



实行称重计量,杜绝用餐浪费

## “文明餐桌”行动 这些单位开了好头

株洲晚报融媒体中心记者/姚时美

目前,很多机关和企事业单位食堂实行“排队打饭”,对职工的用餐量没有做具体限制,导致浪费问题未得到解决。不过近年来我市部分单位推行智慧食堂,有效解决了这一问题。近日,记者探访株百中心店餐厅,发现这里的餐具植入芯片、菜品计价到克,最大限度地避免了浪费。

### 精确称重 让“排队打饭”成为过去式

每天午餐时间,株百中心店餐厅人头攒动,中心店员和外来消费者在40多个餐台前有序打菜。

相比传统食堂,株百中心店餐厅更像是自助餐厅。食客在餐厅门口拿餐盘和一个带二维码的托盘,再用手机微信扫描二维码完成首次绑定,然后根据自己的喜好挑选菜品。

每个餐台都有一个比托盘略小的感应区,旁边是一个计价显示屏。食客将托盘放在感应区内,夹菜放在餐盘内之后,显示屏就会显示对应的菜名、重量、价格等信息。他们可以根据自己的需求增加或者减少。打好了饭菜,可直接在餐厅内找位置坐下来用餐。系统会根据食客选择的菜量和菜价,实时自动结算餐费。

据株百中心店相关负责人胡先生介绍,2021年,株百中心店餐厅引入“智慧食堂”系统。该系统包括自动识

别菜品信息、自动称重、自动计价和自动结算。而起到节约作用的功能,就在自动识别菜品信息,和自动称重这两点上。

胡先生告诉记者,食客夹菜时,系统会根据原重量减去现有的重量,计算出被取、夹走的菜量,再乘以菜价,就可以算出单个菜品的费用。

### 人人自觉“光盘” 节约用餐有效推行

8月6日中午,株百中心店员工张女士选择了一套荤素搭配的营养餐:米饭115克、0.69元;干扁四季豆42克、1.51元;油豆腐炒肉36克、1.44元;酸豆角肉泥28克、1元;剁椒金针菇19克、0.76元;口味牛蛙17克、1.97元;茄子炒豆角82克、3.28元。共计消费10.65元。

此外,株百员工均享有员工餐补,对每一餐的总消费额打85折,再补贴10元,多出部分员工自付。算下来,张女士的这一餐中餐,打折后低于10元,自己不需要再付钱。

“大多数人只要自付两三元钱,食量较大的自付六七元钱。”张女士说。

实行称重计价自助餐后,她每餐都能“光盘”。

员工徐先生食量相对较大,每餐仅米饭就要250克以上,不过每餐消费总额仍未超过20元,自付部分不超过



一名食客正在打菜,旁边是计价显示屏。 记者/姚时美 摄

7元,每次也做到了“光盘”。

“实行称重计价后,我不会一次性打很多饭菜,边吃边看,如果不够,就适量再加一点。”徐先生说。

据株百中心店相关负责人胡先生

介绍,食堂每到午餐和晚餐时间,会推出200多个菜品,对被夹空的餐台及时少量补充。往往在用餐高峰期一过,

餐台里的菜也几乎空了,不会造成浪费。

目前株百在中心店、天元超市店、庐山店、高科店,以及市公安局机关食堂、市市场监管局机关食堂、高科·总部壹号花园厨房、中车集团均引入了称重计价“智慧食堂”系统,引导用餐人员自觉节约,起到了良好效果。

## 影讯 美达影城(8月8日)

**解密**  
9:55 11:00 12:45 13:50 14:40  
15:35 16:40 17:30 18:30 19:30  
20:20 21:20 22:20

**抓娃娃**  
10:15 11:50 12:45 13:30 14:20  
15:15 16:00 17:45 18:30 19:15  
20:15 21:00 21:45 22:45

**默杀**  
11:30 13:45 16:00 18:15 20:30  
22:45

**喜羊羊与灰太狼之守护**  
10:00

**死侍与金刚狼**  
12:20 16:50

**云边有个小卖部**  
9:55

**从21世纪安全撤离**  
11:35

**芦淞区钟鼓岭七星潮流购物公园五楼(株洲书城对面)**  
订票热线:28106878

## 开奖 (开奖日期:2024年8月7日)

**七乐彩** 2024091期  
12 13 14 15 23 24 25 02

**3D** 2024210期  
4 4 9

**大乐透** 2024091期  
01 08 11 17 21 01 02

**排列3** 2024210期  
2 8 5

**排列5** 2024210期  
2 8 5 9 1

## 凉席市场冷与热

株洲晚报融媒体中心记者/刘芳

连续的“高温炙烤”模式,让不少人忍不住想给家里再添一床凉席。

8月7日,记者走访市场了解到,随着消费者越来越追求健康和舒适,冰丝、竹纤维等各类号称“亲肤柔软”“凉而不冰”的新式凉席是市场“爆款”,成为不少市民夏夜里的“睡眠搭子”,而传统的竹片凉席、麻将凉席的市场份额逐渐减少。

### 新式凉席成“爆款”

7日上午,记者在南大门市场走访发现,凉席占据不少床上用品店的C位。艾草藤编凉席、冰丝凉席、竹纤维凉席……各种各样的凉席让人一时犯选择困难症。

“竹纤维凉席是今年夏天店里卖得最好的凉席。”在一家床上用品专卖店内,销售员刚向顾客售出一套凉席,该销售员告诉记者,“一些春夏上新的产品,在往年的这个时候已经开始有存量了,但是竹纤维凉席一直卖断货,有的图案想买都买不到。”

销售员向记者介绍,“老式竹凉席一般比较硬,睡起来不舒服,用久了损坏的位置还容易划伤皮肤。相比之下,竹纤维凉席在给人提供凉感的同时,还有着更舒适亲肤的面料。当屋里开着空调时,能达到‘不沾身’的效果。”

“以前的麻将席睡着有点不舒服,虽然冰冰的,但是很硬,还会夹头发。”在南大门一家床上用品店里,江女士正在挑选凉席,她果断放弃传统的麻将席,选择了销售员推荐的冰丝凉席,“号称面料舒适、柔软丝滑、可以水洗、儿童可用、凉爽恒温。”

记者注意到,冰丝凉席远看和普通床单区别不大,触感清凉、凉而不冰,且价格相对亲民,大多在100元至200元区间。以淘宝平台为例,水星、红豆、梦洁等品牌的多款冰丝凉席售价大多为100多元。

“冰丝”就是一种人造丝,合成纤维。”上述销售员介绍,但冰丝凉席亲肤柔软如床单,还拥有可机洗、方便收纳、健康抑菌等多重优势,深受年轻消费者的喜爱。

有数据显示,水星家纺、网易严选等多个品牌的冰丝凉席在淘宝平台的销量突破1万件。

## 月饼悄然上市“预热”株洲市场

株洲晚报融媒体中心记者/刘芳



市民在选购月饼。 刘芳 摄

距离中秋节还有一个多月时间,但月饼市场的竞争已经悄然升温,各品牌纷纷“摩拳擦掌”。

近日,记者走访株洲消费市场了解到,部分商超搭建起月饼销售专区,不少市民已经尝鲜;部分本土手工甜品店、面包店提前试吃预热株洲市场。

### 新口味月饼层出不穷

6日下午,记者在沃尔玛购物广场(神农城店)看到,超市显著位置,划出

其中,水星家纺的一款冰丝凉席仅在24小时内就有超过100人购买,回头客数量超过3000人。此外,京东数据显示,自入伏以来,平台冰丝凉席的搜索量同比增长134%,7月15日至7月24日,平台冰丝凉席成交额同比增长115%。

### 传统凉席“退居二线”

最近,“麻将凉席怎么消失了”登上热搜,让人们重新关注到曾经作为经典“降温利器”的麻将凉席。“现在家家户户都有空调,人们更喜欢软一点的凉席,冰丝席、竹纤维凉席近年来越来越受欢迎。”南大门市场3楼一家凉席商家告诉记者,随着麻将凉席销量逐渐下滑,慢慢的人做床上用的麻将凉席,“我现在也只做麻将凉席沙发垫,这一块还有市场。”

记者走访调查了解到,目前有部分市民家中都是铺着一床薄薄的床单,并未使用凉席,使用凉席的消费者更倾向于冰丝凉席、竹纤维凉席、藤编凉席等。

“我们家没人睡凉席,现在都是开空调,所以不会觉得很热。”在天元区某商场逛街的肖女士告诉记者,但家里布艺沙发上垫的是麻将凉席。

### 知识点

夹头发、夹肉、硬邦邦……虽然麻将凉席似乎槽点满满,但它能风靡市场多年,是有科学依据的。

竹子的导热系数较高。相较于空气,人体更容易向麻将凉席传导热量,因此会产生凉爽的感觉。竹子也十分耐用,不仅强度高,韧性也好。麻将凉席表面光滑,与人体皮肤接触的面积大,传热热量更快,接触时感觉更凉快。麻将块之间的缝隙,也能提升凉席整体的透气性,帮助人体散热。此外,“麻将块”能挤压到人体的不同穴位,起到一定按摩作用。

麻将凉席在国家市场监督管理总局发布的国标里,拥有一席之地。国标GB/T38780-2020《竹席》中规定,麻将席是指用绳线或其他材料将竹块穿织,四周可用织物包边缝制而成的席垫,属于竹席的一种。



市场上各式各样的凉席。 刘芳 摄

券,为了吸引更多新顾客,今年我们推出进店试吃活动。”

数据显示,2023年中国月饼销售规模达到271.3亿元,同比增长11.3%,预计到2025年市场规模将增至332.8亿元。随着消费升级和礼物经济的增长,月饼市场的前景依然广阔。老字号月饼品牌凭借着深厚的文化底蕴和不断创新的精神,将为消费者提供更多美味、健康、富有特色的月饼产品。

### 月饼选购小贴士

#### 如何通过标签来选购月饼?

标签信息要齐全,“9+”要素不可缺。应包括:食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等9大项目及其他需要标示的内容。

不要购买或食用无标签或标签信息不全、内容不清晰,掩盖、补印或篡改标示的产品。易敏人群在挑选或食用月饼时需注意仔细阅读配料表,以及查看配料表邻近位置是否有提示信息。

每公斤百元左右的价格,买还是不买?

## 夜宵顶流小龙虾现“翘尾行情”

本报讯(株洲晚报融媒体中心记者/廖明 实习生/李嘉宇) 炎炎夏日,下班之后,找一家夜宵大排档,点一份麻辣鲜香的小龙虾,来几杯冰镇啤酒,是不少上班族“消除班味”的不二之选。

近日,记者走访夜宵市场发现,此前作为夜宵顶流的小龙虾,近期价格一路走高,动辄200元左右一份的昂贵价格,让它逐渐淡出夜宵江湖。

此外,干锅鲈鱼、水煮黄鸭叫等爆款单品,也因“炸裂”的价格而鲜有人问津。

菜单上价格的变化,起始于农贸市场水产区的价格涨跌。

记者走访农贸市场发现,小龙虾的市场行情实际上已近尾声,受“翘尾行情”影响,6至8钱的爆头虾,价格已飙升至每千克百元左右。鲈鱼、黄鸭叫的市场价格,更是上了50元/千克左右的高点。

### “夜宵之王”小龙虾,价格很“傲娇”

8月5日晚,市民刘先生一家,来到黄河北路上的一家夜宵店,各项吃食点好之后,还不忘要了一份麻辣小龙虾。

但当老板报出来“198元一份”的价格时,刘先生着实“吓了一跳”。

“上次吃还是128一份啦!”刘先生说。

“你上次吃是什么时候哦,现在的小龙虾,我在市场上拿货都是45一斤呢!”夜宵店老板介绍,目前已经进入龙虾季的尾声,市场上货少、价高,店里一晚上也就准备了不到10份。

见刘先生面有难色,老板转头推销起了店里的香辣跳跳蛙:“一个跳跳蛙火锅才58块,味道好、分量足,可以试试看。”

小龙虾的价格已经“傲娇”到这个程度?

8月6日,记者走访天元区五维农贸市场、多米农贸市场、天纺农贸市场以及锦依海鲜水产超市,仅在五维农贸市场发现有少量小龙虾在售。

五维农贸市场水产摊贩陈先生介绍,目前在售

的小龙虾仅有4至6钱以及6至8钱两种规格,价格分别为56元/千克和100元/千克,量大有小幅优惠。

价格为何如此之高?“小龙虾已经快过季了,我们的货也是从省外进的,加上现在气温高、损耗大,价格自然就高些。”陈先生介绍,再过20天左右,就到了大闸蟹上市的时节,市场上估计将难觅小龙虾的踪影,喜爱吃小龙虾的市民,可得抓紧时间。

### 鲈鱼、黄鸭叫“身价”飙升

不止是小龙虾,城区一些夜宵店的菜单上,香煎鲈鱼和水煮黄鸭叫的价格,也被手写加价10元。

问及涨价原因,老板同样将答案指向菜市场。

8月6日,记者走访多家农贸市场发现,水产品价格总体平稳,但鲈鱼和黄鸭叫近期的价格,确实一路看涨。

在多米农贸市场的水产摊档前,记者碰到了前来买鲈鱼的陈明。向来买菜从不问单价的他,在扫码付款时明显愣了一下。

陈明介绍,同样的摊位,差不多大小的鲈鱼,大概20天前,他付的是21元,但当天的这条鲈鱼,价格是30元。

“最近涨价涨得厉害!”摊档老板向陈明解释,20天前,鲈鱼的价格在36元/千克左右,但目前已经涨到50元/千克;黄鸭叫的价格同样如此,从36元/千克左右涨到现在的52元/千克。

该老板介绍,鲈鱼、黄鸭叫虽为小宗水产,但省内环洞庭湖区域养殖规模较大,他此前的货源地,就是岳阳的几个养殖基地。

“前不久的台风带来了洪灾,对这些养殖基地影响很大,我现在卖的鲈鱼,就是从省外过来的。”该老板称,受市场行情、货源以及天气等各方因素影响,后期鲈鱼、黄骨鱼的价格,仍有继续上涨的可能。

如果不是钟情于这两种鱼类,市民的“吃鱼自由”并不会增加多少成本。

目前,草鱼、鳊鱼、鳙鱼、鲫鱼、鲤鱼等家常鱼的价格,在12至20元/千克左右,价格相对平稳。