

餐饮人传递城市烟火气

本报记者 齐云霞

“星级酒店放下身段，门前摆上了外卖小摊，喇叭中的叫卖声引来过往行人；火锅店转换思路，利用自身资源，带领员工动手剁馅、和面，卖起了包子；烧烤店在外卖烧烤之时，也主动联系单位，承包外卖做起了烩菜……眼下虽然艰难，但许多餐饮人在用各种创新思路，带领员工一起为这座城市传递熟悉的烟火气。”

“红烧鲤鱼、红烧狮子头、馒头、包子……直接打包带走”“羊肉馅的大包子，快来尝哟”……走在街头，身边不时就会传来喇叭中循环播放的吆喝叫卖声，不远处飘来的食物香气，引得过路的行人纷纷凑上前，临走时，手中或多或少拎着打包好的喷香美食。

人间烟火气，最抚凡人心。近段时间，记者走访发现，焦作月季花园酒店、赵记烩面堂、小东苑餐城、老巴头粥底鱼火锅、小花椒酸菜鱼、皇甫烧烤城、三锅演义以及一些美食街都各显神通，用他们的智慧和努力带给人们舌尖上的享受。

“请先出示下你的点餐码。这是你点的老鸭汤，里面还配送有蘸料。”昨日，11时30分，当记者来到老巴头粥底鱼火锅时，看到该店总经理张旗正将打包好的火锅递给下单的客人。

“火锅做外卖最不好弄，如果用店里的锅具，我们没有那么多锅用于外卖。而且客人打包回家的锅具也没办法回收，即便收回回来再次使

用，客人们也不放心。”张旗说，为此，他找到了一款既能在电磁炉上使用，也可以放到燃气灶上加热的火锅锅具。“消费者打包带回家，依然可以享受围坐着涮火锅的感觉。顾客提前打电话下单，然后自取火锅。

焦作月季花园酒店的外卖小摊已经营业近一个月了，从最初单一的饺子、馒头，到现在的红烧鲤鱼、红烧狮子头、各类扣碗等，品种在不断丰富。“我们的主要顾客是附近居民和过往行人，还有不少老客户。每天10时30分就出摊了，大家有空的、下班的都会来门口扫码付款，领了就走，菜品和包子、馒头都是现做的，回家直接就可以吃。”该酒店总经理、职工技术创新工作室主任冯飞说。

为了让过往行人了解焦作月季花园酒店有外卖业务，该酒店还特意在路边放了一个小喇叭，循环播放该店有外卖业务及外卖的菜品信息，以此来获得更多流量。

记者在采访中发现，如今，曾经消失多年的小喇叭活



打造健康美味
百姓饮食指南

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线:

18639136028



- 图① 小花椒酸菜鱼万鑫店的工作人员在为预订的客人打包外卖。
图② 客人来老巴头粥底鱼火锅拿外卖。
图③ 市民在焦作月季花园酒店的外卖小摊上选购美食。
图④ 赵记烩面堂的工作人员将打包好的外卖递给客人。
图⑤ 三锅演义火锅店的工作人员在给客人打包菜品。
图⑥ 小东苑餐厅的工作人员给客人打包菜品。

本报记者 齐云霞 摄



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号