

# “食”力全开 “惠”聚南安

“福见南安·盛夏食光”餐饮联盟促销季系列活动发布

## 创新美食争艳斗味 文旅融合打造“舌尖之旅”

蜂巢辽参、虾汤椒麻海参……当天举办的首届餐饮行业创新菜交流活动现场,30多家餐饮企业的40余道创新菜品同台竞技,最终评选出了6道融合南安传统技艺的优秀创新菜品。

这场色香味俱全的美食盛宴,不仅展现了南安餐饮人的匠心独运,更彰显了南安美食文化的创新活力。第三届南安市山海厨王争霸赛也于当天正式开启预报名。比赛拟定于8月举办,届时将为胜出者颁发“名厨”“名店”“名菜”“小吃”等荣誉,优胜者还将获授职业技能等级证书及表彰奖励,为南安餐饮行业搭建起一个展示技艺、交流创新的重要平台。让美食成为城市的名片,让文化融入每一道菜肴。

活动现场,“成功家宴”菜单的全新升级令人眼前一亮,《南安美食地图》的发布更是让食客们跃跃欲试。南安市文体旅游局服务中心副主任王海燕介绍,此次菜单升级重点聚焦菜品呈现、体系梳理和档次划分三个维度,让“成功家宴”更具吸引力与实用性。同时,携手各乡镇(街道),深入打造“一镇一桌菜”美食文化品牌,呈现出眉山全茶宴、石井成功宴、洪海山海宴、金淘豆干宴、东田盛宴、洪濑龙阁宴、官桥斗牛盛宴、康美雪峰素食宴等20席彰显各地物产精华与文化底蕴的主题盛宴,并纳入“成功家宴”菜单,融入《南安美食地图》,不仅附上每桌主题宴的简介、特色菜品,还标注了推荐餐厅,可清晰指引消费者探寻每桌特色宴席的落脚点。百家“成功认证”餐饮企业也将纳入旅游线路推荐点,让游客在畅游南安山水时,同步打卡地道风味美食。



盛夏七月,暑期消费升温。南安市抢抓暑期消费旺季,于7月15日正式启动“福见南安·盛夏食光”餐饮联盟促销季系列活动。本次活动将持续至9月底,通过七大主题行动、千万级消费补贴及文旅融合新举措,重点围绕“美食+文旅”消费场景打造,推出三重优惠矩阵、厨王争霸赛等特色活动,为激活暑期消费市场、助力泉州争创“世界美食之都”注入强劲动能。□融媒体记者陈灵 王宇静 实习生邓君妍 洪晓晓 通讯员黄利伟 文/图

## 普惠举措激发消费活力 政企联动共促经济发展

在美食创新与文旅融合的基础上,南安市同步推出多项惠民举措,让美食红利真正惠及广大市民和游客。

其中包括,南安市近50家限上餐饮企业(年主营业务收入达到200万元及以上)面向学生群体推出专属优惠:7月15日至9月30日期间,全日制在校生凭学生证可享单桌9折优惠,应届毕业生凭初高中毕业证或中高考准考证更可享受8.5折特惠。8月还将通过云闪付平台发放政府餐饮消费券,可叠加

学生优惠使用,联动银行、企业让利,形成三重优惠矩阵。

为扩大活动影响力,南安市创新推出全民探店挑战赛。7月至9月期间,餐饮从业者与美食爱好者可通过小红书、抖音等平台分享探店体验,点赞量前20名的参与者将获授“南安盛夏食光餐饮推荐达人”称号及惊喜福利。同时,活动还推出技能提升计划,企业组织员工培训最高可获3900元/人补贴,培养高级技工另奖1000元/人。南安农商银

行特别设立1亿元专项贷款额度,符合条件的餐饮企业可享受年利率低至3.9%的优惠贷款支持。

据悉,本次活动由南安市人民政府指导,南安市商务局、文体旅游局等10余个部门协同推进,统筹财政资金与社会资源,构建“政府搭台、企业唱戏、全民参与”的消费新场景。为保障消费者权益,活动期间,南安市商务、市监等部门联合开通“消费维权绿色通道”,严把价格关、质量关、安全关。

# 高温催热夏日经济 消费活力持续释放

一边是高温预警热浪席卷,一边是闷热潮湿雨水频繁,双重“蒸煮”模式下,清凉消暑成为夏日消费的关键词。连日来,记者走访市场发现,在这场高温“烤”验中,从街头巷尾的创新冷饮,到各大商场的家电卖场,再到丰富多元的水上运动,各类清凉消费场景遍地开花,激活着夏日的消费活力,成为推动经济增长的新亮点。

□融媒体记者魏晓芳 实习生邓君妍 文/图



## 冷饮市场火爆 健康限定产品成新宠

随着气温持续攀升,冷饮市场与茶饮行业迎来销售高峰。昨日,记者走访中心城区多个商圈发现,不少茶饮店立起了宣传牌,黄桃椰皇水、青芒油柑冰茶、青提爆柠茶……各种创新消暑产品为炎炎夏日增添别样活力。

走进市区一家蜜雪冰城饮品店,阵阵凉气扑面而来,工作人员正动作娴熟地制作冰饮。“像青提肉多多、青梅冰茶等都是近期推出的新品,香柠红茶正在做促销,2杯只要9.9元。”该店店员介绍,一般5月至10月是行业旺季,门店的订单数会明显增加,冰淇淋、柠檬水、奶茶等都是店内的热销产品。

记者观察发现,高温天气叠加消费者对绿色健康的追求,今年各大茶饮品牌主打“清凉解暑、自然清甜”概念,推出的新品将新鲜时令水果与低糖茶底巧妙融合,并以“当季限定”策略吸引众多年轻消费者。

在线上平台,这股冷饮消费热潮同样汹涌。各大外卖平台近期推出的补贴策略进一步刺激了夏日消费。记者在泉州中骏世界城商圈看到,多家茶饮店的打包台上堆满待取的外卖订单,外卖小哥顶着高温“全副武装”,步履匆匆穿梭于各店之间。



一位正在取餐的外卖员告诉记者,近期冰饮订单量大量增加,尤其是下午茶时段,以前很多订单备注“少冰”或“常温”,现在基本都要求“正常冰”甚至“加冰”。

值得关注的是,消费者对冷饮的需求,不仅停留在解暑降温,健康考量也日益凸显。咖啡爱好者林先生近期也频频在外卖平台上下单冰果茶。“天热来一杯,瞬间清凉,工作疲惫时还能提神醒脑,帮助保持精力。”林先生说,自己选购时会更倾向于“无糖”选项,尽量减少糖分摄入,让身体负担更小。

## 清凉家电走俏 高性价比机型成首选

随着“清凉家电”进入热销旺季,近期,各大商超电器专区及家电卖场,风扇、空调被摆放在最显眼的位置。在泉州浦西万达广场的苏宁易购,“夏季清凉节”正如火如荼进行。在国补等多重优惠政策的刺激下,今年搭载了黑科技、健康智能、绿色节能的高性价比家电成为消费者的首选。走进苏宁易购的海尔空调专区,一款带有“聪明风”功能的空调被悬挂在醒目的位置。“这款在店里标价3699元的空调,经过国补和门店满减,到手价只要2500元,是我们最受欢迎的机型。”店员表示,这款空调在设计时创新性地将挡风板进行向

上抬升,避免了传统空调“对脸吹”的不适,同时根据季节变化智能调节气流走向,为消费者提供更舒适的体验。

苏宁易购数据显示,6月下旬以来,全国新一级能效空调销售同比增长82%,空调清洗整体订单量同比增长188%。具有节能、健康特点的产品更受欢迎,新一级能效的节能空调占比已达92%,带有换气、增氧功能的新风空调销售同比增长116%。

“得益于今年国补叠加门店优惠,5月份以来空调的销量有明显增加。”市区一家格力专卖店店员告诉记者,目前店内售卖的空调款式多样,多数产品具备语音指令、WiFi连接等智能功能,迎合了广大消费者的个性化需求。此外,近期空调安装需求激增,格力依旧以高效的服务速度,做到当天的安装派单当天完成,力争送货后的24小时为用户安装上墙。

## 水上经济升温 游泳装备销售旺

进入暑期,以“水”为关键词的消费市场大放异彩,水上乐园、海边沙滩、游泳馆等持续催热“水上经济”。

连日来,记者走访看到,我市大大小小的游泳场馆纷纷推出冲浪班、私教班等培训课程,还针对零基础的上班族、放暑假

假的学生推出了短期速成班,以满足各种消费群体的不同需求。

“每年暑期都是游泳培训的旺季。”洛江区一家游泳馆工作人员告诉记者,游泳培训招生的竞争也异常激烈,“今年4月底就开始进行市场预热,否则招生、课程排班就会慢一拍,错失市场良机”。

市民在游玩水上项目时,离不开各种装备。近期,游泳装备市场也随之迎来销售高峰。

在大润发超市洛江店,游泳圈、泳衣、泳裤等商品都被摆放在入口处的货架上,前来选购的顾客一次性就能购足一整套泳具。“放假后许多家长会带孩子去游泳,今年运动款的泳衣格外热销,像游泳圈、游泳镜也卖得不错。”商超工作人员介绍,为了迎接今年夏季水上经济热潮,商超提前备足库存、上新款式,让顾客都能选到满意的物品。同时也不断加大优惠促销力度。

那么,购买游泳装备时需要如何“避雷”呢?市市场监管局提醒,在购买泳装、泳镜、泳帽等游泳装备时,要看产品标识,确认是否标注厂名厂址、材质成分、安全类别等信息,拒绝“三无”产品;选购救生衣、浮板等辅助装备,需认准3C认证标识,确保产品符合国家标准。此外,消费后要留存购物凭证,若遇产品质量问题或虚假宣传,要及时拨打12315热线维权,维护自身合法权益。

我省构建智慧监管体系,实现对肉制品——

## 牛猪鸡鸭源性成分定量测定

本报讯(融媒体记者陈云青)记者从市场监管部门获悉,今年以来,我省聚焦假劣肉制品专项整治,构建起“检测技术创新—数据筛查预警—智能监控处置”的精准化、靶向化智慧监管体系,多点发力拧紧责任安全阀,全链条守护群众舌尖上的安全。

据悉,我省市场监管部门将数字化手段融入假劣肉制品专项整治全过程,构建起“检测技术创新—数据筛查预警—智能监控处置”的精准化、靶向化智慧监管体系。研发运用“微滴式数字PCR技术”(通过将核酸反应体系分割为纳升级微滴实现单分子扩增,利用泊松分布统计阳性微滴数量进行绝对定量),实现对牛肉制品中牛猪鸡鸭源性成分、猪肉制品中猪鸡鸭源性成分的准确定量测定,先后组织专项抽检监测3504批次,发现并处置问题产品61批次。对福建省食品安全“一品一码”追溯系统、12315平台等进行大数据筛查,对假劣肉制品相关线索进行全面筛查,共排查发现问题线索2198条,处置不合格肉制品15189.2公斤。组织65家肉制品生产企业开展“食品+AI”非现场监管试点,配套引入智能物联、温湿度在线监测设备,对原料采购、加工制作、仓储运输等关键环节实施24小时实时监控,累计接收并处置温度异常等预警信息1200余条。

同时,我省积极构建覆盖肉制品“生产—销售—餐饮—网络”四大关键环节的全流程闭环整治网络,紧盯问题隐患、重发力整治,实现生产经营者自查整改率100%、问题线索处置率100%、肉制品生产企业排查整治率100%。以肉制品生产企业、小作坊为重点对象,全面排查原料采购、生产工艺合规性等关键控制点,累计摸排生产主体1216家,发现原料来源不明等问题153个。

聚焦烧烤店、火锅店、牛羊肉馆等肉制品消费高频场所,我省开展“突击检查+抽样检测”,排查相关餐饮服务单位2361家次,整治风险问题105个。针对电商平台、网络直播间等肉制品销售新业态,实施“线上监测+线下核查”双向查,累计摸排网络食品第三方交易平台259家次,约谈电商平台14家,督促平台删除违规信息11条,关停网店6家。

## 泉州海关与华侨大学“牵手” 联合开展检测 推动实验室共享

本报讯(融媒体记者刘文艳 通讯员李津凯 黄沛琳)7月15日,泉州海关与华侨大学签署合作协议,双方将在科研创新和成果转化、决策咨询和智库服务、实验室资源共享、人才培养和交流等五大方面开展全方位协作。

合作协议明确,依托华侨大学多学科融合优势,双方重点围绕关键检测检验技术攻关、检测检验标准制定、人工智能技术应用等领域开展技术合作,共同推动创新成果的产出和转化;积极推动科学仪器设备、检测技术等实验室资源的开放共享,通过优势互补与协同创新,联合开展对外检测服务,共同提升区域经济服务能力与创新支撑能力。

此外,双方还将联合建设学生实习实训基地、研究生工作站、研学基地等,促进人才综合能力提升,推动校企人才双向互动。充分发挥华侨大学智库的决策咨询作用,重点围绕智慧海关建设、重大公共危机防控与应急处置等关键问题开展联合研究,为泉州海关政策研究、改革创新、监督管理等提供前瞻性、专业性智力支持。

## 农大实践队进东田 向青少年传播药食同源理念

本报讯(融媒体记者王宇静 通讯员陈雪柔 侯雨莹)近日,福建农林大学“百草绘源”暑期“三下乡”社会实践队走进南安市东田中学,依托当地丰富的中草药资源,开展了一场集科普、宣讲与实践于一体的特色活动,向青少年传播“大食物观”与药食同源理念。

活动伊始,实践队参观了东田镇中草药科普长廊,直观感受本地药材的多样性与“药食同源”价值。随后,在东田中学校园,农林大学学子以“树立大食物观,发展特色食疗”为主题,结合专业知识生动宣讲,向同学们深入浅出地阐释了拓宽食物来源、保障粮食安全及科学利用中草药资源促进健康的重要性,引导中学生关注食物与健康的深层联系。

宣讲结束后,实践队员与中学生一同走进校园中草药实践基地,携手栽种本地特色药用植物。田间劳作中,学子们不仅学到种植知识,更切身实践了“从土地到餐桌”的转化,深化了对中医药文化和可持续食物系统的理解。活动还向师生分发了实践队自主设计的中医药元素特色文创礼物,为知识传播增添趣味。

此次活动充分发挥农林高校专业优势,通过“宣讲+实践”的创新模式,既激发了中学生对中医药文化和健康饮食的兴趣,也为高校学子服务基层、赋能乡村教育提供了生动实践,助力中医药知识传承与健康理念普及。