



她定制的“小哥专属” 一份饭不超过15块

奔波路上吃饭难的窘境,催生上街巷间一个个暖心的解法。在东丽区利津路沿街,“小女当家”天津首店的装修已进入收尾阶段,计划9月12日正式开门纳客。近日,记者走进这家店发现,开放式厨房通透敞亮,3元自助主食、粥品、饮品自助区已经安放妥当,开业后,档口将稳定供应40余款菜肴,其中20余道菜品支持自选称重售卖,天津百姓熟悉的扣肉、丸子等传统菜式,则做成分量适中的小碗菜,价格从几元到20余元不等,丰俭由己。大厅靠墙位置,专门预留出外卖小哥专属就餐区,醒目的优惠标识已经张贴上墙。

餐厅负责人吕同丽今年50岁,按照她的规划,门店将面向户外劳动者设置完整的暖心福利链条:“针对外卖小哥的专属福利,餐厅可向他们提供覆盖一天的餐食优惠。早餐6:00—10:00,午餐10:30—14:00,晚餐17:00—20:00,这些正餐时段,外卖小哥可享受8.5折优惠,当进入每个时段的尾餐时间,则实行全场5折。这样,小哥们不管是早上赶路、午间休憩,还是深夜奔波,都能在这里吃上热乎实惠的饭菜,价格基本可控制在10至15元。”

无独有偶。就在不久前,位于河北区望海楼街金辰园社区的“小哥食堂”也正式挂牌。食堂设置在小美海鲜家宴餐厅的小炒外卖窗口,面向外卖员、快递员及网约车司机等新就业群体提供优惠餐食,以破解他们遇到的吃饭现实困境。这家“小哥食堂”同样给出了实打实的优惠政策:每日12:00—14:00、19:00—20:00,小哥可享受8折;周二全天8.8折;每天20:00—20:30还可以领取免费福利餐。挂牌当天,外卖员韩志良和几位同行率先到店体验免费餐。“平时我经常在这一片取送外卖,以后中午饿了,可以踏踏实实吃口饭再干活。十多块钱就能吃到餐馆做的热乎午饭,价格真的很实惠。”韩志良说。

创业初心 是让自家老人吃口热乎饭

“爱出者爱返,福往者福来。”这是吕同丽坚信的一句话。第一眼看上去,她是一位中等身材,说话柔声细语的人,细细交谈之后才发现,看似温柔的她内心深处却有着着一股韧劲。她的创业故事里,有来自家庭的困境,有生死攸关的资金危机,也有姐妹间的暖心互助。此次引进“小女当家”,她也是看中了品牌理念与自己的契合,“这是一个经历了‘胖改’的品牌,我希望能做一家让顾客幸福,也让员工幸福的小店。”吕同丽说。

4年前,吕同丽的婆婆由于身体原因,日常需要子女按时送来一日三餐。吕同丽丈夫家中只有兄弟二人,都要忙于各自工作,又要分担老人的照护重担,事业与尽孝两头拉扯,一家人背负着不小的压力。“当

时就是从我们自己的需求出发,心想要是家附近有地方可以给老人送饭该多好。”切身的养老难题,催生了吕同丽想要创办社区大食堂的想法,“希望周边的居民,特别是老人、孩子以及忙碌的上班族,在家门口就能吃到营养美味又便宜的热乎饭。”

创办食堂的初心,来自自家老人的现实困境,而这份始于家庭的期盼,在经营途中也照进了陌生人的生活。“我们曾接过一个很特殊的订单,一位86岁的独居老人意外摔伤,子女远在北京,一时之间无法赶回照料,拜托我们送一日三餐。其实当时受门店运力限制,我们并没有开展常态化的上门送餐服务。”吕同丽回忆道,“但面对老人的难处,我们还是开启了点对点的特殊帮扶,连续半个月坚持上门为摔伤老人送去三餐,直到老人的子女返津,将老人接去北京照料,这也算是兑现了我们创业时的初心。”

自己一路摸爬滚打 更懂得谋生不容易

在开办社区食堂之前,吕同丽已经有23年便利店创业经历,巅峰时期曾经拥有33家门店。“线上消费冲击之下,传统便利店业态很难穿越周期。但是很多老员工跟着我干到快要退休,我只要能撑住,就想给他们守住家门口的就业岗位。”吕同丽说。

2020到2023年,吕同丽的门店频繁关停,零售业资金链压力陡增,她的事业一度走到资金链断裂的悬崖边缘。“现在想起这段经历还是特别感动。当时门店的不少姐妹自发站出来,有人拿出积蓄,有人拿自己房子做抵押,给我担保做融资贷款,拼尽全力帮企业活下去。”说起那段往事,吕同丽声音都变得激动起来,“是团队托住了我,这份恩情,我一直记在心里。”得到这些帮助的吕同丽,也一直想着能够为大家做些什么。作为个体户,她坚持给全体员工缴纳社保,最多的时候每年仅该项开支就高达几十万元。一路走来,这些并肩打拼的姐妹,早已成为相互扶持的生活挚友。

如今,正在筹备新店的吕同丽同样挂念着奔波在路上的骑手小哥。“我打算在这边开辟一个区域,可以供骑手小哥闲时来歇歇脚,大概10个座位,墙边还有电源,最适合他们。”她指着就餐区的一个拐角处告诉记者,“天气快凉了,我想着弄个可以免费取热水的地方,就放在门口,小哥不用进店就能打水,这样方便。”跟着吕同丽的脚步,记者在店外墙面上看到了一个白色亚克力牌,上面写着“免费开水供应”。

除了店面负责人,吕同丽还是纯公益组织的一名义工。无论多忙,她都会抽出时间参加公益宣导,并到养老院陪伴老人。“我们也就是捐赠一些物资,给老人包包饺子,有手艺的小伙伴还会给他们理发。这些都是小事,但这种陪伴对老人来说很重要。”她说,“我一路摸爬滚打,深知老百姓谋生的不容易。我的力量有限,但能做一点就做一点,希望把自己感受到的这份力量传递下去。”



外卖骑手保障着千万家庭餐桌,可对这群“城市奔跑者”而言,吃上一顿热乎、实惠的正餐,却常常成为一种奢侈。在天津,一批“小哥友好”小店正悄然涌现:从计划9月12日在东丽区开业的“小女当家”,到河北区望海楼街刚刚挂牌的“小哥食堂”,再到多年坚持为赶路人提供一口热饭的各色街边小店,店主将心底的共情,化作实打实的就餐优惠、滚烫的饭菜与可供歇脚的角落。



『小哥友好』餐饮小店津城日渐增多

记者调查 骑手小哥到底在哪里吃饭

6:00出门,22:00收工,一天工作12个小时,这是很多外卖骑手的日常。对他们来说,饭点恰恰是订单高峰,吃饭这件事,总要给跑单让路。凑合、节省、错峰就餐,成为刻在这个群体身上的共同标签。

50岁的藺玉伟是河北邢台人,来津务工八九年了,近4年一直在跑外卖。记者见到他的时候,他刚刚结束当天上午最后两单配送,骑着电动车回到租住小区,简单炒一盘洋白菜,菜铲出锅之后,直接就着锅里剩下的菜汤煮挂面,再热两个馒头,搭配凉拌西红柿,这就是他的午饭。

“中午吃饭大多简单凑合,馒头面条简单炒点菜。等到晚上收工,才会吃得稍微好一点。自己做饭,能省下不少开销。”藺玉伟算过一笔账,6个土

豆、1个洋白菜、两个西红柿,一共才花12元,土豆还可以再吃上两顿。

作为同村老乡的藺新超与藺玉伟父子合租一套一室一厅的房子。藺新超几乎不做饭,三餐全部靠外购。“一份包含土豆片、菜花炒肉、青椒鸡杂的盒饭约15元。挣的全是辛苦钱,平时能省就省,中午这顿饭超过十几块钱,心里就疼。”

22岁的韩海浩跑外卖将近一年,已经慢慢习惯了不吃午饭。“越是下雨刮风,平台越要求全员在线,我们自己也愿意多跑,同一时间订单更多,可以多挣钱。”很多个雨天,他直接跳过午饭,等到16:00以后订单量回落,才有空解决一餐。



左上:吕同丽(左)和员工对照装修图纸,推进开业筹备收尾。

下左:小美海鲜家宴餐厅门口排队体验免费餐的小哥。

下中:小美海鲜家宴餐厅售卖窗口内,摆放的菜品丰富多样。

下右:“小女当家”店内工人在装修收尾,迎接即将到来的正式开业。



便宜,热乎,有营养 一顿骑手低价热饭的背后 共鸣,共情,有共振



扫码观看
城市奔跑者
吃饭不再难

餐饮店主们的共情与帮扶

不止是吕同丽,在天津街头,一批普通餐饮店主,也正在用行动把对奔波者的共情转化为实实在在的帮扶。

河北区小美海鲜家宴餐厅的老板周秉华,初次涉足餐饮行业。新店开业后,得到了周边居民的支持,他心怀感恩,希望能够回馈邻里。经营期间,他留意到周边困难居民以及新就业群体的现实需求,所以门店每天会预留部分菜品,20:00之后免费提供给外卖小哥、环卫工人、困难居民等群体,倡导按需取餐、杜绝浪费。不久前,在街道的建议下,周秉华挂牌成立社区“小哥食堂”。“如果当日菜品已经售罄,遇到前来求助的人,如果条件允许,门店也可以现炒,为他们送上一口热乎饭。”周秉华说。

开店至今,周秉华接待过不少处境艰难的求助者。“有一个残障人士之前来到店里,说是因为身体残缺求职碰壁,我们就给他提供免费餐食;附近还有一位独居老人经常路过,我们交代门店的服务员看到了就为她免费提供饭菜和饮用水。”

南开区的巧二妹柳州地道螺蛳粉店里,往来穿梭的外卖骑手,除了到此取外卖订单,不少人还会专程进店吃上一顿饭。

老板娘覃玉洋19岁便离开家乡来到天津打拼,至今已经在这座城市奋斗了17年。“店里专门设置了骑手友好餐,骑手过来就餐,10元就能任选一款螺蛳粉,不论原价多少,每份统一10元,米粉还可以免费续加。”记者了解到,门店螺蛳粉正常售价在18—26元/份。“多数骑手不好意思选价位高的,大多数点18元的款式,我经常会主动多送一个煎蛋。”覃玉洋说。

40岁的王洪飞老家在哈尔滨。来津7年,他常年跑外卖,每日工作时长约12个小时。一整天在外奔波,只能抽空就近找门店吃饭,巧二妹柳州地道螺蛳粉店是他常常光顾的骑手友好门店。“这里专门给骑手推出特惠餐,比原价便宜七八块,米粉还可以免费续,我就在这一片跑单,赶上饭点经常过来吃一口,热乎乎挺好吃的。”王洪飞说。

商户情怀与社区治理的真实样本

一家小店的善意,力量终究有限,想要把“小哥食堂”模式长久运行下去,离不开基层社区的看见、对接与赋能。河北区金辰园社区“小哥食堂”的落地,便是商户情怀与社区治理双向奔赴的真实样本。

“社区工作人员日常走访之中留意到新就业群体的现实困境:外卖员快递员工作节奏紧张,饭点正是接单高峰,常常简单对付一口,长期饮食不规律,容易损害身体健康。这次小美海鲜家宴新店开业,设置了外卖窗口,商户本身也有公益情怀,两边的想法一拍即合,“小哥食堂”项目就此落地。”金辰园社区党委书记石祯告诉记者。

社区搭起桥梁,把商户的自发善意转化为面向新就业群体常态化服务阵地。下一步,他们还将持续调研外卖员、快递员、网约车司机等群体的各类现实诉求,持续联动辖区爱心商户,把暖心服务落到实处。

记者手记 这份善意 要看见更要呵护

从个体商户自发让利,到社区主动对接资源,“小哥食堂”的出现,提供了一种基层服务的新思路。不搞大拆大建,充分挖掘辖区现有商铺资源,尊重市场规律,调动商户内生善意,以“小切口”回应大群体民生难题。

当然,现实之中,爱心小店的可持续运营,依旧面临现实考验。餐饮门店本身有房租、食材、人力成本压力,公益优惠不能无限度输出。采访中也有的商户向记者坦言,自己做暖心服务,也是量力而行:“我的力量非常有限。”商户善意需要被看见,也需要被呵护。如何更好联动政策资源,探索“商业可持续+公益温度”平衡模式,让更多“小哥食堂”长久扎根街巷,依旧是基层治理持续探索的课题。

文/摄 记者 李佳萌 李丽丽 见习记者 苗娜