

# 世上真有『免费的午餐』

这家餐厅开业快一年,不限人群吃饱为止

“都说天下没有免费的午餐,然而在房县城关镇有一家餐厅,它不以盈利为目的,也不限制就餐群体,所有人都可以在该店享受到免费午餐。”

如今,提起这家餐厅,知道的人无不竖起大拇指。



张征辉(左一)和义工一起为前来就餐的人打饭。



附近不少老人带着小孩到餐厅吃饭。



现在每天来餐厅吃饭的有100多人,超八成是老人。

## 1 免费提供午餐,不限人群吃饱为止

3月13日上午10时许,在房县城关镇莲花村鄂西北亨运物流园的一家餐厅内,记者看到,多名身穿红色志愿者马甲的工作人员正在厨房忙碌,或炒菜或端盘子,锅铲声、说话声此起彼伏。紧挨厨房的餐厅摆放着十余张餐桌,看起来干净整洁。

11时,陆续有人到店排队就餐,不一会儿餐厅就排起长长的队伍。“这家店吃饭不要钱,省去了我们老年人做饭的麻烦,很贴心。”房县城关镇莲花村村民、74岁的雷立江老人告诉记者,自餐厅开业以来,他几乎每天都到这里吃午饭,饭菜可口,工作人员服务态度也很好。

记者随后又随机采访了几位排队的居民和周边商户,大家的说法基本一致:这家餐厅吃饭不要钱,只做午饭,早上、晚上不

## 2 成功创业,他不忘回报社会

记者了解到,这家餐厅的老板名叫张征辉,十堰人,今年51岁。采访期间,他向记者说明了开办这家餐厅的原由。

张征辉告诉记者,2010年,他在十堰城区开了一家车管服务站和一家酒店,生意一直不错。2013年年底,由于个人原因,他把店都关了。随后,他带着一些积蓄到山西大同和北京闯荡。在北京时,他租住在五六平方米的出租屋里,吃饭也挑最便宜的,只为将仅有的积蓄用在刀刃上,为今后创业做准备。

“2015年,一次偶然的机会,我在北京市朝阳区发现了一家免费餐厅。一开始我也不相信,后来抱着试一试的态度进去了,没想到吃饭真的不收费。”此后,张征辉几乎每天都会去那里吃午饭。为了感恩,他通过义工组织介绍成为义工,每周两次到这家餐厅帮忙。半年后,因后来的工作地点距餐厅较远,他没再到这里吃饭。

2021年,张征辉积攒了一定的积蓄。考虑到在外漂泊多

## 3 『只要经济允许,我会一直做下去』

记者看到,就餐结束,大家都很自觉地将餐具送到指定位置,没有一个盘子里有剩饭。据工作人员介绍,餐厅开业之初,他们就提醒前来就餐的人吃多少打多少,没吃饱可以加,但是剩饭的情况仍然很普遍,后来在张征辉的正确引导下,浪费粮食的行为极少发生。

“开业第二天,老板看到有人没吃完,直接端起盘子吃起剩饭剩菜。”检车站工作人员、房县免费素食义工石勇告诉记者,当时他们看到张征辉吃起剩饭剩菜,非常生气,也很心疼他,“我们当时提议不再接待那些浪费粮食的居民,但被老板否决了。”

张征辉吃剩饭剩菜的场景被许多在餐厅就餐的人看到,大家一传十传百,渐渐地,也

营业,不限制就餐人数。

上午11时30分,餐厅开餐。记者看到,当天是四菜一汤,分别是花菜、豆腐、白菜炒粉条、冬瓜和清汤,看起来非常清爽诱人。餐厅工作人员介绍,蔬菜全部是当天购买当天烹饪的,保证新鲜,而且每天的菜都不一样。

“菜好吃,比我自己在家做的好吃多了,而且还免费。一碗不够吃可以继续加,直到吃饱为止。”鄂西北亨运物流园员工张亮告诉记者,他家离工作单位有好几公里,往返加上做饭,中午时间很紧张。这家餐厅开业后,他和七八个同事每天中午都来这里吃饭,不仅省钱,中午也有了更多休息时间。

此后一个小时内,陆续有多位居民前来就餐。记者粗略统计,从11时开始到12时,前来就餐的人数超过100人。

年,他回到十堰,并在房县做起建筑生意,事业蒸蒸日上。一次和朋友聊天时,张征辉谈起了在北京的那段经历。“当时我想,房县成就了我,我可以做一些公益回馈当地老百姓。”就这样,张征辉按照北京的免费餐厅模式,在房县租了场地。2022年5月4日,这家免费餐厅正式开业。

“开业当天只有四五个人来,大家都不太相信。但是在大家的口口相传下,进店吃饭的人越来越多。”张征辉表示,现在每天平均就餐人数有100多人,超八成是老人。“许多老人患有‘三高’,为了他们的健康着想,餐厅以素食为主。”张征辉说。

去年10月,张征辉在餐厅附近开了一家检车站,他表示,检车站的利润可以补贴餐厅,同时,他要求检车站员工每天到开餐时间准时到餐厅做义工,为大家打饭、洗碗,这也成为检车站招聘员工的一个标准。“餐厅没有人工成本,一天消耗大米、蔬菜约110斤,材料成本约500元。”张征辉说。

都开始自觉爱惜粮食。

如今,来这家餐厅就餐的人越来越多,前来做义工、献爱心的人也越来越多,有些人自发参与餐厅的工作,还有许多心怀感恩的人就餐后主动留下来洗碗、擦桌子。

记者了解到,一些爱心人士知道张征辉的善举后,纷纷捐来钱款和物资,让张征辉十分感动。张征辉告诉记者,只要经济上允许,他会一直把免费餐厅做下去,尽自己所能为需要的人提供帮助和服务。

谈及未来,张征辉表示,他打算在餐厅服务和硬件上下功夫。“餐厅夏天太热,冬天太冷,我计划今年夏天前在前后两个大门处装上密封链,同时把餐厅的电扇换成空调,为就餐的人提供更好的环境。”

文、图/记者 徐国文

