

年夜饭总体价格上浮近2成

距离2019年新春还有近2个月的时间,申城不少饭店的年夜饭已经被预订一空。记者采访了解到,今年大部分饭店的年夜饭价格都有上涨,且幅度达到10%-20%。不过价格的上涨并没有影响市场销售,目前,年夜饭的预订比例已经超过9成,知名连锁饭店只有第二批尚有少量余位。不少饭店负责人也向记者透露,为了做好这一年中最重要的一顿饭,企业不仅在菜品上动足脑筋,在职工团队的保障上也花了不少心思。

价格普遍在2000-3000元

记者从沪上一家知名老字号饭店了解到,今年该饭店的年夜饭早在9月份就已经预订一空。饭店负责人告诉记者,今年酒店一共设有2款10人桌的套餐。一款标价3680元,另一款标价4580元。此外,还有一款针对6人小桌的1980元套餐。饭店同时规定,包房位置必须预订价格更高的一款套餐。

在新雅粤菜馆,今年的套餐同样分为4288元和3288元两种。相关负责人表示,因为人工、原材料成本的上涨,今年的套餐价格较去年有5%左右的上浮。“但是套餐总价只相当于其中所有菜品单价总和的9折。”

记者发现,一些知名的老字号饭店原本套餐价格就普遍超过了3000元,上涨幅度有限,有些甚至维持原价。而顺风、丰收日等连锁饭店,今年的套餐价格基本都有小幅度的上涨。在普陀区的一家丰收日酒店,工作人员给记者亮出了几种套餐选择,这些套餐价格基本都在2000余元至3000余元的区间,不同价格的菜品有所差异。

上海餐饮烹饪行业协会副秘书长金培华告诉记者,去年,大部分2000平方米规模的饭店年夜饭套餐均价在2000元上下,是市场主流。“去年相当于人均约200元,今年的大部分饭店年夜饭涨幅都在10%-20%之间,除了原本单价就比较高的饭店外,基本呈现普涨局面。2000元-3000元左右的套餐成为主流。”

一座难求,有企业尝试翻台

“目前,2019年年夜饭预订量已经达9成。”金培华透露说,一些知名大饭店的年夜饭一如既往的“一座难求”。“今年吃完,订下明年的位置。”这样的场景在不少饭店里并不鲜见。与此同时,进入12月后,不少连锁饭店的年夜饭余位也已不多。“基本上第一批已经订完,第二批可能还剩少量余位。”

不仅是年夜饭,记者从多家饭店了解到,大年夜的午饭,小年夜,包括初一至初六的家庭聚会餐,基本都被订得满满当当。

记者获悉,考虑到年夜饭的出菜上菜效率和高效服务,套餐形式是一直以来的“行规”,而“翻台”也是大部分饭店操作的规矩。丰收日的一位工作人员向记者透露,年夜饭第一批从4点半开始,要求7点必须离席,因为第二批7点半就要开场了。

虽然翻台能够进一步提升营收,并且更好地利用好有限资源,但是也有一部分大饭店不愿意做翻台生意。“一方面考虑到客户的用餐体验,能够让他们尽兴、不要赶时间。另一方面,如果只做一批,基本晚上8点半左右都能结束,员工辛苦了一年,也能回家吃个团圆饭。”新雅饭店相关

负责人表示,一些追求高品质的饭店,虽然需求很大,但也不愿意做翻台生意。

不过今年,有一些原本不翻台的企业正在考虑开始翻台。“我们打算一点点开放,比如一共50张桌子,今年开放10张翻台桌,先看看效果。”某酒店负责人透露,餐饮行业目前竞争激烈,在需求充裕的情况下,企业也在做一些积极的尝试。

半成品家宴连续几年热销

年夜饭“一座难求”的大背景下,饭店推出的半成品,也成了很多市民的选择。

一位“马大嫂”杨女士就明确表示,宁愿买老字号饭店的半成品,也不愿意在家门口的小饭店“将就”一顿年夜饭。金培华告诉记者,年夜饭半成品套餐已经连续多年热销,商家也在不断翻新花样。今年,各家饭店的年夜饭套餐销量继续增长,预计增幅达到10%左右。“目前看,半成品销售还在起步阶段,预计到节前一个月会迎来销售高峰。”他同时透露,年夜饭套餐主要是对家庭聚餐的一个补充,均价在500元-600元。

新雅粤菜馆负责人指出,受到近年来半成品热销的影响,饭店去年开始对家宴进行改革,将生鲜的理念融进产品中。“我们今年一共设置了6套半成品家宴,在去年的基础上,在所有菜品中还配好了各种配料、辅料、调料,甚至是葱姜,都一应俱全。这样就真正实现了半成品的初衷,不需要再出门买配菜了。”据悉,每套产品限量2000套,消费者需要预约提货时间,当天凌晨3点多,半成品将从工厂直接配送到总店。“受限于工厂的产能,家

宴只能限量供应,这些年基本都是几天就被订完了。”记者发现,家宴的价格从700余元到2000余元不等,最贵的套餐中包含了牛排、龙虾、鹅掌等诸多“硬菜”,因此也颇受消费者认可。有饭店发放1500元额外奖励

年夜饭,被很多人誉为“一年中最重要的一顿饭”。对于食客而言如此,对于饭店服务工作者亦如是。

每年,为了留住职工,做好这一顿饭,饭店方面都动足了脑筋。

今年同样不例外。自从除夕当天被列为法定假日,职工享受三倍工资待遇后,企业年夜饭的成本开销也无形中增加了。一位老字号饭店负责人告诉记者,今年,饭店在支付加班工资的基础上,再额外给所有参与年夜饭服务的职工支付1500元奖励。“这个标准在行业内属于中上的水准了,主要是为了留住职工,做好这顿饭。这样算下来,职工这一天,就能拿到2000余元的收入,还是相当可观的。”

“叔叔阿姨,请放心,您孩子在我们饭店工作很努力,做得也很好。过年期间饭店很忙,他可能没办法回家过年了,等年后,我们会给他足够的假期……”一封亲切的慰问信,从情感上打动了年轻的职工。除了金钱方面的激励,饭店也想出了许多妙招。“比如当天营业结束组织大家一起吃年夜饭,给员工发红包;让加班员工提前获得轮休;在节后分批组织职工旅游;还有企业直接把奖金、礼包和慰问信寄到员工家乡……”金培华指出,在行业内,每家饭店都有自己的对策,从多角度挽留职工,也确保这一年中最重要的一顿饭,能将浓浓的年味传递下去。

信息快报

上海石油化工交易中心 将对接期货市场

日前,奉贤区举行上海石油化工交易中心十年成果发布活动。记者了解到,该中心成立十年来,已成长为年交易额近2000亿元、国内最大的石油化工大宗商品现货交易中心。

据统计,我国石油化工企业数量超过千家。其中,多数中小型企业面临采购销售石油化工制品的困境。为解决这一问题,上海早在1998年先后成立过两家石油现货交易中心,但因受体制限制,服务企业有限,发展相对缓慢。2008年前后,随着次贷危机向全球蔓延,原油价格震荡引起成品油价飙升,国内数不胜数的中小企业生存空间遭受挤压,石油制品经营举步维艰。危机时刻,上海以中小企业集聚的奉贤为依托,再次筹建以民营为主的混合制上海南郊石油化工有限公司(后更名为上海石油化工交易中心),专门为石化类企业提供原油采购、石油制品分销以及企业注册、融资、信贷、物流等一系列相关服务,以更灵活的机制应对瞬息变化的市场。特别在原油采购方面,中心按照中小企业的需求,与有资质的专业供应链企业沟通洽谈,供应链公司从“三大油”(中石油、中石化、中海油)采购,再分销给中小企业。“整个环节不仅省去了中小企业的的时间,更降低了成本。”交易中心党支部书记吴薇说。

数据显示,在中心成立的第二年,已经实现企业会员过百家,交易额达65亿。截至目前,它已成为国内最大的石油化工大宗商品现货交易中心,汇聚了来自全国26个省、直辖市、自治区的800多家会员企业,2017年年贸易额已达1851亿。近年来,上海着力推进国际化大宗商品现货交易平台建设,资源配置能力不断提升。而上海石油化工交易中心作为在奉贤诞生、服务全国的石化商品现货交易平台,“虽不产油、不炼油,可全国的企业却能通过我们实现无中生‘油’”,体现了上海在推进国际贸易中心建设过程中,勇于承担重任、服务全国的意识。”上海石油化工交易中心董事长孙继东说。

为进一步顺应网络时代需求,交易中心目前还推出上海石油化工交易中心石油网购专业平台“大油桶”,以及为会员提供全面的交易、信息、物流等服务,集交易、电子商务和现代物流于一身的“电子盘”平台。随着国内石油期货市场的确立,该中心还将进一步对接期货市场,争取成为期货交割的中转站,扶持国内实体经济,实现交易量几何级增长。

科普教育创新奖颁发

2018年上海科普教育创新奖颁奖典礼于近日举行。植物生理学家、中科院植物生理生态研究所许智宏院士,泌尿外科专家、海军军医大学(第二军医大学)校长孙颖浩院士,获得本年度“科普杰出人物奖”。

本届上海科普教育创新奖共收到242个项目,比2017年多出25%,共评出含提名奖在内的116个奖项。作为上海科普奖励的“拓荒地”和“蓄水池”,上海科普教育创新奖是全国首个由社会力量出资的综合性科普奖项,由上海科普教育发展基金会于2012年正式设立。

获得“科普杰出人物奖”的许智宏院士,自2013年以来,科普工作的足迹遍布上海、北京、重庆、广东、湖北、河北、河南等多个省区市。“科普和科研同等重要,我希望能让大家领略大自然的美好,一起来爱护大自然。”

获得“科普杰出人物奖”的孙颖浩院士从业40年来,他一直坚持结合自己的医学专长进行科普工作。近10年来,他参加了数百场次的专题宣教,直接受众达十余万人。

“小菜场”不仅卖菜还能社交

用上海方言说买菜这事儿,别有一番滋味:不管是买萝卜青菜还是鸡鸭鱼肉,统统叫做“买小菜”;无论家门口的哪家是大市场还是小店铺,一律都称“小菜场”。

改革开放40年,人们口中的小菜场同样回应着历史的变迁。从马路菜场入室到室内菜场启动标准化改造,从颜值不断提升到注入科技“智慧芯”……由外及里的迭代更新,使得小小菜场成为这个时代民生发展的生动注脚。

时下,菜场的社交标签也被悄悄放大。许多新生代菜场叠加了邻里中心、烘焙坊、花店等功能,为这方小小空间注入更多人际交往和情感元素。

依旧还是那个小菜场。一个“小”字,接着地气,透着生机。

3.0版小菜场的正确打开方式

如今的“3.0”版小菜场什么样?这个月刚刚完成改造重新开张的虹口区吉祥菜场诠释了升级版菜场的正确打开方式。千余平方米的菜场,中央区域,水果、蔬菜、豆制品等品类独立成区,牛羊肉、海鲜摊位在靠墙一圈依次排开。居民买好菜,还可以相约熟悉的邻居直奔二楼的邻里中心,在共享厨房里切磋厨艺,进餐聊天——小菜场俨然一个网红社交场景。

用“面目一新”来形容如今的上海菜场并不为过。自2005年起,上海用十多年时间,完成了从马路菜场入室到室内菜场启动标准化改造试点,再到标准化菜市场基本实现全覆盖的转型,如今小菜场建设实现了“三级跳”——敞亮整洁的环境,不仅顾客满意,摊主们看着也舒心。

上海菜场的经营模式这些年也不断优化,从“二房东”式的摊位出租经营模式向自营或者联营联销模式转型。去年,本市完成33家示范

性标准化菜市场改造,菜场从“供得上”向“供得好”“供得安全放心”升级。上海美天副食品有限公司常务副总经理顾志君告诉记者,经过“3.0”版升级改造,菜场采取集中收银,每笔订单都有后台记录,详实掌握价格浮动、品种变化、摊位的进出货数量;有了后台大数据,还可以根据本区域顾客的购买偏好调整菜品,实现向居民“菜篮子”精准投放。

“AI”赋能菜场智慧应用

开业已满月,在朋友圈刷屏中被称为“顶配”的长宁美天芙蓉江菜场依旧保持着热度。除了颜值高、菜品齐、价格亲民等常规配置外,最圈粉的要数人工智能(AI)赋能。菜场中专门辟出一块24小时购物区,在这里“刷手”就能付钱。整个购物流程非常简单,扫码注册、录入手脉,即可绑定生成个人专属身份,将选购的商品放上结算台,系统就能快速识别结账,消费者只需对着识别区域挥挥手,分分钟就能完成购物。

如果说“刷手付款”是最高配置,那么,通过二维码实现食品安全追溯,已成为众多菜场的标配。在蔬菜柜台,市民孔玲玲看中一把黄心芹。不着急装袋,她先掏出手机对准商品标签上的二维码扫一扫,屏幕上很快跳出经销企业、供应商信息,“早上4点20分从配送中心出库,7点49分抵达菜场”,商品从出库到摆上货架的整个过程一清二楚。

如今,越来越多的菜场拥有一颗“智慧芯”。寸土寸金的上海,智慧微菜场正在社区中不断普及。这种网订柜取、自助售菜的生鲜零售新业态模式,将菜市场浓缩成自动售菜点,让市民实现家门口买菜。2017年底,全市已设置1542家社区智慧微菜场,2018年又新建了500家。

白皮书:

我国老年人的权益保障机制得到逐步健全

国务院新闻办公室12月12日发表《改革开放40年中国人权事业的发展进步》白皮书

据白皮书介绍

2017年 我国60岁及以上老年人达2.4亿,占总人口的17.3%

2012年以来 我国修订老年人权益保障法,出台《关于加快发展养老服务业的若干意见》《“十三五”国家老龄事业发展和养老体系建设规划》等70多项政策文件,初步建立养老法规政策体系

全国养老服务	1978年	8000多家	服务机构
	截至2017年	15.5万个	包括养老机构、社区养老服务设施、互助型养老设施等各类养老服务机构
		744.8万张	床位



将纳入	1781.7万	最低生活保障范围
	410.2万	特困老年人

全国共有	老年学校	4.9万个
	在校学习人员	704万人
	各类老年活动室	35万个