

# 把消费者满意作为最高服务标准

市商务局倡导酒店宾馆行业诚信经营

**本报讯**（记者 孙露）“各酒店宾馆行业经营者要严格按照行业标准规范开展服务，不欺客宰客，不误导消费，做到诚信经营、热情待客，为共同维护良好的旅游消费环境出一份力……”为迎接中秋国庆假期的到来，18日，市商务局向全市酒店宾馆行业经营单位发出倡议。

当前，我市旅游强劲复苏，持续火爆，源源不断的客流为古都大同注入市场新活力。酒店宾馆行业作为我市文旅消费

市场的重要承接力量，正迎来高质量发展的新机遇。为确保“两节”期间来同游客能够得到更加舒适的旅居体验，市商务局发出如下倡议：依法诚信经营，合理定价明码标价。各酒店宾馆经营者应自觉遵守国家相关法律、法规和方针政策，依法诚信开展经营活动，规范执业，杜绝无证无照、非法从业行为，自觉接受有关行政部门的监管，树立我市酒店宾馆行业守法经营的良好形象。提供优质服务，做到热

情友好待客。各酒店宾馆经营者要牢固树立以人为本的服务理念，通过多种形式创新服务产品、保障服务供给，注重为游客提供更加温馨、人性化的增值服务，提高大同酒店宾馆行业满意度。加强隐患排查，筑牢安全生产防线。各酒店宾馆经营者要严格抓实、抓细、抓紧各项安全措施，加大对游客的安全旅游宣传引导，全面保障住店客人的人身、财产安全，切实履行安全生产主体责任。加强行业自律，

创建高效服务体系。各酒店宾馆经营者应恪守商业道德，把消费者满意作为最高服务标准，加强行业自律，强化从业人员的教育、培训和管理，不断提高从业人员的职业道德素养，强化旅游安全防范与教育，提高突发性事件的应对能力。

此外，各酒店宾馆经营者还要及时高效地处理好咨询和投诉，依法依规解决游客的意见和建议，自觉维护我市酒店宾馆行业的良好形象和声誉。

中秋国庆假期临近

## 农特产品销售火爆

**本报讯**（记者 张晶）“昨天我们订的大同黄花、糕面、东方亮小米礼盒，请尽快发货。”“我们要50份中秋大礼包，列一个清单给你们，可以分类包装吗？”……随着中秋国庆假期临近，我市农特产品大礼包迎来了“爆单”，线上销售十分火热。

记者近日在云州区供销社特设在市里的农特产品体验店里看到，两位主播正介绍手里的糕面产品，工作人员忙着对这两天下单的货物进行贴单、装箱、装货上车。我市特优农产品自上线“扶贫832”销售平台以来，与多家采购单位建立了长期合作，订单量和交易金额猛增。

“我们全员备货已经持续了半个多月，其中热销产品有黄花酱、黄花菜、黄花饼、小杂粮等。”云州区供销社主任王波介绍说。贾丽君是云州区供销社负责安排电商团队开展宣传和销售的主播，她告诉记者：“随着‘双节’临近，供销社以组合产品的形式准备了促销优惠活动，希望借助抖音直播、小红书、京东等渠道，把家乡的特优农产品宣传出



去，更大力度助农增收。”

据了解，为提升农副产品线下交易量，云州区供销社除市区内的3家农特产品体验店外，还在云冈石窟景区设农特产品专柜，各大生活社区也不定期开展流动供销社促销活动。“这次节日促

销，我们提前联系了全市所有种植和养殖专业合作社、农业公司，并按照品类和以往销量进行订单量预估备货，涵盖了所有县区的农特产品，尤其是农民丰收节即将来临，也为‘双节’带货提供了热度。”

## 适量吃月饼 美味“无负担”

**本报讯**（记者 高燕）随着中秋节临近，市疾控中心提醒市民，吃太多月饼会加重脾胃负担，引起消化不良、食欲不振等症状，即使是“无糖月饼”，糖尿病患者也不可无节制地吃。吃月饼时，最好将整个月饼分成小块，一家人一起分享。

市疾控中心专家提醒，月饼是典型的高糖、高油、高热量食物，老人、儿童、肠胃功能不适者要注意；糖尿病患者不宜多吃，月饼富含碳水化合物，也是主食的替代品，吃月饼要相应减少一点主食。要警惕“无糖月饼”，因为“无糖月饼”并不是不含糖，只是不含蔗糖，一般仍会用低热量的麦芽糖醇、木糖醇等非糖类甜味剂，而且月饼中的面粉和淀粉都属于碳水化合物，在体内可以转化为葡萄糖。

因为月饼含有很高的油脂及糖分，空腹吃易引起泛酸，有胃病的人还可能会出现胃痉挛，因此，最好在半空腹状态下食用月饼。慢性疾病患者吃月饼之前可以先吃些蔬菜，或喝些牛奶，以延缓餐后血糖的上升速度。

## 黄花月饼受青睐

**本报讯**（记者 有为）中秋佳节将至，带着浓郁节日氛围的节令食品月饼进入消费高峰期。记者昨日走访市场发现，作为我市的特色产品，黄花月饼受到不少市民的青睐。

记者在一家连锁烘焙企业门店看到，各式各样的月饼琳琅满目，前来购买的消费者络绎不绝，黄花月饼受到的关注度很高，口味分为清香、清甜等好几种。一位市民表示，他经常吃各

种黄花菜肴，也吃过黄花包子、黄花饺子，这次准备买几个不同口味的黄花月饼尝一尝。在一家售卖本地特产的店铺内，黄花月饼礼盒成为很多消费者中秋馈赠亲朋好友的礼物。记者注意到，外地游客对黄花月饼的关注度也很高，一位北京游客表示：“南北方各种口味的月饼我都吃过，但这是第一次见到黄花月饼，一定得尝尝是什么味道。”

## 月饼寄送业务忙

**本报讯**（记者 有为）中秋佳节临近，我市各快递公司也跟着忙了起来。记者连日来走访发现，为了让远在外地的家人和好友吃上一口家乡的月饼，很多市民都选择了快递，月饼寄送业务火爆。

记者昨日在魏都新城一家快递公司网点看到，工作人员正忙着打包市民准备寄出的月饼。一位工作人员表示，中秋节马上就要到了，最近一段时间，往外地邮寄月饼的市民比较多。前来邮寄月饼的李女士表示，自己的很多亲

戚朋友在南方工作，虽然那里的鲜肉月饼也比较好吃，但是他们仍对混糖月饼情有独钟，节前把月饼给他们快递过去，中秋节的时候他们就能尝到家乡的味道。

由于中秋节前快递量较大，不少快递公司在快递配送车辆和各小区内张贴了广告，月饼礼盒、简装月饼、土特产等都可以作为寄件礼品进行快递。工作人员提醒市民，为了避免月饼被挤压受损，快递时应尽量选择比较结实的包装盒，同时要问清送达时限。

## 民航+文旅 跨界融合创新发展

**本报讯**（记者 孙露）近日，大同云冈机场联合市文旅局组织25家旅行社，召开“民航+文旅”交流座谈会，共同探讨“民航+文旅”助推旅游市场大发展，实现跨界融合，创新发展。

云冈机场负责人提出，“民航+文旅”融合式发展是当今民航业与旅游业发展的大潮流、大趋势，通过航空与旅游资源共享、市场共建、利益共赢、形象共树，凝聚形成文旅、机场、旅行社三方合力，推介大同特色文旅产品，吸引更多外地游客来同，共同推进大同航空旅游市场的高速发展。各旅行社代表围绕打造旅游精品航线、增强航空和地方旅游合作、客源地市场特点等内容，以实现“航空带旅游、旅游促航空”的双赢局面进行了深入交流，并给出相应建议。

大同供电公司

## 护航“双节”保供电



**本报讯**（记者 张彩峰）为确保中秋国庆期间用电安全可靠，旅游高峰期电力安全稳定，国网大同供电公司提前着手、及早行动，科学安排电网运行方式，全面开展设备巡视消缺，充分做好应急抢修准备，为市民欢乐祥和过节提供坚强电力保障，助力地方文旅产业高质量发展。

该公司开展重点设备巡视，紧盯运行关键线路、关键设备、关键元件，针对性地开展特巡，同时，做好事故预想和沙盘推演。针对接带高危用户及民生负荷的检修变电站，做好负荷转供，预备应急发电车，确保检修方式下可靠供电。全面加强对党政机关、新闻媒体、医院、机场、车站、大型商场、旅游景点等56个重要单位及人员密集场所的供电服务保障，通过“一点一案”逐一明确保电方案，细化保电措施。推动双环网架落地，选取古城旅游集散区、御东行政区等重要用户集中、负荷密集、保电频次高的地区，加快推进双环网、双花瓣网架建设，确保供电能力合理充裕，实现城市配电网架再升级，供电可靠性再提升。