

济宁18个公安消防中队炊事员集体学艺 出警回来,战友能吃上嫂子面了



本报济宁8月25日讯(记者 苏洪印) 25日上午,济宁市公安消防支队各中队的十多名炊事员集结在任城公安消防大队安桥中队的食堂里学做嫂子面。和面、擀面、下锅……为

了以后能给战友们做出可口的嫂子面吃。
“以后战友们就能吃上我做的嫂子面了,想想心里都满足。”上午10点集合,特勤中队的炊事员吕世杰提前1小时赶来了。他摩拳擦掌,对于此次来学做嫂子面,他非常兴奋。
当天上午,他和全市18个消防中队的炊事员一起来培训,教大家做嫂子面的是济安

桥中队的炊事员郭义祥。“陈红和魏志静两位嫂子以前在给出警回来的战士们做手擀面的故事让我很感动。”10天前,两位嫂子回汶上队时,他专门随同学会了做嫂子面。
当日上午10点,在任城公安消防大队安桥中队食堂大厅内,准备好的面粉、面团、擀面杖摆上了一张长桌。“为了让面劲道,和面时要多揉一会,切

面时刀口要稍稍倾斜……”教给大家做手擀面前,他先详细给大伙一一讲解了做嫂子面的流程。
十几名炊事员聚精会神地听完讲解,看完演示,都摩拳擦掌,跃跃欲试。大伙围在桌子前轮流尝试做面。“面揉的力道还不够,还要均匀一些,刀口再下斜一些……”学习做面的过程中,大家相互指点,生怕忘记细

节,有的炊事员还拿笔记本做了记录。
济宁市公安消防支队政治处主任井源介绍,嫂子面像是一个符号,传递的是军营间的温情,希望能作为一种文化传承下去。炊事员们学会了做嫂子面,以后逢年过节以及重大出警归来,他们都将给战友们做上一碗热腾腾的嫂子面。



小店“变脸”三次 营业额翻三番



经过三次改造,小店顾客更多了。本报记者 康宇 摄

墙面干净了,厨房亮化了,消毒碗柜也齐全了……7年来,老李的鬃肉干饭店经历了3次装修改造,从30多平米的小瓦房,变成了60平米宽敞明亮的小餐饮店。环境好了,吸引了更多顾客,老李赚得荷包满满。

本报记者 李倩 康宇

老顾客见证 小店蜕变历史

“来来来,端好,可别洒了。”“筷子在消毒柜里面,自己取就行。”24日中午,南苑街道一家鬃肉干饭店小店里,正是一天中顾客最多的时候。李树雷和妻子正在紧张地忙碌着。店面不大,但干净整洁,递碗时不小心洒下的几滴菜汤,老李随手抄起毛巾,几下就抹干净了。“卫生搞好了,档次上来了,顾客更满意了,我们的生意也越来越好。”老李乐呵呵地介绍。

环顾这家卖鬃肉干饭店的小店,面积不大,也就60多平方米。刚进大门就是点餐台,往里走是用餐大厅。绿色桌面的方桌整齐的码放在墙边,为了防止桌子晃动,店主还细心地将座椅固定在了墙面上。在小店东的边墙面上,挂着一台电视,电视里播放着郭德纲的相声。大厅后面就是厨房了,虽然面积不大,但是也用玻璃门隔开了,算基本实现了炒菜间和储备间的分离。

“我是这里的老顾客,算是见证了这家小店的蜕变历程,从最开始的灰突突的小瓦房,到现在宽敞明亮的小餐饮店,变化确实不小,环境好了,吃饭的心情都不一样了。”顾客张德海是老李的街坊。老朋友的夸赞也让老李倍感欣喜。“能得到顾客的肯

定,就是对我最好的回报。”

7年3次改造 “老字号”大变样

老李的鬃肉干饭店,已经开7年,也算是这一片区的“老字号”了。

“店面以前可不是这样,也就30多平方米,当时是水泥地面。”回忆起从前的小店,老李笑着说,以前只知道打扫卫生,尽量让小店看起来干净,但是具体有些什么要求规范,自己可是一头雾水。这还得感谢南苑街道食药监监管所的帮助,带来了这里的改变。

“以前,店里的墙面乌黑,没有防鼠、防蝇、消毒、保洁设施,厨房里用的还是烟碳炉,连个排烟设备都没有,虽然基础卫生做得不错,但距离真正的卫生达标还差得很远。”食药监南苑监管所所长孙永红说,在给出改造建议后,老李十分配合,第一时间动手重新装修店面。

“店里前前后后经历了3次改造,第一次下手的就是厨房,把木质的板台全撤了,换上了不锈钢的,排风扇也换上了净化器,实现了油烟分离。第二次改建就是给店里铺上了瓷砖,还砸通了隔壁的墙面,扩大了店面。”老李说,最近的一次改造,按照食药监部门的指导,给店里配上了消毒柜、储物柜,给墙面重新贴板,细节上变化也比较大,垃圾桶全换上了带盖的,裸露的管道也全都包

裹住了。此外,还在小店的醒目处,公示了营业许可证、从业人员健康证、餐饮服务食品安全等级、举报电话等信息。

环境变好了 生意越来越火

“如今营业执照、卫生制度、从业人员个人卫生证明等都摆在店内,让人吃得放心。”老李说,如今市民对店里的卫生环境特别重视,环境好了顾客就更愿意来,生意也就更好了。

“其实我算是非常节俭的人,但是在钱花装修改造这件事上,我还是挺舍得花。”老李说,自己理解的创卫就是把自己店里弄得干干净净,不乱扔乱倒垃圾泔水给别人添麻烦。虽然装修的花费比较大,但带来的效益也非常明显。

“我最近一次装修是在8月初,用了大概一个星期,再营业之后店里的生意明显好多了。”老李高兴地说,店里干净了,来的顾客就更多了,最实在的就是营业额涨了,足足翻了3番。“目前店里卫生基本达标了,接下来,我们还打算定制统一的工作服,再提升一下小店的形象。”

“不能说老李的鬃肉干饭店是最好、最干净的,但绝对算是变化最大的。”孙永红说,老李的鬃肉干饭店,只是小餐饮店整治效果的一个缩影。如今,类似的变化,南苑街道的小吃街上皆随处可见。

济宁市首届“运河公益之星”

荣誉榜

公益就在你身边



弘扬慈善精神,褒奖公益行为。8月22日,济宁市首届“运河公益之星”进行了隆重的颁奖仪式,“手牵手”济宁慈善义工社会八团等18个团体获得济宁市首届“运河公益之星”公益团体荣誉称号,付尧等6人获得济宁市首届“运河公益之星”公益个人荣誉称号。

本次评选活动始终坚持“公益、公正、公开”的原则。通过大家的共同努力,一起打造闪耀济宁乃至全省的公益慈善评选品牌,成为孔孟之乡的一面旗帜,成为这座城市的一张靓丽名片。

一、“运河公益之星”团体获奖名单:

- “手牵手”济宁慈善义工社会八团
- 济宁慈善红房子孕妈妈义工团
- 济宁慈善特警义工团
- 梁山县青年爱心志愿者协会
- 济宁市公安消防支队党员服务队
- 泗水县微公益协会
- 济宁慈善义工社会五团
- 济宁慈善义工社会九团
- 彩虹爱心妈妈服务队
- 济宁慈善鸣堂音乐义工团

- 星梦童圆青年志愿者服务队
- 汶上县佛都志愿者协会
- 济宁市运河义工服务协会(济宁慈善义工社会三团)
- 兖矿集团鲍店煤矿“我们在一起·温情家园”暖心行动志愿者协会
- 曲阜市人民医院青年志愿服务站
- 济宁一中慈善义工团
- 济宁职业技术学院青年志愿者服务队
- 微山县微爱社会工作服务中心

二、“运河公益之星”个人获奖名单:

- 付尧 济宁慈善义工社会三团
- 赵颖 济宁市运河义工服务协会
- 范青 曲阜市人民医院
- 赵淑珍 济宁市妇幼保健院
- 乔海洋 济宁四和供热有限公司
- 孙涛 泗水县微公益协会

主办
济宁市慈善总会 共青团济宁市委 齐鲁晚报·今日运河