



荷包里的
新消费

感受清凉一夏——广东玩水热情高

文/图受采访者提供
记者 沈钊



本地性强、可玩度高
线上榜单成“城市文旅新名片”

记者了解到，近日发布的大众点评2024年“必玩榜”，覆盖84个国内城市和地区，较去年新增36城。其中广州以36个上榜游玩地位列榜单前十，圣心大教堂、千泷沟大瀑布旅游区等极具本地特色、可玩性高的游玩地在2024年新上榜。值得注意的是，为贴合“周边游”出游新趋势，广州“必玩榜”新增“周边游”板块，包含5个周边地区游玩地，丹霞山风景名胜区、白云山风景名胜区等周边宝藏必玩地上榜。

值得关注的是，相较2023年，今年“必玩榜”上榜游玩地汰换率接近30%，“本地性”“可玩度”作为入选门槛的权重大幅提升，大同云冈石窟、漳州东山岛、呼伦贝尔大召无量寺等更多极具本地特色、可玩度高的游玩地首次上榜，榜单成为各地“城市文旅新名片”。大众点评相关负责人接受记者采访时表示：“必须真好玩，才是必玩。本次上榜游玩地大多兼具娱乐性、互动性、教育性，并非单纯的打卡拍照类景点。”

自“必玩榜”发榜以来连年上榜的广州长隆欢乐世界，就是广州“必玩榜”上榜游玩地“本地性”与“可玩度”的代表。每逢节假日，园内都会推出春节醒狮表演等本土特色活动，同时提供粤语文化相关周边纪念品，让游客全面感受本地文化。

为满足新趋势下用户的



传统非遗项目让游客更好地体验当地风土人情

出游需求，今年“必玩榜”新增了36城，填补了新兴宝藏城市“线上出游指南”的空缺。其中广东清远便是今年“必玩榜”新开榜的城市，当地上榜景区古龙峡的营销总监林嘉仪接受羊城晚报记者采访时表示，在刚刚过去的“五一”假期，有4.9万人次游客前来古龙峡景区游玩。暑期是古龙峡漂流最旺的时间，为了吸引游客的到来，在即将到来的端午景区，古龙峡还策划了龙舟表演和丰富的体验活动。

据介绍，为了让游客体验到更多当地的风土人情，古龙峡谷景区还设立了集游、购、食、品、赏于一体的“沉浸式”非遗集市。非遗集市汇聚了数十个清远本地的非遗项目，沙河鸟笼、瑶族长鼓、凤城萧派面塑、客家擂茶、英德红茶等传统非遗项目让走进街市的游客们置身于浓厚的非遗氛围之中。“零距离”领略清远本土非遗的非凡魅力，感受古老技艺在旅游环境中绽放出的独特风采。

5月下旬，随着暑期临近，各地消费者开始提前筹备夏季出游计划。有文旅平台的数据显示，5月1日至23日，暑期文旅预订单量（含门票、住宿、交通等）同比增长63%，“水上乐园”相关景区搜索热度环比增长48%。

旅游大省广东也迎来了文旅高峰，近日，广州、深圳、清远、香港、澳门等多个城市上榜大众点评“必玩榜”，有不少上榜景区对记者表示，景区方面正通过线上平台促销优惠引流、策划更多本地化的活动，铆足了劲儿迎接端午和暑期的旅游高峰。

文/图 羊城晚报记者 孙绮曼

5月28日，2024西雅国际食品和饮料展览会在上海开幕，展会云集了全球5000余家企业。在总面积近20万平方米的展会上，来自全球的食品企业带来了最新产品，共同推进经贸合作。

据主办方介绍，本届展会参展企业来自75个国家和地区，35万件展品可谓琳琅满目、名优特新俱全。其中，既有来自法国的面包和葡萄、丹麦和马来西亚的曲奇饼干，也有来自中国的老字号、新品牌，其中更是不乏来自制造大省广东的企业们，他们用最新的产品描绘了一个“舌尖上的中国”，展现出中国市场超大规模的消费能力以及超强的包容创新能力。



2024西雅国际食品和饮料展览会开幕 粤企特色饮食产品吸睛

麻辣味跳跳糖？广东企业亮出饮食新品

据了解，法国高美艾博展览集团于1964年在巴黎创立了SIAL全球食品饮料展览品牌。SIAL以其国际化基因，通过24年的发展，成功打造了SIAL西雅展（上海）这一世界级饮食交易平台。该展会链接全球资源，已经成为法国乃至世界各国优质饮食产品进入中国市场的桥梁。

本次展会上，来自法国、西班牙、波兰、比利时、丹麦、意大利、土耳其、英国、捷克、美国、加拿大、巴西、阿根廷等

国家及地区的企业也继续以展团形式亮相，共同打造一个多元化的国际交流平台。

与此同时，记者在现场看到，中粮悠采、金丝猴、华糖、泡椒凤爪第一股重庆有友食品等国内知名品牌悉数登场，今年的方便食品馆更是“明星云集”，当下的赛道火热的实力品牌如盐津铺子、麻六记、空刻、微念、王小卤、食族人、莫小仙、好欢螺、橙子快跑等共同打造强势的方便食品矩阵，展示了中国食品产业的活力

与创新能力。
值得注意的是，在展会现场，来自广东的企业们也竞相亮相，带来了最新的产品。

“我们带来了40多种口味的跳跳糖，有麻辣味的，有陈皮味的，还有柠檬茶味的，现在我们产品的‘跨界’已经超乎了很多人的想象。”广东汕泰食品有限公司展位工作人员余万红向记者介绍，开展当天早上就有来自香港的采购商前来咨询，希望把跳跳糖用到餐饮开发中，“现在我们

跳跳糖的应用场景也是无限扩大中。”

在揭阳好遇食品的展位上，记者见到许多采购商正在咨询几款包装上印着蔬果的产品。展位工作人员向记者介绍，这是该企业研发的运用了红枣、羽衣甘蓝等蔬菜、水果制成的谷物圈，更加健康。据该工作人员介绍，紧跟目前市场对于健康的重视趋势，今年他们还推出了一款加入了藻蓝蛋白的巧克力球，希望在本次展会上找到买家。

深圳展将于今年9月开幕

展会组委会相关负责人表示，2024年是中法建交60周年，也是SIAL品牌创立60周年。SIAL品牌自巴黎创立以来，在上海、深圳、巴黎、蒙特利尔、多伦多、新德里、吉隆坡、雅加达等世界各地陆续构建了SIAL全球系列展馆。

据了解，将至今年9月2日至4日召开的SIAL西雅展（深圳）正以其不断扩大的国际规模和影响力，吸引着全球范围内的展商和专业买家。截至目前，2024年SIAL西雅展（深圳）的预登记专业观众已来自超过60个国

家和地区。

法国高美艾博展览集团SIAL全球食品系列展总裁尼古拉斯·特朗普表示，继2023年SIAL西雅国际食品展（深圳）国际展团数量翻倍增长至33个国家和地区后，2024年展会，国际参展国家及地区数量再度大幅提升。这也意味着在SIAL品牌60周年之际，SIAL西雅展（上海）与SIAL西雅展（深圳）作为聚焦世界食品与饮料市场的国际大展，已经逐步发展成为植根中国的全球饮食产业风向标。

消费新观察

文/羊城晚报评论员 戚耀琪

茉酸奶再现“有效期”陷阱 消费监督被重视为何总慢半拍



景区漂流项目受欢迎

5月28日，据新华社报道，针对近日媒体曝出的茉酸奶食品安全问题，北京市场监管部门立即开展现场执法检查，目前多家涉事的茉酸奶门店已被立案调查并停业整顿。媒体报道中涉事的茉酸奶门店包括北京石景山万达店、北京伊藤洋华堂店、北京华宇时尚购物中心店、华熙LIVE·五棵松店，曝光的问题有使用过保质期原料、更换有效期标签、偷工减料等。

更早时候，茉酸奶就“过期原料换标签续命”“水果闻出馊味才肯扔”等问题发布致歉声明。声明称涉及的4家加盟店在日常运营中未严格执行茉酸奶总部的运营操作和培训标准，公司已经安排即刻闭店，并将永久与其解除合约。

其实茉酸奶的问题不是今天才有，而是已经在全国各地长期被消费者分散式曝光，奈何市场监管部门似乎紧张不起来。这回，是媒体曝出之后的“立即行动”，而不是消费者长期线上抱怨就能导致的立即行动。

按照食安法第三十四条的规定，禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂。偏偏在食品行业，在保质期上出问题的也最多。原因也不复杂，因为经营者只要按照原来的产品设计去做，如果流程问题，原料没问题，那么最终产品也就不会有质量问题。然而，保质期却是一个具有相当大弹性且不容易监

管的地方。出于节省运营成本的“不浪费”动机，放多一天再卖，如果不变味，那么可能再放多一天，然后又一天，直到变味为止，于是真正的底线日期就此确定。

这种挑战极限的做法，不但不会给新鲜度带来更多空间，还会在不受控的状况下在广大的加盟店中发生。为了维护规定的要求，那就要改日期标签。最后就是把风险都转嫁给客户身上。部分客户吃了拉肚子，其信息没有能在相关平台直接反馈或者被屏蔽和删除，也无法警醒所有的消费者。这个时候，经营者自律几乎就是最后的屏障了。在消费反馈的状况下，一旦上面的销量激励与处罚措施压下来，作为分销也是顶不住的，这个情况普遍存在一切行业中。当销量勉强完成的同时，总部或许不知道自己的品牌被扭曲什么样子了。

当前，把内卷当歌来唱的企业和行业数不胜数，让消费者听得很开心。其实，在高价位的时候也未必遵循质量标准，那么在压价格却无法压成本的时候，质量只会更差，这本来就是守恒定律。传统餐饮食品类，其生产力要突破现有成本规律获得提升，是非常困难的。比如以往5个鸡蛋做500克蛋糕，现在为了节省成本，要求5个鸡蛋做1000克蛋糕，味道不能变，那只能往添加剂去努力。然而，广大消费者却宁愿相信企业总能既让利又出彩还正宗。企业哪有不迎合消费者这种幻觉的道理呢？如果哪个企业说实话，坚持品质而不降价，反而成了同行眼中的落后“生产力”。

茉酸奶问题只是冰山一角，卖过期食品和把食品卖到变质前一刻也不主动销毁，不鲜见于所有标准和非标准食品中。唯有依靠消费者持续的关注、投诉、评价且不被屏蔽，关于消费的真相才可能更多传递出去。至于市场监管者，也是时候重视热门帖，主动出击了，再也不要被动等着消费者打电话投诉再行动了。

广州琶洲南将建大型商业综合体

文/图 羊城晚报记者 董鹏程 通讯员 穗规资宣

近日，记者从广州市规划和自然资源局获悉，广州市海珠区官洲街北山村、赤沙村和琶洲街石基村留用地分别补偿安置项目建设项目（以下简称“琶南项目”）8个地块的建设工程设计方案审查已完成。未来，琶洲南区将承接广交会溢出效应，建成国际消费中心城市商圈新地标，助力广州塔—琶洲商圈打造世界级地标商圈。

根据规划，海珠区琶洲南区共8个地块约35.3万平方米作为琶南项目，采用土地出让配建模式建设，已被列为市、区重点建设项目。广州市规划和自然资源局海珠区分局（以下简称“海珠区分局”）通过突出规划引领、设立绿色通道、缩短审批流程、缩短审批时间等多项措施，加快推进琶南项目的建筑工程设计方案审查和建设工程规划许可证审批等工作落地，预计最早一批复建物业将于2025年7月前建成并交付使用。

琶南项目位于黄埔涌以南地段，紧邻琶洲国际会议展览中心、琶洲西区人工智能与数字经济集聚区。记者了解到，为发挥会展经济的带动作用，拉动住宿餐饮消费，促进会展、数字经济、都市文旅等多业态融合发展，海珠区分局突出规划引领作用，精心编制项目发展规划，为项目产业定位提供了科学指导，更为区域的快速发展奠定了坚实基础。为打造完整的商业动线，优化公交首末站选址；为提升商业空间品质，在满足规划条件限高及维持城市设计天际线高低变化的情

况下，局部优化商业裙房屋层高，增强商业体验感；在地块间分别设置地上空中连廊，用作公共通道，形成大型集中商业体，打造良好的商业氛围；同时强化地下空间连通，优化商圈交通流线。

目前，海珠区分局已完成琶南项目8个地块的建设工程设计方案审查，并核发AH090227地块（北山村）的《建设工程规划许可证》，审批事项的平均办理时间仅3个工作日，较以往缩短了约70%，显著提升了行政效率。同时，该分局还通过技术审查提前介入、靠前主动服务等举措，同步指导企业开展琶南项目剩余7个地块的建设工程规划许可证申报工作，大大缩短了项目从拿地到开工的周期，加快促进项目落地建设。

为减少设计方案图纸往返修改次数，海珠区分局推出了“一站式”服务模式，在项目技术方案审查环节，技术审查团队主动服务，积极对接企业，一对一现场指导修改方案图纸，大大缩短了办理时间，提升了服务效能。

