

排队吃火锅,羽绒服走俏、夏季泡温泉……

今夏,反季节消费也喊“热”



实习生 周艳红 记者 董艳芬

吃个火锅要排半天队、厚厚的羽绒服也挺走俏,就连到景区泡温泉的市民也不在少数……进入夏季,本该在冬季大卖的商品,在这个夏日也“热火”起来。商家们更是绞尽脑汁,铆足了劲预备分上“反季节”消费的一杯羹。

火锅店:大赚高温下的“热钱”

假如你还觉得吃火锅是冬天的专利,那就大错特错了!虽然最近几天高温不断来袭,但省城火锅店的生意并没有因为酷暑而“降温”,反而异常火爆。昨日11时20分,记者在三里庵附近一家火锅店看到,店内人声嘈杂,辣味飘香。虽然还没到就餐时间,但是食客们却已经抵挡不住火锅的诱惑,一边吃着热气腾腾的火锅,一边喝着冰冻的饮料和啤酒。

而餐馆外,则是一条排队等候吃火锅的长龙,不少排队吃火锅的人都惊讶道:“这么热的天,怎么还有这么多的人吃火锅呢?”据该店的订餐员徐小姐介绍:“今年夏天,来店里吃火锅的人络绎不绝,每天差不多都有六七十桌的人在等,这桌刚刚吃完,下一桌就立刻补上。为了避免没有座位,很多老顾客来吃之前都会提前订位。”

“冬天吃冷饮,夏天吃火锅”。省餐饮行业协会相关负责人分析,由于人们的消费观念的不断转变,店内的产品和服务质量的提高,夏季火锅市场不断“升温”,这种反季节的消费在发展的同时仍有上扬的趋势。

羽绒服:反季节促销很“吃香”

大热天里,无袖、短袖装俨然成为服装市场的主流。而在省城,部分商场也推出了以秋冬装为主的反季节销售。记者走访了一些冬令服装销售店,发现这些反季节销售的羽绒服价格非常低廉,与去年冬装上市时相比低了五成多,服装反季节促销很“吃香”。

“价钱低,冬天的衣服夏天买最划算。”昨日中午,在国购广场一楼某羽绒服专卖店,记者碰到前来挑选羽绒服的郑大妈。“想趁着便宜,淘两件羽绒服,现在买两件价格差不多仅需冬季购买一件羽绒服的钱。”

随后,记者走访了几家反季节销售羽绒服的卖场发现,不少品牌羽绒服的售价与去年冬装上市时相比低了五成多,而消费者在考虑性价比的同时也越来越注重羽绒服的款式。

夏季:照样有人选择去泡温泉

泡着温泉,听着音乐,尽情享受无限供应的水果与烧烤……记者从旅游市场了解到,进入夏季照样有不少游客选择去泡温泉。

“按照每年的惯例,每年5月之后,温泉景区就进入淡季,但是今年的这种淡季趋势不明显,现在每周我们还有1-2个发往金孔雀温泉的旅行团。”省城一家旅行社负责人向记者透露,这些客源以单位会务团、自驾游为主。

采访中记者了解到,为了抢占夏日市场份额,我省各大温泉景区也动起“脑筋”,其中,和县香泉景区已经推出了动感温泉、冰温泉、薄荷温泉等新产品,在晚间举办露天烧烤等活动,并针对会议游客还有门票优惠政策。

幸运读者,星报喊你领奖啦

时间:今日下午4点 地点:省中旅一楼会议室

星报讯(实习生刘孝芳 赵倩倩 记者董艳芬) 读星报,惊喜连连。本报联手省中旅发起的“我心中,最想到达的地方”评选活动即将落下帷幕。今日下午4点,14名星报读者将领取组委会提供的万元旅游大奖。

这14名获奖读者分别是:周文龙、王凤兰、余卫国、周永、闫龙、卫伟、倪良云、孙承军、徐尔、张恒伍、汤其凤、夏立芬、李娜、常景明,请上述获奖读者今日下午准时来到位于迎龙桥路1号的省中旅一楼会议室领奖。需要提醒的是,需携带本人身份证前来领取奖券,逾期未领取视为自动放弃,咨询电话:0551-5223792。

据了解,本次大赛组委会共送出价值12000元的旅游现金券大奖,其中,一等奖(2名)奖励2000元现金等值旅游券、二等奖(4名)奖励1000元现金等值旅游券、三等奖(8名)奖励500元现金等值旅游券,持该券可等值抵用省中旅推出的任意旅游线路。

月饼市场“角逐”大幕开启 馅料价格走高 月饼“身价”涨两成



制图:王雪

实习生 刘孝芳 赵倩倩 记者 董艳芬

耳边的高温预报还没喊停,省城食品商家的目光已经从冰品上转移。记者昨日采访了解到,2011年月饼市场“角逐”大幕已经开启。省城多家老牌月饼厂已经进入筹备阶段的最后环节,只等7月中旬就开抢市场。

据商家透露,由于受到台湾“塑化剂风波”影响,今年的月饼品类会比往年略少。不过,受月饼原材料价格走高等因素影响,月饼的“身价”涨了15%~20%。

“月饼季”提前,7月中旬“上市”

细心的市民也许发现到,省城不少酒店内已经出现月饼的身影。记者在宣城路一家酒店就看到“7月20日前订购月饼,礼盒7折优惠”的月饼促销单。对于“月饼季”提前造访,商家解释说,只是因为今年的中秋节为9月12日。为了确保为期50天的月饼销售期,这才不得不早早入市。

“最近一段时间,酒店、企业的订单比较多,而散装零售的蛋黄酥月饼将在7月中旬‘露脸’”。昨日上午,合肥琪琪食品有限公司总经理王晟这样告诉记者。

记者随后从采蝶轩、好利来等食品企业了解到,中秋月饼将在本月中下旬“上市”。

打出“养生牌” 果蔬味受欢迎

椒盐黑芝麻、纯天然紫薯、田园果蔬、纤麸香麦……不少月饼生产商在月饼口味上下“功夫”,打出了“养生”月饼牌。在一家月饼企业的新品推荐栏,记者看到金牌蛋黄酥、纯天然紫薯等保健月饼排在首要位置。工作人员告诉记者,这些保健月饼在制作工艺上减油、减糖,注重口味的

清淡、适口、不油腻,与现代人的健康饮食习惯趋同,另外在原料配比上还增加了紫薯、海苔、杂粮等既新鲜时尚,又健康营养的新元素。

据透露,由于受台湾“塑化剂风波”的影响,今年的月饼品类会比往年略少,但养生类保健月饼将会受到消费者欢迎。

馅料走高 月饼“身价”涨两成

采访中记者了解到,由于原材料价格和生产成本不断上涨,今秋月饼的“身价”涨了15%~20%。

王晟分析,月饼涨价主要是馅料价格的走高,其中生产月饼的主要材料面粉、糖、莲子、花生油等均集体提价。记者在省内一家农副产品交易网站中,几乎已经找不到低于16万元/吨的

一级压榨花生油,而一级纯正型花生油的报价高过2万元/吨;在面粉产品中,本月初全国各主要交易市场的报价为25元/千克~48元/千克。

除此之外,涨势凌厉的还当属人力成本,商家人力支出的上浮范围为20%~30%。“今年以来,我们员工工资都调了好几回了,每次都上涨好几百元。”王晟说。