

PPMG
凤凰出版传媒集团

统一刊号
CN32-0104
邮发代号
27-67
主办
江苏凤凰出版传媒集团
出版
江苏现代快报传媒有限公司

地址
南京市洪武北路55号置地广场
邮编
210005
传真
025-84783504
24小时新闻热线
025-96060
本报员工道德监督电话
025-84783501

扫码订阅



今日总值班
张星 吴明明
封面主编
王磊
头版责编
刘伟
版式总监
沈明

零售价每份1元

商业利益没有理由凌驾于“安全”之上

事件早就成为公共事件，就算当事人息事宁人，舆论也不太可能放弃严厉追问，毕竟酒店内的“不安全”信号穿透了公众的心脏。

现代快报首席评论员 伍里川

4月6日下午4时许，北京望京798和颐酒店内，媒体终于等到了一再推迟的“颐和酒店事件”发布会。发布会上，如家承认管理过失，公开道歉并称整改涉事酒店（详见今日快报封4版）。

和此前如家方面不咸不淡的回应相比，此次回应可谓升级版。但仍能赢得公众特别是当事女孩“@弯弯_2016”的认可。“@弯弯_2016”就此发微博表示“太失望”。当然，她的失望也和如家迟迟没有兑现“满意的答复”有关。

大家苛求了？并不是。一个女孩在有人目击、监控正常运转的情况下，差点被“劫持”成功，发生不测，

当事人的愤怒、公众对住宿安全的极大忧虑可想而知。公众和当事人都呼唤着和事件的严重性相匹配的快速反应和应有处置，但至少目前人们没有看到什么。倒是如家方面对商业利益进行的球星“护球”式保护，给人留下深刻印象。“删帖”疑云堪称最大的表现。

当事女孩5日晚在微博上称“有自称和颐酒店的人要求给钱删微博”，如家集团品牌公关部否认花钱删帖，称：“一般酒店都会跟发负面微博的客人沟通，毕竟他们也想减低微博对酒店的影响，但是确实没有提到出钱删帖的事情。”

负面微博？沟通？减低影响？

酒店业什么时候掌握了这套奇怪的话语体系？很想虚心请教，何为“负面微博”啊！难道遭遇危险和羞辱不作声才是“正面”的？

把当事人正常的发声视为对酒店的“负面影响”，难怪和当事人的“谈判”过程会一波三折了。

到底有没有“给钱删微博”这回事，不难调查。但毫无疑问，在酒店“上帝”的安全受到极大威胁的情况下，有关方面第一时间首先考虑到的是自身的名誉，因为名誉是商业利益的核心部分。在如家酒店的私有化购买交易刚刚完成交割的背景下，有挽回“负面影响”的动力。

作为弱势的个体，为自己争取更多有利条件是可以理解的，但有关方面希图“淡化处理”“风平浪静”，表露出商业利益可以凌驾于个体利益、公共利益之上的意识，当然令人不满。

显然，如家这样做，无论是下意识的，还是主动的，都受到一种惯有思维的影响：先摆平再说，保护商业利益才是根本的。在多起公共事件中，我们不难发现这样的迹象。

商家追逐利益最大化实属本能，但以商业利益为大、以公共利益为小，那就可能是低能了，因为这是不可思议的误读。

“舆情传播的研究者们惊讶于事件的发酵过程”，微信公众号“财经无忌”昨天发文置评。

事件早就成为公共事件，就算当事人息事宁人，舆论也不太可能放弃严厉追问，毕竟酒店内的“不安全”信号穿透了公众的心脏。人们普遍希望酒店业能吸取此事件教训，堵死安全漏洞。但在承担责任方面，酒店像挤牙膏一样地一点点“扛”，就连道歉也带着一丝“利己”的味道。

● ● ● 社评互动

读了现代快报4月6日的社评《“提高早退待遇”打出一把双刃剑》后，我觉得这些地方性政策曾发挥过一定的作用，但与国家即将出台的延迟退休政策相悖，应该先行停止执行，然后统一进行清理。

防止干部队伍老化，经常补充新鲜血液，使干部队伍始终朝气蓬勃，这是十分必要的。要使干部队

还是应该打通能上能下的渠道

伍年轻化，最好的办法是打通能上能下的渠道，特别是“下”的渠道。以我个人之见，有两个渠道可以尝试：一是鼓励到社区去任职。我经常看到社区贴出招聘广告，招聘社区工作人员，年龄的限制也不大。如果政府机关工作人员到一定年龄调整到社区工作，工资待遇不变，社区就不必再到社会上去招聘工作

人员。社区工作人员需要经验丰富、善于做群众工作的人，年龄大一点的阅历丰富，处理问题能力强。机关干部到社区工作，应该是得心应手。二是鼓励公务员转业。许多公务员是有一定专长的，如果因为年龄、岗位等原因不能再提拔使用，可以鼓励他们转业到对口的岗位，如教师、科研、医护等岗位，

既解决了“下”的问题，又充分发挥了他们的特长。也可以辞职去创业创新，或者去开办农场、果园，为经济发展做贡献。总之，只有打通了“能上能下”的渠道，并成为一种常态，大家都习以为常了，也就没有必要用“提高早退待遇”来刺激了。

南京读者 吴文元

本版投稿邮箱:cyqxf62@126.com

鲜花饼、油腐乳不远万里到您“家门口” 来现代快报“周五超市”品尝云南味道

● ● ● 尝鲜花饼 品味云南玫瑰花香

“要说云南特产，那肯定要有鲜花饼。四月是吃鲜花饼的好时候。”一位过去云南的读者说。经他这一说，大家便议论开了，这云南鲜花饼到底有什么来头。

高站长现学现卖，给大家介绍起来，鲜花饼是以云南特有的食用玫瑰花入料的酥饼，是具有云南特色的典型代表。古时可是宫廷御点，已有300多年历史。每年4月，等待鲜花饼上市早已成

为云南当地人民的共同期待，排长队等待购买鲜花饼早已成为云南司空见惯的景象。

“鲜花饼外皮酥松无比，就是传说中的‘千层皮’，一口咬下可是唇齿留香，吃完感觉呼吸都有玫瑰香味。”高站长为大家介绍道，可把大家馋死了。现代快报为您挑选的可是云南新鲜上市的鲜花饼，数量有限，想尝地道云南鲜花饼的读者周五那天可要赶早。

● ● ● 地道的云南特色小菜

“这还有地道的云南的特色小菜酸腌菜和腐乳呢。”高站长说，“秦大妈，您家不是喜欢吃小菜，要不要来点尝尝？”

一听到有云南小菜，秦大妈可来了劲，好奇地围了上来听着高站长介绍。

“云南弥渡酸腌菜，云南人的最爱”可是广为流传的云南名谚之一。酸腌菜，味酸适口，开胃佐饭，既是平日一道菜肴，又

是常用的当家调味佳品，凉拌、爆炒、煨烧都别有风味。还有羊泉油腐乳，那口味同样非常好。选用优质新鲜大豆，沿用传统工艺。近180天发酵，让腐乳酱香浓郁，入口酥软。

听着高站长介绍着，让不少读者很是心动，表示到周五得买回去尝尝，保证味道一定棒极了。周五超市还是老时间开门，大家可要早点来。

● 部分云南特色产品（所有在发行站点订购商品均提供配送服务）



鲜花饼：

以云南特有的食用玫瑰花入料的酥饼，是具有云南特色的云南经典点心代表。每年4月，等待鲜花饼的上市早已成为当地人的共同期待。

（电话订购，6块起订）

现场售价:4元/块(40g)



弥渡酸腌菜：

味酸适口，开胃佐饭，是平日一道菜肴，又是常用的当家调味佳品，不论是凉拌、爆炒，还是热煮、煨烧、蒸制，皆别有风味。

（电话订购，5袋起订）

现场售价:4元/袋(350g)



订购热线:96060

羊泉油腐乳：

以黄豆制成的臭豆腐为主料，要求质地细腻，块状均匀，厚薄一致。外观光泽鲜艳，里面松软淡黄，口味清香鲜嫩。（电话订购，2瓶起订）

现场售价:13元/瓶(240g)

御春农魔芋粉：

天然绿色无添加无蔗糖，采用云南天然优质魔芋精制而成，独立包装，无任何添加，是血液的净化器肠道的清道夫。（电话订购，2袋起订）

现场售价:20元/袋(210g)

● 现场特价



原生态草鸡蛋特惠价:8元/斤

买一斤送一斤

★每人限购2斤数量有限，先到先得！（仅限现场订购）