



财经观察

雪糕平价化、DIY冰杯成“宝藏”……
旧爱+新宠，“冰”爽夏日你选哪一款

在骄阳似火的盛夏里，消费者的“降温”需求催热了冰饮市场。近日，记者走访各大商超、便利店、冷饮店了解到，与“冰”有关的饮品正在为夏日经济注入勃勃生机，“平价化”成为今年雪糕市场的消费趋势，冷饮市场迎来新“解暑法宝”。



市民在冷饮店购买饮品

平价雪糕回归消费主流

今年的雪糕市场有何变化？往年备受质疑的“雪糕刺客”身影是否还在？记者走访我市多家商超及批发小店了解到，今年的雪糕价格趋于合理，5元左右的平价雪糕成为市场主流，“雪糕刺客”的身影在日常消费场景中不复存在，“小布丁”“老冰棒”等人们记忆中的“老雪糕”销售走俏。

在中原路上的一家大型商超内，单支定价10元以上的雪糕产品较少，展示柜内最贵的雪糕为每盒重80克的“绿色心情清补凉椰奶口味雪糕”，价格为12元，其余雪糕的价格则从1元到10元不等，明码标价。

“顾客挑选的多是5块钱以下的雪糕，价格再往上的就不太好卖了。”伏牛路上的一家雪糕批发店店主告诉记者，“好吃不贵”是消费

冷饮店大排长龙，市场一片火热

时值盛夏，饮品店是人们频繁光顾的场所。各大饮品商家纷纷抓住商机，将“夏季上新”和“夏日救星”等标语醒目地悬挂在店内外，吸引顾客眼球。一饮品门店负责人告诉记者，6月份门店冷饮类的订单量较5月近乎翻倍上涨，在午间及晚上7时至9时，饮品店内常出现大排长龙的景象。

酸梅汤和绿豆冰沙作为传统的消暑饮品，在饮品市场中仍保持着较高的消费热度。7月3日午后，不时有行人经过伊河路与工人路交叉口时在此处粥店买上一杯

DIY冰杯晋升为夏日“新宠”

时值盛夏，传统冷饮的消费热度高，冰杯也成为新型解暑神器走入大众视野。近日，“是谁在买3.5元一杯的冰杯”登上微博热搜榜，阅读量达1.5亿。买一杯冰杯，倒入饮料、咖啡或者酒，DIY出不同风味的饮品，正在成为年轻人发掘“宝藏冷饮”的新试验场，这一口冰的背后撬动了怎样的市场？

将冰块作为商品售卖，人气却意外火爆。“很多顾客选择直接在店里买瓶饮料，再买一个冰杯。把饮料直接倒进冰杯里，就得到了一杯消暑解渴的冰饮，喜欢这种组合的年轻顾客有很多。”伊河路上的

者选择购买的第一原则，平价雪糕有很强的竞争力，价格较高的雪糕对于大多数消费者来说只会停留在尝鲜层面，并不会反复消费。在这家批发店内，1至3元的雪糕占据冰柜的绝大部分，因其批发属性，店内全品类雪糕均打八折。

艾媒咨询数据显示，在“2023年中国消费者购买单支冰淇淋或雪糕的可接受价格”调查中，14.27%的消费者选择5元以下，35.40%的消费者选择5~10元，28.55%的消费者选择10~15元，12.77%的消费者选择15~20元，6.59%的消费者选择20~30元。消费者对冰淇淋单价的接受度普遍在3~15元（不含15元）。可见，平价雪糕的接受度在大众中仍占主流。

酸梅汤或是冰爽绿豆沙。“现在市面上的饮品种类很多，但我还是比较喜欢饮用酸梅汤这种传统口味的饮品来解暑。”市民谢女士说。

面对躲不掉、逃不了的热浪，有市民开启“懒人模式”，就此带热了饮品店的“外卖经济”。在外卖平台上，多数饮品店月销售量超过2000单。此外，记者走访了解到，随着人们的消费观念和消费方式的不断升级，追求健康生活方式已是大势所趋，在饮品店点单时选择低糖、无糖的消费者占据绝大部分。

一家悦来悦喜便利店店员告诉记者，冰杯售价为3.5元，消费热情随着气温升高而走高，高温天气下冰杯常面临不够卖的情况。

以制冰为关键词搜索，企查查数据显示，截至6月25日，我国现存7584家制冰相关企业。业内人士认为，冰杯旺盛的市场需求和较高的商业价值会吸引更多企业加入，行业有望迎来百花齐放的周期，冰杯的花样、款式和口味将更加丰富多元，而当竞争格局呈现，价格或有回落的空间。

记者 安欣欣 文/图

如何合理选购、科学食用冰淇淋？
省市场监管局发布消费提示

炎炎夏日来临，冰淇淋美味又解暑，深受消费者的喜爱。如何合理选购、科学食用冰淇淋，省市场监管局提醒，购买冰淇淋时要观察是否完好地储存在-18℃以下的冷冻柜中，且不建议运动、出汗后立即食用冰淇淋。

科学选购很关键

省市场监管局表示，购买冰淇淋时，应尽量选择正规商家生产的产品，并注意查看食品生产日期和保质期。

观察冰淇淋是否完好地储存在-18℃以下的冷冻柜中，是否与其他冷冻食品（如冷冻肉类、水产品等）分离或分隔等，要避免冰淇淋与其他食品混放，以防止食品交叉污染。

同时，检查产品外包装是否完好，有无渗透或缺损。若出现包装破损、开裂，内层的夹心流出到外层等内容物形状发生改变情况，表明该产品可能经过反复冻融，请勿购买。

检查冰淇淋的形状是否完整，变形的冰淇淋有可能是在运输过程中融化后复冻的，存在微生物超标隐患。

适量食用莫贪多

省市场监管局提醒，大部分冰淇淋高糖、高脂、高热量，老人、儿童、患有糖尿病、高血压和免疫力低下人群尤其要注意适度食用。

不建议运动、出汗后立即食用冰淇淋，可能会导致血管迅速收缩，从而诱发心脑血管等疾病。

吃冰淇淋时切勿贪凉、进食过快，冰淇淋与人体温度差异较大，冷刺激会引起内脏血管收缩，减弱胃肠道的消化功能和杀菌能力，可能导致胃肠炎。

消费安全有保障

省市场监管局还提醒，消费者在购买冰淇淋时要保留好购物凭证，如果发现质量问题，可先自行与经营者协商解决，如无法达成和解，应及时拨打消费维权热线12315或直接向当地市场监管部门投诉举报。

消费者在食用冰淇淋后若出现不适，应及时就医，并保存好相关证据，以便有关部门调查取证。

记者 李爱琴 实习生 杨莹莹

我市新增10家
河南省质量标杆

本报讯（记者 徐刚领）7月2日，河南省工信厅发布《关于公布2024年河南省质量标杆名单的通知》，我市郑州煤矿机械集团股份有限公司等10家企业获评省级质量标杆企业，占全省总数1/7，位列第一。截至目前，我市共有国家级质量标杆7个，省级质量标杆88个，市级质量标杆81家。

近年来，郑州市工信局深入实施“三标”活动，加快推进“三个转变”，引导企业加强质量品牌建设，强化企业质量主体责任。质量标杆作为质量管理赋能制造业竞争优势提升的可复制经验，旨在提升企业质量管理水平、助推企业发展，着力打造出一批产品卓越、品牌卓著、创新领先、管理现代的优秀企业。

下一步，市工信局将深入开展质量标杆交流活动，引导企业深入实践和推广质量标杆经验，提升产品和服务质量水平，加快产业基础高级化、产业链现代化，以效率变革、动力变革促进质量变革，推动全市制造业高质量发展。

商务部将出台新举措
进一步便利港企
专业人士在内地发展

新华社电 近日，商务部会同相关部门与香港特区政府举行了《关于建立更紧密经贸关系的安排》（CEPA）联合指导委员会第三次高官会，实质性完成CEPA服务贸易协议新一轮修订磋商，就内地对香港服务贸易领域的开放措施达成了初步共识。对香港具备优势且业界广泛关注的专业服务领域，如法律、金融、建筑及相关工程、视听服务等，将出台新的开放举措，进一步便利香港企业和专业人士在内地发展。

这是记者4日从商务部例行新闻发布会上了解到的。商务部新闻发言人何亚东介绍，2003年以来，内地与香港签署了CEPA及其系列协议，将其构建为具有“一国两制”特色、符合世贸组织规则的高水平自由贸易协议。通过CEPA，内地对香港已全面实现货物贸易自由化，基本实现服务贸易自由化。在服务贸易领域，内地对香港服务业开放部门达153个，占世贸组织全部160个服务贸易部门的95.6%，其中69个部门实现国民待遇，既促进了香港专业服务业发展，也有力支持香港专业人士在内地就业执业。