餐饮资本开起社区食堂

食物构建社区 服务就在身边

济南白领小赵住在济南奥体西路附近的一个楼盘,经过了一天的辛苦工作,她回到家之后困得两个眼皮直打架,根本没有精力再去做饭。虽然可以叫外卖,但不卫生、不守时却也常常带来烦恼。“要是像大学一样,宿舍旁边就有食堂,哪怕不在里面吃,买回家吃也是好的呀。”小赵最近发现,她的这个想法已经得到了实现。

文/片 本报记者 张頔

价格公道、环境舒心 不少居民成了食堂常客

“以食物构建社区”小赵一走进奥体西路万科城社区,就能看到这7个字摆在一栋两层商业建筑上面,建筑的入口处更是有两个大字——“食堂”。

“这间万科食堂是万科城为了方便社区居民,向餐饮企业招标引入的,我之前在两家餐饮店都有股本,去年参与投标,中标后10月份就开起来了,现在平均每天都有两三百人的客流量。”食堂的负责人周通介绍,来这里用餐的有万科城的物业、安保人员,当然更多的还是社区居民。

位于二楼的快餐区布置得整齐又清新,一共有几十个用餐位,菜品区也同中式连锁快餐一样,能提供荤素搭配的十几种菜品。小赵到的时候是6点半左右,此时有不少居民前来用餐,其中有家长带着学生的,有老人带着学前小孩的。

“饭菜粥一共花了15块钱,吃得比叫外卖好多了,关键还干净卫生。”小赵说,在家门口能有这样价格公道、环境舒心的食堂,感觉生活真是便利了不少。“我们从早上六点开始营业,一直到晚上八点半,可以说居民一日三餐的基本需求都能从这里满足。”周通说,社区食堂开业后,有不少居民都成了这里的常客。

其实不只在济南,一些品牌房地产商在深圳、上海、北京等一系列社区项目也已陆续引入“社区食堂”模式。比如万科将深圳等地楼盘里的社区食堂统一称为“第五食堂”,指的是在家庭、单位、学校、街市酒楼之外,为社区居民开设的第五个就餐空间,也是利用现有的物业资源实现多种经营。

在周通看来,社区食堂“便民、经济、安全”的特点,是其核心竞争力,不仅解决了居民吃饭的基本需求,还兼备小区家庭、邻里聚会交流的功能。

能外卖能配菜 扎根社区服务不断升级

“做社区食堂和开饭店总归还是不一样,我们也是在不断积累经验,不断改进。”周通说,一开始雇的厨师擅长小炒,做大锅菜时,在火候和味道的把控上就没那么顺手。有一段时间,食堂还推出了砂锅、米线之类的新品,但顾客的等候时间比较长,后来也撤掉了。

来就餐的社区居民中,老人、孩子占了不少比例,因此社区食堂的菜品口味比较清淡,调味料也放的较少。“其实说起社区食堂的优势,保证食材安全卫生是最主要的。”周通说,社区食堂和万科城的肉菜店采用了统一的进货渠道,主要食材来自于齐河的种植基地。

社区食堂开业以来,服务上一直在根据居民的反馈进行改进,比如说除了堂食之外,在微信上下单后,还能提供送餐业务。“不同居民在口味上肯定有不同要求,我们下一步还打算开展配菜业务。”

周通说,有的居民辛苦工作了一天后,很想回家后同家人一起吃一顿干净、丰盛的晚餐,但这时就会遇到没空买菜、处理食材繁琐耗时的难题。比如要做一盘鱼香肉丝,不仅要购买搭配主菜,还要购买辣酱等佐料,在很多人看来,做菜最麻烦的就是备菜,要择菜、洗净、切段等,特别麻烦。平时简单炒个家常菜还可以,如果好几样掺在一起做就更手忙脚乱了。

社区食堂在配备菜品食材上有天然的优势,居民只需要提前在手机上下单,一份切好、配好的家常菜“青椒炒肉”或者“醋溜土豆丝”就能送上家门,再简单加工几分钟就能吃上干净的热菜热饭了。配备的调料可能味道不重,但居民可以根据个人口味再加盐或者其它酱料。“这样一来,要有朋友到家里做客,也能做一些拿得出手的‘硬菜’了。”

吃正宗大梁骨 还是要到小金庄

见习记者 赵婉莹

我从小就是在济南西部长大,对这里有着很深的情谊。记忆中大概10几岁的时候,一大家人就经常相约去小金庄吃大梁骨,叔叔婶婶、大爷大妈、还有我的四个哥哥,十几号人围坐在一起,喝酒、聊天。小时候的记忆总是美好而深刻,以至于现在回想起来,当年的美味依然停留在唇齿间。

说到大梁骨,知道的人都会想起小金庄。那时候济南西站还没有建起,这里的四周还是一片村庄,每次去的时候都是叔叔开着车带着我们在村子里绕来绕去,去了那么多次,依然记不清路线。印象中那时候的吉同饭店门面并不起眼,甚至可以说有些简陋,但是每晚都门庭若市,去晚了车都没有地方停。

而今济南西大变样,吉同饭店也搬到了马路边显眼的地方。时隔多年我又来到了这里,约着几个好朋友,回忆儿时的美味。现在的吉同饭店位于烟台路1555号附近,马路北边,很醒目的招牌。我们到达的时候已经是傍晚,门口停了不少车,看样子人气依旧不减当年啊。

我们人不多,找了座位随便坐下,开始点菜。一份大梁骨、一份炒羊血、一份爆炒卷心菜,这几乎是他们家的招牌,每桌必点。从小对这味道就印象深刻,所以上来没看菜单就先点了这三道菜。几个人闲话家常等着菜上桌,环顾了四周,接待厅挂有马季、赵炎等名人来店用餐与经理的合影,记得当时在老店吃饭的时候就有,可见当时的小金庄大梁骨就已经很出名了。

不多时,服务员端来了一大盆大梁骨,时隔几年没吃过,今日一见便食指大动,久违的美好回忆又被这一大盆肉勾起。小时候的我爱吃肉,长得胖乎乎的,每次出去吃饭,大人们总是会往我盘子里不断夹肉,生怕我吃不饱。我也是来者不拒,能吃多少吃多少,吃的满嘴油乎乎的,长辈们看到我这样还总是满意的微笑。长大之后,知道爱美了,便刻意地回避这些美食,硬生生把自己从一个肉食动物变成了一个爱吃素的姑娘。

可是今日看到这满盆的大梁骨,实在是没有办法继续忍下去,立马带上手套下手挑了一块大的。一开始还真舍不得下口,拿在手里仔细端详,一节一节的骨头外面包着一层参差不齐的肉,最让我垂涎的永远是骨头中间那一条细细的骨髓。吃大梁骨主要就是吃的这骨髓。吃之前先吃肉,不管别人是什么吃法,我都是先掰下一个骨节,啃干净上面的肉,然后再接着掰下下一个骨节,这样每掰下一个,就会有一大截骨髓露出来,吃到最后,肉啃干净了,剩下长长的一大条骨髓,整个塞进嘴里,那感觉太让人满足!

不是夸张,吃的我眼泪都快要留下来了,熟悉的味道一下子带我回到从前。本以为长大了,对美食的感受没有那么强烈了,可是吃下去之后才发现,这味道依然是原来的味道,其它任何地方都做不出来。咸香适中、酱香十足,每一口肉都吸满了汤汁,尤其是中间的骨髓,不似牛骨髓那么油腻,入口即化、爽滑无比。原谅我词穷了,此时此刻,没有什么能够与这美味比拟。

辣炒羊血和爆炒卷心菜也陆续上桌,小时候记得总是每样点两份,因为一份根本不够吃。别看是专做大梁骨的饭店,这辣炒羊血和爆炒卷心菜可是远近闻名的。咱济南人都口重,这两道菜绝对让您满意,够味儿!

先说爆炒卷心菜,会做饭的人一定知道,卷心菜一定要大火爆炒,既要保持它爽脆的口感又不能夹生,最重要的还是要入味,所以厨艺一般的人都不敢轻易尝试这道菜。但是吉同饭店的这道菜却火了十几年,不知道炒菜的师傅是如何把这几点把握的如此之妙,吃在嘴里咯吱咯吱脆,带着一点点酸,一点点辣,最绝的还是能吃出只有大火爆炒才能释放出来的香味。人多的话,一盘保证不够。辣炒羊血也绝对值得一试。羊血切得很薄,不用担心会有腥膻味,这道菜里的每一味食材都不会掩盖彼此的味道,辣椒和羊血似乎是天生的组合,加上甜面酱等调味料的调味,真的是会让人上瘾。

这个火了十几年的吉同饭店一定不会让你失望。对于从小就熟悉它的人来说,它是一种回忆;对于那些没有吃过的新食客来说,它一定也会是一份惊喜。