

五块钱，吃顿热乎饭

1 从“保军”到“惠民”：军供标准进社区

济宁晚报全媒体记者 李胜男
通讯员 郑科 王燕

清晨六点半，任城区古槐街道东门社区72岁的刘淑芳推着买菜的小车，熟门熟路走进惠丰食堂。她掏出惠民卡，在机器上轻轻一贴——“嘀”的一声，屏幕上跳出“5元”的字样。窗口递出的托盘里，放着小米粥、鸡蛋、两个素包子、一碟小咸菜。

自从老伴脑梗后，刘淑芳以前每天凌晨6点就得起床忙活。“现在在社区食堂，啥都齐了。”她低头喝了一口熬得黏糊、米油都出来的小米粥说，“吃完还要再买一份带回家。”

五块钱能干什么？路边买个肉夹馍都要六元，但在这儿，是一顿标准早餐的价钱。济宁军粮供应中心站有限公司餐饮部负责人陈传文算了一笔账：光鸡蛋批发价就1元多，加上小米、面粉、食材和物流成本，五块钱刚刚打平，人工和水电基本都是贴的。

军粮供应站是给部队保障给养的。从采购到配送，从检验到留样，有一套完善的品控体系。这套体系用了几十年，保障的是战斗力。如今，这套体系从

军营搬进了社区。

“过去保军，现在惠民。”项目负责人介绍，每一家惠丰食堂的选址，都优先考虑老龄化程度高、助餐需求集中、商业餐饮覆盖不足的社区——东门社区老住户多，环城西路周边双职工家庭集中，枣店阁社区学区特征明显，不同社区有不同需求，但共同点都是：群众迫切需要一处吃得起、吃得好、吃得放心的日常就餐点。

2 “七统一”把关：好品质一吃就知道

惠丰食堂的后厨墙上，挂着“七统一”的牌子：统一采购、统一检验、统一储存、统一配送、统一价格、统一标识、统一服务标准。

这些字老百姓不一定去看，但他们一定吃得出来。

退休教师赵大爷是环城西路店的常客。他嘴刁，以前在外面吃早饭，包子咬一口就放下——“面发得不好，肉馅有腥味”。惠丰食堂开业那天，他抱着试试的心态买了两个

蒸包。第一口咬下去就愣了：面皮松软有嚼劲，肉馅紧实，没有多余的调味料。“这是正经东西。”从那以后，赵大爷几乎天天来。

秘密其实不复杂：所有食材入库扫码，产地、检测报告、配送时间一目了然。后厨“明厨亮灶”，洗菜、切菜、炒菜，坐在大厅里就能看见。每顿饭留样48小时，从哪块地里的菜到哪个人手里的勺，全程可追溯。

3 围着“一老一小”转：家门口的暖心食堂

对老人，食堂推出“适老套餐”——低盐低油、软烂易嚼。“天气热了，厨房里又闷又热，每天做好饭就累得不想吃了。”65岁的张阿姨说，做多了吃不了，留到下一顿就不新鲜了，做少了又不值当这一顿忙活，所以之前她和老伴在家，都是凑合简单吃点。但惠丰社区食堂开业后，生活就不一样了，“一到饭点，我俩就结伴下楼来食堂吃饭，两碗米，两个菜也就10多块钱，比在家做还便宜，主要是吃着放心，咱们年纪大了主要就是吃个健康。”

对孩子，食堂也准备了“儿童菜”——番茄炒蛋、肉末豆

腐、清炒西兰花……高蛋白、高纤维是标配，油炸食品很少见。

8岁的朵朵以前中午跟着奶奶，要么在路边摊买份凉皮，要么回家凑合下点面条。现在她拉着奶奶直奔食堂，吃完还要舔一下勺子上残留的番茄汁。“孩子爸妈忙，平时都是我接送，要是再买菜做饭，我这个年纪，确实吃不消。”朵朵奶奶对记者无奈地说，后来她听邻居说，这里的饭菜质量有保障，价格还便宜，索性就带着孩子一起在这里吃，“吃完正好回家午休，这里的菜品有保障，也是家常口味，大人小孩都喜欢吃。”

