



从3月7日九头鸟火锅在全市10多个小程序上线后,每天会接到100多份订单,其中热干面最畅销,平均一天能卖出1000份。



每一份火锅底料都单独打包。

火锅外卖 老味道

■文/记者 杨天娇 图/记者 吕世银

宅家两个月,在市民最想吃的美食中,火锅居前列。日前,记者到九头鸟酒楼实地探访了该酒楼如何在疫情期间,通过线上供餐,“无接触”配送的方式,让市民吃到心目中的老味道。

“您好,请问是李女士吗?您在小程序上下单的火锅套餐我们现在为您送过去,全程大约需要1小时。”走进店里,记者听到工作人员正在与下单顾客逐一联系并核对送餐时间。

九头鸟酒楼客服兼财务刘霜告诉记者,从3月7日九头鸟火锅在全市10多个小程序上线后,每天会接到100多份订单,其中热干面最畅销,平均一天能卖出1000份。

面对如此庞大的订单量,九头鸟酒楼是如何做到无接触配送的呢?

酒楼大门口横放着一张桌子,这是上门顾客无接触取餐处。进入大堂,消毒、测体温、登记、穿防护服、戴手套,一样也不能少。

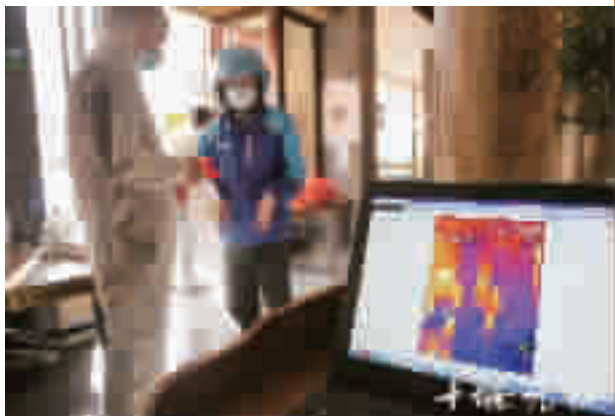
据了解,随着疫情防控形势逐渐向好,该

店不少员工陆续复工,经过复工体检、每天3次严格消杀等一系列保障措施,九头鸟酒楼的线上供餐生意才正式开始。此外,店里专门购买了红外热成像仪,用于监测员工、外卖骑手的体温,同时为后期开展堂食做准备。

店里30多名员工分工制作锅底、小料、配菜和切肉,以“每日采购、专人打包、专人配送”的形式进行。店里专门聘请两名有经验的骑手为顾客送单。“通常下单两小时就能收到食材,晚上7点前下单当日就能收到食材。”刘霜表示,从接到订单、配餐、打包、配送,保证在两小时送达,最大程度保证食材的新鲜度。在每一份外卖的外包装上,都会贴上“安心标示”,如实填写当日参与配菜、打包和配送人员的姓名、体温。

从开展线上供货后,店里的员工每天从早上8点开始工作,到晚上7点当日不再接收订单后才能下班。

“这是我们第一次采用线上供餐的方式,没有经验,只能做好自己的老味道,保证食材新鲜,确保员工健康。”九头鸟酒楼创始人徐斌说道。



店里购买了红外热成像仪,监测员工、外卖骑手的体温。



通常是下单两小时能收到食材,晚上7点前下单的顾客,当日就能收到食材。



每一份外卖的外包装上,都会贴上“安心标示”,如实填写当日参与配菜、打包和配送人员的姓名、体温。