

菜肉便宜了 饭店菜品咋不降价

餐馆老板:食材占总成本比重少 房租人工费是大头

近期,细心的市民买菜发现,不少新鲜蔬菜大量上市,芹菜一块八一斤,新鲜的蒜苗往年两三元钱一斤,今年仅一块五一斤,降价较大的要属猪肉,不少菜类肉类均进入了“低价时代”,但餐馆的菜价并没有相应地调整。“现在蔬菜价格这么低,但去饭店吃饭却不见便宜?”昨日,家住市中区龙头市场的唐先生和朋友到文化路上的一家小餐馆吃饭发现,一盘蒜苗炒肉价格仍然维持在15元,一盘土豆丝均价一般都要8元,与目前蔬菜的身份明显不符。

调查:带肉的菜一般都在10元以上

22日,记者走访了文化路、君山路及建设路部分餐馆酒店发现,目前一盘肉菜的价格普遍都在10元以上。档次低的饭店,一盘青菜一般8元起价,像红烧茄子这样相对复杂的菜能达到15元,而档次较高的酒店,青菜的起步价就是12元甚至15元。

“一盘蒜苗炒肉卖15元,就近期蒜苗按每斤1元的价格来计算,最多也就花1元,但算上2两花生油、佐

料、煤气、人工、店铺租金、税等各项成本,这盘菜的成本就可能加到8—10元左右。”在文化路上经营一家羊肉汤馆的老板告诉记者,对一家饭店来说,食材本身能占到总成本的20%至30%,青菜的比例会更低一些,所以单纯的菜价涨跌不会影响到餐馆菜品的价格。

记者在菜市场采访时看到,由于本地菜大量上市,其他的叶类菜价格

也有所回落。对此,饭店经营者并不“认同”。“其实降价的只是那几种菜,而大部分菜价还比较稳定。建设路上一家饭店老板表示,“尽管目前肉和一些蔬菜价格下降,不过像酱油、醋等配料价格依旧稳定,而且一些饭店可能会根据市场上蔬菜降价采取加量的方式,总的来说我们并没有降价空间。”

市民:饭店总是“同涨不同跌”

“饭店菜品的价格多是从年前涨上去的,主要是那段时间蔬菜的种类少,再加上天气等因素的影响,导致在市场上菜价均不低,市区内不少饭店一个接一个地齐喊着涨价,而现在菜多了,大部分菜价便宜了,就连肉都便宜了那么多,怎么饭店的菜没见降价呢?”昨日,市民王先生在市区一

家小饭店吃饭,看了看菜谱后,他不禁跟同伴抱怨着。

王先生告诉记者,由于工作原因,他经常在外面的小饭店吃饭。“像一般的菜,炒土豆丝从6元涨到8元,炒蛤蜊前几年才8元一盘,现在有的饭店涨到了10元,而肉菜就更贵了。去大饭店吃饭,20多元一盘都是

‘起步价’。”中午的时候,记者在文化路附近采访了几位市民,大家对饭店的菜价“同涨不同跌”深有同感,一位中年妇女说,餐馆也应该像超市一样,有适当的浮动,总不能市场上菜价便宜了,饭店的价格还是居高不下。

饭店:房租人工费是成本大头

“菜价每斤降那么几毛钱,比起房租和人工费的上涨,基本上是可以忽略不计的。”在建设路上一家小饭店的老板说,人工成本和房租的涨价是没有办法将快餐价格降下来的主要原因。服务员的工资也涨了15—20%,有的饭店还包三餐,但还是很难招到人。年后的房租也不断上涨,而且即使菜价、肉价降了,但一些佐料的价格却保持不变,有的甚至出现小幅上涨,开饭店的成本实际上是在不断地

提高。

君山路上的一位海鲜餐馆的老板表示,根据他的经验,目前市场上的菜价、肉价是很难稳定的,现在4月份降一点,7—8月份可能会涨得更厉害。所以饭店菜品的价格不可能根据市场上菜价、肉价的调整而经常调整。但如果市场上菜价、肉价降了,饭店也会增加菜量或者采取打折促销的形式吸引消费者。

记者还了解到,一些饭店不愿意

“同涨不同跌”的原因还有,如果随意调价,则有可能会引起行业的恶性竞争,未来菜价上升了也会压缩利润空间,消费者也会不习惯,因为降价消费者往往感觉不明显,但一涨价意见就很大。而且菜价的涨跌经常是短时效性的,估计10—20天后菜价会趋于稳定,饭店的定价往往要综合来看。

(记者 苏羽)



黄金又降了

“千足金288元/克,万足金308元/克”。这是24日在解放路上的某金店了解到的价格。据了解,目前黄金的价格每克较之前下降了20元。今年市民购买黄金更趋于理性,不再盲目抢购,多采取静观其变的态度。

(记者 苏羽 摄)

芹菜 小白菜 油菜等茎叶菜每斤1元左右

“一元菜”大批上市受欢迎

近日,记者走访枣城蔬菜市场发现,随着气温的不断升高,本市蔬菜出现了大幅度的价格下跌,其中以茎叶类蔬菜的降幅最为明显,部分蔬菜的价格重回“一元时代”。

生菜1.3元/斤,芹菜1.2元/斤,小白菜1.0元/斤,油菜1.4元/斤,蘑菇1.45元/斤,莴苣0.7元/斤,大白菜0.45元/斤……在市中区君山路上的一家大型超市内,一元左右的蔬菜占据了整个在售蔬菜品种的半数以上。“小白菜前段时间卖到两块多一斤,现在降到了一元一斤,看起来颜色也很鲜亮,菜种不错,挺实惠的。”在该超市正在选购蔬菜的王阿姨向记者说道。

随后,记者又来到市中区的朝阳市场与龙头市场发现,芹菜、菠菜、黄瓜、油菜、韭菜等价格均在每斤1元左右。“这些都是新鲜的蔬菜,如果想买更便宜的,在摊位的角落里还有。”朝阳市场内一位卖蔬菜的商贩指着角落里品相不算好的几类蔬菜说。

“现在天暖和了,也是季节的缘故,菜比以前便宜了,最近几天我经常买到一元以下的蔬菜,这个时期多吃点蔬菜对身体好。”龙头市场内一位正在选购蔬菜的田阿姨表示,因为蔬菜降价,田阿姨几乎每天都要去家附近的菜市场逛逛,淘点新鲜的蔬菜买回家食用。

“过几天蔬菜价格还会降,季节到了,不少本地蔬菜新鲜上市,对外地蔬菜有很大的冲击,这样一来蔬菜降价的幅度会更大。”龙头市场内一位多年销售蔬菜的摊主陈老板介绍,“特别像一些小白菜等本地蔬菜,对蔬菜的价格影响很大。”

陈老板告诉记者,自从蔬菜降价以来,蔬菜好卖了不少。“特别是一元类蔬菜,卖得相当好,经常一大早就卖出去大部分的蔬菜,很少有囤货的情况,这个时期,消费者购买蔬菜时也很少讨价还价了。”陈老板表示。

(记者 董艳)

购物警示

红薯仟润粉丝含致癌物

广州市质监局食品专项组前天公布了对本市2014年食品生产领域日常抽查结果,致癌物再度“出没”。

广州极润食品科技有限公司生产的仟润牌红薯仟润粉丝被检出44.1mg/kg的致癌物铝。有关专家表示,大量食用粉丝,等于大量摄入了铝。

质监局相关负责人说,“标准规定粉丝中不能检出铝,本次抽检的样品铝严重超标,其原因可能是企业超范围使用添加剂。而且这对老年人来说是一个非常危险的因素,造成脑细胞变性、死亡,加重脑萎缩,从而出现老年痴呆症。”(金悦)

裕丰牌花生油塑化剂超标

广州市质监局日前发布食品生产领域日常抽查结果公告。此次公告中,广东省粮油储运公司第三仓库生产的裕丰牌花生油邻苯二甲酸二丁酯(mg/kg)达到97.8,国家基准值是≤0.3,超标326倍。

邻苯二甲酸二丁酯即俗称塑化剂,是一种环境荷尔蒙,影响人体内分泌、危害男性生殖能力并促使女性性早熟,长期大量摄入可能会导致肝癌。若是处在发育期的幼儿,它带来的潜在危害会更大。

(葛征)

广州13种桶装水检测不合格

菌落超标三千倍

天气越来越热,市民在选用桶装饮用水时要特别留神了。广州市食安办近日发布了第九期食品安全信息,在30批次不合格食品中,13批次都是桶装饮用水。

本期公布的抽检食品共1164批次,其中合格食品1134批次,占97.4%。各监管部门已对抽检不合格食品依法实行下架、封存、召回等措施,对生产经营不合格食品的单位依法进行查处。

13批次不合格的桶装饮用水中,有11批次被发现菌落总数超标,其中广州市裕龙山泉水有限公司生产的甘龙牌饮用天然净水,菌落超标高达3100倍。其余菌落超标的桶装水,超标范围也在6—29倍之间。

(腾讯)

报告称拉芳去屑剂含量较低

2014年3月,《消费者报道》在权威第三方机构检测了9款洗发水的去屑剂含量,样品包括海飞丝、飘柔、清扬、巴黎欧莱雅、舒蕾、拉芳、霸王、追风、养元清等9个品牌。

检测结果显示,拉芳水润去屑洗发水的去屑剂吡硫翁锌(ZPT)含量最低,仅为0.02%,其宣传的去屑效果难以找到依据。

本次《消费者报道》根据这9款洗发水标签中标明的去屑剂进行了检测,检测依据的标准是《化妆品卫生规范(2007年)》。

检测结果显示,这几个品牌洗发水的ZPT含量均未超过1.5%,符合标准要求,但不同产品中的ZPT含量差别较大。清扬多效水润养护型去屑洗发露ZPT最高,为0.9%;拉芳水润去屑洗发水的ZPT含量仅为0.02%,只有清扬多效水润养护型去屑洗发露的五十五分之一。

(照新)