

星级酒店出摊受热捧

业内人士:市场有需求,也是转型探索



“红烧肉19.9元”“秘制狮子头7元”“所有凉菜10元一份”……7月20日上午11时,和平大酒店北侧美食摊位上已人头攒动。在挂着“星级厨师 特色美食”醒目的摊位前,市民们有序排队购买,现场热闹非凡。

连日来,水邑柏青、银盛国际、花都、和平等多家星级酒店门前陆续开设美食摊位,以亲民的价格出售高品质美食,获得市

民一致好评。

“6元的凉菜、12元的辣子鸡、4元的米饭,想吃什么就打包带回家,方便又划算!”市民王博兴奋地向记者展示在和平大酒店门口刚买到的美食。记者注意到,这些星级酒店摊位上,原本在酒店售价128元每斤的卤肉,现在仅售79元;招牌烤鸭也从原来的118元降到了78元,价格降幅均超过30%。

星级美味走进寻常百姓家

16时许,柏青大酒店前已经排起长队。作为我市首家尝试摆摊的星级酒店,柏青大酒店已在这个露天“分店”经营了15天。酒店厨师长尘建东介绍:“首日仅经营2小时就收入6000元,这个成绩让我们很受鼓舞。”

在和平大酒店“外卖美食摊”前,行政总厨刘海领一边忙着装盒一边告诉记者:“今天是我们摆摊的第8天,从中午营业到晚上,每天收入都能达到2万元。”他特别推荐了酒店的招牌红烧大鲤鱼:“这道菜在酒店要128元,现在29.9元就能带回家,很多顾客都是冲着这个来的。”

记者观察到,和平大酒店采取星级厨师现场销售模式,大厨们亲自为顾客打包,吸引众多市民驻足。“知道是大厨亲自制作的美食,吃着更放心。”正在排队的市民李彬说道。

线上线下融合的新零售模式

这些星级酒店不仅在线下摆摊,还积极探索线上线下融合的新零售模式。水邑柏青酒店推出了微信预订服务,顾客可以通过线上提前下单,到点自取。“这样既避免了排队,又能保证食材新鲜。”尘建东介绍。

银盛国际酒店则建立了会员微信群,负责人李烟霞说:“我们现在有多个会员

群,每天会在群里预告当日特价菜品,很多熟客都会提前预订。”记者在现场看到,不少年轻人正在扫码加入这些会员群,获取最新优惠信息。

品质保障赢得市民信赖

“这些酒店摊位最大的优势就是品质有保障。”正在选购的市民赵先生说,“用料、卫生都让人放心,价格又实惠。”多家酒店表示,他们的摊位都严格执行食品安全标准,所有食材都可溯源。

和平大酒店行政总厨刘海领强调:“虽然价格优惠了,但我们的食材标准和制作工艺完全没有降低。比如这个椒麻鸡,用的还是原来的配方和原料,只是省去了酒店的环境和服务成本。”

创新模式获行业认可

菏泽市烹饪餐饮业协会会长张延华认为,星级酒店走进夜市是一种创新的经营模式。“这既满足了市民对高品质餐饮的需求,也为酒店开拓了新的市场空间。”张延华表示,这种模式可能会成为未来餐饮业发展的一个新趋势。

据协会统计,目前全市已有6家星级酒店和20余家饭店加入“地摊经济”,这些酒店不仅保留了原有的高端餐饮服务,还通过这种亲民的方式,让更多普通市民能够享受到星级美食。

文/图 记者 李保珠



▲近日,在鲁西新区万福街道党群服务中心,来自青岛理工大学蒲公英志愿服务团的志愿者正在教孩子们制作手工艺品。据了解,该活动是“小荷学堂”系列活动之一。鲁西新区始终将“小荷学堂”作为关爱留守儿童的重要抓手,今年在全区设置了两个站点,组织16名高校志愿者,通过开展特色课程、知识拓展、兴趣培养等活动,让近百名留守儿童度过一个欢乐、充实的假期。

记者 黄敬峰 摄

马集镇:曹风古韵点亮乡村新生活

中心主任姚永灿说。

漫步公园,处处藏着“文化彩蛋”:20多则历史典故做成了扫码听故事的二维码,10余首《曹风》诗句配上白话解读,航天知识问答牌常被孩子围着抢答。

“老师说火星上有个‘马集’,我要找它在雕塑上的位置。”小学生袁梦说着举起手机对照星图。

近年来,马集镇立足本土特色,深入挖掘文化资源,通过系统规划与创新实践,将文化建设与民生改善有机结合,打造出一批具有示范效应的文化惠民工程。

该镇统筹整合各类资源,按照差异化发展策略,充分激活各村闲置资源,通过创意改造实现资源再利用,先后建成8个主题公园、20个文化广场以及30多处特

色景观,使乡村面貌焕然一新。

在推进过程中,马集镇注重发挥文化阵地的综合功能,精心培育了“民俗村”“红色村”“历史村”“旅游村”等20余个特色鲜明的美丽乡村。通过深入挖掘古曹国与左山文化、汜阳河农耕传统文化、本地红色文化等资源,以群众喜闻乐见的形式讲述本土故事,有效增强了村民的文化认同感。

“我们通过示范引领、整体推进的方式,将文化惠民的理念落实到全镇各个角落。”马集镇党委书记孟久然表示,“通过系统梳理和活化利用地方文化资源,既改善了人居环境,又培育了文明乡风,为乡村振兴注入了持久动力。”

通讯员 梁绍亭 邵乔北 记者 刘卫国

全市中学生科学实验比赛举办

比赛现场气氛热烈,参赛学生们精神饱满,专注投入。在“常规实验设计及操作”环节,选手们严谨规范地完成实验步骤,展现了扎实的动手能力;“数字化实验设计及操作”环节则充分体现了学生们对现代科学技术的灵活运用和创新思维。为确保比赛公平性,参赛选手现场编号随机分配。评审过程中,评委严格依据评分细则现场评分。

本次比赛不仅为学生们提供了展示科学实践能力的平台,更激发了他们对科学探索的兴趣和热情。此外,优秀选手将代表我市参加全省普通高中学生科学实验比赛。通过举办比赛,形成“人人动手、校校参与”的浓厚氛围,全面提升师生科学实验素养。

记者 毛慎沛



图说
我们的
价值观

友
善
诚
信
敬
爱
法
治
公
平
自
由
和
谐
民
富
强
富
强
民
主
主
义
主
义

树生尚知静立水边

人学须遵默而识之

夏日里的健康课

七月的菏泽,暑气正盛,却挡不住青少年对健康与活力的向往。近日,由菏泽市教育和体育局主办的2025年菏泽市中小学生“健康夏令营”在菏泽奥林高级中学开幕。110名来自全市各县区的青少年背着行囊,期盼即将到来的“健康蜕变”之旅。

据悉,本次夏令营为公益性活动,涵盖有氧训练、减脂训练、户外拓展等多项内容。青少年将通过丰富多样的训练活动,掌握基础运动技能,增强体重管理意识,逐步养成健康的运动习惯与生活习惯。

操场上,分组训练井然有序:波比跳、仰卧起坐、跳箱等体能项目让孩子们挥汗如雨,展现着蓬勃的朝气;无故风火轮、趣味障碍赛、拔河比赛等团队活动则充满欢声笑语,凝聚着团队协作的力量。营养餐厅内,营养师根据孩子们的体质差异,定制了高蛋白、低热量的餐食。“以前总觉得减肥就是少吃饭,现在才知道,运动和吃饭里藏着这么多学问。”来自郓城县的高丙昊捧着餐盒,认真聆听老师讲解膳食搭配知识。心理辅导课上,孩子们围坐成圈分享心事,在互动游戏中学会识别压力信号,在老师的引导下掌握简单的放松技巧。

“安全第一,快乐至上,健康为本。”市教体局党组成员、副局长王奉勇在开营仪式上的叮嘱,成为全体教官和辅导老师的行动准则。训练时,教练是严格的“引路人”:纠正动作一丝不苟,讲解膳食知识不厌其烦;休息时,他们又变身为贴心的“大朋友”,陪想家的孩子聊天解闷。

“老师,我跑不动了……”烈日下的耐力训练中,一名小男孩涨红了脸,放慢了脚步。教练没有催促,而是陪他慢慢走:“我们不跟别人比,跟自己的昨天比,多坚持10秒就是进步。”在鼓励声中,男孩深吸一口气,重新迈开脚步。这样的场景每天都在上演——既有对“健康目标”的执着追求,更有对“成长节奏”的温柔尊重。

除了体能训练,夏令营更注重健康理念的渗透:晚间健康知识小课堂上,孩子们通过动画短片了解“基础代谢”;互动环节中,老师们用幽默的问答,让大家在欢笑中认清不健康饮食的危害。

教练员祝宝柯说:“我们希望孩子们带走的不只是体重秤上的数字变化,更有‘主动运动’‘合理饮食’的意识。”正如王奉勇所言,举办夏令营的初衷,正是响应“体重健康管理年”的号召,让健康运动的习惯融入青少年的日常生活。

夕阳西下,操场上的欢声笑语渐渐平息,孩子们兴奋地分享收获:“今天学会了正确的跳绳姿势”“原来蔬菜可以这么好吃”“明天要挑战20个俯卧撑”……7天的夏令营或许短暂,但播下健康的种子,终将在未来生根发芽。

当第一缕晨光再次照亮奥林高级中学的操场,孩子们又将迎着朝阳出发。他们挥汗的身影里,藏着青少年对健康的向往,更映照着这座城市对“体教融合”的深耕——让科学护航成长,让健康点亮青春,这便是夏令营最动人的风景。

记者 毛慎沛

百姓食堂飘出社区文化“新味道”

——探访单县刘海社区饮食文化与基层治理融合新模式

“以前中午吃饭总犯愁,不是泡面就是凑合吃点剩饭。”在建材市场务工的张师傅喝着热腾腾的羊肉汤感慨道,“现在好了,花几元钱就能吃上热乎饭,味道还地道。”

面对市场务工人员“吃饭难”、独居老人“做饭愁”、年轻群体“就餐贵”的现实问题,单县南城街道刘海社区依托党群服务中心,探索“以场地换服务”模式,引入市场化主体运营百姓食堂。这一创新举措不仅解决了居民的日常饮食难题,更成为连接邻里情感、传承传统文化、推动基层治理的新平台。

走进百姓食堂,一面装饰精美的文化墙吸引人注目,展示着单县传统美食:羊肉汤、水煎包、吊炉烧饼等,配以节气养生指南。“我们希望通过视觉和味觉的双重体验,让居民了解本地饮食文化。”社区工作人员李琳介绍。

人口处的“积分超市”,居民可用志愿服务积分兑换有机果蔬、手作酱料。“我上周参加了社区垃圾分类活动,换了两瓶手工豆瓣酱。”居民王静笑着说,“这样的激励机制让大家更有参与感。”

不仅如此,社区还打造了“共享菜园”展区,墙上挂着居民种植蔬菜的照片。“大家把自己的菜拍照上传,既展示了成果,又增进了交流。”社区志愿者刘涛说。

百姓食堂的功能早已超越了单纯的餐饮服务。每天晚上七点后是“半价菜”时段,不少年轻上班族在这里相聚。“我们自发组织了‘厨艺沙龙’和‘读书会’,大家边吃边聊,氛围特别好。”在附近公司上班的陈晓兴表示。

社区还将食堂与基层治理深度融合:按时缴纳物业费可兑换餐券,托育中心家长凭育儿打卡获得折扣券等。“这些联动机制增强了居民对社区的归属感。”社区党支部书记赵伟说,“我们希望百姓食堂不仅是吃饭的地方,更是文化的交汇点。”

此外,社区还构建起“邻里厨房+网格配送”服务体系,为行动不便的老人送餐上门;联合中医专家开展“食疗养生课堂”;定期开设“妈妈厨房”烹饪班,传承传统技艺。

“食堂不只是吃饭地,更是文化融合剂。”赵伟说,“通过一顿饭,我们拉近了邻里关系,提升了社区凝聚力。”

炊烟袅袅处,民生百味长。从解决一餐饭到营造一个“家”,刘海社区正以饮食文化为媒,不断探索基层治理现代化的新路径。未来,社区将开发智慧点餐系统,精准对接居民需求,用数字化赋能文化传播,让“食事”服务与文明浸润相得益彰。

记者 王富刚 通讯员 谢丽



图说
我们的
价值观

树生尚知静立水边

人学须遵默而识之