

美食休闲周刊 Cate

©南京最权威的美食地图

餐饮业“猫腻”大解密

3·15 即将来临。在这个一年一度的消费者权益日中,和大众消费息息相关的餐饮行业又成了消费者关注的焦点。本刊经多方走访,特在节日之前奉上餐饮行业的“猫腻”秘笈,帮助消费者擦亮眼睛,共同监督餐饮经营者,为消费创造一个诚信的环境。

一只扇贝算你两只

一只扇贝剖开,一分为二,上桌的就成了两只!周小姐办的婚宴让她开了眼界。

去年下半年,周小姐在一家酒店办了婚宴。一桌1680元的标准,包含了一道“蒜香扇贝王”的“大菜”,扇贝个头很大,本来以为很有面子,可事后亲友们却告诉她:上桌的扇贝每个贝壳上的都只是半只,贝肉上有明显的刀痕。原来,为了省钱,酒店将个头不小的扇贝剖开,两个贝壳各分一半的贝肉,实际上用5只就凑上了这样一桌10人消费。

据记者了解,目前,关于海鲜方面的餐饮投诉占据了主流,部分酒店、餐馆等海鲜消费市场上存在的商家以明虾代替基围虾、用调包或不使用台秤、短斤少两等手段,欺诈消费者,侵害了消费者的合法权益。

包间大厅两本菜单

在同一个饭店吃饭,大厅和包间虽然菜单相同



餐饮消费陷阱多多(资料图片)

但是菜价却有差别,这让在此吃饭的丁先生心里很不痛快。

一进包间,服务员就抱着一本大红色的菜单跟了进来。“你们这儿能自带酒水吗?”丁先生问。“可以。”见丁先生从包里拿出了一瓶白酒,服务员来了句“我去帮您拿杯子”,就拿着菜单退了出去。当丁先生欣喜之时,服务员夹着菜单、拿着杯子进来了。打开菜单一看:椒盐花生米15元、宫保鸡丁28元……不对吧?一个朋友忽然觉得这本菜单的封面是棕红色的,而服务员刚才拿进来的是大红色的。没有声

张,朋友到大厅服务台取来一本大红色的菜单,上面标明:椒盐花生米8元、宫保鸡丁15元。“这是怎么回事?”看着两本颜色不一的菜单,服务员支吾了半天。

记者在采访中发现,在不少酒店,包间菜单上的价钱高于大厅的菜单。一位业内人士告诉记者,主要是因为酒店交营业税时已经包括了酒水的税,如果允许客人自带酒水,他们就白白损失了这笔税款,但是要把利润和税款加进去,酒楼的酒水就贵上几倍,顾客不愿意买,不少酒店都是见客下菜

单,用两色菜单折算“包间费”。

返券就是要套上你

“吃多少元送代金券……”这在南京不少酒楼餐馆早已是一个普遍现象。“返券”对于一直死板做生意的餐饮圈,本是个有创意的好事,可这消费券往往用起来却让人头疼,种种限制让消费者不经意间走进了商家设下的“消费陷阱”。

春节期间,周先生和几个朋友在某火锅店消费200元,结账时得到两张面值30元的代金券。两天后,周先生再次来这家火锅店消费了100元,结账时服务员告诉周先生,消费券每次只能用一张30元的赠券,而且不包括酒水,其余要用现金。对此,周先生有些气愤,如果第一次消费的时候,火锅店告诉他用这个券还有这么多规矩,他宁愿不用这赠券而去其他饭店消费了。

这种情况在南京一些酒店并不少见。一位餐饮圈内人士告诉记者,一般人拿到代金券往往为了花掉赠券都会来再次消费,代金券正是抓住了消费者的这种心理。但是“羊毛出在羊身上”,代金券只不过是一个虚设的“诱饵”。

快报记者 黄建军

3·15 热线 今天开通

一年一度的“3·15 消费者权益日”又将来临。在全球经济形势普遍下滑的当前,如何应对危机,已经成为全世界共同关注的问题。中消协将今年3·15的主题确定为:“消费与发展”。为了更好地服务于消费者和商家,营造一个和谐的消费环境,本刊今天起专门开通消费者服务热线,接受消费者投诉。

在消费过程中出现的不和谐声音,希望能通过本刊提供的平台沟通、交流,并加以解决。让我们携起手来共同努力,从一点一滴做起,从我做起,共同营造放心、诚信、规范的消费市场新环境,共同开创积极消费、和谐消费的新局面。

【投诉办法】

1.拨打电话:96060 或 025-84783635、84783633

2.登录网站:在都市圈圈网上跟帖 <http://bbs.dsqq.cn/forum-191-1.html>



中国美食金鼎奖
南京市著名商标
南京市名牌产品

星湖 红透龙虾 典范

- 堂食熟龙虾
- 速冻熟龙虾
- 散装熟龙虾

南京典范 礼品新贵 连锁专卖

臻情打造南京龙虾文化
3.18日全面上市

诚招连锁加盟 加盟热线: (025)86569698

星湖饭店 XINGHU HOTEL 地址: 中国南京市汉中门大街65号 贵宾品鉴专线: 025-86569777