



疫情之下 一份工作餐的出炉 以及背后的故事



大厨们在忙着烧菜。

从2月10日开始,宁波的企业陆续开始复工。特殊时期,复工后员工的就餐问题也成了很多人关心的事情。同样在2月10日,宁波市商务局会同宁波市市场监督管理局下发了《关于疫情防控期间开展供配餐服务的通知》,并公布了13家可以提供餐饮预订配送的餐饮企业名单。2月12日,记者来到13家供餐企业之一的石浦大酒店百丈店,见证了在特殊时期下的一份工作餐的诞生。



柴建锋展示烧好的工作餐。

8:00 准备工作开始 “我的战场就在这个装满锅碗瓢盆的地方”

洗干净手,整理好工作,最后一次检查了口罩和袖套的佩戴,柴建锋走进厨房开始了当天的工作。

宁波的疫情防控工作已经进入了最为关键的阶段,各条战线上的人们都在为此坚守,而柴建锋知道,自己的战场就在这个几十平方米大、装满锅碗瓢盆的地方。

柴建锋是石浦大酒店百丈店的厨师长。作为一个从业20多年的老厨师,柴建锋对后厨里的一切了如指掌,什么东西在什么位置,该有的卫生标准是什么样的,什么菜品的制作要领在哪……但现在,他似乎又开始不自信起来。“每天都要检查好几遍,特别是卫生工作,

不敢有一点马虎。”隔着口罩,柴建锋笑了一下。

根据菜单和人手,柴建锋开始像个将军一样排兵布阵。当天的午餐是蒸鳗鲞、红烧猪蹄、花菜肉丝酱、清炒莴笋,两荤两素配上清爽的番茄蛋汤。指挥切配,分工蒸煮,同时实时盯着每个步骤的细节,柴建锋的精神开始高度集中起来。

这场疫情蔓延的势头,出乎很多人的想象,也给了餐饮行业一个措手不及的打击。一方面外出就餐人数锐减,另一方面战斗在 frontline 的人吃饭成了问题。因此,从大年初二开始,石浦大酒店就开始为社区、隔离区配送盒饭。

目前,他们酒店每天的配

餐量有八九百份,在提供配餐的餐饮门店中算是数量较大的一家。不过在柴建锋看来,最难熬的还是单量只有三四百份的时候。

尽管跟灶台打了20多年的交道,但对于他和团队来说,大批量制作工作餐还是一件从未接触过的事。“我们做传统酒店菜品的,用的都是小锅,讲究菜品的精雕细琢,但现在这些都成了绣花功夫。”柴建锋说,团餐的关键是卫生、快速、可口,和传统餐饮大不一样,特别是现在这个时候,卫生更是重中之重。他们就只能通过自己的摸索,一点点提高效率、改进不足。“好在十几天连续战斗下来,现在大伙都已经熟能生巧了。”

9:00 协调统筹 “让他们吃上一口好的,我们有责任”

一边厨房的工作正忙得热火朝天,另一边店长李勇强也没有停歇下来。从采购到制作到配送,整条工作链上的事情,都需要他的统筹协调。这样的工作日复一日,就连李勇强自己也记不清已经持续多少天了。“从前年开始大家就没有好好休息过,原本临近春节也是我们最忙的时候,过了年往往就会好一些,结果今年连轴转了。”

和厨师长柴建锋一样,李勇强之前也没有接触过订餐配送的活。不过对于菜品的质量,李勇强对自己家的大厨们很有信心,让他操心的是硬件。

近千份配餐每天要消耗掉500斤左右新鲜蔬菜和200斤鱼、肉、海鲜。因为物流还未完全恢复,再加上原料市场也没有开放,如今酒店每天能采购到的原料非常有限。同时因为猪肉价格上涨,海鲜的价格本来就不低,所以制作成本也成了急需协调解决的事。因此,怎么样在有限的原料中做出最多的合理搭配,就需要李勇强跟采购和厨房的同事们不断沟通调整。

“我们配送的工作餐大多是给在社区和隔离点一线的工作人员,他们的工作性质和强度肯定需要营养保障,这个时

候让他们吃上一口好的,已经不再是一家餐饮企业对自己的要求,我觉得还有一份社会责任感在里面。人家在前线打仗,我们做后勤的这点保障是起码要做到的。”

就在前一天,在他的协调下,酒店将冷菜间征调成了包装间。有了员工的二次更衣室、独立的空调和紫外灯,配送的工作餐也获得了更好的安全保障。“虽然是半路出家,但我觉得我们已经摸到了正轨上,以后的运作也会越来越顺。”李勇强说,抗击疫情让这个春节变得截然不同,不过这也将成为他们共同的特殊记忆。

记者手记

每个人都是英雄

不可否认,这场疫情改变了很多人的生活和工作,但我们也发现,采访中接触的所有人没有一丝气馁低落的情绪。每个人都在努力做好自己的本职工作,哪怕只是炒一份菜,哪怕只是为出入的人量一次体温,哪怕只是送些东西。也正是这样一件件小事,叠加成了今天在疫情下我们依旧能够享受正常的生活秩序。

在这场战役面前,每个普通人都是英雄,每件小事都是胜利的一部分。
记者 黎莉

10:40 菜品出炉 “等他们都吃上了,我们才放心”

装盒、打包、放上温馨提示和制作流程中工作人员的资料,10点多,当天中午的盒饭陆续从酒店二楼的包装间送出来,负责送餐工作的罗学宏已经开车等在了大堂门口。接过保温箱,罗学宏和同事熟练地码放清点好,然后马上出发前往送餐点。

来宁波10多年,罗学宏一直在酒店工作。往年这个时候,他已经回到了老家。“春节是酒店业最忙的时候,所以我们一般都会过了节再回去,不

用挤春运也能做完工作。”今年春节,罗学宏依旧很忙,不过忙的事完全不一样。

从大年初二开始,酒店就开通了配送餐业务,而负责配送的罗学宏每个饭点也基本在路上度过的。“盒饭就怕冷,厨房那边也是争分夺秒趁热做出来,我们更不敢有耽搁,能早就早一些给人家送去,等他们吃上了,我们才放心。”罗学宏说。

高峰时期,每个饭点他都要在酒店和各送餐点之间来回两趟,将几百份工作餐送到

不同地方。不过在他看来,这是件开心事。“每到一个地方,出来接餐的人脸上都是带着笑的。大家忙了这么久,吃饭可能是他们一天中最放松的时候,所以我觉得自己这活挺有意义。”罗学宏笑着说,话很质朴,却能让人看到这样一幅画面:温馨,有爱。

中午11点多,记者跟着罗学宏的车,顺利将餐食送到最后一个订餐点。正如他所说,出来接餐的社区工作人员略显疲惫的脸上,都映着笑颜。