

每天站立5小时 在餐车里蒸桑拿

姐妹花记者体验放心早餐车经营者的日常

近年来,我市在汽车东站、市第一人民医院、总部中心等人流密集处投放了30辆放心早餐车。放心早餐车不仅为市民提供了干净卫生、健康时尚的早餐,也为早餐车经营者带来相对稳定的收入。

在稳定收入的背后,早餐车经营者有着怎样的付出?2日,记者来到位于市第一人民医院的放心早餐车旁,近距离体验经营者的日常。



刘大姐正在制作手抓饼



顾客购买早餐



刘大姐在等待顾客上门

凌晨5点出摊 前期准备需要近1小时

为了按时赴约,体验放心早餐车经营者的工作,记者前一天晚上定了3个闹钟,逼着自己凌晨4点30分就起床了。早起到这程度,还真不是一件容易的事。

凌晨5点,记者到达市第一人民医院的门口。此时街道上漆黑寂静,许多人还在熟睡中。早餐车经营者刘大姐熟练地打开放心早餐车的大门,又在餐车里提了一个空垃圾桶出来,放在餐车旁。

刘大姐今年42岁,前些年和丈夫在外地做销售,儿子在永康工作。为了和家人团聚,一年前,她和丈夫回到永康,丈夫在企业上班,她则成了放心早餐车的一名经营者。由于住在大花园附近,她就近选择了家门口的网点。

卖早餐为何凌晨5点就出摊,这么早谁会吃早餐呢?这个疑问早

就埋在记者心里了,但从接下来的体验中,记者找到了答案:别看一个小小的早餐点,想干好,要做的事情还很多。

把餐车从里到外仔仔细细打扫干净,再把热水倒在蒸笼的底盘里,做完这些前期工作就用了近半小时。

忙完没多久,放心早餐的配送车到了。配送人员从车里搬出装着30多个早餐品种的食品箱,这些都是刘大姐订的货。记者帮刘大姐把食品箱搬到餐车旁,然后把各品种分开摆放。包子、馒头要加热,就直接放进蒸笼里,饮料摆在餐车上,让顾客选,现在天气还可以,粥还是热的,不用加热,就放在保温箱里。她把一切都安排得井井有条。

鲜肉包和笋干包外形很像,放在蒸笼里不会弄混吗?记者问。刘

大姐笑笑说:我刚卖早餐时,忙起来也会弄混,给顾客拿错东西,好尴尬的。不过现在不会了,我把每种包子在蒸笼里摆一行,每种的位置都是固定的。

把食品归好类,摆放完毕,已到6点了。就这样,一份早餐还没卖出去,但人已经忙乎了近一个小时。

接下来,刘大姐又在一张纸上写写画画,她是在填第二天的订货单。牛奶不多了,明天要加几份牛奶;在周一、周二,烧卖这种油腻的食品要少订一点,因为大家周末都吃得好,刚上班想吃点清淡的,但是到周四、周五大家就想吃点油腻的,这时烧卖、粽子就好卖了,所以明天要多订几份。刘大姐解释。

写完订单,把一排排塑料吸管分好,刘大姐静静地站在早餐车里,等待顾客的到来。

记者手记

辛苦劳动的她心怀感恩

临近10点半,放心早餐车的食品已所剩无几,刘大姐开始收摊。在收拾器具时,刘大姐打开了话匣子。

从做销售转到做餐饮,我心里其实是没底的,对于餐饮,我一窍不通。刘大姐指了指脸上的痘痘和黝黑的手臂,说这是她在早餐行业里做的牺牲。

当初加盟做放心早餐车,刘大姐也经过了一番考察。她向周边朋友询问对放心早餐车的第一印象,得到了干净卫生的评价。去年,市场监管局对土豆士餐饮有限公司的后厨4D管理模式和餐饮服务食品安全操作规范进行了指导。刘大姐得知这一消息后,做出了加盟的决定。市综合行政执法局工作人员还对她进行了相关培训。

通过这个平台,我有了可以遮风挡雨的地方,有了稳定的收入。刘大姐有感而发,下午是我的自由时间,一般这时候我会去和朋友聚聚,然后买菜回家,给老公和儿子准备一桌好菜。讲到这,刘大姐开心地笑了。

这段时间,虽然过得很辛苦,但我对现在的生活很满意。非常感谢放心早餐车的这个平台,给了我稳定生活。刘大姐关上门,笑着和记者道别。

早上7点至9点是销售高峰 再忙也不忘贴心服务

到早上7时,天已大亮,这时餐车前迎来了大波顾客。想吃点什么?记者学着刘大姐的样子招呼顾客,进入销售角色。随后,记者从保温箱里给学生们取早餐,刘大姐则在一旁做手抓饼和拌面,一刻停顿都没有。

有些顾客同时点4、5份早餐,记者算钱都得好一会。不少顾客又开口点餐,记者有些手忙脚乱。没事,刚开始都这样。刘大姐安慰记者说:我第一个月摆早餐摊时也很

不习惯,常常出错。不过熟能生巧,像我现在天天心算各种早餐搭配起来的总价,自然就快了。

7点到9点是放心早餐摊点最忙的时段。有时候5分钟内就要接待十几波客人。

记者发现,即使再忙,刘大姐也少不了她的贴心服务。配送来的粽子是粽叶包裹的,为了方便顾客食用,刘大姐会戴着一次性手套帮顾客把粽叶给剥了,然后装在食用袋里。

有意思的是,还有顾客在摊点前要了早餐就走,钱都不付。原来,他们都是刘大姐的老顾客。他们每周提前把钱交给刘大姐,上班路上直接来拿早餐,省去了麻烦。还有些顾客,担心自己想吃的品种卖完了,一早给刘大姐打电话、发短信预订,刘大姐必定都给他们留着。记者发现,销售早餐过程中,刘大姐的手机时不时响起,全是顾客打来的。正是这些额外服务令刘大姐留住大量的熟客。

在餐车工作的每一分钟都要忍受高温的烘烤

据记者观察,许多顾客钟爱手抓饼。每当有顾客点手抓饼的时候,刘大姐会从冰箱中拿出面饼,放到电饼铛中解冻,随即在旁边的操作台上制作配菜。

电饼铛的温度很高,台面温度能达到220。手抓饼和拌面都需要进行再加工。刘大姐介绍,电饼铛从早上7点多就开启,一直到收摊才会熄火。这意味着,在餐车工作的每一分钟,都要忍受高温的烘烤。

在不足5平方米的空间中,还有不断散热的电冰箱和滋滋冒水汽的

蒸锅等发热源。站在这儿不动都热,忙起来更是汗流浹背。刘大姐说,不一会,在餐车里打转的记者后背的衣服就已湿透了,T恤看上去深了一个色号,脸上渗出细密的汗珠,额前的头发也被打湿成缕。

早上气温还好,等到9点以后,高温更是难熬。高温天气就要过去了,到时候会好受很多。刘大姐说,挣钱养家,哪能一点苦都不吃。记者注意到,从5点出摊到9点,刘大姐没有喝一口水。

9点之后,来买早餐的顾客渐渐少了,刘大姐才闲了下来。此时,记

者只觉得腿肚子有些酸痛。

有了你们帮忙,今天早上我轻松了很多,谢谢啊。刘大姐说,只顾着做生意,你们还没吃早点呢,对不起啊,我把这事给忘了。原来,刘大姐每天早上都不吃早点,如果快收摊时还有没卖完的早点,就会拿这些早点充饥,权当吃中饭。如果早上早点卖光了,就自己买点菜回家做饭。

记者不想给刘大姐添麻烦,便婉拒了她的好意。刘大姐有些不好意思,她不停地对记者说:今天辛苦了,照顾不周。



永报姐妹花

Yong Bao Jie Mei Hua

全国巾帼文明岗

监督电话:87126426



既服务到人
更服务到心

YBMMH