



本报讯 春节假期,和家人朋友一起到电影院看场电影也是不错的选择。最近,不少市民网上买电影票时发现,同一影厅不同区域的座位卖不同的票价。近日,记者走访海口部分电影院,发现不少电影院确实实行分区售票。 记者 吴佳穗 文/图

市民疑惑

为何同场电影票价不同?

“现在影院也学演唱会套路,分区域分座位定价了?”近日,市民韩女士在网上买电影票时发现,电影院设置了最佳观影区和普通观影区,位置好的座位票价42元,靠过道或前排的座位票价39元。“以前选座位都是先到先得,现在竟然还得为好位置多付钱。”韩女士说。

影迷刘先生表示,不同座位观影感受也不同,因此区别收费是可以理解的。现在还有不少电影院将最佳观影区域的座椅换成了按摩椅,他认为这可能也是票价不同的原因。



海口市市民网上买电影票发现—— 部分电影院 按座定价

记者调查

最佳观影区票价比其他区域高

1月24日11时许,记者来到海口星轶国际影城走访,看到有不少市民正在排队进入影厅。记者在购票APP上检索发现,该影院居中位置的票价比“边角”座位高。比如一部刚上映的国外电影,第一排、第二排及靠走道的位置票价为39.9元,其余位置票价为41.9元。

记者网上查询发现,万达影城、中视国际影城IMAX、博视·金逸影城等影院也分区定价。记者选择一部正在上映的国产电

影检索发现,万达影城(海航日月广场IMAX店)1月25日17时20分同一影厅的票价分别为43.9元和41.9元;博视·金逸影城的票价分别为38元和41元。售价较高的位置均被标注为“最佳观影区”,供消费者选择。

但也有影院未按座定价,记者查询发现同一部电影,中影幕森国际影城(名门广场店)、银龙电影城(海秀店)、CGV影城(友谊阳光城IMAX店)、海口中影国际影城(上邦百汇城店)所有座位票价一致。

“不同位置观影感受不同,收费不同”

记者联系了万达影城全国客服,工作人员表示,万达影城在不同城市影票定价也不同,中间的观影区观感会比普通观影区好,因此价格也会稍微提高,部分影院设置了按摩椅也是票价不同的原因之一。

据星轶国际影城工作人员介绍,影院现场也可以

购票,所有位置票价一致,但比在线上购买价格高。针对购票APP上的票价,不同位置观影感受不同,可能因此票价也不同。

记者通过星轶国际影城小程序看到,同一部电影不同时段,价格不同,相差约6元,但同场次的普通座位和情侣座价格一致。

“吃不完,打包带走!”

春节假期外出用餐,注意避免浪费哦

小吃街

单人套餐分量,有人吃不完

近日,记者走访海口友谊阳光城小吃街、泰龙城小吃街,发现目前食客用餐的浪费现象依然存在。

午饭时间,在友谊阳光城阳光小吃街,不少食客正在用餐。记者看见现场有不少被“扫空”的碗盘。清洁阿姨表示,最近小吃街的浪费现象比以前少很多,前一天要扔10多袋厨余垃圾,最近数量减少了。

但仍有食客用餐浪费现象。记

者看到一名女士正在吃一大碗牛肉面,但她没吃几口便离开了。另有4名女生围坐在一起,桌面上摆着十几种不同的小吃和饮料。她们用完餐后,只带走了饮料,剩余的小吃被扔进垃圾桶。

记者随机采访了几名食客,他们都认为浪费粮食不好。市民黄女士说,单人套餐或面食分量过大是小吃街出现浪费的原因之一。记者走访发现,小吃街部分摊位所售面食和套餐分量确实有些大。

外卖

为达到起送价“被迫”多点餐

点外卖方便快捷,是许多上班族的选择。但因起送价,不少人总是“被迫”多点菜品,这也会导致浪费。

记者通过某外卖APP检索发现,不少商家的起送价均在20元,而菜品的价格在10-15元。“我经常点的奶茶店人均15元,但起送价要20元。为了凑单,我只能多点一杯奶茶,喝不完只好扔掉。”刘女士说。记者随机采访多名上班族,发现像刘女士这样点餐的白领较多。

因价格实惠、种类多,不少市民会在网上团购套餐。市民吴女士说,她曾团购过一家餐厅的套餐,到了餐馆才发现套餐内有她过敏的菜品,询问商家能否更换,商家不同意,最后这份菜品没有人吃。此外,有的团购套餐菜品设置不合理,主食过多,点了不吃也会造成浪费。

自助餐店

用餐前收押金,拿了没吃完要扣押金

在友谊阳光城6楼一家自助火锅店内,取食区域贴了一张“拒绝浪费粮食”的标语。记者看到店内一桌客人用餐结束,桌上仅剩几块西瓜。服务员介绍,吃自助餐的多为学生,大多数人都是吃多少拿多少,若是拿了没吃完,结账时要扣押金的,如剩肉类超过100克,20元押金不退。店内偶尔会出现蔬菜和水果浪费的现象。

晚餐时间,在海口日月广场一家烤肉店内,现场就餐人数较多。

记者观察发现,该店菜品分量较少,有的消费者桌上摆了不少菜品。店内3名女士用餐完毕,她们正在打包剩下的菜品。“点太多了没吃完,拿回家还可以炒菜吃。”其中一名女士表示,这家烤肉店的肉品较贵,扔了可惜。记者在现场还看到一桌消费者在向服务员要打包盒。

“其实顾客浪费现象挺多的。”正在收拾桌子的服务员介绍,有的女性消费者胃口小,但是点的菜品多。

“光盘行动”,他们这样做

近日,记者采访多名市民和商家,为防止浪费,他们想出各式“花招”。

“我父母从小就教育我,不能浪费粮食。”上班族魏先生介绍,外出吃饭他会仔细看菜单,询问店员菜的分量,根据人数及食量点单,避免浪费。

市民冯女士介绍,吃完酒席后她和朋友会打包,“很多菜都没人动筷,不打包就浪费了,有的酒店还会主动送上打包盒,让客人打包剩菜。”

经营餐饮店多年的李先生表示,店里有“半份”“小碗”菜品,顾客按需点餐,避免出现浪费。



食客吃剩的面条