

## 我市调整多项以旧换新补贴券额度及领取时间

本报讯(记者 吴桦真 通讯员 榕南宣)记者昨日从市商务局获悉,为确保以旧换新政策全年有序实施,我市对家电以旧换新、家装厨卫焕新、3C购新活动补贴券发放额度及领取时间进行调整。

发放金额方面,家电以旧换新、家装厨卫焕新、3C产品购新等三类活动发券量调整为每日发券规模控制在840万元左右(其中家电发放约2352张、家装厨卫发放约810张、3C发放约3600张,后续将根据核销情况进行优化调整)。

领取时间方面,7月17日至24日,线下活动领取时间为每日0:00开始,券到账后当日有效,核销时间每日7:00至23:00;线上活动领取时间每日0:00开始,券到账起24小时内有效。7月25日及以后,线上线下活动领取时间均调整为每日9:00开始,券到账后当日有效,核销时间每日9:00至23:00,具体调整详见活动平台(银联及线上平台等),活动变更过程中领券核销规则以用户实际到账的票券细则为准。

## 数字化转型主题培训走进长乐纺织企业

本报讯(记者 李白蕾 通讯员 陈家琳)记者16日从长乐区总工会获悉,为助力长乐纺织企业数字化转型,今年3月底至今,区总工会已将6场AI主题培训送进纺织企业,接下来还要再办2场。此番精准“喂招”让纺织企业一线职工受益匪浅。

据了解,这些培训覆盖功能性纺织品研发、AI工具实战应用等领域,惠及一线技术工人及企业管理者超千人次,让他们“带着问题来、拿着方案走”。

“课程加深了我们认知深度与实践能力,让我们看到差异化产品开发的广阔空间。”恒申公司一线技术工人小张说。

长乐区总工会相关负责人告诉记者,作为中国纺织产业基地,福州新区(长乐区)正面临新挑战。为了让传统产业焕发新生,工会通过定制化课程、精准化培训、场景化教学,旨在铺就职工技能跃升与产业数字化转型的“快车道”。接下来,长乐区总工会还将继续锚定纺织产业升级需求,并行推进企业智能化改造与职工技能提升“双赛道”,以技术赋能职工成长。

## 福州职工学历提升行动秋季招生启动

本报讯(记者 李白蕾)记者16日从市总工会获悉,市总工会和福建开放大学联合开展的2025年福州市职工“求学圆梦”学历提升行动秋季招生启动,今年探索开展新就业形态劳动者专班,帮助新就业形态劳动者提升学历及素质。

本次招生层次包括开放教育本科及专科专业。其中,专科专业21个,包括计算机网络技术、休闲农业经营与管理、现代物流管理、烹饪工艺与营养等;本科专业18个,包括工商管理、学前教育、公共事业管理(家庭及社会教育指导方向)、健康服务与管理等。

今年计划招生1200名,分春秋两季招生,按照“先报先得”原则进行预报名,学员可享3年每学年1000元助学金补助。即日起至9月24日,具有学历提升意愿且工会关系隶属我市的在职职工(不含国家机关、事业单位在编人员),可关注“福州工人E家亲”微信公众号,点击底部菜单栏“数智工会”模块,进入福州市数智工会服务平台提交报名申请。

## 省市场监管局发布奶茶饮用提醒 制作后两小时内喝完 更加安全

本报讯(记者 沐方婷)近日,多家平台放出大量外卖红包券,不少消费者开启“饮品狂欢”。一些消费者领到券后当天用不完,还下单囤货第二天再喝。“喝不完”的奶茶究竟能囤多久?17日,省市场监管局发布奶茶消费饮用提醒。

奶茶多久喝完才不会影响食品安全?省市场监督管理局提醒,在夏季湿热环境下,饮品开封后2小时内细菌繁殖速度加快,超过4小时就可能产生有害物质。因此奶茶最好在2个小时内喝完,喝不完就放冰箱。如果在外面放的时间超过4个小时,就不要喝了。

在口感上,随着时间的推移,茶叶中的茶多酚会逐渐氧化分解,导致茶香减弱。同时,牛奶、水果的风味也会慢慢变淡。所以为了好喝也应该尽快喝完奶茶。

喝不完的奶茶放入冰箱,第二天还能喝吗?省市场监督管理局提醒,如果奶茶一直是密封的且在冰箱冷藏,超过2小时也可以饮用。如果已经打开或者经过吸管吸吮,最好在2小时内喝完,喝不完,就要放冰箱。如果是在室温下放了2小时后再放进冰箱,再喝时还要注意有没有异味、变坏。

# 从包厢走到街头 榕城酒店竞相“练摊”

本报记者 任思言



荣誉大酒楼的摊位前,市民排队购买烤乳鸽。本报记者 任思言摄

昨日傍晚5时,台江东百元洪城夜市尚未迎来客流高峰,荣誉大酒楼(滨江店)的摊位前已排起长队。6元一份的炸花生香气扑鼻,38元一只的脆皮乳鸽金黄诱人,星级大厨烹饪十香醉排骨引来市民驻足。“刷到酒店摆摊的视频,特地带家人来尝鲜!这红烧狮子头12元3个,比普通餐馆还划算!”刚买到餐食的林女士感叹道。

今夏,福州高端酒店、酒楼掀起“外摆潮”。荣誉大酒楼、ME酒店、井榕酒楼、福州大饭店等纷纷将后厨搬到街头,以“星级品质、地摊价格”的新模式,为榕城夜经济再添一把火。

### 价格亲民 市民直呼划算

昨日傍晚,台江东百元洪城夜市荣誉大酒楼的摊位前人声鼎沸,凉菜、热卤、主食三大区域划分清晰。菜单显示:盐水鸡29元/份,椒盐猪手16元/个,避风塘明虾22元/盒,肉包10元/3个。最抢手的脆皮乳鸽开摊1小时便卖出了100只。“所有菜品与堂食同标准,像荔枝肉要用猪后颈肉现

炸,卤水每天新调。”厨师长介绍,“工作日备货200份,基本晚7点前清空。”

“昨天做的椒盐猪手不够卖,

很多闻讯赶来的顾客没有买到,我们今天特意准备了200斤椒盐猪手,由厨师长亲自调味,确保顾客喜欢。”荣誉大酒楼(滨江店)销售总监梁女士告诉记者,从原料采购、食品制作到售卖服务,酒店都严格把控,希望通过这种方式让更多人了解到酒店的品牌和食品安全。

“摆摊的目的就是创收,现在酒店中餐、宴会等业务不饱和,还有富余的产能,这个季节正是大排档的旺季,看到新闻上说外地酒店也在做外摆,我们也想试试。”梁女士介绍,经过一段时间筹备,酒店从7月11日开始外摆。“这几天我们也组建了微信群,建立固定的客户群,也接受预订,满298元还可以送货,反响意外地好。工作日每天营业额也能在万元以上,从16日开始,我们旗下的‘新荣誉·闽粤宴’也加入了外摆的行列。”

“价格和叫外卖差不多,我们一家四口点了五样菜品和主食,

一共也才花了不到100元,人均不到25元就能尝到高档酒店大厨的手艺,太值了!”市民赵先生直呼划算。

### 多家酒店 加入“摆摊大军”

达道路井榕酒楼的外摆主打荔枝肉、醉排骨、洋烧排、糟小肠等福州菜,以及各种下酒的卤货和凉菜。荔枝肉裹着亮红酱汁,酸甜酥脆;醉排骨肉质软嫩入味,酒香扑鼻;糟小肠脆弹爽口,糟香浓郁;拌鱼唇滑嫩鲜辣,开胃爽口。“牛杂25元一盒,凉拌鸭胗12元一盒。”酒楼工作人员热情地招呼着来往的客人。

“我们这周开始外摆,都是我们店里的招牌菜,价格和外面小炒店差不多。非常受欢迎,来的都是附近的老街坊,每天下午4点开始外摆,1个小时左右就全部卖光了。”井榕大酒楼相关负责人介绍,他们酒楼是福州的老牌酒楼,希望能通过外摆带来更多的人流量。

## 冷链物流+公共冷库 市民“果盘子”这样保鲜

本报记者 冯雪珠 实习生 林子妍

月,荔枝交易基本结束。

今年龙眼也是“大年”,在抢眼的荔枝档口附近,冷链车前的海南龙眼开启了另一场接力赛。和荔枝一样,海南龙眼先于广东和福建的龙眼上市。郭忠顺所在的久泰农业已经在国内的新疆、海南、甘肃等地,国外的智利、泰国、波兰等地建立水果基地。海峡果品批发市场内,不少像久泰农业这样的批发商在国内网罗新鲜水果,充实福州市民的“果盘子”。

从事水果批发生意30年,郭忠顺不仅见证了批发市场内水果销量越来越大、种类越来越多,也见证了国内冷链物流的迅速发展。郭忠顺说:“以前用高栏车从海南运荔枝,每到服务区就得停下加冰水,现在

冷链车全程控温,损耗少了许多,荔枝也更加新鲜。”说着,郭忠顺又掀开身前用纸盖着的葡萄,展示从辽宁用冷链车花费10个小时运来的葡萄有多新鲜。

“冷链物流+公共冷库”让批发市场内的商户安心。据介绍,海峡农副产品物流中心已经建成容量6万吨的公共冷库资源,保障水果的新鲜度。民天实业相关负责人介绍,海峡果品批发市场全年日均供应量为1800吨,是福州市重要的“果盘子”,“我们着力优化管理模式,提升基础硬件水平,不断优化营商环境”。

临近中午,海峡果品批发市场依旧热闹,南通“元红”荔枝的空筐被收起后,建宁翠冠梨开始从冷链车上卸下来。



冷链运输车内,批发商正在搬运果品。通讯员 林奥摄

### 建设两岸融合发展示范区

## 40多名台胞在榕开启技能提升之旅



学员们了解无人机知识。通讯员 谢贵明摄

本报讯(记者 李白蕾)由市总工会主办的“匠心传承·融合发展”2025年第一期榕台职工品质生活系列活动17日在福州举行,90余名两岸学子及青年职工参与,其中有台胞40余人。本期活动主题是“福技连两岸·职通有福未来”,以企业走访和社群互动模式,带领两岸学子及青年职工沉浸式体验福州特色产业,并开启技能提升之旅。

活动在位于闽侯的两岸合拍新媒体交流基地启动。这是由台胞创办的创新创业平台,已成功孵化7个两岸合作项目。学员们分组围绕当天行程进行主题短视频创作。闽侯潘氏金鱼产业园“生产+科研+文旅”三位一体发展模式让大家大开眼界,也让参与者积累了不少短视频素材;在福州高新

区无人机小镇,学员们在专业飞手指导下,尝试操控农业植保无人机,完成模拟喷洒作业。

“以前在新闻里看过无人机作业,今天亲手操作才发现有这么多专业知识要学,这让我对低空经济产业产生了浓厚兴趣。”来自台湾的陈同学兴奋地说。完成了一天的走访,各小组提交了短视频作品,现场接受两岸导师点评。

活动围绕技能提升主题,特别邀请两岸资深职业导师全程指导。专业摄影师为参与者拍摄职业形象照,职业规划师提供“一对一”咨询服务,心理专家对初入职场可能面

临的适应问题提出了专业建议。

市总工会相关负责人说,这次活动创新特色明显,聚焦无人机、新媒体等新兴产业,将产业链与人才链精准对接,并让传统文化与现代科技有机融合,同时启动“21天线上技能打卡”,以短期体验与长效服务相结合的模式,建立人才跟踪培养机制。两岸学子和青年职工表示,这种“移动课堂”效果远超传统授课方式,他们受益匪浅。

据了解,今年榕台职工品质生活系列活动共有6期,接下来的活动涵盖数字领航、美食寻味、健康生活、文化创享、志愿服务等领域。

