

TEL:400-6168-555 http://www.sjyyy.com

三江源

全国虫草看青海 青海虫草

中国 青海 玉树藏族自治州三江源药业有限公司 中国驰名商标

长宁店 上海市长宁区天山路919号 021-62880301	浦东店 上海市浦东新区浦城路172号 021-58870300
黄浦店 上海市黄浦区金陵东路509号 021-63330301	虹口店 上海市虹口区四川北路1309号 021-36528975
静安店 上海市静安区新闸路833号 021-63330302	徐汇店 上海市徐汇区宛平南路318号 021-54241456
普陀店 上海市普陀区中山北路2214号 021-52905058	

“嘀嘀”“快的”与强生电调对接系统上午启用

打车软件限用10天事故降近三成

本报讯 (记者 张欣平) 今天上午,“嘀嘀”和“快的”两个第三方打车软件与“强生出租”电调平台的对接系统启用,强生驾驶员只要用手机承接约车服务后,车辆顶灯显示将由“待运”改为“电调”。据“强生出租”上午提供的一份营运统计数据表明,驾驶员行驶过程中使用第三方打车软件承接业务,是一段时

期以来本市出租车车辆事故发生率明显上升的“罪魁祸首”。

自从第三方打车软件进入本市出租车市场后,人们对驾驶员行驶途中“刷活”危及行车和乘客安全一直持否定态度。“强生出租”今年春运后的一组营运数据显示,与去年春运同期相比,今年春运期间驾驶员的日均里程、营收、车次、公里利

用率等主要业务数据上升和下降的幅度均在1%之内,但百万公里事故发生率却上升了5.38%。该公司分析认为,车辆事故上升的主要原因,是一些驾驶员在行驶过程中使用第三方打车软件所致。

市交港局2月底出台了针对第三方打车软件的三项监管举措:在早晚高峰时段严禁使用打车软件提

供的出租车约车服务,严禁驾驶员在载客行车途中接听、使用手机等终端设备,严禁租赁车辆安装使用打车软件。新规本月起实施后,许多驾驶员早晚高峰时段不再使用第三方打车软件。“强生出租”营运服务部昨天对新规实施10天后的营运数据进行了汇总统计,同样日均里程、营收、车次、运距、载客车速与去年

同期均无明显变化,但百万公里事故发生率却下降了15.96%,其中早晚高峰时段的4个小时内下降27.36%。公司营运服务部经理周闻华表示,驾驶员途中用打车软件危及行车安全是不容置疑的,“我们提倡驾驶员靠边停车后再用打车软件,毕竟车辆、驾驶员和乘客的安全是出租车营运服务最基本的要求”。

央行行长周小川等上午就“金融改革与发展”答记者问

存款利率有望最近一两年放开

- “余额宝”等业务方式对利率市场化有推动作用
- 人民币实现国际化,还有很多“家庭作业”要做
- 5家试点民营银行挂牌营业时间取决于自身
- 今年要大力发展私募市场
- 推进股票发行注册制改革要把握好平衡
- 我国巨灾保险赔款不到灾害损失的1%

>>>详见 A2版

本报继续关注 马航失联客机

首批家属 今抵吉隆坡

>>>详见 A7版·焦点

居家看护成 家政最大缺口

代表建议完善相关制度给老人幸福晚年

>>>详见 A3版

打“飞的”赴境外赶考耗钱耗时间

内地考生期盼 SAT尽早落地

>>>详见 A10版·科教卫新闻

不动产登记 6月出台新规

28省份已拿出小产权房刹风治乱工作方案

>>>详见 A13版·中国新闻

在商场欣赏大师作品观众困惑

莫奈名画来沪 为何屈居地下

>>>详见 A20版·文娱新闻

全国近30款包子豫园“开大会”

热气腾腾、馅香四溢,来自京、豫、鄂、粤、苏、浙、陕、鲁等10余省市近30款各色包子齐聚豫园中心广场“开大会”——今天上午10时开幕的2014中国(上海)包子文化节现场,每个摊位都是现做现卖,除了品包子,还能一览各色包子制作技艺,令不少走过路过、刚刚吃过早饭的游客放慢脚步,“兜一兜”。家住老西门的薛计划最终决定和老伴分享一只青岛烤包子,“味道蛮好,平时吃不到。”

最吸引眼球的莫过于独立摊位的“庆丰包子铺”。作为“领队”,来自北京庆丰包子总部的宋瑶一大早就忙着接电话,都是为了配送的事。“这次是我们第一次尝试把馅料通过冷链每天配送到外省市,确保原汁原味”,宋瑶告诉记者,自从“习大大”带“火”庆丰包子后,外省市的加盟需求越来越多,但要更好地保证口感,配送是关键一环,这次也算是“练兵”,“结果还是比较理想。”其实,这已是庆丰包子第二次来上海,上一次是在2012年,也是来豫园参加“包子大会”,价格也是50元一盒15只,虽然没那么火,但也出现了老食客带着饭盒来“批发”的情景。

此次庆丰包子铺派来的面点师,都是分店的店经理。埋头包包子的杜秀珍接受记者采访时,手上的活儿一刻不停,三两下,一个“荸荠肚、石榴嘴、18-24个褶”标准的庆丰包子就成了,上个月她才刚到台湾参加过文化交流。这次来上海,少不了主打的“京葱猪肉”馅,但考虑到南北口味差异,



无锡龙凤包是现场最大的包子,一个重达三两半。来自英国的游客品尝龙凤包

本报记者 周馨 摄

庆丰还带来另一款主打——“素三鲜”馅。被问到“什么时候来上海开店?”时,宋瑶很“官方”地“发布”：“这要看总部的决定。”

绍兴“喉口馒头”、武汉“鱼香肉丝包”、“开封第一楼”灌汤包子、“西安饭庄”特制酸菜包子……各地来“开会”的品牌包子都和庆丰

一样,不仅现场有“特派”师傅坐镇,且专门配送原产地馅料。为期两周的“包子文化节”期间,主办方还给每家都安排了“地接”餐饮单位,派出专业面点师傅按各自标准帮忙一起包包子,以免高峰时“供不上”。

除了包子唱“主角”,扬州炒

面、广东舂仔煎等“配角”人气也不差。随着午饭时间临近,各摊位前的人流明显增加,吃的就是这个“热乎”劲。在包子铺干了7年的面点师傅桑雨平说:“包子看似简单,其实馅和面都有技术含量,我也借此机会和别家交流,各有所长、互相学习嘛!” 本报记者 鲁雁南