

造型像条毛毛虫,整洁、干净,还有专人打扫 宁波一景区公厕成了“网红”

上周,网友“似水流年”在一家本地论坛上发帖——《这是目前为止,我见过的宁波最萌厕所》,只见,配图上的厕所呈现“毛毛虫”造型,五颜六色的涂鸦图案以及憨态可掬的笑脸表情,不细看还以为这是处游乐场所。“把一个厕所建造得这样可爱,里面又整洁干净,还是第一次见到!”他感慨道。该帖引来大批网友围观,并将该厕所唤为“宁波最萌厕所”。

记者 谢舒奕 鲁威 文/摄



这座外型酷似毛毛虫的厕所是按二星级标准建造,外形有彩色涂鸦图案,迎合了孩子们的喜好。

网友发现

记者了解到,这座“最萌厕所”位于象山县茅洋乡行者岭脚村,“有专人在打扫,很负责,很敬业。”网友说。

去年10月,茅洋乡全面启动乡村休闲旅游,行者岭脚村依托山清水秀的

有个厕所堪称“宁波最萌”,有专人打扫

独特风光,开始打造旅游品牌。今年国庆长假,行者岭脚村迎来五六万游客。

象山县茅洋乡旅游办主任周世乐说,行者岭脚村水库边上有个“田园”,适合搞亲子活动,一旁还有30亩花海。而这

个充满卡通元素的厕所是作为配套设施建设的,今年投入使用。

在行者岭脚村里,除了这座“宁波最萌厕所”,还有两座好看的厕所。有两个公共厕所的外墙上,画上了3D卡通人物。远

远看着,就好像绿巨人和蜘蛛侠也冒出来“方便”,让人忍俊不禁。

“按二星级标准建造,外形有蚂蚁图案,迎合孩子们的喜好。厕所里配有厕纸、洗手液,并有专人来管理。”周世乐介绍。

记者走访

记者通过走访了解到,随着乡村旅游火爆,各地纷纷上马乡村游项目,游客对景区厕所环境好坏也开始重视起来。

在东钱湖水上帐篷

类似厕所兼顾功能性、主题性和景观性

营地,很多人见过帐篷形状的建筑,人字形仿木结构,简单而又新奇。不过,这个建筑并不是用来居住的,而是按照国家标准建设的景区厕

所。在东钱湖环湖区域,还有很多类似的厕所。这些厕所在功能性的基础上还强调主题性和景观性。

在奉化区滕头村有

座5星级的生态厕所,公厕四周绿树环绕,门前还有涓涓细流。如果不是门前牌子提醒,几乎让人有一种走入高档酒店的错觉。

业内感慨

“小清新、略优雅”的旅游厕所有看点,还成了景区的另类宣传,那么,为何没能在市内所有景区、农家乐得到普及呢?记者采访时了解到,在一些“厕所革命”实操过程中,厕所土地使用、

创意厕所造价不菲

后期维护和资金等现实问题都是横在经营者面前的一道道门槛。

其中,受限资金因素的情况最为常见。“新建、改建一座中等规模且颇具创意旅游厕所少说也要三四十万元,而且厕所

设置在景区内部,单独收费或将门票涨价都不合适,单靠厕所创意带来的游客数量毕竟有限。”作为鄞州区一家亲子型旅游景区的负责人,陆先生一直想将厕所做成“哆啦A梦”卡通风格与游乐项目

统一起来,但对效益回馈方面还有诸多顾虑。

同时记者了解到,在我市,农家乐、休闲农庄主要是由当地旅游公司投资,土地是租的,所以老板多不愿意在厕所这样的细节上投入过多资金。

专家看法

宁波市市场营销协会副秘书长朱美燕接受记者采访时表示,打造创意厕所,一方面体现景区对旅游环境的关注,也是游客对旅游环境需求提升的结果;另一方面,创意厕所可以吸引眼球,为游客提供好的如厕环境,对提升景区的档次和品位起到推

在厕所上多投一些钱也未尝不可

动作。

事实上,旅游城市的旅游基础设施建设是否完善,旅游环境良好与否,景区内外的公厕印象举足轻重。“在以往,游客对景区内旅游环境反应最强烈、最无奈的就是厕所了,尤其是旅游旺季,如厕过程中排长队、脏乱差

等问题最易暴露。”宁波地接导游小路向记者坦言。

“厕所建设管理的好坏是衡量旅游文明程度高低的一个重要标志。”记者从市旅游局了解到,宁波将旅游厕所建设纳入生态文明建设、新农村建设、“四边三化”等省、

市重点任务要求中,列入地方年度工作计划和考核指标,并且将旅游厕所列入A级景区评定和复核、国家级和省级旅游度假区创建等工作的重要指标甚至是一票否决的指标,推进厕所革命。此外,还把旅游厕所建设与景区专项整治相结合。

淡季货少利薄 小龙虾店改行做火锅

最近,街头巷尾一度开得热热闹闹的小龙虾店,纷纷改卖早餐、烤鱼了,有些店还保持原名,有些干脆连店名也改了。

小龙虾店普遍改头换面

以怪怪龙虾鼓楼店为例,最近改做羊蝎子火锅了。昨日,怪怪龙虾鼓楼店的主管陈女士告诉记者,“天气转凉,小龙虾的肉质变粗,弹性也差了,因此一般每年从3月上旬经营到10月份,余下的几个月都是以羊蝎子火锅、烤鱼为主。”

位于甬港北路的闹宝龙虾,夏季时小龙虾现煮现卖,生意做得热火朝天,而最近开始卖生煎包子等,做起早餐生意。在淇漕街上,一家餐饮店门口打着“小龙虾”的招牌,记者看到,店里的生鲜货架上,却摆放着正在腌制的牛蛙、羊腿等。

龙虾最晚卖到12月底

记者了解到,宁波市场上,多数龙虾店都已经停止销售小龙虾,只有0574龙虾店等还在经营。

昨天中午,记者来到0574龙虾淇漕街店,前台称“小龙虾会做到12月底。”这家店的李总告诉记者“0574龙虾可以说是宁波小龙虾卖到最晚的餐饮店。小龙虾的生长季节

性很明显,每到夏季,产量高,肉质肥美,进货价格也最便宜。到了秋季,产量大幅下降,品质也下降。如果气温降到10℃以下,在长江流域就进不到小龙虾了,只能远赴云南进货,这样运输成本就会增高。因此,很多小型龙虾店一般只做利润较高的夏季生意。”

宁波消费者对水产品要求更挑剔

李总介绍,“在湖北、江苏等地,小龙虾生意都做得比宁波时间长,一方面这些省份是小龙虾的产地,其次,宁波食材丰富,宁波人对水产品的口味特别挑剔。到了秋冬季,各种蟹的供应量非常丰富,很多食客转而大啖蟹类。”

宁波市餐饮和烹饪协会秘书长邵飞介绍,“现在也有一些企业将小龙虾去壳做成虾仁,用速冻的方式进行保存,但是量并不是很大。”邵飞也坦言,宁波消费者对于水产品的口味很敏感,喜欢吃新鲜的食材,所以这种速冻的方式在宁波地区很难推广。

要拉长餐饮品种产业链

针对餐饮行业的季节性特点,宁波市餐饮和烹饪协会秘书长邵飞认为,最主要的是要拉长餐饮特色品种的产业链条,提高饮食文化的多样性。邵飞说,现在宁波最具有季节性特色的餐饮品种就是小龙虾,目前全市范围上规模的以经营小龙虾为主的连锁餐饮企业就达到了50家左右。由于小龙虾生产和运输的季节性特别强,一到秋冬季节就停止经营。

之前,餐饮和烹饪协会也组织了相关小龙虾企业进行了研讨,如何应对

这种季节性变化。一般的企业都是采取两种方法,一种是在不同的季节经营不同的餐饮种类。比如在冬季小龙虾缺货的情况下,改做火锅或者烧烤等。要不干脆停业休息,让员工放假。邵飞对记者表示,由于小龙虾的季节性很强,出于食品安全的考虑,他们也要求上规模的餐饮企业尽量要去产地源头直接进货,或者建立自己的养殖基地,不要在菜市场等地进行零星购买,要保证小龙虾源头的可追溯性。

记者 谢昭艳 毛雷君