

# 用预付卡“割韭菜”？理发店三度被转手 无锡消保委首例公益诉讼胜诉 法院：“前任+现任”一起赔！

本报讯（晚报记者 王佳）近年来，美容美发等预付式消费经营者卷款跑路的情况屡有发生，损害了消费者的合法权益。不久前，无锡40多位消费者集体将理发店告上了法庭，这是无锡首例消保委支持的公益诉讼案件。近日，法院判决三任经营者共同承担退款责任，为消费者维权树立了典范。

2023年6月，家住新吴区的秦先生在一家理发店又充值了几百元。“之前一直在

里理发，现在店主换了。”他说，新店主告诉他，如果想要继续享受原先的预付卡服务，就需要再次充值。秦先生无奈之下只好答应新店主的“条件”。

让秦先生没想到的是，还没过2个月，这家理发店又一次更换了店主。新的店主仍然要求再次充值才能继续提供预付卡中的服务。“之前，办卡是为了省事省钱，现在倒成了‘韭菜’了。”秦先生十分不满。不久后，当秦先生再次去

理发时，发现理发店已人去楼空。

和秦先生有同样遭遇的顾客有40多人，他们陆续向新吴区消费者权益保护委员会投诉，之后又向新吴区法院提起了集体诉讼。原来，该理发店在2017年开始营业，第一任店主王某在经营期间开展了预付卡会员充值活动，有多位顾客充值。2023年5月中旬，王某将理发店经营权转让给陈某和邵某，并签订了协议，约定店内会员未

兑付的预付卡服务债务全部转让给陈某和邵某。为了吸纳更多的预付款，陈某和邵某又与第三任经营者徐某签订转让协议，将经营权及店内债务转让给徐某。在收取部分会员的预付款后，徐某将店内相关设施拆除并停止经营。三任经营者拒绝退还40余名消费者充值的20多万元费用。

新吴区人民法院经审理

认为，债务人将债务转移给第三人的，应当经债权人同意，而三任经营者在转让店铺时均未告知消费者债务转移事宜，因此，三任经营者仍应承担各自经营期间的退款责任。法院判决，三任经营者共同对第一任经营者经营期间未退还的费用承担责任；第二任、第三任经营者共同对第二任经营者经营期间未退还的费用承担责任；第三任经营者对自己经营期间未退还的费用承担责任。

“法院最终判决消费者胜诉，有助于帮助弱勢消费者群体维护自身权益，同时也推动了公益诉讼法律制度的良性发展。”承办法官表示，经营者在退出市场时，应当依法进行债务清算，任何试图通过“协议转让”逃避债务的行为都将受到法律规制。

## 从“打卡饱腹”到“享受美味” 景区餐饮玩转 “舌尖上的文旅”

三月的无锡，樱花即将进入盛花期，锡马赛事定于23日鸣枪开跑，众多游客、跑者已提前来锡开启“舌尖上的春游”。

过去，景区的餐饮常因“味道不佳”“价格高昂”和“品质低劣”等问题备受批评。如今，景区餐饮正经历从“到此一吃”到“为吃而来”的转变，已不再是满足游客基本需求的无奈选择，而是逐渐成为文旅体验中不可或缺的一环。

### 餐饮美食 成景区新核心

在鼋头渚充山大门的樱花市集，粉色摊位整齐排列，食品的价格相对亲民。手打柠檬茶约25元1杯，羊肉串15元1串，手抓饼20元1个……在这里，游客不仅能享受美食，还能拍照打卡。“樱花树下吃面”的浪漫场景，已成为新晋的网红打卡造型。

据了解，去年樱花季，这里的摊位营收已接近千万元。老陈每年都会在樱花季摆摊，他透露：“现在的游客不仅要吃饱，还要拍出‘樱花大片’，所以我们连装食物的纸盒都印上了樱花诗词。”举着樱花雪糕的游客李小姐说：“这雪糕卖30元，确实不便宜，但店员说雪糕的造型复刻了‘长春桥樱花拱门’，咬一口就是‘吃掉春天’，一下子打动了

我。更何况我本周还要跑无锡马拉松，买根雪糕尝尝，很应景。”

隔壁的梅花糕摊主则通过“故事营销”实现了逆袭——每卖出1份梅花糕，他就讲述一段无锡梅花糕的故事，吸引了不少顾客购买。“这里的食品价格适中，分量也足，不算贵。”一位年轻游客表示。

鼋头渚景区相关负责人表示：“我们严格控制摊位租金，要求餐饮单价不超过市区同类产品的20%。在这里，游客购买的不仅仅是食物，更是情绪价值。”

### 性价比之选 受热捧

记者在探访中发现，无锡景区内的餐饮价格差异明显，性价比高的餐饮逐渐成为大家的选项。

惠山森林公园曾因山顶餐饮价格过高而引发争议，当时，一碗面的售价高达59元。随着景区的升级改造，新建的驿站给游客带来了惊喜。蛋黄肉松酥、惠山油酥饼10元1个，手打虾滑28元1份，阿胶桂圆红枣奶茶、茉莉轻奶茶20元1杯……“价格实惠，设施完善，服务周到，让人感觉特别舒心。”一位爬山的市民满意地说。

“闻到香味就过来了，真的好吃了。”一位游客兴奋地说。他购买的是惠山古镇的青稞烤馍。在这里排

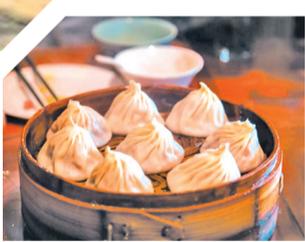


队的游客告诉记者，青稞烤馍价格不贵，10元能买6个。在消费者的认知中，排队往往意味着美味与实惠并存。

粗茶淡饭家的茶馓子也深受欢迎。无锡的一位美食博主在网上写道：“以前觉得油馓子是追剧时必不可少的零食，现在完全被茶馓子吸引了，它有6种口味，我最喜欢葱香和椒盐味的，一份才12元。”由于这家店的生意太过火爆，顾客常常需要排队50分钟才能买到茶馓子。惠山古镇老鹅店的盐水鹅42元1斤，半只起卖，大约80元，也成为游客餐桌上的常见美食。

### 用味觉记忆 绑定城市好感

当旅游从单纯的“到此一游”逐渐转变为“为吃而来”，景区餐饮已成为文旅融合的重要桥梁。在无锡，



无锡的历史文化魅力。

同时，为了借助科技手段提高服务效率与质量，进一步优化游客的用餐体验，部分景区引入智能点餐系统，大大缩短了游客的排队时间，同时利用大数据分析游客的喜好，精准推出符合市场需求的菜品。“梅园的莫奈庄园原本只做火锅，但经过调研后，我们发现炒菜和烧烤更受游客欢迎。”梅园景区工作人员表示，换品类的当月，销售额上涨了30%。

“景区餐饮不能只做‘一锤子买卖’。”无锡市烹饪餐饮行业协会会长陈为民指出，“未来要打通‘吃住行游购娱’全链条。比如，凭餐饮小票兑换景区折扣，用味觉记忆绑定城市好感。”正如00后游客小赵所言：“在无锡，吃一顿饭，拍几张照，就能刷爆朋友圈，这钱花得值。”

（璿璐/文、摄）