等4间特色餐厅,承接欧式奢华服务,为您打造卓越的商务会议、休闲度假体验。

作为城中唯一一家纯正德式风格餐吧,青岛凯宾斯基饭店普拉那啤酒坊拥有整套微型啤酒酿造设备,优质的原料,严格的酿造技法,将新鲜

的啤酒速递到您的面前。除各式德式啤酒外,普拉那啤酒坊供应纯正巴伐利亚美食。啤酒、美食、迷人的乐队演奏,为您带来难忘的美食体验。

### 更多资讯请访问

地址:中国山东省青岛市黄岛区银沙滩路178号  
邮编:266555  
电话:+86(0)532 5888-6666  
传真:+86(0)532 5875-8888  
网址:www.kempinski.com/qingdao

