



线上促销“买一送一” 线下却无货

有市民称,购买肯德基冰淇淋优惠券后,在望江路店却兑换不了;接记者反映后,门店负责人表示确有过失,目前兑换已恢复

N 海都记者 吴日锦 黄晓蓉 文/图

“这不是在糊弄消费者吗?”4月3日上午,有多位市民拨打海都热线968880反映称,泉州肯德基望江路店线上低价促销引流,线下门店却无货可兑。这究竟是什么情况?



4月4日,该门店已经可以正常兑换



肯德基泉州望江路门店

现场核实:

6元两个无货,9.9元一杯货源充足

接到胡女士反映后,4月3日上午11时许,海都记者以顾客身份来到位于泉州晋江池店镇望江路的这家肯德基餐厅,店员表示这款甜筒目前无货。

4月3日下午3时许,另一名海都记者以顾客身份再次来到该餐厅,出示二维码要求兑换甜筒时,一名肯德基服务员依然表示此款产品无货,建议记者购买9.9元一杯的“加朵浪漫”冰淇淋。记者在现场时,不时有市民到门店想要兑换甜筒,但都被告知无货。

记者注意到,店里兑换不到甜筒,然而线上平台这款产品依然能够购买。记者以顾客身份询问,为何店内无法兑换,还要挂在线上推广,店内员工表示,这一款甜筒是全国统一促销,所以门店只能上线。记者以顾客身份追问,既然全国统一促销,为什么你们门店就没货,这名员工没有多言。

记者看到,在门店大厅和入门处,肯悦咖啡9.9元一杯的“加朵浪漫”冰淇淋的促销海报很是显眼。记者了解到,9.9元一杯的冰淇淋货源充足。

市民反映:

冰淇淋秒杀6元 却被告知门店无此款货品

市民胡女士介绍,肯德基望江路店在某线上平台做促销活动,一款名为“1支原味花筒”的冰淇淋限时秒杀价只要6块钱,就可以买一送一,得到两个。想到孩子喜欢吃,她就下单了两个,兑换时间为4月3日—4月6日。

购买规则标明,该促销适用全国9695家门店,消费者凭二维码到店验券即可兑付。4月3日,天气比较热,她去肯德基望江路店兑换甜筒冰淇淋,门店服务员却告知,门店没有这款货品。胡女士询问大概什么时候有货,这名

服务员坦言,目前该门店主推肯悦咖啡9.9元一杯的“加朵浪漫”杯装冰淇淋,甜筒冰淇淋的蛋筒配不到货。

“偶尔一次没货很正常,但我已经两个多月在这个门店买不到甜筒了。”胡女士介绍,她2月

份到该门店要买甜筒时,店里就表示没货,建议她购买9.9元一杯的冰淇淋。2月份到4月份期间,她曾多次到该门店想要购买甜筒,都被店内员工告知无货,无奈下,她只能多次购买9.9元一杯的冰淇淋。

进展:

门店致歉,兑换已经恢复

随后,记者表明身份,向门店了解情况。“确实是店里的过失。”该门店的负责人表示,6元(买一送一)甜筒活动是肯德基总部统一在线上推广的活动,店里因为脆皮物料断货导致4月3日店里没有甜筒可以兑换,给消费者造成困扰表示歉意。同时,

他表示,门店当即下单配货,次日就可正常兑换,并承诺以后店内也可以正常购买到甜筒。

4月4日上午,该门店负责人表示,甜筒蛋筒已到货,可正常兑换。中午12时许,记者再次来到门店看到,该款产品的兑换已经恢复正常。

甘蔗销售尾季 霉变风险需警惕

专家提醒:清明气温回升,甘蔗易滋生节菱孢霉菌

N 海都记者 何丹莹 林佳琳

老话说,清明蔗,毒过蛇。事实上,“毒过蛇”的并不是正常的甘蔗,而是发霉变色的“红心”或者“黑心”甘蔗。随着天气回暖,记者走访福州市场发现,甘蔗进入销售尾季,多家超市、水果摊位已悄然下架,仅剩零星商家在售卖“最后一波”。

尾季甘蔗成“隐患炸弹” 商家清仓劝慎购

4日,记者走访城区多家水果店、农贸市场等,曾经堆成小山的紫皮甘蔗、青皮甘蔗如今仅剩零星点位还在售卖,多数商家已经清空了货架,转而销售枇杷、国产樱桃等应季水果。“这是最后一批货了,紫皮一根13元,青皮的15元一根,卖完也不会再进

了。”鼓楼区某水果店老板手持甘蔗,向路过的顾客反复强调。

“尾季甘蔗就像一颗定时炸弹。”从事水果批发生意已有15年的陈女士透露,3月中旬以后气温升高,甘蔗内部的糖分发酵速度加快,稍微存储不当就会滋生霉菌。“上周我们切开一

捆存货,十根里面有三根都出现红心了,不小心卖出去很容易吃出事,得不偿失。”

鼓楼区龙峰里农贸市场的一家水果摊老板表示,与其“提心吊胆”预防吃到可能发霉的甘蔗,不如等今年下半年新鲜甘蔗大量上市时再购买,既新鲜又安全。

福建省营养协会副会长张雄畴介绍:“甘蔗采收后,若储运不当(如高温高湿),尤其在气温回升的清明时节,易滋生节菱孢霉菌,进而产生3-硝基丙酸毒素。”

据介绍,3-硝基丙酸是一种强烈的噬神经毒素,人体中毒后的潜伏期在10分钟

霉变甘蔗藏“杀机” 选购诀窍“看、摸、闻”

至48小时之间,毒素摄入量越高,潜伏期越短,症状越严重。轻症患者会出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等消化道不适症状;重症患者除了消化道症状外,还可能出现头晕、视物模糊,以及四肢颤抖、阵发性强直性抽搐等中枢神经系统症状,严重者甚至会因脑缺血坏死而危及生命。

“‘红心’是霉变的典型表现,但非唯一指标。霉菌一旦入侵甘蔗,菌丝就会不断延伸,即便砍掉霉变部分,剩下的甘蔗中仍可能含有大量肉眼难以察觉的毒素。”张雄畴说。

如何选购新鲜甘蔗? 张

雄畴表示,看、摸、闻是关键。

“购买甘蔗时要仔细观察其新鲜度,优先挑选表皮形态健康、色泽明亮且成熟的甘蔗。如果甘蔗表皮色泽暗淡或出现皱缩,削皮后能看到有红心或黑斑等霉变迹象,切勿购买。”此外,张雄畴介绍道,新鲜甘蔗质地较为坚硬,而霉变甘蔗质地相对较软,且新鲜甘蔗具有自然、清香、甘甜的味道,霉变甘蔗则可能散发出酸馊味、霉味、酒味等异味。同时,甘蔗汁因榨汁可能混入霉变部分且无法肉眼鉴别,在购买甘蔗汁饮用时要特别留意原料的品质。

分类信息

广告热线:0595-22567990
13599101718

租厂房,找中熙产业园

60万㎡精装标准厂房出租,专业化、规模化、产业聚集
招租热线:0595-27551111 (酒店、KTV同步招租)
地址:泉州台商投资区滨湖南路中熙产业园(离高速出口约3公里)