



10日,山东首家“造血式”公益餐厅在淄博开业。本报记者 李洋 摄

# 山东首家“造血式”公益餐厅落户淄博 患儿父母当员工,盈利全部做慈善

“淄博有上万名自闭症儿童,他们的生活无法自理,当父母老去,他们该何去何从?”在淄博,不少爱心志愿者都为这个问题而伤透了脑筋。不过,现在这一问题似乎有了解决希望。10日,一家由淄博爱心志愿者自发筹备的天使之翼爱心素食餐厅面向市民开放,这家餐厅有近一半的员工都是自闭症儿童的父母,餐厅除保留必要的开支外,所有的盈利都将用于慈善。



在爱心志愿者的帮助下,自闭症儿童在整理盆栽。本报记者 李洋 摄

## 算好经济账,慈善方能长久

bianjikuai ping  
编辑快评

淄博的这家爱心素食餐厅,让不少关注自闭症儿童救助的志愿者眼前一亮。这家餐厅不仅解决了自闭症儿童父母的工作问题,还能让自闭症儿童在这里学习一定的技能,以便他们将来更好地融入社会。

但是,在我们为这一创新举措拍手叫好的同时,也应该注意到,如果想要让这股爱心的溪流生生不息,甚至进一步汇聚成汪洋大海,餐厅的经营者就必须对餐厅的成本进行更加细致的核算,并对餐厅的定位进行进一步细化,让经营部分归经营,慈善的部分归慈善。

其实,开公益餐厅的做法在国内不算少见。此前,在徐州、杭州、重庆等地就先后出现过数十家慈善餐厅。另外,还有的慈善组织选择通过慈善书店等方式试图完成公益组织的“造血”。其中,能够长

期坚持下来,甚至做成品牌的却不多见。有调查显示,能生存两年以上的这类民间公益组织不足三成。

其实,他们关门的大部分原因是经营不善。以去年在郑州曾轰动一时的公益主题餐厅“一碗面”为例,开业之初,餐厅老板袁海军承诺,店里的面、手擀面、凉菜、热菜比同类饭店便宜10%-20%,并且,每天为顾客提供的“一碗面”永远免费,结果导致饭店持续亏损,在苦苦支撑七个月后无奈倒闭。

为避免类似的悲剧,也为了将爱心更加持久地传递下去,就必须对此前的案例有足够的警醒,对餐厅的每一项成本进行更加细致的核算,对于餐厅经营过程中优惠的对象和自身的承受能力进行理性对比,以防止其反过来成为餐厅经营沉重的负担。

只有这样,才能保证餐厅为慈善事业提供源源不断的资金“血液”,让更多的自闭症患者感受到来自社会的关爱。

(王建伟)

本报见习记者 王源露

## 为照顾自闭症儿童 志愿者筹钱建餐厅

2013年3月,淄博天使之翼公益中心正式成立,至今已有四个年头。天使之翼爱心素食餐厅项目发起人之一郭卫介绍说,“在2015年的一次公益活动中,我们偶然遇到了自闭症这样一个特殊儿童群体,他们表面上看不出有任何问题,有的孩子甚至特别聪明,但是他们的情感体验是有一些问题的,所以导致他们在人际交往、学习能力、协调能力等方面都存在着不少的问题。这帮孩子不光在日常的学习、生活中有很大障碍,以后走向社会同样会非常困难。包括脑瘫、唐氏综合征儿童在内,他们的父母每时每刻都需要在他们身边照料。”

郭卫告诉齐鲁晚报记者,从开始接触到这些特殊的残障儿童开始,他时常会感到心酸。他经常想,等到这些孩子的父母们渐渐老去,将来还有谁能来照顾他们?他说,正是为了解决这个问题,他们才想出了筹建爱心公益餐厅的想法。

“餐厅从今年1月份开始筹建,历时七个多月,这其中离不开我们300名志愿者的辛苦付出。”提起餐厅筹建的过程,郭卫深有体会。他说,“为了从根本上带给这些特殊儿童家庭生存的希望,我们考虑由过去传统的输血式帮扶转向造血式帮扶,让这些特殊的残障儿童家庭能有一个长期的可持续的生存空间。所以经过多方面的了解和信息搜集,我们决定做公益素食餐厅。”郭卫说。

郭卫和其他志愿者一拍即合,接下来就是资金的问题。“既然是公益事业,我们肯定是不求回报地去做,所以我们志愿者开始筹钱,不管是多是少,只要投资了就是我们公益餐厅的股东,至于能得到什么回报,那就是爱心的无限传递吧!”郭卫说,在筹备过程中,他们走遍

了全国的公益素食餐厅,学习他们现有的成熟经验,结合淄博本地的风土人情和帮扶对象,最终打造出淄博乃至全省唯一一家“造血式”公益餐厅。

## 残疾人就餐免费 账目每月都公开

装潢朴素雅静,菜品干净可口。8月10日,这家凝聚了上百位爱心志愿者爱心的公益素食餐厅面向市民开放,中午两个小时的就餐时间,预存三天的大米就全部吃完了。店里的志愿者翟丽君说,“餐厅开业的前三天,都是免费就餐的,今天中午这两个小时来了200多位顾客,大家虽然忙得都顾不上什么了,但这也是我们做慈善做公益的一部分,忙中带乐吧!”

“菜特别可口,因为是素食又是公益行动,我也放心带着孩子来吃,刚才拿餐的时候我数了数,大概有60多种饭菜吧,免费吃还能有这么多种类供大家选择,能看出这家餐厅是实实在在地为慈善事业做贡献,以后我也会带朋友家人再来光顾,也算是尽自己的一分薄力为贫困儿童、特殊儿童提供一些帮助。”前来就餐的霍女士说。

“因为餐厅开设的初衷就是做公益,从开业起,残疾人员凭残疾证,75岁以上老人凭身份证,贫困户凭低保证来店内就餐一律都是免费的。餐厅的盈利在去除必要成本后将全部用于慈善,一部分将捐给希望小学,另一部分将用于精准扶贫和自闭症儿童的救助,账目会通过政府部门、媒体以及律师团体形成一个监督群,每月在店内的醒目位置进行公开,做到账目透明。”志愿者翟丽君向记者详细介绍了餐厅的运作模式。

在餐厅墙面上,志愿者们的公益活动照片随处可见,翟丽君介绍说,“挂上这些照片既是对这些年我们献爱心留下的点滴回忆,也是想通过照片向前来就餐的顾客传达一种爱的理念吧。希望大家都能投身于公益事业,去帮帮那些孩子们。”

## 既解决家长就业 又方便孩子学习

餐厅进门处一排排带着标签的多肉植物引起了记者的注意。志愿者翟丽君说,“这些多肉植物都是自闭症儿童亲手制作的,放在店里销售,虽然原材料都由餐厅提供,但是得来的报酬就属于孩子们的个人财产了。”

随后,翟丽君带记者来到了餐厅二楼。在这里,烘焙室、手工制作室、多肉盆栽制作室……一间间标有不同名称的房间排列开来。记者在手工制作室看到,有几位自闭症儿童正在进行手工串珠的制作,桌面上还放置着各式各样已经制作完成的串珠手工艺品。据翟丽君介绍,“餐厅的一楼用于就餐,而餐厅二楼则是这些特殊儿童学习和工作的地方。因为他们最缺乏的就是走向社会的能力,通过学习一门技能来获得报酬,也为他们将来的成长做一个铺垫。”

将自闭症儿童的学习工作室设在餐厅二楼,是否有特殊含义?志愿者翟丽君告诉记者,“其实,在我们餐厅工作的15名志愿者中,有6名是自闭症孩子的家长。餐厅运营稳定后,还会有一部分家长和自闭症孩子来店内工作。因为这些孩子的特殊性,使得他们的家长很难找到一份稳定的工作,让这些家长来餐厅工作,既解决了他们的就业问题,还能让他们随时与孩子交流,形成了双向托管。”

外表清秀的小雯(化名)是一名自闭症儿童,从今年五月份开始,她跟随母亲来到餐厅。现在她在二楼学习串珠。小雯的母亲说,“这些年来为了照顾孩子,根本找不到合适的工作,家里条件不好,只能靠孩子的爸爸在工地打零工赚钱,现在好了,来咱们公益餐厅工作,能带着孩子,工作空闲的时候能去陪陪她,看着她能够自己学习一些技能,心里也是挺欣慰的。现在工作生活都有了着落,我也希望自己能加入到公益事业中来,把爱心继续传递下去。”