

“露营热”带火新消费 连锁餐饮店开启户外模式

从“逛公园才是正经事”“公园20分钟理论”到“周末露营地图”“无锡露营找搭子”等话题热度在各大社交媒体平台上迅速升温,约上三五好友去郊区或公园,搭一顶帐篷进行野餐、烧烤,与大自然来一场亲密接触,成为当下不少人假期的选择。



露营+赏花新玩法,带动户外产品热销

入春以来,随着“露营热”升温,“露营+赏花”成为时下年轻人最青睐的露营玩法。商场和户外用品店的露营装备也被摆上了C位。

在锡山麦德龙,记者看到不少市民正在选购帐篷、防晒衣等户外用品。许芳告诉记者:“我们准备五一带着孩子出去露营,商场里不仅有各种露营装备,还提供了生鲜肉类等食材,可以一站式备齐。我提前买好,到出行前再把肉类腌一下就好,非常方便。”

为了迎合消费需求,4月初的时候,麦德龙已经提前把零食、户外烧烤等露营所需物品搬上货架。麦德龙相关负责人表示,“天气回暖以来,折叠椅、便携帐篷、露营车等各种户外用品的销量直线上

升。今年麦德龙也在自有品牌的设计上不断简化,产品更加轻便易携带。”

曹理理是一位资深露营玩家,她表示,为了避开人群,她特意寻找了一些小众露营地。“去年我已经购入了天幕、餐桌椅、卡式炉等用品。有一次在昆山淀山湖露营时,却发现周边缺乏卫生间等配套设施。”今年,她又额外购置了一个户外沐浴更衣如厕的便携小帐篷。她打趣道,“自己的露营装备越来越成熟,俨然一个三室一厅一卫的小房子。”同时她提及,与前两年相比,轻便露营正在成为新趋势,不必盲目跟风,花大价钱购买昂贵的露营装备,“实用才是第一位,平价、轻量化的装备同样可以享受到露营的乐趣。”

连锁餐饮店不断破圈,开启户外模式

对不少市民来说,在外露营除了亲近自然、享受美景外,美好的餐食体验也是极为重要的。在早期露营阶段,如果想去露营了,基本上就是带上帐篷以及一些零食、蛋糕、卤味、水果等,而如今消费者不再满足于开袋即食的露营餐品,希望有更沉浸感的餐食体验。

在户外来一顿火锅、烤肉,不仅可以享受自己动手的乐趣,还能体验完全不同于室内用餐的体验感。为了满足消费者的需求,各大连锁餐饮也抓住商机,左庭右院推出露营套餐,不仅仅是提供日常涮品,还配置了燃油罐、包含支架的一次性炉具、锅具,一套装备下来,无须身在门店,也能吃到鲜牛肉火锅餐。新石器烤肉推出露营套餐,除了肉类、蔬菜、蘸料等,还有赠品包含电烤炉、韩式麦饭石烤盘、一次性桌布、碗、餐具、专用剪刀等。

除了连锁餐饮店的推出,露营热还带动了一些个人门店的烧烤食材、烧烤工具的销量。记者搜索发现,无锡涌现了不少专门做露营食材外卖的门店。其中一家专门做野餐盒子的老板告诉记者,他提供二人餐、三人餐、六人餐等模式,价格从180元到580元不等,如果顾客人多的话,也可以根据顾客要求自由搭配,野餐盒子锅、餐具、碗筷、调料通通配好,可以直接送到客人的露营地,来人即可烧烤。除了肉类野餐盒子,还有“寿司盒子”“甜品盒子”等。户外爱好者小孙说:“我平时会选择市区和山里露营两种方式,之前露营需要自己去菜市场购买食材,回来之后又要清洗、又要腌,常常要花费一天的时间,烤出来的口味也不一定好,现在更愿意买成套打包的野餐盒子,更省心一些。”

(晚报记者 陈怡迪 文/摄)

想靠鲜活河豚揽客? 还未开单就被查!

很多人习惯把新鲜、鲜活作为选购食材的标准。但有一款“春日美味”却不能选鲜活的,那就是河豚——因河豚含有毒素,处理不当食用后会有中毒风险,相关部门明令禁止餐饮经营单位加工制作鲜河豚。近日,市区一家餐厅本想靠鲜活河豚揽客,不料,还未开单就被查。

近日,新吴区市场监管局新安分局执法人员在日常监督检查中发现,辖区一家餐厅的水产区设置了带有“河豚”标签的鱼缸,里面养着数条河豚活鱼,墙上的菜单上标有“红烧河豚鱼”。

对此,餐厅负责人称,春季到来后,见同行纷纷推出了春季限定美食,吸引顾客“尝鲜”,该餐厅也决定靠“鲜”揽客,于是,便从外地一家河豚养殖公司购进了活体河豚,并推出了“红烧河豚鱼”作为特色菜。同时,他解释称,店内的河豚都是人工养殖的,并非野生的。

“不仅野生河豚禁止加工经营,养殖的河豚活鱼以及未经加工的河豚整鱼也是禁止餐饮服务经营者加工制作的。”执法人员指出该餐厅存在的问题后,餐厅负责人立即对店内的活体河豚全部进行了无害化销毁处理。

4月18日,执法人员到该店复查,未发现河豚活鱼或未经加工的河豚整鱼,店内河豚鱼缸及菜单上的“红烧河豚鱼”也已全部下架。

鉴于当事人系初次违法,尚未有河豚菜品售出,未造成危害后果,并且及时改正,新安分局在对当事人进行普法教育后,依据《中华人民共和国行政处罚法》相关规定,对其作出不予行政处罚的决定。

【以案说法】

严禁经营河豚活鱼及未经加工整鱼
河豚又名河鲀,俗称“气

泡鱼”,虽外表呆萌,实则暗藏危险——河豚毒素主要分布于内脏、卵巢、血液、鱼皮、鱼头等部位,如加工处理不当,容易导致中毒。但是,并非所有的河豚都不能食用。

执法人员表示,2016年,农业部办公厅、国家食药监总局办公厅发布相关通知,有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营,其中对河豚鱼养殖基地、加工企业、加工人员、加工技术等方面作出规定,并明确,河鲀加工产品包装上应当附带可追溯二维码,禁止经营河鲀活鱼和未经加工的河鲀整鱼,禁止加工经营所有品种的野生河鲀。根据国家市场监管总局相关复函,餐饮服务提供者经营未经加工的河鲀整鱼,属于违反《食品安全法》相关规定,尚不构成犯罪的,应承担的法律责任包括:违法生产经营的食品货值金额不足1万元的,并处10万元以上15万元以下罚款;货值金额1万元以上的,并处货值金额15倍以上30倍以下罚款;情节严重的,吊销许可证,并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处5日以上15日以下拘留。

【消费提示】

执法人员提醒,餐饮单位经营者如需经营河豚菜品,请选择来源于经农业农村部备案公布的鱼源基地养殖、且经审核通过的农产品加工企业加工后检验合格的预包装食品。消费者要想品尝河豚,请选择证照齐全的餐饮单位,或通过正规渠道购买加工后的合格河豚预包装食品,切勿购买、加工河豚活鱼或河豚整鱼食用,更不要自行捕捞野生河豚,以免发生中毒事故。食用河豚后如出现口舌发麻、恶心、呕吐、腹泻、乏力等不适,应注意保留剩余的食物,立即就医。(刘娟)

清理非法捕鱼地笼网



4月21日,工作人员在太湖无锡一处水域清理非法捕鱼地笼网。今年4月22日是第55个世界地球日,宣传主题是“珍爱地球人与自然和谐共生”。

(还月亮 摄)



玉祁平湖幼儿园开展寻“桥”之旅活动

为深度挖掘课程资源,助推幼儿经验生长,近日,玉祁街道平湖实验幼儿园开展了“行走课程”——《平湖城的桥》,带领孩子们走进玉祁平湖城,从数量、结构、种类、作用等多维度对平湖城的桥进行观察探究,进一步提

升孩子们对家乡“平湖城的桥”的认知。

接下来,幼儿园还将通过真实的项目实践活动,直接感知、实际操作、亲身体验来获取关于桥的经验。学校将继续带领孩子们对“平湖城的桥”更深入地探究。(龚晨凌)