



关于媒体对味千拉面汤料报道的官方回复

1.味千汤料是通过熬制工艺生成了高品质的味千汤料浓缩液，随后配送到餐厅通过一定的比例还原成味千白汤。味千郑重声明所用汤料非粉剂勾兑，而是实实在在的猪大骨原材料通过日本的先进生产工艺和专业的设备熬制而成，所有原料都通过受控的严格来料验收程序控制。整个生产工艺流程是：新鲜猪类骨头的粉碎→投料→蒸煮→分离→浓缩→调和（加盐）→杀菌→充填→包装等。大规模工厂化生产保证了餐厅向顾客提供每一碗汤料口感一致，品质可控。这也是国际上连锁餐饮企业流行的做法。

2.在味千官网上公布的味千汤的钙含量是浓缩液的检测结果，数据来源真实。味千汤底的钙含量是由于浓缩未还原的计算方式错误而致，对此我们已经修改。我司提供的检测报告是于2006年委托中国农业大学食品科学与营养工程学院所出具的产品营养成分检测报告。此检测报告的主体为“中国农业大学食品科学与营养工程学院”，所盖公章也是“中国农业大学食品科学与营养工程学院”。具体请见味千官网上公布的“骨汤浓缩汤料样品营养成分评价报告”。

3.上述声明已经由上海新闻晨报记者核实，并且刊登在2011年7月25日新闻晨报A14版，详见本官网公布的影印件。

常年招聘不是用工荒是想让工慌

山东路周边店铺贴招工广告却不招人,原是老板制造‘危机感’

□晨报记者 毛懿 实习生 雷媛 丁惠秀

小小的一条山东路及周边街道上,餐饮店、服装店等店家的招聘广告随处可见,粗略统计,有30多家店都贴着招聘广告。难道又出现了夏季用工荒?

记者调查发现,不少店家其实是“常年招聘”,以便随时换人,制造一种危机感,以此拒绝员工的加薪要求。不过,虽然招短工不难,招有忠诚度、肯干的“长工”却有点难,餐饮业“做不长”、频繁跳槽的现象很突出。

随时有人顶,别想提加薪

昨天,记者在山东路、河南路、宁波路、天津路等多家餐饮、服装店走访发现,小小几条街,贴着招聘广告的不下30家,从需求的工种来看,服务员、点心师、切配师、厨师样样都缺,有的店家更是把“底薪1800元加提成”用大字体突出表现,似乎又到了个用工荒。现在,招一个人真的那么难?

昨天,记者以应聘方式走访多家小店,刚一进门提及招聘的事,店家均摇摇头表示招满了。河南中路一家服装店的营业员周阿姨表示,人手满了,现在不缺人。她告诉记者,门口的招聘广告已贴很久了,“不时会有同事辞职,每个月几乎都有新面孔。”所以招聘广告一直贴着。

山东中路上另外两家服装店店长也给出了相同的答复:招满了,至于门口为何依旧贴着招聘广告,他们表示老板没要求撕掉,所以一直保留。记者按照招聘广告上的电话联系了老板林女士,林女士告诉记者:“服务员定不下心好好做事。有的刚来半个月就要求涨薪

水,还有的干不了几个月觉得太辛苦自己要走,流动很快。”她表示,常年招聘有一个好处,就是不怕人手短缺,也为现在的员工“打打预防针”,制造一些危机感。“不要三天两头老提涨薪水,因为随时都会有人顶替。”

送水很辛苦,月挣两三千

在宁波路的一家送水站,门口贴着招工广告招送水工。记者看到,忙得满头大汗的老板阳先生正将一桶桶水拎进面包车,准备为客户送水。不过阳先生告诉记者,招工广告贴了一周多,应聘的人寥寥无几。

“暑期是送水行业的高峰,比冬天用水量增长了三四倍,原有的2名员工家中都有急事,因此人手一下子少了。”他说,送水工体力劳动非常辛苦,有时遇到没有电梯的住宅楼,要拎着两桶水上下楼,衣服立刻湿透。“有人来应聘干了两天,嫌太辛苦就不干了。”这两天,除了原来员工外,连他还在放暑假的儿子都得帮忙,这才勉强应付。

至于薪水,吃苦干一个月送水工大概能挣两三千。

底薪涨50,饭店招“长工”

不过,虽然招短工不难,招有忠诚度、肯干的“长工”却有点难。为了让员工能够在店里长时间工作,小店老板们还是想尽了办法留人。

山东中路“心一代豆浆”店的张经理说,每到过年时和6-8月份都比较缺人,去年底薪为1300元,受物价上涨影响,今年底薪已经涨了30%以上,希望能招到一些长工。“韩伊拌饭馆”的领班唐先生也告诉记者,店里一直在招人,包食宿,底薪也有1700-1800元。“主要为即将开业的新店招人,一般至少签七八个月的合同。”他表示,为了奖励长工,一般工作半年就可以享受老板安排的苏浙免费一日游。

还有的餐饮店则为员工创造良好的晋升环境。汉口路上的新旺茶餐厅贴着招服务员、传菜员的广告,实习领班徐鸿飞介绍说,最近餐厅为了储备人才,只招长工,招聘的底薪也比前几个月涨了50元。徐鸿飞来自安徽巢湖,只做了一年就从最底层的员工做到实习领班,之后可以晋升的职位分别是二级领班、一级领班、副店长和店长。

味千官网修改 产品营养介绍

□记者 张昱欣

晨报讯 汤底并非现场熬制,而是用浓缩液还原而成;检测报告钙含量与宣传存在差距。上周六,晨报报道了味千拉面“浓缩汤料”事件,引起了广泛关注。昨日,味千回应本报称,味千汤料浓缩液是通过熬制工艺制成而非“勾兑”。同时,公司已对官网上的产品营养部分表述内容进行修改,并公布了营养成分评价报告。

记者昨日在味千拉面中国网站上看到,此前的产品营养介绍已经修改。网站上还公布了“骨汤浓缩汤料样品营养成分评价报告”。这份报告检测方落款为“中国农业

大学食品科学与营养工程学院食品营养与分析研究室”,并盖有中国农业大学食品科学与营养工程学院的红色公章。报告中胶原蛋白、钙含量等数据均为送检浓缩液样品的检测结果。

记者核对了味千方面提交的工艺流程和经过技术监督局备案的汤料产品企业标准,味千汤料是通过熬制工艺生成的浓缩液,随后配送到餐厅通过一定的比例还原成味千白汤。“所用汤料非粉剂勾兑,而是猪大骨原材料通过熬制而成”,整个生产工艺流程是:新鲜猪类骨头的粉碎→投料→蒸煮→分离→浓缩→调和(加盐)→杀菌→充填→包装等。

上海伊莱美
医疗美容医院
5160 9999 上海市梅园路88号

上海真爱医院
妇科
电话:021-62269000
地址:延安西路934号

天翼 surfing 3G 互联网手机

中兴-N600+
Ae6套餐购机价: 227元
零售价: 899元

酷派-D530
Ae9套餐(市区版)购机价: 0元
零售价: 1290元

华为-C8500
Ae6套餐购机价: 227元
零售价: 899元

三星-i559
Ae9套餐(市区版)购机价: 278元
零售价: 1590元

中兴-X920
Ae9套餐(市区版)购机价: 0元
零售价: 990元

MOTO-XT301
Ae9套餐(市区版)购机价: 0元
零售价: 1290元

HTC-A315C
Ae9套餐(市区版)购机价: 868元
零售价: 2180元

天翼七俊, 驰骋3G
享高额购机补贴

天翼七俊,各领风潮。加入e6/光网(尊享)e9套餐,即可享**高额3G智能机补贴**,带你尽情驰骋3G世界,扩张你的信息生活版图。

e6套餐	月消费56元,享3G智能机 补贴672元
光网(尊享)e9套餐	月消费159元,享3G智能机 补贴1108元 (仅限郊区) 月消费199元,享3G智能机 补贴1311元

*上述终端优惠截至2011年7月31日

详情请拨打中国电信客户服务热线10000或登录中国电信网上营业厅:上海http://sh.ct10000.com,或至中国电信上海公司各营业厅咨询

上述入套餐购机价为市场价抵扣入套餐赠送的购机补贴后价格

用户至上 用心服务 Customer First Service Foremost

中国电信上海公司 客户服务热线 10000