

爱心，是如何烹制出来的？

——来自市烹饪酒店行业协会的防控保障报道

咸宁日报全媒体记者 盛勇

3月8日,温泉瑶池酒店内,温情荡漾。

入驻在此的云南援咸医疗队和市中心医院的医护人员欣喜地收到170余份燕窝甜品。这份爱心,是御湾酒店通宵加班精心制作的。

“在这特殊的节日里收到温馨的礼物和关心,春天如约而至,胜利就在前方。”来自云南阜外心血管病医院的刘贵琴十分感慨:咸宁人让她感受到春天般温暖。

爱心,从不孤单。

御湾酒店副总经理、咸宁市烹饪酒店行业协会秘书长董煜说,除了御湾酒店,疫情防控期间,还有5家酒店为一线医护人员和工作人员送去爱心餐和保障餐近8万份,为一线医护人员提供后勤保障。

一个酒店的坚守

元月24日,大年初一,带着一家老小刚刚到厦门旅游两天的御湾酒店负责人吴先生看着家乡疫情如此严重,当即决定取消订至初八的行程,下午返程。

由此,御湾人开始了长达近40天的坚守。

返程后的当日下午,吴先生主持召开公司紧急会议,成立应急指挥小组,分为烹制组、包装组、配送组,并安排组织食材,且从下属5家酒店的300余名员工中联系自愿上岗人员。内部安排就绪,接下来三天,吴先生马不停蹄地联系各部门申请办理人员和车辆通行证等各种手续,接城外员工入岗,第一批上岗6人。

1月29日深夜11点半,第一次50份爱心夜宵送达马桥收费站和咸宁南收费站执勤点。

2月2日中午,酒店开始为咸宁市第一人民医院和咸宁市中心医院配送200余份爱心餐。

随着疫情的严重,2月15日,公司又紧急接到任务,负责8家酒店隔离点的保障餐,且要做早餐,这每餐便增加600份的任务。

人员和食材,成为最迫切解决的问题。仅在上班的6个人,有人紧急联系愿意上岗人员,有人跑部门开具各种通行证、还有人跑市场联系食材。一天时间里,吴先生自己开车接回员工32人,一直忙到第二天凌晨三点……

随后的时间,馒头、包子、牛肉面、水煮蛋、咸菜、葱油饼、各式粥类、红糖发糕……师傅们每天变着花样为隔离点工作人员和隔离人员送去最贴心的早点和正餐。

董煜告诉记者,38天时间里,御湾人为2家医院、1家云南医疗队入住酒店、8家酒店隔离点,27家单位值守点等送去爱心餐和保障餐共计3万余份。

同时,作为烹饪酒店行业协会会长单位,御湾酒店管理有限责任公司还发动80家酒店捐赠爱心款近5万元。

一个协会的担当

董煜说,送爱心餐,御湾酒店不是一个人在战斗。

从1月26日开始,酒店行业协会先后共有6家酒店餐饮企业投入到这场爱心餐的烹制之中,共送出爱心餐近4万份:

湖北家宴酒店管理有限公司是第一家提供爱心餐的本土企业。从1月26日到3月3日,送出11000余份爱心餐。

温泉老兴国土豚汤从1月28日至今,送出爱心餐约6500份。

咸宁南岛·小食候湘餐饮送出爱心餐2700份。

老实老食餐饮管理有限责任公司送出8000多份爱心餐。

永安府也加入制作爱心餐的队伍,目前已送出爱心餐约1000份。

“酒店在忙着送餐,协会也没有闲着,我们也要为企业做好服务,保障爱心餐不能断。”董煜说。

送餐单位较多,容易混乱,怎么办?协会成立“爱心餐志愿者联盟群”,专门负责在网上全程统一进行管理。

送餐人员没有证,不能上路怎么办?协会多次到市市场监督管理局、市商务局、市防控指挥部,有时一天要跑十多趟,把相关证件送到企业手中。

生产食材短缺,影响爱心餐制作,怎么办?协会想方设法向相关部门申请,全力保障爱心企业食材供应。

一次性餐具本地市场买不到,影响爱心送餐,怎么办?在市商务局的协调下,协会两次联系在深圳的咸宁人,购回餐具20万套。

酒店没有消杀用品,工作人员人身安全无法保障,怎么办?在市市场监督管理局的帮助下,协会多次向相关部门申请,购回防疫用品。

一个群体的奉献

一群人感动一座城。

2月16日,御湾酒店的负责人吴先生开着车,经过6个关卡来到咸安区担山接厨师万善军。在村口,万善军的父亲早已在等候。“我把健健康康的儿子交给你,这是我唯一的儿子,你一定要给我健健康康地送回来。”

“我们每天都会搭配不同荤素种类的菜品,并提前和市中心医院、市第一人民医院和市妇幼保健院沟通菜品,努力保证一线医务工作者的营养需求。”家宴酒店执行总经理胡朝胜说。

湖北省老实老食餐饮管理有限责任公司董事长刘彦良,员工不够,发动全家老少一齐上阵,按时保质做好爱心餐。

疫情给酒店自身造成了重大缺失,然而,各餐饮企业负责人都异口同声地表示:“爱心餐既是我们餐饮企业的责任,也是我们的担当,疫情不退,我们的爱心餐就不会停!”

同时,一些企业和市民也加入到了支持爱心餐的行列。

鼎盛鲜超市和朴食酒店清空了自家的一次性餐具,送到家宴旗下的新天丽酒店。

咸宁市汇鑫商贸有限公司送去了大米、红牛、营养快线等物资。

通城一位养鸽专业户,送来了800只肉鸽,为医护人员增加营养。

运动教练甘宁,组织了一支近百人的爱心公益车队,运送救灾物资、接送医务人员,同时也把爱心餐送到各医院和执勤点。

……

大疫无情人有情。正是他们,用坚守、担当和奉献,制作出一道道爱心大餐。

“你们的大爱之举,为我们战胜疫情增添了力量,树立了信心。我们全体医务人员向你们表达最诚挚的感谢和最崇高的敬意。”

市中心医院、市第一人民医院、市中医院、市妇幼保健院等,纷纷给制作爱心餐的餐饮企业送来感谢信。

港澳台同胞:做起了志愿者

咸宁日报全媒体记者 王恬



那么多人手,我就报名来参加了。担任社区防疫志愿者,用这种特殊方式跟邻居们互动,也是为疫情防控尽自己所能。”

“我在咸宁过的挺好的!请大家放心。”陈志成告诉记者,赤壁市委外事办主任刘志强几乎天天和

他联系,讲解当前出省管控措施,让他耐心等待疫情好转消息,前天还专程送来了一批防护物资。

通山县黄沙铺镇新民村的澳门同胞卢柏生,携带家眷从澳门回通山老家探亲时,因疫情被困咸宁。“虽然现在回不去,但是我们一点都不担心。”卢柏生告诉记者,通山县委外事办的工作人员张凯每天都打电话慰问。

疫情防控期间,为更好帮扶港澳台同胞,市委统战部 and 市委外事办为他们建档立案,安排专人一对一帮扶,并成立应急小分队,专人对接,为港澳台同胞送口罩,消毒用品。

7日,香港同胞李锦文女士向咸安区委外事办求助,她携带的人民币即将用尽,难以采买生活物资,咸安区委外事办工作人员冯礼立即协助她换取了部分人民币,解了她家的燃眉之急。

“谢谢你们还能想到我,有你们在我很安心。”李锦文由衷地说。

外籍人士:学会了中国菜

咸宁日报全媒体记者 朱亚平 通讯员 市委外事办



情滞留在赤壁鲫鱼桥社区残联小区的美国人菲利克斯由于饮食习惯等不同,显得更为不便。社区专人专职负责其饮食及生活,社区工作人员跑了几个超市,为菲利克斯买来了鸡胸肉及做饭工具。咸宁人

外地农民工:当起了“守门员”

咸宁日报全媒体记者 焦姣



“我们夫妻俩是上海域邦建设集团有限公司的员工。”董挺爽朗说道,“根据值班表,本打算2月3日回家过年,没想到却留了这么久。”

“幸亏有社区的方书记和关埠桥镇派出所的张

警官!”董挺满脸感谢地表示,刚开始还好,后面则是米、油、菜、口罩、生活用品等样样紧缺,张警官得知情况第一时间送来了口罩和物资。

今年75岁的谢金堂老人来自武汉新洲,是湖北新力建设工程有限公司驻派此地的员工,因疫情滞留咸宁,一直没能回家。

记者在门前的桌子上看到,塑料袋里有白菜、大蒜、土豆等各类蔬菜,厨房角落里还堆放着萝卜、面条等物资。

“塑料袋里都是方书记早上送来的菜。”谢金堂表示,疫情期间,出不去也走不了,没事便每天在工地里四处转悠,帮忙抽水、做卫生、看管材料等。生活上,则都是自家吃自家的,避免交叉感染。

“其实在这里坚守我们也挺开心的,心情好对抗病毒也有好处。”董挺笑着说,唯一就是有些想念家人,复工之后,第一件事就是想回家看看!

留咸学生:干起了“临时工”

咸宁日报全媒体记者 陈希子



离生活安排得满满当当。

“午餐晚餐定点供应,隔离人员实行错时取餐,避免人群聚集。”酒店经理皮志慧说,酒店提供三菜

一汤,客人分批取餐后立即回房间,后厨人员每天都搭配不同的菜式,个人必需品采购由酒店工作人员统一代购。

在酒店里,谭倩还感受到了别样的温暖。在得知她是在校大学生时,酒店给她减免了一部分房费。两天后,酒店经理皮志慧找到谭倩,问她是否愿意在酒店里做临时工,晚上12点到8点在酒店前台值守,每晚300元工资。

谭倩当晚就按时“上班”了。皮志慧告诉她,只要身体情况允许,这份“临时工”可以继续干。就这样,谭倩心怀感恩地在酒店里当起了前台夜班值守人员,还领取到了2000多元工资,足够支付酒店的花销。

疫情期间,在我市各方的共同努力下,许多像谭倩一样的学生,与本地居民一样感受到了香城泉都带给他们的温暖。

外地游客:遇到了“保护神”

咸宁日报全媒体记者 刘念



“有求必应,关怀备至。”64岁的孙爹爹用八个字概括在酒店的生活。

孙爹爹多年前从汉川来到咸宁游玩,后滞留在咸

速8酒店温泉新二号桥店是温泉城区滞留游客集中安置点,现有滞留游客48人。8日,记者来到速8酒店,34岁的马先生正提着装有商品的袋子上楼。“能网上买的网上买,不能网上买的列个清单交到前台,有专人代购。”

1月23日,马先生从河南来到咸宁旅游,因疫情滞留咸宁。1月28日,马先生从原住的酒店退房,来到速8酒店。“我在这里感觉蛮好的,安心、安全。”

疫情初期,市新冠肺炎疫情防控指挥部市场组成立了由市文旅部门、市场监管部门、市公安局组成的为外地滞留在咸宁游客服务专班。1月28日,服务专班入驻酒店,全面负责滞留游客生活保障、安全管理等工作。

在酒店,马先生还感受到了家的温暖。“正月十五元宵节,我很想家。收到了服务专班送上的一碗汤圆。”马先生说,“那天外面很冷,但心里很暖。”