

酒店降本增收减浪费 消费者薅羊毛享实惠

舟山自助餐厅解锁“惜食”新玩法

□记者 汪超群 通讯员 陈慧

39.9元在舟山能吃到什么?大虾、牛肉、炸鸡、烤鸭、梅鱼……近日,一位“90后”新舟山人分享了她去大酒店购买“自助剩菜盲盒”的经历,直呼“超值”。

薅羊毛的快乐 2.37折解锁上百元自助餐

1月12日晚8时,舟山财富大酒店自助餐厅依然灯火通明,当用餐人潮退去,专为“打包惊喜”而来的“惜食一族”陆续进场。只见他们专注而熟练地将自己喜欢的食物装入餐盒中,鱼、虾、肉等“硬通货”几乎塞满每一寸盛放空间。

“这么一大盒,去外面买,起码100元。这里只要39.9元,既解决了夜宵,又节省了开支,还参与了环保,一举多得。”家住新城中湾佳园的严先生满意地说。

168元的单人自助晚餐正价,“剩菜盲盒”直接打了2.37折。“对于下班晚的人来说,真的特别友好,酒店做出来的食物味道也不错,性价比很高。”从事食品检测工作的高女士表示,每次来,自助餐厅的菜品都不一样,“开盲盒”的随机性也增加了消费的趣味性。

“大家别误会,我们所说的‘剩菜’不是客人吃剩的,而是晚餐时段厨师现作、自助餐形式未能全部取完的菜品,这些餐食都在最佳食用时间内,品质与正餐完全一致。”舟山财富大酒店餐饮总监林琳表示,客人付费后就可以使用酒店提供的五格打包盒,在热菜、甜品、水果区域自由搭配,装满带走。自去年10月底试水以来,该模式已积累了不少“回头客”。

据介绍,目前,“自助剩菜盲盒”只在每晚8时至8时30分售卖,相比周末用餐高峰,工作日余量食物相对较多,“年轻客群很喜欢,特别是上晚自习的高中生和下班晚的打工人,经常买去当夜宵,寿司、鸡翅、羊肉串尤其受欢迎。”

降本与惜食的双重考量 食品安全不打折

39.9元的定价,到底划不划算?林琳坦言,定价初衷是覆盖基本运营成本,核心还是为了倡导惜食与共享。

“以前,当日没有取用完的自助餐食,只有肉类、鱼虾类会回收至职工食堂,次日加热食用。蔬菜类、贝壳类、开封过的饮料、切过的水果大多只能倒掉,太可惜了。”林琳说道,现在改成“自助剩菜盲盒”,许多食物都能送到被喜爱它们的食客手上,大大减少了浪费。

行业数据显示,餐饮行业食材损耗率普遍在10%~15%,高端酒店尤为突出。“自助餐‘任吃任取’的模式,很容易让顾客抱着‘宁可剩,不能亏’的心态,造成浪费。”市市场监管局新城分局食品药品安全监督管理科科长殷福祥认为,“自助剩菜盲盒”作为大型酒店的一种“降本”手段,在将“损耗成本”转化为“增量收入”的同时,有助于引导消费,在全社会形成节约粮食的新风尚。

“剩菜”可盲盒,食品安全不能有盲区。林琳介绍,考虑到安全隐患、烹饪加工等问题,冰淇淋、生牛排、生鱼片、腌制食品、砂锅、汤面等生冷或需现煮的食品类,都被排除在“盲盒”之外。酒店专门制作了“新鲜现做·即刻食用”的醒目标签,贴在打包盒上。工作人员也会叮嘱消费者,若次日食用,一定要冷藏保存、彻底加热,避免食物变质。

定海身份证换证服务 送到海岛村民家门口



□通讯员 刘琪琳 诸葛晓明
倪妮 姚恺怡 文/摄

本报讯 1月13日,定海区政务服务中心公安窗口工作人员携带便携式采集设备,走进环南街道盘峙岛,为岛上村民集中办理身份证更换、补办业务,把便民服务送到群众家门口。

在岛上幸福驿站设置的临时办证点,工作人员有序引导村民填写个人信息,同时细致调整村民坐姿、整理衣物,确保拍摄的证件照符合规范标准。“头稍微抬一点,嘴角放松一点。好了!”随着相机快门声落下,村民张月琴的证件照顺利拍好。在工作人员协助下,她很快完成委托书签署,整个办证流程仅耗时8分钟。“我的身份证再过几个月就到期了,刚好赶上你们来村里服务,好足嘞。”张月琴称赞道。

得知村民王赛君因腿部术后行动不便,工作人员当即提供上门服务。在王赛君家中,工作人员快速布置好拍照背景,耐心协助她

调整姿势完成人像采集,随后全程帮办相关手续。“太感谢你们了!去城区办证要坐船,我这腿脚不方便,现在在家门口就把事办妥了。”王赛君拉着工作人员的手感激不已。当天,其丈夫也一并在家中完成了身份证更换业务办理。

“近两年正处于身份证换证高峰,尤其是60多岁的老年人,他们在2005至2007年集中换发的二代身份证陆续到期,这批证件的有效期均为20年。”定海区公安分局政务服务科副科长顾增轶介绍,盘峙岛群众往返城区办证需乘船,耗时费力,为此公安部门主动延伸服务触角,将临时办证点搬到村民家门口。

为提升办证效率,此次服务采用委托办理模式。村民仅需完成人像采集和委托书签署两项核心流程,后续的制证、审核等环节,均由工作人员带回城区统一办理。“证件制作完成后,我们还会安排驻岛民警专门送证上门,村民两周内就能拿到新证。”顾增轶说。

“东方朝阳2”轮昨条帚门锚地 完成首次加注作业



□通讯员 刘传奇 石康鸣
记者 陈佩佩 文/摄

本报讯 昨天下午,在条帚门外锚地,“东方朝阳2”轮顺利为巴拿马籍散货船“OCEAN TRINITY”,高效完成1600吨低硫燃料油加注作业。这标志着继“东方朝阳”轮之后,第二艘“舟山船型”2.0版供油船正式投入运营,为全球保税船燃加注中心建设注入又一强劲动力。

据了解,“东方朝阳2”轮是“东方朝阳”轮的姊妹船,是浙江自贸区东方同舟海事服务供应有限公司根据舟山海域特点量身打造的新一代标杆供油船。该船型总长88米,载货量超4000吨,具备在1.5米至1.7米浪高条件下稳定作业的强大性能,显著提升了舟山海外锚地供油作业的窗口期和可靠性。该船具备

“一船多能”特点,可同时满足重油、轻油及润滑油的综合加注需求。

条帚门外锚地作为舟山保税燃料油加注的重要开放水域,其高效、安全运作至关重要。为保障此次首单作业顺利,舟山海事局主动提供全程精准服务,通过深化跨部门协同,为供油船和国际航行船舶提供一体化、便捷化服务,大幅压缩了船舶待泊和作业准备时间,确保了此次加注任务的高效完成。

近年来,依托多项国家战略叠加优势,舟山保税船用燃料油供应量持续快速增长,2025年加注量突破800万吨,同比增长10.6%,稳居全国第一、全球前四加油港地位。随着“东方朝阳”系列2.0版供油船陆续投用,舟山正通过“硬设施”与“软服务”的双重升级,不断增强在全球航运燃料补给网络中的核心竞争力和吸引力。

全国首部“中剧”《看得见风景的窗》 今晚央视开播 全剧舟山取景展海岛风情

□记者 裴驰宇

本报讯 全国首部精品“中剧”《看得见风景的窗》,将于今晚8点登陆央视一套黄金档,并在优酷、芒果TV、爱奇艺、腾讯视频四大平台同步播出。该剧全程取景舟山,是国家广播电视总局2025年8月正式设立“中剧”这一新剧集类别后的首部标杆之作。

“中剧”是国家广播电视总局去年8月全新创设的剧集品类,其单集时长介于15至30分钟,剧集总数通常为12至24集,填补了传统长剧与短视频短剧之间的市场空白。

《看得见风景的窗》共8集,单集约20分钟,以“短而精、小而美”为创作内核,讲述了横漂失利的剧总统筹林笠(张雪迎饰)返乡接手外婆的舟山民宿,与前来海岛取景的文艺片导演顾远(高至霆饰)相遇相知,谱写出一段温暖治愈的爱情故事。剧集紧扣返乡创业、发现家乡之美的时

代脉搏,将清新质朴的海岛风光与细腻动人的剧情深度融合。

在这部作品中,舟山海岛风光绝非单纯的背景板,而是推动剧情发展的有机组成部分。全剧采用“公路取景”的独特叙事结构,取景足迹遍布舟山花鸟岛、朱家尖等特色点位,将碧海金沙的旖旎、渔村烟火的鲜活、百年灯塔的厚重等海岛元素,自然编织进情节脉络之中。镜头下的海岛气息真实鲜活,生动诠释了“绿水青山就是金山银山”的浙江实践成果。随着剧集播出,全国观众将跟随主角的视角,沉浸式领略舟山海岛的迷人风貌与独特生活质感。

作为“中剧”品类的先行探索之作,《看得见风景的窗》凭借紧凑的叙事节奏与精炼的内容表达,在有限篇幅内多维展现时代主题,传递温暖向上的情感力量。

1月15日晚,这扇“看得见风景的窗”即将缓缓开启,诚邀全国观众共赴一场浪漫的海岛之约。