

# “千方”解困 “百计”纾难

## ——市餐协开展“警民共建餐饮文明街区”活动纪实

本报记者 牛瑞芳

长城一号旅游公路新晋为网红打卡地，新兴露营经济迅速崛起，“山西美食之都”美誉加身，创建全国文明城市步伐越来越快……古都大同“火”了！

大同“火”了，来大同游玩的人多了。为了进一步规范我市市民在就餐时的停车秩序，提升外地游客就餐体验愉悦度，大同市餐饮饭店业协会奔走于餐企、停车场和相关职能部门之间，多方协调，缓解“停车难”，架起“连心桥”，使得“警民共建餐饮文明街区”工作进一步提档升级，营造出和谐、文明的旅游、就餐环境和氛围。

### 合纵连横 “警民共建”再上台阶

2021年8月25日，大同市公安局交警支队与大同市餐饮饭店业协会共同召开会议，决定在大同市区开展“警民共建餐饮文明街区”活动，并初步制定了定时、定点、定人的“三定”方案，即在每日中午、晚上的餐饮时段（每天12时-14时，18时-20时），按照规定停放区域，在不影响正常道路交通的情况下，由专人引导就餐消费者停放车辆。许多餐企负责人表示，自从“警民共建餐饮文明街区”活动开展以来，不仅门前秩序好了，客流量也明显增多了。

在大同古城里，最具代表性的美食圈应该就是鼓楼周边了。为了进一步改善此街区就餐停车难的状况，市

餐饮饭店业协会经过多次调研认为，鼓楼东街街口、已拆迁的原惠丰楼饭店处可做免费停车场。目标确立，协会所有工作人员全部出动，分别与交警部门、城市管理部门、餐饮企业进行协商对接，最终达成一致，将该处规划为一个有近300个停车位的免费停车场，由周边8家餐企共同出资，平整场地、购置设施，并由餐企各派遣一名业务熟练、责任心强的安保人员，成为停车场的工作人员。今年国庆长假期间，几名从天津来我市自驾游的游客感慨道：“在景区、饭店周边设免费停车场，这样的服务太贴心了。”

每逢节假日都是宴席举办的高峰期，停车难导致的交通拥堵让迎宾街上承办宴席的几家大酒店苦不堪言。市餐饮饭店业协会再次出手，与相关部门协商共计，决定把南城墙外永泰门广场地下停车场作为周转停车场，以缓解这些酒店节假日停车难的问题。后又经市餐协多次协调，停车费由停车场与餐企共同承担，每辆车停车场减免3元，餐企为消费者补贴3元。今年国庆假期的中午用餐时段，迎宾街拥堵状况大为改观。

### 运筹帷幄 爱心传送绵延不断

“警民共建餐饮文明街区”活动为餐企实实在在地解决了难题，受到众

多餐企的好评，也让他们对交警工作的辛苦有了更深的了解。为了推动“警民共建餐饮文明街区”活动进一步深入开展，今年国庆假期，市餐饮饭店业协会继续组织我市餐饮企业开展“共建警民情，温暖送岗餐”活动，为坚守在一线的执勤交警送去爱心快餐盒饭，让他们能及时吃上热乎乎的饭菜。自去年以来，有40多家餐企参与其中，花园大饭店、弘雅饭店、尚品御泉、鼓楼东街老火锅、山西毅成（集团）管理有限公司、永和文瀛饭店

等餐饮企业共为一线执勤交警送去快餐盒饭近600盒。

今年国庆假期，市餐饮饭店业协会了解到许多核酸采集点的工作人员无法正常用餐，十分辛苦。10月2日，市餐饮饭店业协会又协调餐企30多家，号召他们为核酸采集点的工作人员送一份“爱心餐”。这些餐企克服种种经营困难，尽心竭力在第一时间备好高品质的饭菜送到多个核酸采集点。采访中记者了解到，国庆假期，我市餐企共送出价值60万元的“爱心餐”。



餐饮企业为交警送餐。

## 餐饮店外卖半成品销售火

近来，我市餐饮企业陆续开门迎客，但记者走访餐饮市场发现，为了避免聚集，许多市民选择购买饭店的外卖菜品，各餐饮企业的外卖销售较火。

日前，记者在采访中了解到，我市多家餐饮企业在尚未开始提供堂食时，就纷纷推出了无接触式外卖服务，让消费者不用外出，在家就能安心地尽享美味体验。家住太阳城小区的张希告诉记者，静默在家时每天做的菜都差不多，实在有点腻了。当知道饭店可以

点外卖后，她第一时间就下了单。她说，她平时就很爱吃羊杂，一个多月没吃过了，特别怀念羊杂的味道，所以她点的第一份外卖就是羊杂。记者在采访中还了解到，各家餐饮企业的外卖菜品除了家常菜外，还有火锅、烧烤等。顾客可通过网络平台订餐，由外卖员送餐，也可以通过电话预订，之后顾客到店自提。如果是饭店附近的居民，也可由饭店配送员配送。采访中，凯鸽餐饮的一位工作人员介绍，凯鸽餐饮各门店自推出外卖服务后，

每天均严格按照消毒标准消毒，所有工作人员都进行点对点闭环管理，以保证食品安全。

除了推出外卖服务外，采访中记者还了解到，许多饭店还推出了半成品及套餐礼盒。消费者既可打电话预订，也可通过小程序接龙。此外，一些饭店还通过网络直播平台进行半成品销售，消费者可在直播间下单购买。记者在采访中看到，各饭店推出的半成品种类多样，既有大同地方特色菜品，如黄焖丸子、黄焖鸡块、小烧肉、酱香猪手、干

炸带鱼、扒羊肉、卤肘子、纯羊杂等，还有各类海鲜，如鳊鱼、鲈鱼、笋壳鱼、黄肉参等，以及各种主食，如饺子、麻油花卷、花馍、烧麦、八宝饭等。而且，消费者可以根据个人需求自由搭配，或购买套餐。

采访中市民王女士说，以前饭店都是在春节前才会推出半成品，今年各大饭店早早地就开始售卖半成品了，想吃什么只要在手机上下单即可，也不用专门去饭店选，真是太方便了。

（王锦华）



■广告



### 马兵月饼

传统工艺 风味美食

一部：平城区向阳东街红旗集贸市场北门对面  
电话：13233525885 400-0352-700  
二部：平城区明堂公园东门柳泉街  
电话：0352-8888185

2022《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

### 蒙度毛肚火锅

越懂火锅 越爱毛肚

花千树店：太和路与重熙街交汇处 电话：6204888  
百盛店：清远西街百盛购物中心3楼 电话：19903526250

### 大同市餐饮饭店业协会

打造美食之都  
弘扬美食文化

### 云冈酒业

Yungang wine

## 云冈黄酒

荣获2021年国际传统  
发酵食品创新大奖 金奖

大同云冈酒业有限责任公司 (0352) 5520900

### 以味为本 匠心出口

云尚8

食品加工厂地址：大同市云州区装备制造园区黄花产业园区内  
直营店地址：大同市永宁街四十二校北侧约30米  
电话：0352-8281890 13835212366