

楼市备战金九银十 开发商加推、开盘、优惠忙不停

□记者 张颖

8月,本就是传统的楼市推盘淡季,但是购房者的购房心理似乎未受过多影响。来自透明售房网的数据显示,8月22日~25日,四天商品住宅成交576套,日均成交144套,算是平稳表现。29日,当天即成交313套,金九银十提前开锣。



多盘加推,依然不忘“优惠牌”

回顾8月前四周,每周的成交量呈现持续性缓减曲线。然而,这个节奏,在月底却出现了一个小反弹。

根据中指院宁波分院监测数据显示,8月22日~28日,美的公园天下、雅戈尔都市阳光、丰汇城、荣安香园二期、铂悦府5个楼盘共加推682套房源。加推价

格较之前同项目虽有所上升,但整体去化率却超6成。

“这些盘主要集中在鄞州区与江北区,户型面积适中,对于区域性首改和再改人群具有一定的吸引力。”中指院宁波分院的分析师陈诚表示,即使加推的价位在此前有所提升,但都给予

了一定优惠,不太大的差距对于购房者来说,影响并不大。

业内人士表示,马上步入9月,按照工程进展情况来看,很多楼盘面临开盘、交房等重大节点;还有一方面就是,为了吸引购房者目光,在金九银十之际抢得一定的市场份额,为后来的销售奠定基础。

看不到降,购房者有点等不起

在8月市场推盘数量不多的情况下,宁波楼市却在本月下旬逐步开始活跃。按照往年开发商的营销节点,9月到来前,将有不少楼盘以低价入市,通过“价格战”抢占市场份额。

业内人士称,进入9月后,纯新开或加推盘数量会明显增加,按照当前房价走势,未来几个月的房价会稳

中有升。此外,一些加推楼盘会在提升均价的同时不忘给予大优惠。而对于楼市的半年不降温,不少购房者开始出现妥协。

岑小姐自6月起就关注一些楼盘,发现短短三个月,楼盘的价格已出现一波上涨,即便短时有些许回落,却再也回不到当时的价格线。

“拿中海国际社区来看,

一开始的11000元/平方米的成交均价,现在涨了1500元/平方米。有些地段好的热卖品质盘,涨3000元/平方米都有人买。”

她表示,现在买房不论是刚需或改善,都像是稳赚的投资。她打算9月看看纯新盘,若是价格和地段能接受就买了。

照她的话说,“暂时看不到降的势头,有点等不起了”。

推地放量,9月至少有29宗地块

进入2016年,宁波的土地市场遵循着全国土地市场的价格规律,频出单价最高地块。

在8月短暂的沉寂后,市国土资源局数据显示,9月宁波市将至少推出29宗地块,总面积为107.47万平方米,折合1612.05亩,大多数分布在鄞州区和江北慈城区域。这29宗地块起始出让总金额约为846.87亿元。其中,7宗为纯住

宅用地供应,约合35.75万平方米,相比6月的6宗纯住宅用地,虽然在供应量上相差不大,但出让面积增加了近3倍。整体来看,9月后半月土地市场供应放量特征仍然明显。

值得关注的是,一些优质或大面积的优质地块在9月挂牌或摘牌。比如,鄞奉片区HS17-01-08,起始价高达9060元/平方米。而其旁边的

地块(鄞奉片区HS17-03-06地块)在7月以16825元/平方米的楼面价刷新了近7年来宁波单价地王的记录。而地块周边在售楼盘在其拍出后均出现了涨价趋势。

此外,江东区宁丰滨江地块(含YZ13-06-d1、YZ13-06-f1、YZ13-06-g1、YZ13-06-h1、YZ13-06-i1)更是出现了5地块统一出让的节奏。

年初至今,房价在平稳上升

横向对比近两个月市六区周成交均价走势,除去7月最后一周与8月第一周成交均价突破16000元/平方米和17000元/平方米,均在14000元/平方米波动线上下。而此前,波动线基准在13000元/平方米上下。

0574Club宁波房产人俱乐部负责人袁亚刚表示,品质楼盘卖得火热,好地段高成交均价带动了波动线上升,销售不好的依旧不好。总体,房价是在平稳上升的,这也只是年初至今的一个情况。

“土地热在一定程度上开始击破人们的心理预期。”袁亚刚称,宁波近期冲破2万元的土地出让楼面价可能出现,这也意味着今后宁波的大量好地块的新建商品住宅价格几乎难低于2万元/平方米。

绍兴人对黄酒情有独钟 研发的黄酒棒冰、黄酒月饼,都成网红 宁波人爱吃海鲜 能否多开发一些海鲜衍生品

□记者 谢昭艳

美酒和月饼,都是中秋节的节庆美食,而最近市场上出现的黄酒月饼,把这两大传统美食跨界结合,令食客们眼前一亮。节日渐近,各种创意月饼越来越多。对于各种“奇葩”月饼,业内人士有话要说。

月饼中黄酒含量仅为0.1%

记者了解到,售卖黄酒月饼的是绍兴资溪面包有限公司,在余姚开了四家门店。该公司市场部钟经理告诉记者:“绍兴的各家门店黄酒月饼生意普遍红火,目前在绍兴市场,黄酒月饼是散装月饼中销量最好的,可以说是今季月饼界的网红。这可能和绍兴人的口味有关,他们更喜欢黄酒特殊的

香味。”其次,她认为,自从黄酒月饼走红后,黄酒系列的创新食品在绍兴风行,在市民中口碑非常好,形成了良好的消费氛围。而资溪公司在宁波余姚的四家门店,黄酒月饼的销量平平。

钟经理说,黄酒月饼中的黄酒含量仅为0.1%,消费者无须担心吃了月饼会导致酒驾的问题。

梅干菜加黄酒才能留酒香

对于研发黄酒月饼的初衷,钟经理说:“黄酒和月饼是绍兴人过中秋必备的美食,常常作为礼品赠送亲友。受今夏黄酒棒冰走红的启发,公司研发了这款黄酒月饼。”

和黄酒棒冰相比,黄酒月饼的研发难度更大。钟经

理说,难点在于如何留香,月饼需要在高温烤箱里烘焙,但黄酒容易挥发,很多配料都是烘烤过程中酒香扑鼻,等到从烤箱里取出来,月饼中的黄酒味荡然无存。经过多次试验,发现梅干菜加黄酒的馅儿,才能留住独特的黄酒香。

黄酒衍生品对甬企的启迪

小龙虾月饼、黄酒月饼……近日,月饼界的“奇葩”时不时冒出来,对于各种尝试,业内人士有话要说。昨日,赵大有公司的常务副总经理袁忠伟告诉记者,“这几款创意月饼,都是采用苏式月饼的做法。绍兴人对黄酒情有独钟,研发了黄酒月饼。宁波人爱吃海鲜,能不能多开发一些海鲜衍生品,比如海

鲜面包、海鲜月饼……”

袁忠伟说,月饼馅料的取材非常广泛,特别是家庭DIY,可以尝试香菇、葱花等素食类的,也可以尝试各种海鲜,比如小黄鱼、白蟹、海虾等去壳、剔骨、去皮后都可以作为馅料,然后根据各人的口味添加椒盐等调料。对于各种花式馅料,袁忠伟提醒大家,馅料不能“拖泥带水”,否则会影响到酥皮的香脆。

