

《旧电器电子产品流通管理办法》将于下月起施行 卖旧电器至少包修仨月

核心提示

近日,《旧电器电子产品流通管理办法》由商务部发布,并将于5月1日起正式施行。业内人士认为,《办法》的施行将有利于旧电器交易市场的健康发展。

当前,旧电器交易市场乱象不少

●乱象一:商品质量无保障

昨日,记者在瀍河回族区平等街附近一个旧电器销售维修店看到,店内凌乱摆放着四五台冰箱和电视机。一名顾客和店主讨价还价后,以300元的价格买走了一台51厘米彩电。

“店内的旧电器都是从街头的废品回收人员手中买来的。”店老板孙建波说,这些旧电器的收购价很便宜,通常不超过100元,至于商品质量好坏,则很难说。如果能正常使用,就直接当二手商品卖掉;实在不能用的,就把上面的一些零件拆下来出售。

在五股路附近的一个旧电器销售店内,店老板陈先生正在检查刚收购来的3台旧空调。他说,其中一台空调制冷效果不太好,勉强能用。反正是二手货,价格便宜,购买者也不会太在意。

●乱象二:售后服务缺规范

“在学校附近一个二手电器销售店内花200元买了一台旧彩电,用了一周,电视无法正常显示图像,商家却不给免费维修。”河南科技大学学生李群英说,经检测,电视机内的电路板烧坏了。商家称,二手商品不包修,换一块电路板必须支付150元维修费。

记者在走访中了解到,对于旧电器的售后服务,不少商家都有自己的一套说法。凯旋路附近一个家电维修店的负责人

说,店内出售的旧电器可以包修1个月,但是只限于小故障维修;如果更换零配件,就要额外收费。

涧东路附近一个旧家电销售店工作人员则表示,二手货质量肯定无法与新家电相比,因此,一经售出概不负责维修。

新规将规范旧电器交易行为

近日,《旧电器电子产品流通管理办法》发布,并将于今年5月1日起正式施行。其中,对旧电器交易的过程及售后服务做了明确要求。

从事家电维修售后服务的周巧红说,新家电从生产到销售,都有严格登记,生产厂家、生产日期、产品性能等信息非常齐全,消费者选购时也能做到心中有数,而旧电器在流通过程中缺乏相关规定,基本上处于无序状态,产品质量也无法保障。根据《办法》规定,经营者收购旧电器电子产品时要对所收购物品进行登记。登记信息应包括旧电器电子产品的品名、商标、型号、出售人原始购买凭证或者出售人身份信息等等。

《办法》要求,经营者应当建立旧电器电子产品档案资料。档案资料应当包括产品的收购登记信息、质量性能状况、主要部件的维修及翻新情况和后配件的商标、生产者信息等。

对此,周巧红认为,《办法》中的这些规定,将有效遏制过去“游击队”式的粗放型回收、销售旧家电行为,既可以避免通过非法渠道获取的旧家电流入市场,同时能使消费者通过产品档案资料,清晰了解旧电

器产品的品质,从而做到明白消费。

对于消费者关注的旧电器售后维修问题,《办法》规定,经营者应当向购买者出具销售凭证或发票,并提供不少于3个月的免费包修服务,交易双方另有约定的除外。旧电器电子产品仍在三包有效期内的,经营者应依法履行三包责任。

河南大进律师事务所律师谢亮说,消费者既然购买了产品,就应该享受应有的售后服务,《办法》不仅对商家销售旧电器的售后责任进行明确,同时也为消费者日后维权提供了法规依据。

市场门槛将随之提高

一些业内人士认为,旧电器交易行业的市场准入门槛将因《办法》的出台而提高。

一直以来,我市旧电器交易市场一直以散户为主,没有形成规模化经营。《办法》正式施行后,过去那些靠销售功能不健全、质量不高的旧电器蒙骗消费者的商家,将逐步被市场淘汰。

也有业内人士认为,《办法》施行后,旧电器交易行业肯定会经过一段“阵痛”期。因为“必须提供不少于3个月免费包修服务”的规定,这对业内大部分商家是个严峻考验。旧电器销售利润并不高,增加售后服务成本后,可能会导致市场总体价格上涨。不过,旧电器的剩余价值相对较低,高价位肯定会打击消费者的购买积极性。待商家逐渐适应新的市场经营规则后,旧电器市场价格会很快回落至合理水平。

本报记者 王蕾 实习生 李敏

延伸阅读 “包修”免费但“保修”未必

如果你混淆了“保修”和“包修”的概念,就会带来不必要的麻烦。

据《中华人民共和国消费者权益保护法》的规定,“包修”是指在三包有效期内,除因消费者使用或保管不当等因素致使商品不能正常使用外,在维修时消费者无需支付任何费用,厂商提供完全免费的维修服务,通常为1年。

至于“保修”,则有“保证维修”之意,是在“包修”期外的厂商承诺或法律法规要求的维修期限。需要注意的是,“保修”时并不一定免费,商家可以收取零件的成本费,但不收取维修费。然而,由于没有明确的法律规定,消费者往往还要跟“免费保修”的文字游戏做斗争。
(据《广州日报》4月3日C8版)

两位普通农家妇女,一个十几平方米的店铺—— 小面馆“擀”出创富路



老板娘牛云霞(左)和她的好姐妹王会芳

牡丹文化节期间,不少外地人到关林朝圣,但也有不少本地人到关林专门为吃碗红薯手工面条。一个小面馆,两位普通的农家妇女,她们用家的味道赢得回头客。

到小面馆吃饭要排队

昨日,临近中午,走进位于关林附近的红光手擀面馆,老板娘牛云霞和好姐妹王会芳正忙活着。

案板前,牛云霞弓着腰,扎起马步,用擀面杖先把白面和红薯面揉成的面团擀成面饼,然后拿擀面杖卷着面饼前后拉……直到面饼变成面皮,厚薄合适。她在擀好的面皮上均匀撒一些玉米面后,将它一上一下叠起,刀起刀落,切成面条,抄起轻轻一抖,放入笼屉备用。

一旁的王会芳则焯好豆芽,洗好菠菜,拿起海碗倒入芝麻酱、碎花生调匀,然后拿起蒜臼捣起蒜泥来……

11时30分,第一拨顾客来到店中。滚烫热水放入面条,快煮熟时,放入菠菜,待面和菜煮熟后捞起过水,放入蒜汁、芝麻酱等调料,一碗清香扑鼻的面端上饭桌。

“来碗红薯面!”一会儿工夫,店内五张桌子坐满了顾客,外面仍不时有人进来。有顾客驱车前来,在门口排队等候;也有人赶时间,要上一碗面蹲在门口大快朵颐……

一碗面“品”出家的味道

今年四十出头的牛云霞是龙门园区张沟人,现居关林附近。两年前,她接下家门口的十几平方米的面馆,叫上邻居王会芳,一起张

罗起她们的小生意。

“之前没有做过这活儿,真是眼前一抹黑。”牛云霞说,擀面条是做姑娘时就会的手艺。但众口难调,怎样靠一碗面赢得回头客,成为她们面对的最大问题。

原来面馆的不少熟客一看店里换了人,转身就走;也有顾客说,她们的面没有以前那家做的面好吃。一次,听到一位顾客抱怨味道不行,王会芳赶紧停下手里的活请教有啥差别。那顾客却放下钱说,自己琢磨吧。

“自己琢磨,那我们就好好琢磨呗。”牛云霞说,如今做手工面的餐馆少,爱吃这面条的人也多是怀念小时候家里的味道。想到这些,她们开始按照家里吃面的习惯研究配料,放上芝麻酱,仍觉得不够味,又将炒熟的花生米研碎,再加入其他调料,反复试验,请家人和亲友品尝、提意见。

“我们增加了鸡蛋卤、甜面叶,还调了凉菜、熬了皮冻。”王会芳说,后来,那位让她们“自己琢磨”面味道的顾客,也隔三岔五来吃面。

贴心服务迎来回头客

从刚开始每天只卖出十几碗面,到如今顾客盈门,牛云霞说,除了保持红薯面条的手工做法和味道外,她们也摸索出一套自己的服务办法:面一次只能下三四碗,这样面不容易黏糊;为了避免顾客久等,顾客坐上桌,先端上一碗香甜的红薯面汤。不同顾客口味不同,遇见老年人,她们会将面煮得软一点;遇见干体力活的师傅,面筋道一些;遇见小姑娘,多放芝麻酱和香菜。

“关键是俺这搭档好,缺了她还真不行。”牛云霞说,自己不善言辞,出力擀面在行,但和顾客打交道全靠王会芳,她们一个主内一个主外,相互配合,这小店才运转起来。

牛云霞说,看着生意越来越好,不少人给她提议买台机器,省时省力。她坚决不干,虽然擀一上午很费时,但大家就是来吃手工的味道。她说:“用给家人做饭的方式对待每碗面,才能留住顾客。”

本报见习记者 武怡晗 文/图



仰韶·彩陶坊 预祝第31届中国洛阳牡丹文化节圆满成功!

国酒之源 中国仰韶

仰韶·彩陶坊

天時酒 成事在天

品牌形象大使 陈凯歌

河南仰韶酒业有限公司
HENAN YANGSHAO LIQUOR CO.,LTD.

