

崇尚节俭 狠刹“四风”

我市酒水回收市场生意惨淡

信阳消息(记者 张方志)酒水回收市场曾经红红火火,每到正月之后更是异常兴隆。但是,最近两年酒水回收市场繁荣景象不再,尤其是自2013年以来,酒水回收生意更是越来越差。近日,记者在走访时发现,我市酒水回收市场目前的生意完全可以用惨淡一词来形容。

“生意不好,没有卖的。”昨日上午,一位在工人文化宫北门口回收酒水的男子说,“现在几乎一个星期见不到一瓶高档酒,和四五年前比少的不是一点半点。”工人文化宫是我市酒水回收的集中地,曾经这里到处都是打着“酒水回收”招牌的人,但是如今再走进文化宫,你会发现“酒水回收”的招

牌已经极少见了。昨日上午,记者走遍工人文化宫后发现,偌大的场地只有三个加工金银首饰的招牌上写着“回收酒水”。“来卖高档酒的人几乎没有,生意不好做,很多人也就退出去了。”一位回收酒水的女子对记者说,“我现在也只能靠帮人加工些金银首饰来挣点钱,指望回收烟酒那真是饿死了。”

昨日下午,记者在市中心遇到一位回收高档酒水的摊贩,有意思的是,这位摊贩将自己招牌上的高档酒水前面都加上了一个“老”字,如“老茅台”“老五粮液”等。“我只回收以前的老酒,就是别人珍藏下来作为纪念的,这种酒纯粹是为了收藏。新酒我不收,现在的茅台、五

粮液我不要。”该摊贩告诉记者,“现在行情不好,我怕收过来卖不出去亏自己手里。”

那么,到底是什么原因导致曾经红红火火的酒水回收市场如今经营惨淡呢?一位业内人士透露,这与中央这几年狠刹“四风”有关。“近几年,我国提倡勤俭节约,反对铺张浪费,尤其是中央出台了‘八项规定’和狠刹‘四风’之后,‘三公’消费锐减,在很大程度上影响了酒水回收市场。”该业内人士说。

该业内人士表示,酒水回收市场,乃至整个礼品回收市场如今“遇冷”,从某种意义上来说体现了中央反腐败的成果,这种“遇冷”其实是广大人民群众乐意看到的。

荣获“信阳市立信示范企业”称号

鸡公山酒业成为诚信企业标杆



鸡公山酒业副总经理在活动仪式上讲话。易续震 摄

信阳消息(记者 曹政 通讯员 易续震)3月15日,信阳市立信示范企业授牌仪式暨企业诚信经营承诺及公民守信承诺签名活动在体彩广场举行,鸡公山酒业公司荣获“信阳市立信示范企业”称号。据悉,此次活动由信阳市发

改委、《大河报》、《信阳日报》、《信阳晚报》、浉河区工商局主办,旨在维护消费者合法权益、维护社会诚信环境,推动全市政务诚信、商务诚信、社会诚信和司法公信建设,构建信用信阳、美丽信阳的社会环境。

活动仪式上,鸡公山酒业副总经理赵耀发言。他说,什么是诚信?诚,即真诚、诚实;信,即守承诺、讲信用。诚信的基本含义是守诺、守约、无欺。简短的几个字,便道出了其中的真谛。特别是如今在经济迅速发展的时代,诚信更是一盏指引社会、企业、个人走向成功之路的明灯,政无信不威,商无信不富,人无信不立。

活动现场,鸡公山酒业通过各种形式充分展示了鸡公山粮液的完美品质,并受到现场消费者的一致好评。在2014年,鸡公山粮液被评为河南省十大名酒品牌,公司成功在上股交挂牌上市。去年12月,又成功举办了首届鸡公山白酒文化节,很好地见证了鸡公山酒业的诚信发展。鸡公山酒业董事长朱耀辉表示,诚信是企业重要的无形资产,是企业赖以生存的制胜法宝,是企业的核心竞争力。而鸡公山酒业的核心价值观就是,诚实、专注、担当、感恩。

炉火纯青 鱼香倾城

鲈鱼吧式餐厅掀起美食新高潮

信阳消息(见习记者 徐磊)味道鲜美的烤鱼,香气怡人的啤酒,现场表演的乐队,优雅舒适的环境,周到尽心的服务……鲈鱼吧式餐厅以其个性时尚的装饰和类似于酒吧的自由气氛,在开业后便吸引了时尚敏锐的年轻人的关注,他们每晚在摇滚乐队的精彩演绎中来此用餐,由“仨俩相伴”到“结伴成群”,鲈鱼吧式餐厅可谓宾朋满座。

“江上往来人,但爱鲈鱼美”。宋代范仲淹的这首脍炙人口的《江上渔者》让人们了解到,自宋代开

始,鲈鱼就已经被人们所钟爱。因为鲈鱼肉富含蛋白质、维生素A、B以及钙、镁、锌、硒等营养元素;具有补肝肾、益脾胃、化痰止咳的功效,对肝肾不足的人有很好的补益作用;鲈鱼还可治胎动不安、产后少乳等症,准妈妈和产后妇女吃鲈鱼是一种既补身、又不会因营养过剩而导致肥胖的营养食物,是健身补血、健脾益气和益体安康的佳品。据多部本草典籍记载,鲈鱼补五脏,益筋骨,和肠胃,治水气。

鲈鱼吧式餐厅自2014年开业

以来,受到了广大食客的一致好评。店内装修颇具特色,环境优雅,菜品丰富。4种鱼类(草鱼、海鲈鱼、黑鱼、清江鱼)、7种口味(香辣味、麻辣味、豆豉味、泡椒味、蒜香味、孜然味、麻椒味)任您选择,自酿啤酒和专业乐队现场表演,让您在享用美食的同时享受极其精彩的视听盛宴!除了烤鱼,店内还有香辣蟹、香菇鸡子火锅、手撕烤鸡、油炸羊排火锅、各类烧烤等特色菜,让您在品尝美味佳肴的同时流连忘返。

北京沃尔玛将变味肉绞馅卖

回收标准是变黑发臭

春节前,《京华时报》记者进入沃尔玛超市北京清河分店暗访,对这里的鲜肉及冷冻肉区肉类分区(以下简称“鲜冻肉区”)进行调查。

肉有味儿绞馅售卖

2月9日凌晨6时05分左右,一名厂家促销员将昨日包装未售出的牛肉切块后直接放入操作间内的绞肉机,将牛肉绞成肉馅,后肉馅被放入货架销售。对于为什么要绞馅销售,促销员称:“这个闻起来有点味道了,做成肉馅卖了。”记者查看促销员撕掉的标签发现,标签上的肉类包装日期为2月8日。

顾客从货架购买牛肉肉馅时,售货员会将肉馅重装袋称重并贴上标签。记者发现新标签上,牛肉的包装日期变成了2月9日。

重新包装的“艺术”

《京华时报》记者暗访期间,见到多位超市员工和厂家促销员重新包装旧托盘肉,记者上前帮忙包肉时,多名鲜冻肉区员工向记者指导了重新包装的“艺术”。

一名超市员工告诉记者,昨天的肉当日重新包保鲜膜时一定要将肉品好看的一面朝上,如包装鸡腿、鸡翅等一盘多量的肉品时,要将等量肉品摆在托盘上,“要把好看的朝上,把不好看的用好(看)的遮住”。

对于为何更换标签,一名多次更换标签的厂家促销员称,每天顾客前来购物的时候一般都会查看肉品的标签,标签上的包装日期是顾客确定肉是不是新鲜肉的主要标准,“客人要买新鲜的(肉)啊,改了标签就是当天的了,客人看就是新鲜的了”。

回收标准是变黑发臭

“这个肉都过期好几天了,还上货了,这要是被查到就傻了。”员工和主管开玩笑说。记者询问多名超市员工和厂家促销员托盘肉什么时候过保质期,什么时候扔掉时。多名鲜冻肉区的员工告诉记者,每天早晨拆包时要闻闻肉的味道和看看肉的颜色。“如果味道发臭了,颜色变黑了才可以收回。”一名超市员工告诉记者。

当记者询问如何辨别每天重包的肉品是哪一天从冷冻室拿出来第一次包装的,多名鲜冻肉区员工告诉记者不要管那么多,“这个只要看颜色和闻味道就行了,都这么分辨,别让顾客看出来(变质)就行”。

(据《京华时报》)