

去年电信行业消费投诉增长近一倍

手机质量售后服务最让人闹心

■记者 马俊杰 通讯员 范庭雨 易晓雨

本报讯 日前,市工商局12315指挥中心发布去年全市电信行业消费投诉专项分析显示,全市工商系统全年共处理电信行业投诉568件,较上年增长近一倍,运营商出售的手机质量及售后服务问题、互联网接入及使用中产生的问题、话费计费问题成为消费投诉热门,占全部投诉的九成以上。

分析报告显示,去年消费者对电信行业

的投诉增长明显,全市工商系统共处理电信行业投诉568件,同比增长99.56%,消费者投诉主要集中在几大运营商上。

据分析,去年电信行业消费者投诉中,运营商出售的手机质量及售后服务问题居首位,占总量的近四成,主要问题集中在合约机及营业厅出售的手机质量存在瑕疵,如新手机在使用较短时间内死机或无故自动关机、手机显示屏黑屏、按键不灵、通话有杂音等;手机“三包”规定难以落实、故障判断

不明确,智能手机软件故障频发和售后服务不到位等。

互联网接入及使用中产生的问题投诉量居次席,占投诉总量的三分之一,主要问题集中在办理互联网服务时安装不及时或安装后无法正常使用。话费计费问题占投诉总量的近两成,投诉的主要问题为:扣费理由不明确,存在误扣费现象;运营商未经消费者许可自行开通增值业务;上网流量提醒方式不合理,导致超出流量包部分收费过高等。

市工商局消费者权益保护分局分析指出,电信企业应高度重视消费维权工作,及时清理与新《消法》等法规相违背的内部规定。对运营商存在涉嫌侵害消费者合法权益的,工商部门将依法查处。

“3·15”监督岗

市消费者委员会 联合
十堰晚报

十堰城区首家“爱心鱼”专卖店昨挂牌

■记者 何利

本报讯 连日来本报连续对丹江口鲜鱼滞销的情况进行全面报道,不少爱心企业伸出援手,积极帮售“爱心鱼”。昨日,我市城区首个“爱心鱼”专卖店挂牌。

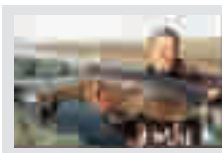
“我拥有水产养殖经验,也有销售店面和销售渠道,所以想尽力帮丹江口渔民出点力。”22日一大早,从事水产养殖、销售的市民黄先生拨打本报新闻热线称,他想帮帮丹江口的渔民。

当天,黄先生带着相关证件赴丹江口市,与丹江口市水产局达成“爱心鱼”销售协议。此后,丹江口市水产局将一块印有“国家地标有机水产品——丹江口‘爱心鱼’专营店”字样的金色牌匾颁发给黄先生。

昨日,黄先生将这快匾牌挂在自

己位于老虎沟市场的店门口。该店位于老虎沟市场红盾宾馆一楼,联系电话:13593714058、13397291362。

为支持南水北调,丹江口人民作出巨大牺牲。目前,这里的渔民遇到困难,急需广大市民伸手相援。无论你是普通市民、水产销售商还是有鱼产品需求的企业,只要你怀揣一颗爱心,愿意帮助渔民解燃眉之急,均可与丹江口市“爱心鱼”认购办公室联系,联系电话:5223187;也可直接拨打本报新闻热线:8110110。



情暖水都
认购
“爱心鱼”

90后“张牛娃”:家传卤蹄花香飘“朋友圈”



张虹霖(左)把猪蹄送到微信买家手中,并向买家介绍。

■文、图/记者 白果

“常吃蹄花,貌美如花。”这句简单又朗朗上口的广告语,来自一位名叫“张牛娃”的90后老板。一个门面都没有,女朋友是他唯一的“员工”,却利用微信等新平台,每天将家传的秘制蹄花从白浪一路卖到红卫。有网友感叹:“这蹄花,不知不觉便香飘千里。”

微信晒蹄花 引发创业梦

“张牛娃”名叫张虹霖,父母在白浪经营一家餐厅。2011年,武汉体育学院毕业的他在白浪小学当体育老师,闲时便在父母的店里帮忙。

“父亲潜心烹制蹄花,至今已有20多年了。”张虹霖告诉记者,蹄花是进店吃饭的客人必点的“镇店之菜”。吃着蹄花长大的张虹霖,一面学习继承父亲的卤制技艺,一面琢磨如何把家传的美味发扬光大,却一直没想到什么好路子。

去年5月的一天,张虹霖刚打完篮球,吃了份从自家带的蹄花,顺手发微信晒了一番,没想到一下就引起各路“吃货”热切关注。见自家蹄花如此受人“垂涎”,张虹霖眼前一亮。

“近两年,身边越来越多的90后都开始做起‘微商’,经营化妆品的占很大比例。”今年25岁的张虹霖心想,自己家传的卤蹄花,除了好吃,还有健康天然的美容功效,卖起来一定不会差!他决定,利用微信平台,自己送外卖,让家传美味“冲出白浪,走向全市”。

外卖送遍城区 遗漏订单检讨

“蹄花本身并没有什么特别。”张虹霖告诉记者,他家蹄花的制胜秘诀,就是父亲自创的秘制料包,和一般卤品店里卖的蹄花截然不同。

凭着“一吃忘不了”的独特味道,张虹霖的“张牛娃”卤蹄花在微信上一现身便十分叫座,几乎每个尝试过的人都成了回头客,

很快便拥有粗具规模的固定客户群。

“吃我的蹄花需要提前一天预订。”张虹霖告诉记者,蹄花从挑选、烧毛、清洗,一直到卤制的过程很耗时,每天大清早就起床开工,一直忙到下午才开始外送。“从白浪一路送到红卫,城区几乎每个角落都送过,每天都要跑到晚上八九点才收工。”

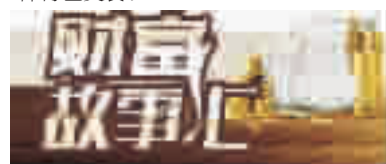
短短半年,“张牛娃卤蹄花同学”的微信好友量从50人增至数千人。外送工作日益繁忙,张虹霖有次不慎遗漏一位老顾客的订单。他的女友小杨得知后,立即写了一份检讨,在微信上公开,以老板娘的口吻向顾客保证,会对老板“家法处置、罚跪搓衣板”。这一招,不仅让他们受到顾客谅解,更博得众人一笑。网友纷纷表示,从这件小事看出这对年轻人严谨认真的做事态度。

创业大赛取得好成绩 力将美味变连锁品牌

眼看生意越来越好,张虹霖和女友却犯起愁。“订单太多,既没门面又缺人手,两个人每天累死累活也送不完。”张虹霖告诉记者,因缺乏资金,目前无法负担门面,也开不起工资,只好每天限量卤制30份蹄花,并自嘲这叫“饥饿销售”。

许多老顾客知道他们的故事后,也尽可能提供支持。去年夏天,一位老顾客联系张虹霖,鼓励他参加茅箭区举办的“高科衡器杯”首届青年创新创业大赛。张虹霖带着“张牛娃卤蹄花卤味坊”项目参加比赛,获得二等奖。

张虹霖告诉记者,单纯依靠送外卖,仍旧无法让更多人品尝到他的美味,目前的产品种类也有待丰富。“将来一定要拥有一家实体店,并最终成为连锁品牌,为十堰再添一种特色美食!”



丹江口香油远销京津



丹江口市明古油厂准备发往天津的一批香油。

■文/记者 何利 图/记者 张建波

本报讯 “这批香油,是发给天津一家客户的,明天就能运到。”22日,丹江口市明古油厂负责人王金群告诉记者。如今,他经营的这家有着百年历史的榨油厂,叩开北京、天津等南水北调受水区的市场大门。

王金群的明古油厂,位于丹江口市三官殿办事处中街,最早是个手工作坊,生产的油多供给上武当山朝拜的香客和附近居民。后来经乡镇集体所有,再后来王家将其买断,一直经营至今,已有百年历史。现在,这家榨油厂是丹江口市首家也是唯一一家获得国家资质认证的食用油加工企业,主要生产香油、花生油、菜籽油等食用油,生产原料全部来自当地农民自家种植的芝麻、花生等油料作物。

近年来,该厂在原有传统压榨技艺的基础上,引进先进的榨油设备。生产的芝麻油、花生油等食用油深受消费者的青睐。

自2000年至今,经质监等部门抽样检验,该油厂生产的食用油连续多年质量合格,荣获省市颁发的不少荣誉称号,远销

深圳、南阳、武汉等地。

2013年10月28日,明古油厂成为全市首家也是唯一一家取得质监部门颁发的“全国工业产品生产许可证”以及QS标志的食用油生产企业。

记者发现,即将发往天津的这批香油的包装上,全都印着“源自丹江口”等字样。另外,以武当山金顶和汉江为主元素的产品Logo,也分外醒目。“这是南水北调带来的商机,同时也得益于丹江口市政府在北京等受水城市开展的农产品宣传和农超对接展卖活动,这才让我的香油卖进北京、天津等地的市场。”王金群说。

原来,随着南水北调中线工程通水,丹江口市生产的生态有机绿色农产品受到北方受水区市场青睐。丹江口市政府多次组织农产品骨干企业到北方市场考察对接。明古油厂自然也没放过这个机会。

除供应外地市场,明古油厂在我市城区也设置产品展卖专柜。地址:人民中路维也纳国际大酒店一楼的武当旅游特产广场12号专卖店。联系电话:5521168(厂里电话)、13035277207(王金群)。