

荒废的“中海航母”终于拍卖了

当年建设累计投资1.2亿元,昨与周边土地捆绑拍出1.8亿元

本报滨州1月21日讯(通讯员 王华栋 李海鹏 记者 王晓霜 王忠才) 投资1.2亿元的滨州“中海航母”自从2008年5月10日正式投入使用至今,先是由兴盛转向衰败,再到几近荒废,后又遭涂鸭损毁,直到面临拍卖,命运多舛。21日,“中海航母”被山东大河投资有限公司以1.8亿元的价格拍走。

“啪!”随着一声锤响,21日上午,备受社会关注的滨州市“中海航母”拍卖招商工作在滨州市公共资源交易中心落下帷幕,山东大河投资有限公司以1.8亿元的出价最终取得“中海航母”及周边土地的开发经营权。

位于滨州市中海水利风景区内的“中海航母”是滨州市的标志性建筑,以美国“尼米兹企业号”航空母舰为蓝本,按1:1的比例建造。2005年开工建设,2008年正式投入使用,累计投资1.2亿元。虽然开放之初时人满为患,但受多种因素影响,从2009年开始衰落,2010年之后更是面临闲置困境,接近荒废,一时间成为社会舆论关注的焦点。



滨州“中海航母”曾经风光无限,但很快陷入困境。(资料片)

为尽快盘活利用好这一资产,实现“中海航母”的保值增值和市场化运营,从2013年8月份开始,滨州市成立了拍卖招商工作领导小组,对“中海航母”的招商工作进行研究部署。为确保处置工作不留后遗症和实现拍卖效益最大化,领导小组做了大量的前期筹备工作,从多家拍卖企业中遴选出了具有“3A”资质的拍卖公司,创

造性地提出“航母”与周边土地捆绑拍卖的最优方案。

21日的拍卖现场,参加竞拍资格预审的有来自济南、青岛、滨州等地的6家企业,最终有3家企业参与实质竞拍,竞争激烈,经过50轮跌宕起伏的出价,标的由起始价1.4388亿元飙升到1.8亿元,成为滨州市单个标的拍卖起始价最高、竞价次数最多、增值金额最明显的一次

资产处置。

据悉,“中海航母”并非一“卖”了之。其重新开发经营已列入滨州市重点建设工程项目,竞得人在竞得标之后,需先开发“中海航母”本身,其外观未经审批不得改造,内部装修、改动不得影响“中海航母”的建筑安全。

山东大河投资有限公司董事长陈茂森没有透露竞标成功后的具体规划。

相关链接

“中海航母”房产曾3次拍卖无人买

1月21日,滨州“中海航母”成功被山东大河投资有限公司以1.8亿元的出价拍下,解了大家的心结。其实从2012年以来,“中海航母”所属房产曾进行3次拍卖,拍卖参考价格分别为489.85万元、392万元、314万元。然而,尽管不断降价,这3次拍卖都在拍卖公告期满后没人竞拍,以“失败”告终。

2012年4月24日,山东产权交易中心挂出一则拍卖公告,受滨州市中级人民法院委托,拍卖滨州“中海航母”餐饮娱乐有限公司一处1502.61平方米的房产,拍卖参考价为489.85万元,无人竞拍。

2013年5月17日,山东产权交易中心挂出《对滨州“中海航母”餐饮娱乐有限公司房产的第二次拍卖公告》,拍卖保留价392万元,这次拍卖也以无人竞拍而告终。2013年6月6日,第三次拍卖保留价314万元,同样无人竞拍。

2013年12月31日,滨州市发布“中海航母”所有权及2013-X013号国有建设用地使用权拍卖公告,拍卖起始价1.4388亿元,包括滨州市“中海航母”所有权以及滨州市2013-X013号国有建设用地使用权。

本报记者 王晓霜

高铁上15元盒饭超过半数

记者探访济铁高铁配餐基地,看高铁盒饭如何“出炉”



2014年春运已经开始,越来越多的旅客愿意选择速度更快、环境更舒适的高铁和动车出行,在列车上经常会赶上饭点,“舌尖上的安全”就成为旅客特别关心的问题。21日,记者来到全国铁路系统首家通过国家“QS”认证的“高铁中央厨房”——位于青岛的济铁高铁配餐基地,为您探访高铁套餐的加工制作。

本报记者 宋磊 周衍鹏

春运期间保证15元套餐供应

今年春运,中国铁路总公司要求所有列车保证15元盒饭和2元矿泉水的供应。根据不同层次旅客的不同需要,高铁中央厨房在原有“大虾套餐”(55元)、“黄花鱼套餐”(40元)、“红烧肉套餐”(30元)等品种盒饭基础上,对原三个素菜组成的“什锦套餐”(15元)进行了改进。春运期

间,推出了包含“三个素菜、两个翅根”的零利润套餐,菜和米的分量都增加了20%,但价格仍定为15元。

不过,高铁套餐依旧保留了由三个素菜构成的15元“什锦套餐”。据济铁旅服党委书记张永刚介绍,春运期间,15元盒饭生产比率保持在50%-70%。



盒饭被送上高铁,食用时再加热。本报记者 戴伟 摄

中央厨房日均供应3000份套餐

21日下午,记者跟随济铁旅服青岛高铁餐饮管理公司的工作人员进入济南铁路局的“高铁中央厨房”,穿上统一的白大褂,戴上一一次性消毒罩和头罩,再穿上一一次性鞋套,戴上一一次性手套后,经过360度“风淋室”的消毒洗礼和紫外线照射后,才被允许走进车间。

车间工作人员告诉记者,在

套餐生产过程中,工作人员必须严格进行“武装”和“洗礼”,同时一律不得佩戴首饰,更不允许化妆。

据济铁旅服党委书记张永刚介绍,“高铁中央厨房”生产能力为日均3000份套餐。据了解,目前每天由青岛和济南客运段值乘的38趟高铁和动车的套餐消费量为2200-2300盒。



工作人员在对成品进行包装。本报记者 张晓鹏 摄

高铁盒饭和飞机配餐一样严

青岛高铁餐饮管理公司总经理助理王海波介绍,这些高铁营养快餐配餐程序和飞机上一样严格,从采购、加工、制作、包装,冷却到冷藏、上高铁动车等要经过12道程序,所有的餐品过了72小时全部销毁。

据介绍,每道工序都要严格把关,所有食品都不添加任何防腐剂。车间里的质量监督人员会随机从各个环节抽取样品,进行

留样和化验。对成品的套餐会按照批次进行留样,每个批次至少抽检两盒。

据了解,菜品先进行室温冷却,每盒高铁套餐在通过包装机覆膜时,空气压缩机抽出盒饭内空气中的氧气、二氧化碳等,然后充满氮气保证食物不变质,最后放入-25℃至-35℃冷却隧道进行降温,冷却至0℃-5℃。



配餐基地工作人员清洗蔬菜。本报记者 戴伟 摄

运营一年之后 走向衰败

好景不长,滨州“中海航母”2009年开始慢慢冷清,只剩几家餐馆和养生馆在营业。2010年之后,火爆场面就再也未出现过,餐饮、娱乐商家接连关门歇业。此时,“中海航母”几乎处于荒废状态。

2011年9月份,记者在“中海航母”看到,甲板中央只有一块非常破旧的木制展板,大平台上根本看不到几个人。建筑内部的地面上更是布满一层泥,内部漆黑一片,成堆成堆的垃圾遍地都是,一个角落里堆了很多闲置餐饮设备。周围的栏杆锈迹斑斑,所有楼房的大门全部紧闭,通往平台下层的通道也被牢牢锁住。曾经的热闹景象早已不见。

2011年9月20日,本报以《游客太少,“中海航母”几成空船》为题,报道过“中海航母”几近荒废的现状,中央媒体也进行了报道,“中海航母”成为社会舆论的焦点。

本报记者 王晓霜

“中海航母”可同时起降5架直升机

滨州“中海航母”以美国“尼米兹企业号”航空母舰为蓝本,按1:1的比例建造,舰长260米、宽56米,建筑高度31米,其中甲板高度为12米,甲板使用面积超过10000平方米,可同时起降5架直升机。当初建造完毕的“中海航母”使用面积35000平方米,集餐饮、娱乐、客房、美容洗浴、甲板广场表演等功能于一体,能同时容纳1500人就餐,是一个风格独特的高档餐饮娱乐场所。

从2005年开始建造到2008年建成,累计投资1.2亿元。建成之后“中海航母”陆续有商家入驻,最初的一段时间异常火爆,一度成为滨州的名片。有市民回忆说,当时客流量很大,航母北段停车场的车辆满满当当,航母内部餐馆更是异常火爆。“当时航母非常受欢迎,在甲板上经常有文艺演出,不早来就抢不到好位置。”

本报记者 王晓霜