

一元钱的菜,贴心又贴胃



在广饶县黄东村一元餐厅,中午来吃饭的老人很多,志愿者在给老人盛饭。

最近,东营市广饶县李鹤镇黄东村突然成了“网红”。四里八乡的人都在讨论黄东村刚成立的一元餐厅。只要花一元钱,黄东村70岁以上的老人就可以到幸福院吃到可口的午餐。



在哈工大威海校区学子餐厅,一元菜品好吃还减少浪费,受到不少女生青睐。

眼下,一元钱能买什么?在哈工大威海校区的学子餐厅,你会吃到一款美味的菜肴。这款菜肴不止一道,而是十余道,荤素凉热巧搭配。丰富廉价的菜品,以及种类繁多的选择空间,引来不少学生“尝鲜”。

一顿饭一元钱 这个村老人有福气

文/片 本报记者 聂金刚 徐凯杰

午饭只要一元钱 每天菜品不重样

11月7日中午11点20分,李鹤镇黄东村的一元餐厅里已经坐满了老人,他们彼此之间聊得火热。10分钟后,开饭时间到了,志愿者将做好的饭菜端到屋内,今天上桌的菜是猪肉炖粉条。

在一元餐厅的墙上贴着一星期的菜谱,分别有炖鸡、红烧肉、白菜豆腐、排骨、炖鱼。菜品每天不同,主食有馒头、蒸包、油条、油饼、花卷等。志愿者说,“明天吃水饺,天气越来越冷了,给老人们包点水饺,大家吃着也暖和。”

“开饭了!”11点半,黄东村党支部书记兼村委会主任韩浩祥吆喝了一嗓子,村民们开始就餐。

韩浩祥说,黄东村每年重阳节和春节都会为老人发福利。今年10月28日,也就是重阳节当天,一元餐厅正式运营。运营期间,一元餐厅得到了大家的认可。

12点左右,老人吃完饭,将就餐卡交给了志愿者。在餐厅门口,韩浩祥像往常一样了解老人们的就餐情况,并告诉老人们如果不够吃就去厨房拿,但是不要把剩饭剩菜带走。

韩浩祥说,“老人很多剩饭剩菜不舍得扔,我害怕他们带回去隔顿吃,饭菜如果坏了很容易吃坏身体。”

工作人员介绍,每天早上老人交一元钱,就会领到一张就餐卡。厨房根据领卡人数准备午餐。“收一元只是象征性的,便于统计就餐人数,否则人来了不够吃,来少了又容易浪费。”

适用70岁以上老人 年轻人也挺感激

提起黄东村的一元餐厅,屋内的老人纷纷竖起了大拇指,对一元餐厅给大家带来的实惠赞不绝口。“我们这里是不是很好?只要一元钱,想吃多少就吃多少,每天菜谱不一样,鸡鸭鱼肉样样都不少,全县找不到我们这么好的地方。”

“这顿饭吃得特别香,猪肉炖粉条,味道很好,有这么多人陪着一块吃,大家一块聊聊天,很热闹。”另一位老人也对一元餐厅赞不绝口。

据了解,在这里就餐的村民年龄都

在70岁以上,儿女忙于工作,中午一般不回家,有很多老人身体不便不能自己做饭。吃饭只能“应付”了事,去馒头房拿上馒头,一边往家走一边吃,等到家也就吃饱了。老人们经常炒一顿菜吃三顿,或者就着咸菜吃馒头也算一餐,饥一顿饱一顿,更谈不上营养和健康。

村民赵阿姨说:“我自己中午在家,也做不了饭,交上一元钱就能在这里吃上丰盛的饭菜,真的很不错。”

提起一元餐厅,村里的年轻人也很感激。由于常年在外打工,绝大多数人不能经常回家照顾年迈的父母。“一元餐厅让父母吃上可口的饭菜,同时又能让大家聚在一起拉家长,排遣了寂寞,我们都很支持。”

村集体年收入20多万 花老人身上十多万

“当时的想法很简单,就是想让老人吃顿热乎饭。”韩浩祥说,黄东村为了让村里的老人安享晚年,没少动心思。

2015年,村里投资15万元建起了幸福院,老人们可以在这里读书看报、打牌下棋、健身娱乐。今年,村里投资5万元购买了炊具、餐具和桌椅板凳,建起了一元餐厅,在这里凡是年满70周岁的老人,只要在工作日交上一元钱,就能吃上可口的午餐。

黄东村有村民580人,村集体一年收入20多万元,每年用在老年人身上的就有十多万。韩浩祥说:“习总书记在党的十九大报告中指出,坚持在发展中保障和改善民生,在幼有所育、病有所医、老有所养上不断取得新进展,敬老孝老更是我们中华民族的传统美德,为老年人多做好事,多花钱非常值得。”

在这里,忙碌的除了村两委成员和工作人员外,还有村里30多位巾帼志愿者的义工,帮着发放物品,洗菜,收拾桌椅餐具。义工负责人李会兰介绍:“俺们村就像一个大家庭,对老人就像对待亲人,现在开了一元餐厅,光靠工作人员肯定忙不过来,我们姐妹们打算轮流排班,谁有空谁就来,帮着照顾老年人。”

一道菜一元钱 这个高校食堂好暖心

文/片 本报记者 李孟霏 陈乃彰

荤素搭配十多道 量少价低引追捧

11月6日,哈工大(威海)学子餐厅四楼的“一元窗口”正式开业。

从6日开始,每到中午,晚上吃饭的时间点,在学子餐厅四楼的一元窗口,十余道一元菜品摆在桌前。

清炒芹菜、凉拌豆皮、宫保鸡丁、萝卜丸子、虾皮冬瓜……

一元窗口推出的菜品量少样多,一份一元,小灶精炒,随吃随拿。

“我平时吃两个大份的菜不够,吃三个又会浪费一部分,这样正好,各种小菜搭配着吃,口味多,吃得也好。”7日中午,一名同学边吃边说。

当天她点了4个菜,一共花了4元钱,加上0.4元的米饭,一顿饭下来,她一共花了4.4元。

“有种吃满汉全席的感觉。”该校的一名学生笑称,当天中午,他点了6样菜品,加上主食,花费不到7元,“也就是别的窗口吃一两个菜的钱”。

而对于很多女生来说,一元窗口可谓贴心贴胃,完美对接了“精致美味不浪费”的需求。

“有的菜,比如素丸子比较油,拔丝地瓜吃多了又腻,正好买小份,安慰了我的胃,也照顾了我的钱包。”7日中午,一位同学说,“我饭量小,吃这些足够了,对我来说特别实惠。此外,我一顿能吃三个菜,营养也均衡了很多。”

怎么丰富怎么来 学生餐也能吃出乐趣

一元窗口打出的是低价牌,至于为什么设置这样的窗口,哈工大(威海)学生饮食管理服务中心副主任邹志强说出了自己的看法。

在他看来,一元菜品的设置是一种理念上的创新,“首先,让学生吃到丰富的菜品,其次是杜绝浪费。”

哈工大(威海)共有两处餐厅,一处

是学子餐厅,一处是学苑餐厅。

其中学子餐厅的4层和学苑餐厅的1层都是公益性餐厅,也就是由学校自负盈亏,没有对外承包。

在公益的基础上,菜品的价格本身就不高。

“一碗二两的米饭是0.4元,一个馒头的价格是0.35元,这个价格10年来都没有变化。”邹主任说,此外,餐厅还推出了一些价格在5元左右的套餐,“价格一直就不高”。

既然如此,为什么还要在本已经低价的基础上,再设置更低价呢?

“我们设置这个窗口,不完全是从低价考虑的。”邹主任说。

据了解,一元窗口每顿饭的菜品多达十余道,荤素搭配,也就是说,如果原本花费10元钱可以吃到2种菜,那么现在可以吃10种。

“另外,有的学生可以在大份和小份菜之间进行2+1或3+1的混合搭配,怎么丰富怎么来,学生餐也可以吃得有趣。”邹主任说。

学校每年有补贴 今后有更多人情味

一元窗口的运行让学生有了更多实惠的选择,对经营者而言,是否划算呢?

“具体的利润,我们还没有进行统计。但由于价位本身较低,再加上频繁的装盘与清洗碗碟增加了后勤餐的工作量,肯定是不盈利的。”对此,哈工大(威海)后勤保卫处党总支副书记费非说,学校的餐厅由于以公益性为主,因此多年来一直都是补贴经营,仅米饭、馒头、鸡蛋、免费汤(粥)这些项目,一年下来就要补贴七八十万元。

费书记说,此外,餐厅的水、电、暖,还有事业编制员工的工资费用都由校方支付,“公益性为主吧,但越是如此,我们越是在公益基础上做到精益求精。”

运行首日,一元窗口有200个左右的人光顾,人数并不算太多。

“这和我们当初设想的一样,因为有一些学生还是为了省时间或是怕吃不饱,选择一种或两种分量较足的菜品。但在想开小灶的时候,也有可以选择的空间,有一种人情味儿。”费书记说,以后还会在此基础上设计更多有人情味的元素。