

一支雪糕顶顿饭钱

今夏雪糕为啥这么“高贵”



成本上涨是主因

雪糕价格为什么越来越高？采访中，有业内人士称，主要原因是由制造雪糕的原材料：奶、糖、巧克力涨价引起的。除去冷饮生产成本的增加之外，雪糕在人工、运输、包装、冷藏技术等环节成本都有所提高。另外，许多冷饮品牌开始推出“高端路线”，这些品牌以生牛乳、稀奶油为主要用料制作出的“全乳脂冰淇淋”，价格自然也不便宜。位居价格顶层的“网红雪糕”，靠着奇葩口味、跨界联合、网红带货，明星加持……销售遥遥领先，虽然褒贬不一，但有一个共同的特点，那就是价格不便宜。

“如今，雪糕早已不是解暑所需，季节也不再是限制消费的因素。90后、00后这些消费主力，对品质化生活需求越发旺盛，对于产品的个性化诉求越来越高，更乐于尝鲜、尝新，在消费升级大势下，雪糕市场正在发生翻天覆地的变化，价格浮动仅仅是其中的一环。”从事甜品生意的闫先生称。

雪糕品牌纷纷走高端路线，也挤压了平价雪糕的市场。据我市一家连锁超市门店负责人介绍，雪糕高端化，实际上是市场各环节都乐于看到的情况。过去门店售卖一支平价雪糕的利润顶多赚五毛钱，而现在售卖一支十元以上的雪糕，利润可以达到两三元。大家自然愿意加大高价雪糕的进货量，促销和推广力度也会大很多。



自制雪糕也不赖

消费升级也罢，成本提高也罢，无论是哪种原因，是否买单还是得消费者说了算。也就是说，没有消费者喜欢被动消费升级，“物美价廉”才是王道。

90后市民张弛从小是雪糕爱好者，他更喜欢这两年流行的国货冰品，偶尔也愿意为单价为十几元一支的雪糕买单。“我更关注雪糕的口感和用料，低脂低糖、蛋白质含量高的产品吃起来没有负担，而且网店和超市的价差不大，便利店、小卖铺也能购买。”

采访中，记者发现，不少市民为了吃到不含添加剂的雪糕，选择自制雪糕，根据自己的口味制作出来的雪糕美味又健康，而且成本也很便宜。

“我儿子特别喜欢吃雪糕，但是雪糕中的添加剂实在太多了，再加上现在价格奇高，一盒雪糕都能买两箱牛奶了。今年夏天，我自己制作雪糕，从网上搜索个教程，其实制作过程很简单，酸奶再加上一些水果掺起来放到模具里，在冰箱里放一天，第二天就可以吃了。”东怡花苑小区的张女士说，“买上三盒酸奶，再配上自己喜欢吃的水果，就可以给孩子做10支水果酸奶雪糕，平均下来，一支雪糕的价格还不到2元，而且还不含添加剂，吃了对身体也没有伤害。何乐而不为？”

本报记者 贺娟芳



雪糕越来越贵

曾经5毛钱一支的小布丁、绿豆冰棍是降温解渴神器。但是近段时间来，不少市民却发现，1元以下一支的雪糕成了稀缺品。记者走访市场发现，在超市里成盒售卖的雪糕价格大多集中在十几元到五十元不等，其中二三十元的最多。按一盒5支到7支包装，每支均价在三四元。一些定位高端的产品价格更高，一款网红丝绒可可雪糕分享装3支售价54元，老牌雪糕“小贵族”梦龙卡布奇诺口味和车厘子樱花口味4支售价36

元。即便是打着“30年不忘初心”的东北大板价格也不复当年，5支卖到近30元。

线上的雪糕价格也齐刷刷涨价。记者在京东商城看到，之前备受欢迎的、只卖1元钱的冰碴子老冰棍，现在25支需要74.5元，平均每支近3元；小布丁们的身价也全部提高，50支小布丁售价99.99元，平均每支2元。也有一些老牌雪糕，价格还是原来的价格，但是都在悄悄瘦身，原本一支100克，现在成了60克，涨价于无形。

我市成省级新型智慧城市试点

本报讯（记者 何宝国）21日消息，省发改委确定我市为省级新型智慧城市试点市。

作为省级试点市，在两年试点期间，我市将以新发展理念为引领，以技术创新为驱动，以城市发展为纲领，以5G、大数据、人工智能、物联网、区块链等新一代信息技术应用为抓手，围绕基础设施、惠民服务、生态宜居、产业发展、信息资源、网络安全等领域，对城市传统基础设施进行数字化、智能化改造，提升城市综合管理精细化、人性化、智能化水平。

记者了解到，根据《山西省新型智慧城市试点建设评价体系（试行）》，在惠民服务方面，围绕政务服务、城市服务、智慧交通、智慧医疗、智慧教育、智慧社区进行评价分析。

以城市服务为例，社保服务在线办理要实现网站、自助服务一体机、手机APP、12333

电话及短信等创新服务模式。同时，通过与部、省级异地业务联通，实现社保关系转移、异地居住人员领取社会保险待遇资格协助认证、国家异地就医结算、养老保险待遇状态比对查询等异地业务的联网办理。

智慧社区方面，建设智慧社区综合信息系统，即运用现代信息科学技术，整合区域人、地、物、情、事等各类信息，集成区域公共服务、便民利民服务、商业服务等资源，综合提供社区党建、治理、服务、交往等功能的智能化平台（应用）。

省发改委介绍，省级新型智慧城市试点，要结合本地实际，创新新型智慧城市发展路径，打造山西特色的新型智慧城市样板，在全省示范推广，有效提升城市综合竞争力和人民群众幸福感，促进新型城镇化高质量发展。

跨境电商人才需求猛增

本报讯（记者 李晓琳）疫情影响全球经济的情况下，我国外贸进出口却保持了强劲增长。与此同时，贸易创新步伐加快，跨境电商等新业态人才需求猛增两倍，与产业迭代形成呼应。

中国进出口贸易“这边风景独好”与新业态完善趋势下，跨境电商人才趋势正悄然发生着变化。智联招聘最新调查数据显示，虽然传统外贸岗位仍在“挑大梁”，但产业风向变化正向就业市场渗透，跨境电商凭借其线上交易、非接触式交

货和交易链条短等优势逆势上扬，其招聘需求规模成倍增长，像武汉等地此类人才招聘需求呈井喷式增长，同比增速高达373%。

“外贸行业未来的人才增长及结构优化均存在上升空间。”相关人才专家分析认为，对于外贸企业来说，对外提升引才力度，对内完善培养机制或将打破当下“招工难”局面；而对于人才来说，也需与时俱进、摸清形势，向数字化与复合型人才培养方向发展，在跨境电商鼎盛时代斩获先机。

我省再出“揽才”新政

本报讯（记者 何宝国）让实习实训大学生免费拎包入住并发放生活补贴、为高校干部人才提供挂职锻炼岗位、对新型研发机构给予经费支持……我省再次大手笔出台“人才新政”，向全国高校和优秀人才抛出“橄榄枝”。

按照省委、省政府关于全方位推进高质量发展的决策部署，围绕实施创新驱动、科教兴省、人才强省战略，推动我省与全国高校全方位合作，省委办公厅、省政府办公厅6月19日印发《关于深化省校合作的实施方案》（以下简称《实施方案》）。

根据《实施方案》，我省将立足山西、面向全国、放眼全球，依托高校人才资源、科技成果富集等优势，充分发挥山西在区位、资源、环境等方面的比较优势，推动省校在人才培

养、引进、使用等方面开展深度战略合作，促进人才共享、互利共赢。在“十四五”期间，我省将建设一批省校合作示范点，集聚一批高层次人才，打造一批创新平台，落地一批产业项目。

为深化省校合作，我省将与高校共建“12大基地”，持续创新合作模式，细化合作项目，完善合作机制。这“12大基地”主要有：大学生实习实训基地，大学生就业创业基地，高校科研平台延伸基地，高校科技成果转化基地，智库合作基地，高校优质生源基地，红色教育和国情教育基地，大学生联合培养基地，高校干部人才培养基地，校友招商引才基地，高校农产品供应基地和技能服务人才培养基地。

文明用餐 就从这一顿开始

“使用公筷，筷筷有爱”“一双公筷在手，病毒绕道而走”……一句句温馨的公益广告宣传语，无不向我们传递着文明用餐的健康理念。在全社会大力倡导使用公筷公勺的同时，越来越多的餐企、市民参与其中积极践行，用实际行动向文明靠拢，守护健康。

夏日傍晚，凉风习习，位于解放路的某大型商场内的客流量明显增多，而三层的餐饮中心人气颇旺。市民小许与三五好友相约走进一家老字号餐厅，刚一落座，就看到服务员根据用餐人数放置了相应餐具，随后特意摆上了一套公筷公勺。再抬眼一看，桌子中央还立着一块印有“使用公筷 健康你我”的提示牌。“疫情之后，人们的健康意识明显提高，我们也在用实际行动努力为客人创造良好的就餐条件。”该餐厅主管告诉记者，社会倡导文明用餐以来，公筷公勺已成为堂食“标配”，他们不仅在桌面上放置提示牌，还让服务员主动关照客人使用公筷公勺，传递文明用餐理念，引导大众健康生活。

美味佳肴与病毒疾病，或许只隔着一双公筷的距离。记者在走访中发现，眼下，市内各大型餐饮企业公

筷公勺执行情况整体不错，但一些中小型饭店对公筷公勺的推广使用似乎“慢半拍”。21日中午，位于学府街上的家特色饭店内上座率已近半，记者留意观察，就餐人群以同事朋友居多，他们边吃边聊，气氛热烈，却唯独忘了彼此之间应该保持“一双公筷”的尺度。“使用公筷公勺对健康有益。”记者善意提醒，一位食客却道出自己的想法：“饭店没给准备，咱也没想起来，都是惯熟的人，在一个桌子上吃饭，用公筷反倒感觉生分了。”

“谨防病从口入，使用公筷公勺能起到有效阻断作用，践行文明用餐，就从这一顿开始。”市食品安全学会相关人士建议，各餐饮企业要自觉担当“文明餐桌行动”的推行者，起到积极引导效果；而市民不论在餐馆、食堂还是家里，都要有意识地养成良好习惯，向文明用餐再进一步。

本报记者 李晓琳

