

# “爱达·魔都号”4月在青开启巡游之旅

为首艘中国自主设计、自主建造、自主运营的大型邮轮

早报1月9日讯 1月9日,爱达邮轮中国海岸巡游暨青岛航线部署发布仪式在青岛邮轮母港举行。仪式上,爱达邮轮正式发布中国海岸巡游及2025年青岛航线部署计划,旗下首艘国产大型邮轮“爱达·魔都号”将在今年4月以青岛为首站开启中国海岸巡游,艺术之船“爱达·地中海号”也将在5月开启全新升级后的首个青岛航季,为更多北方宾客带来高端邮轮度假体验。同时,爱达邮轮宣布与凯撒同盛发展股份有限公司(以下简称“凯撒旅业”)达成战略合作,双方将携手深化在山东及青岛市场的布局。

## 首艘国产大型邮轮

“爱达·魔都号”将于2025年4月6日从青岛国际邮轮母港出发,开启两个4晚5天前往日本福冈、韩国济州的国际邮轮航线。这将是“爱达·魔都号”首次在上海以外的中国港口城市亮相。届时,青岛及周边地区的宾客将有机会近距离感受国之重器的魅力,体验融汇中西文化精髓的“一船好戏”。未来,“爱达·魔都号”也有望到访更多中国沿海港口城市,进一步在全国范围内弘扬海洋文化与邮轮文化。

“爱达·魔都号”作为首艘中国自主设计、自主建造、自主运营的大型邮轮,总吨位13.55万吨,长323.6米,宽37.2米,可载客5246位。自2024年元旦商业首航以来,已累计运营85个航次,服务超过30万名中外宾客,赢得了良好的口碑,向世界展现出中国智造的实力。

与此同时,“爱达·地中海号”2025



“爱达·魔都号”邮轮。青岛邮轮母港供图

青岛航季也将于今年5月开启,执航多个4晚5天的国际邮轮航线,带领宾客造访日本福冈、韩国济州等热门邮轮目的地。宾客们可在“爱达·地中海号”上尽享原汁原味的地中海风情,并在爱达邮轮标志性的文旅融合体验中感受中国传统文化的魅力。

## 今年邮轮航次将超40个

2023年9月在北方率先复航的基础上,青岛国际邮轮港区服务管理局用好市级邮轮旅游扶持政策,制定专项激励

措施,与专业机构签约合作,聚力优化营商环境,2024年运营邮轮访问港、始发港航次21个,出入境人次超7.1万。目前已确定2025年邮轮航次超40个,较2024年翻倍。除了“爱达·魔都号”在青岛开启上海以外首航外,“蓝梦之歌”将于7—10月在青岛常态化运营,成为“暑期档”的主力船型;豪华邮轮“欧罗巴2号”将于今年2月访问青岛,首艘五星红旗邮轮“招商伊敦号”将于8—11月来青访问8个航次,全年访问港航次将达9个,创2015年青岛开港以来历史新高。

据介绍,青岛邮轮母港在建设之初,

即按照国际高标准进行规划与设计,其中,邮轮的专用码头设计先进,功能完善,能够承接目前世界上最大的邮轮——25万吨级的皇家海洋标志号。近年来,青岛邮轮母港对港口进行了全面升级改造。硬件方面,对码头及周边设施进行了全面优化与升级,游客服务中心焕然一新,为游客提供更加舒适、便捷的服务环境。软件方面,青岛邮轮母港实现了全面信息化升级,通过对标国外最先进的母港以及国内的上海吴淞口港,引入先进的信息化管理系统,为游客提供更加便捷、高效的通关服务。

(观海新闻/青岛早报记者 于健)

## 总投资30亿元大项目网结构封顶

瑞幸咖啡创新生产中心项目达产后预计年产值30亿元、税收5000万元

早报1月9日讯 近日,记者从城阳区获悉,总投资30亿元的瑞幸咖啡创新生产中心项目主体施工进展顺利,目前已经实现网结构顺利封顶。

瑞幸咖啡创新生产中心项目由瑞幸咖啡烘焙(香港)有限公司投资建设,注册本金为5000万美元,当年实现全部到账。项目总投资约30亿元,达产后预计年产值30亿元、税收5000万元,进口贸易25亿元。项目占地100.36亩,总建筑面积约5万平方米。主要建设生豆仓储调拨中心、咖啡豆烘焙生产车间、成品仓储中心、综合办公楼等。项目在智能化和绿色化方面采用了最先进的自动化生产设备和技术,配备全球领先的德国、意大利智能化设备,建成后生产线用工仅80人,人均产值3750万元。实现从生豆处理、咖啡豆烘焙、包装到仓储物流全流程自动化生产,预计年烘焙产能5.5万吨。



瑞幸咖啡创新生产中心项目效果图。

项目于2024年8月底开工,预计2025年7月进口设备进厂安装,11月底土建竣工。2026年1月完成安装、调试工作,2月进行试生产。项目建成后,将与瑞幸福建、江苏两大烘焙基地共同形成年产能超10万吨的烘焙供应网络,支撑服务全国超过2万家门店,进一步优化高品质咖啡垂直供应链的整合。

瑞幸咖啡青岛项目的落地,是瑞幸咖啡在优化供应链、提升品牌影响力方面迈出的重要一步,将使城阳在中国咖啡产业版图中“存在感”不断增强,瑞幸咖啡也将充分发挥头部企业作用,助力城阳区食品饮料产业链集聚发展。

(观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超)

早报1月9日讯 为巩固提升旅游消费市场整治成果,着力解决餐饮服务领域存在的深层次问题,按照“关口前移、防患未然、精确制导、靶向施治”的原则。市市场监管局在全市部署开展了餐饮服务领域“旺季问题淡季治理”行动,2025年1月至3月,聚焦食品安全、价格纠纷、计量、预付充值等方面存在的突出问题,集中开展专项治理。

在食品安全方面,实施以“场所净、设施净、工具净、人员净、食材净”为主要内容的“五净”提升行动。对重点区域内餐饮单位,组织餐饮具、高风险菜品等餐饮食品的监督抽检。在部分区开展线上线下餐饮单位“互联网+明厨亮灶”试点建设。

## 海鲜以“时令价”误导消费者,查!

我市开展餐饮服务领域“旺季问题淡季治理”行动 聚焦食品安全、预付充值等方面

发挥“放心码”信用约束作用,及时将新增业户纳入赋码贴码范围,督促网络第三方平台及时为新增人网经营者赋码亮码。

为有效治理网络外卖突出问题,强化“以网管网”,依托青岛市网络订餐监管系统,每个月开展线上风险监测研判处置,每季度组织网络订餐销量及差评前十单位的检查,管好用好“食安哨兵”队伍,推广“食安封签”。压实平台管理责任,督促平台及时妥善处理涉及网络

外卖的各类投诉。将投诉集中的餐饮店列入重点监管对象,促进餐饮单位依法经营,从源头杜绝问题发生。

围绕价格纠纷突出问题,组织餐饮单位开展自查自纠,规范自身价格行为。加强价格违法行为查处,重点检查菜品是否做到真实准确、货签对位、标识醒目,海鲜菜品是否存在以“时令价”等字样模糊表述误导消费者的行为,对违反价格法律法规的餐饮单位依法查处。

在计量方面,督促餐饮单位准确标示法定计量单位,精确称重菜品(含线上)。开展电子计价秤强制检定,督促餐饮单位正确使用电子计价秤。

集中治理期间,市市场监管局还将通过组织系列培训、开展常态化明察暗访、加大典型案例曝光力度等措施,集中力量解决餐饮服务领域存在的突出问题,不断提升消费者的获得感、幸福感、安全感。

(观海新闻/青岛早报记者 滕丹宁)