

菜诱人价实惠 聊城多家大酒店街头“摆摊儿”



8月5日傍晚，聊城凯旋宫大酒店便民餐点，顾客络绎不绝

本报讯(文/图 葛思逸 王越)28元一斤的小龙虾、12元一份的荤菜，7元一份的素拼、免费的橙汁和酸梅汤……近日，市城区多家大酒店纷纷摆起了地摊，以接地气的方式为城市增添了别样的烟火气息，广大市民争相尝鲜。

“我要一个酱肘子，再来份西红柿。”“这个鱼香肉丝来一份。”“包子还有吗？要五个肉的。”8月5日下午5点半，凯旋宫大酒店门前的便民餐点摊位排起了长队。工作人员一边按顾客的需求盛菜，一边快速打包，摊位上摆的十多种菜品，短短一小时就所剩无几。不少来晚的市民直呼“明天一定早点儿来”。

记者走访发现，除凯旋宫大酒店外，光岳宾馆、东昌宾馆、阿尔卡迪亚酒店等大酒店也相继加入“摆摊儿”行列。平时在宴会厅才能吃到的“星级”美味，如今以亲民价格走进市民的日常餐桌，高端餐饮与市井烟火得到了巧妙融合。

“最近天气太热，不想做饭。自从

酒店开始‘摆摊儿’，我就经常来买，价格很实惠而且干净卫生，吃着放心。”家住兴华路小学家属院的刘先生来到家门口的凯旋宫大酒店购买晚饭。“除了偶尔请客，平时我们很少来这种大酒店吃饭，没想到现在能以这么实惠的价格尝到酒店大厨的手艺。”

“我们坚持现做现卖，员工全程佩戴口罩手套，坚决不售隔夜菜和预制菜。”凯旋宫大酒店工作人员高田田表示，酒店在保证菜品多样化的同时，更注重食品安全，让市民吃得放心。据了解，各家酒店推出的菜品均出自专业厨师团队，既有小龙虾等美食，也有酱肘子等“硬菜”，价格却比堂食低30%—50%。

这些大酒店以亲民的价格售卖高品质菜品，不仅为城市增添了浓郁的烟火气，也为市民游客提供了更多的消费新选择。多家酒店工作人员表示，未来将不断优化摆摊菜品的品质，吸引越来越多的消费者。



“啃秋”迎秋爽

8月6日，在平区贾寨镇综合站，小朋友们在参加吃西瓜活动，迎接立秋节气的到来。

8月7日是我国二十四节气中的“立秋”。我国民间自古以来就有立秋吃西瓜、吃秋桃等“啃秋”习俗，表达人们“啃下酷暑，迎接秋爽”的愿望。

本报通讯员 赵玉国 摄

聊城尚善社工亮相全国志愿服务“四个100”先进典型发布仪式

本报讯(记者 刘晓伟)“能代表山东省社会捐赠力量登上国家级领奖台，我们深感荣幸，更觉责任重大。”8月6日，聊城市尚善社会工作服务中心理事长刁海刚接受采访时表示。

近日，由中央社会工作部主办，山东省委社会工作部、《中国志愿》杂志社承办的2024年度全国志愿服务“四个100”先进典型发布仪式暨现场交流活动在青岛举行。尚善社工凭借其卓越的组织能力、扎实的服务成效和广泛的社会影响力，从众多候选组织中脱颖而出，作为社会募集资金类社会组织的先进典型，荣登榜单并参加发布仪式。

此次活动旨在树立志愿服务标杆，引领社会风尚，推动我国志愿服务事业

迈向更高质量发展。

据了解，尚善社工成立于2017年12月26日，是在聊城市行政审批服务局登记、专注于帮扶弱势群体的专业社会组织。机构因规范运作和显著成效，于2021年7月9日被民政部门正式认定为慈善组织，并获评4A级社会组织(社会服务机构)。目前，该机构拥有24名专职人员，其中8人具备社会工作者专业资质。

自成立以来，尚善社工始终秉持“尚善若水，厚德载物”的核心理念，深耕助残、济困、儿童关爱三大公益领域，累计发起11个品牌志愿服务项目。近一年来，尚善社工公开募集善款总额达2662万元，惠及众多困难群体。



8月5日，光岳楼第五届“红领巾讲解员”暑期训练营正式开营，本次训练营将持续至8月9日。在专业讲解老师的带领下，小学员们认真参观光岳楼的整体建筑结构，深入了解这座历史名楼的文化内涵。

本报记者 宋春芳 本报通讯员 朱珠 摄