

# 造一吨活净水 费两吨自来水

## 纯水机“废水”引关注, 销售商称没办法再利用

文/片 本报记者 冯荣达 见习记者 王敏

从三年前,自动纯水机开始在烟台推广以后,现在已有80多个小区装有自动纯水机。细心的居民发现,纯水机过滤后所剩的“废水”通过排水管白白流失,让人心疼。记者调查得知,过滤一吨活净水,大概用掉两吨自来水。居民呼吁,有没有更好的方法,让纯水机排出的废水再利用,节约资源。



东方巴黎小区的一台纯水机,排水管道直接通到人工湖。

### 100多台纯水机安营各小区

5日上午9点半左右,记者来到东方巴黎小区。小区居民燕强正在一台纯水机旁取水。燕强告诉记者,小区两年前就安装了几台这样的纯水机,居民愿意使用的,由纯水机公司给办理水卡,

自己到机器前刷卡按需取水。“挺便宜的,1毛钱1斤。我们家20几口人,都用这个水。一般充250块钱,能用4个月,一个月大概600斤。”燕强说。记者又采访了一些居民,发

现小区内很多户都办理了纯水机的水卡。在光明小区和新世界小区,使用纯水机过滤水的居民人数也很多。用水量少的每月使用150斤,多的每月能用360多斤。记者从东方巴黎小区内出售

水卡的一位纯水机公司工作人员处了解到,这种纯水机从三年前就开始在烟台推广使用,现在烟台市已经有80多个小区安装了100多台纯水机。每个小区的机器数量不等,视使用情况而定。

### 每个纯水机用户一年浪费两吨水

记者以“加盟商”的身份与纯水机生产厂家取得了联系,一位姓翟的工作人员告诉记者,想加盟的话,公司提供机器、技术和免费培训等服务,安装机器时,机器里过滤

的都是自来水,只需要与小区物业联系好了就行,其他关于水资源的一些单位不用去沟通。现在数据显示,办卡的用户平均每3个月消费100元,而7.5升的一桶水成本只有几毛

钱,前景非常不错。记者从一家售卖纯水机的零售商处了解到,现在这种纯水机的净化率大约是50%,也就是说过滤得到一吨活净水的同时,就要损失一吨不符

合活净水的标准的自来水。活净水1毛钱1斤,按纯水机公司给出的数据“平均每三个月消费100元”计算,那么每个使用纯水机的用户每年大约要浪费两吨自来水。

### 销售商称没办法“废水”利用

东方巴黎小区住户燕强表示,这些排出的废水可以再利用一下。比如,纯水机公司可以联合小区物业,不要将管道通到地下排水,而把排出的废水用来浇小区内的花草树木,或者用来冲

洗厕所。“水白白排掉,确实非常可惜。烟台本来就是一个缺水的城市,再这样浪费,水资源总有枯竭的一天。”在采访过程中,跟燕强有同样想法的居民不少。居民陈先生

表示,虽然现在高科技方便了居民生活,但是最起码的节约意识不能丢失,如何节约再利用,也可以通过高科技,突破一定技术难关来实现。“节水问题应该是全社会都来关注的一个问题。”

不过一家纯水机销售公司客服中心工作人员表示,限于小区内的设施水准,现在还没有什么办法。具体情况,技术人员可能说得更加明白,但技术人员周日休班无法答复。

#### 相关链接

#### 纯水机漏水

在东方巴黎步行街骏马广场,记者看到道路南边、人工湖旁边安装了一台纯水机。纯水机底下有两条白色的导管连着机器。记者留意到,其中一根导管通过广场人工湖通向地下,然而另外一根导管很短不到一米,尾部连着一根拇指粗的小细管,直接伸到湖面上方,管中“哗哗”不断向湖中流着水。

记者在小区内逛了一圈,发现共有三台纯水机,进水管跟出水管都埋在地下。随后,记者走访了其他几个小区。光明小区、新世界小区等都同样装有这样的纯水机。有的纯水机安在绿地上,机器排水管周围的草地湿漉漉一片。



小区内的纯水机。

19元/位,牛羊肉火锅随便吃,老板不怕赔本?

# 廉价自助火锅 赚的是女士的钱

文/片 本报见习记者 牟晓梅

随着冬季的到来,热气腾腾的火锅通常成为市民就餐的首选,火锅店为了招揽顾客,纷纷推出各种优惠措施,一些火锅店甚至打出了“19元,牛羊肉随便吃”的招牌吸引顾客。而目前市场上的羊肉的价格最低也在25元一斤,难道火锅店老板不怕赔本吗?



火锅店挂出的条幅“19元牛羊肉随便吃”。

### 火锅店：天冷生意火 19元“随便吃”

走进火锅店内,热气扑面而来,加之人气旺的原因,记者明显感觉到店内温度比外面温度要高出好几度。“由于物价上涨现规定19元一位,谢谢合作!”醒目的提示

条幅,映入眼帘。“原来是16元一位,因为前段时间物价上涨,东西都贵了,所以前几天我们已经调价

为19元一位,牛羊肉各种蔬菜可以随便吃,但锅底、调料以及酒水除外。”店内一名服务员告诉记者。

### 顾客：看着挺便宜 就是担心肉质

在火锅店门口,刚吃完的顾客林先生告诉记者,“我们这一桌一共是6个人,锅底18元、调料每份3元还有6块的餐具费另算,再加上每人19元,算下来总共花了156元,平均一人是26

元,我们比较能吃,吃了大概有二十几盘羊肉,平均每人吃四五盘,一盘估计有四两多肉,这样折合下来一人平均吃一斤半至两斤羊肉,总体感觉还挺划得来的。”

顾客孙先生说:“火锅味道重,吃着有那么点羊肉味道,蘸着调料吃,也吃不太出来到底是什么肉。”先前来店里打探的张女士告诉记者:“看着是够划算的,我就是担心那个肉。”

### 疑问：火锅店利润从哪里来?

如此便宜的价格,这样开自助火锅店的老板不得赔死了?对此,一位火锅店老板告诉记者:“我们这里19元一位,牛肉、羊肉、肥牛以及30多种蔬菜都随便吃,从利润空间来讲,确实是有限的,一是主要靠女生客源,很多美女吃得很少;二是减少成本

开支,少雇服务员和厨师,相比同一规模的店面,我们店的服务员少,厨师也少;三是靠酒水生意,如果是朋友请客,免不了要喝酒,我们正是迎合了顾客的这种需求。”

“遇上能吃的顾客,我们也没有办法,上个月我们标价是

16元一位,因为物价上涨,所以这个月改为19元一位了,如果再不涨价的话,我们即将面临负利润的风险。”火锅店老板告诉记者,现在他们也只是暂定19元一位,如果物价以后继续上涨的话,他们也会继续跟着提价的。