

上海出台酒店价格诚信自律公约 对“天价房”说不

记者 李晓明

晨报讯 杜绝酒店“天价房”，上海立了“规矩”！近日，市旅游行业协会制定出台《上海市酒店价格诚信自律公约》，从商品服务明码标价、价格欺诈抵制防范、客房销售渠道管理、价格异常波动预警、价格争议解决机制等多个方面，对酒店企业、在线旅游平台、旅行社等不同经营主体提出行业自律要求，帮助酒店等旅游企业规范价格行为，更好地维护旅游者合法权益。

上海市旅游行业协会相关负责人介绍，对酒店客房除酒店企业自身销售外，往往通过在线旅游平台、旅行社等渠道进行销售，因涉及不同的经营主体，价格容易出现差异，有时个别经营者为了追求暴利，过度加价，导致“天价房”问题的产生，给旅游消费者带来不好的体验。

除此以外，酒店市场也存在个别酒店为了追求高额利润，大幅度提高客房尾单销售价格从而引发“天价房”问题。当旅游消费者发现酒店价格存在问题时，可能会遭遇一些不诚信的酒店企业、在线旅游平台等经营主体相互“踢皮球”，给旅游消费者投诉维权带来困难。

针对酒店客房市场上“天价房”、游客投诉维权困难等问题，此次制定的公约主要从三个方面寻求解决方案。

一是对不同经营主体提出自律要求。公约要求酒店企业严格履行明码标价，坚决抵制利用虚假的或者使人误解的价格手

段诱骗旅游消费者行为，加强各类客房销售渠道价格管理，妥善处理客房尾单销售价格；要求在线旅游平台向旅游消费者逐步推广使用平台自营及酒店官方预订渠道。

二是对价格异常波动提出具体措施。公约要求在线旅游平台健全完善酒店客房价格异常波动预警机制，及时提醒相关经营者为旅游消费者提供价格合理的客房，在市场竞争中获取合法利润，同时要求酒店企业要密切关注不同客房销售渠道价格波动，如发现市场价格异常，可以及时向相关经营主体及有关部门反映。

三是对价格争议处置提出指导意见。公约要求对消费者提出的酒店价格问题投诉，酒店企业、在线旅游平台、旅行社等经营主体做到迅速响应、及时处置，不推诿扯皮、不拖沓敷衍，并鼓励在线旅游平台逐步试点完善先行赔付制度，从机制上彻底杜绝“踢皮球”问题。

目前，公约已得到本市各大酒店集团、主要在线旅游平台等旅游企业的积极响应。下一步，市旅游行业协会将进一步推动《上海市酒店价格诚信自律公约》落地，引导发动更多的行业企业积极参与。

接下来，市文化旅游局将会同市市场监管局、市发展改革委等部门，健全完善信息共享研判、联合执法检查、舆情快速处置、价格案件移送等酒店价格常态化监管机制，为建设高品质世界著名旅游城市构建和谐稳定的价格秩序。



第三届进博会现场

/进口博览局官网

全球十大汽车企业全部参展 第四届进博会汽车展区“首发”扎堆

记者 谢端

晨报讯 在昨天下午举办的第四届进博会汽车展区线上招商路演中，记者获悉，全球十大汽车企业已确认参加第四届进博会，一系列首发产品、技术将扎堆亮相。

据国家会展中心（上海）展览部汽车展区负责人田国壮介绍，第四届进博会汽车展区设在“四叶草”的2.1号馆，总面积约30000平方米。全球十大汽车企业已确认参加第四届进博会，包括大家非常熟悉的大众、宝马、捷豹、福特等品牌都将现场亮相。

而为了给观众带来更好的“一展集全球”的参展体验，今年汽车展区也在多个方面进行了全面的升级，例如在展区规划上进行了优化，除了保留整车、零部件板块，还扩大了智慧出行专区，并新设了创新孵化专区，其中智慧出行专区将被划分为自动驾驶、智能网联、汽车芯片、新能源及可持续发展四大板块。同时，展商的代表性也更强，包括雅马

哈、摩比斯、意法半导体、彼欧、倍耐力等一批世界领先企业将携最新产品技术参展。

“今年汽车展区的展品质量也会更优，‘双碳’目标下，很多整车企业在电动化方面的最新成果也将在进博会现场进行首发、首展。”田国壮表示。

在昨天的路演中，部分参展企业也进行了提前“剧透”。

彼欧亚洲区市场部经理王震尧表示，第四届进博会上，彼欧将聚焦清洁出行，着重展示公司在氢能燃料电池领域的相关产品，如能为商用车和乘用车等车型提供全系列储氢瓶解决方案的70Mpa高压四型瓶产品，以及最新型的燃料电池电堆技术。

崇德集团将带来全球首创的“电动巴士快速充电电弓”、用于动力电池极耳焊接的超声波金属焊接机等新产品、新技术。

摩比斯中国区公共关系总监张世鹏则表示，今年进博会上将带来全新概念车M vision X的亚洲首秀。

一轮明月共此时 中秋至味新雅情

新雅月饼，中秋馈赠亲友的佳品。老字号不仅有传统经典，更会在每年推出新品，满足消费者对月饼不同口味的需求，让传统的时令食品，成为食客们特定的秋季美味。

大师月饼以“大师研制”为卖点，在秉承一贯品质的同时，又加以改良提升，执着于每一份原料、每一道工艺，守护着广式月饼的细腻精致，这就是“大师月饼”为人称道之处。大师月饼，为何好吃？这与它的选料、工艺、包装都密不可分。每一枚“大师月”都体现着新雅对于品质近乎苛刻的标准，顾客品尝的不仅是古方，更是上乘的原料和绝佳的手艺。



以白莲双黄为主打的“五福之尊”，5枚经典的双黄白莲蓉月饼，用新雅引以为傲的莲蓉为馅。今年为了让湖南“三寸莲”更为细腻柔绵，新雅对于莲子的打浆、研磨、铲蓉等步骤进行了更为精细化的调整。作出来的双黄白莲蓉月饼，莲蓉透明如薄纱，蛋黄金黄似圆月，入口绵密又清甜，莲香浓郁，入口即化。由于制作工艺复杂，新雅“五福之尊”礼盒都限量供应，所以一经上市，便会被售卖一空。

又比如，另一款同样也是限量供应的大师“皇品鲍翅月”，在月饼中包裹了鲜美的鲍鱼、鱼翅，一看就是粤菜起家的新雅出品。鲍鱼和鱼翅均由新雅大师手工制作，其涨发、卤制、炒制的时间，用上海话来说必须“候分克素”，才能成就人间美味。在炒制过程中，还得控制好含水量，含水量太高要发霉，含水量太低则干乎乎的，影响口感。

此外，为了让顾客看得到鲍鱼和鱼翅，月饼中的金钩翅用量很足，哪怕经过高温烘焙后也不会消失，一切开月饼，真的能发现大颗鲜香的鲍鱼和鱼翅颗粒。料足味丰，极富特色，能让味蕾获得极大的满足感。



新雅粤菜馆
官微二维码



新雅食品天猫
官网二维码



近期活动: 现金任意购买广式月饼满10只，赠玫瑰细沙月饼2只(价值18元)
全市新雅食品专卖店及南京东路719号新雅食品旗舰店同时参与；活动详见店内海报

现烤鲜肉月饼同步销售

南京东路719号新雅食品旗舰店

广式月饼订购热线:

- ☎新雅粤菜馆南京东路719号 021-63517788/63224393
- ☎新雅实业有限公司 021-63588886
- ☎新雅食品商贸有限公司 021-33130908
- ☎新雅食品营销有限公司 021-55891727
- ☎新雅食品电商有限公司 021-37007799

新雅
1926

SUNYA
新雅粤菜馆
百年传承·匠心专注
1926

SUNYA
新雅食品
百年传承·匠心专注
1926

