



救灾时刻为救援人员免费送餐

郑州“解封”，阿庄50万元消费券免费送

在郑州遭受特大暴雨袭击及疫情来袭后，作为和老百姓生活密切相关的餐饮行业，纷纷伸出援助之手救灾抗疫。阿庄人为一线官兵送爱心餐，体现了餐饮人的责任和担当，而阿庄餐饮则成了众多“吃货”期待的地方。

郑报全媒体记者 樊无敌 李珂

防汛抗疫 阿庄人积极行动勇担当

在郑州遭受特大暴雨袭击及疫情来袭后，作为和老百姓生活密切相关的餐饮行业，纷纷伸出援助之手救灾抗疫。

7月22日，在郑州市餐饮与饭店行业协会的号召下，身为会员单位的阿庄，为来自8省70支蓝天救援队，以及中牟白沙的消防官兵，送去了郑州市非物质文化遗产、河南名吃阿庄虾锅贴142份。

7月23日中午，阿庄为富田财富广场抢修的国家电网北京电力工作人员提供爱心餐及饮用水。同时，阿庄为凤凰台街道党群服务中心爱心之家的志愿者，以及断水断电的居民提供100份品质爱心餐。

7月24日中午，阿庄为郑东新区黄河南路社区委员会工作人员及辛勤抢修的国家电网河北电力支援队送上阿庄品质盒饭及暖心汤羹100份；下午5点，阿庄航海东路店为格林山庄救援队、志愿者团队以及断水断电群众提供阿庄肉锅贴、阿庄品质盒饭及暖心汤羹165份，纯净水480瓶。

7月25日中午，阿庄为黄河南路社区国家电网河北电力支援队，以及中牟白沙镇的山西路安化工支援队，送上河南蒸卤面及暖心汤羹各150份。

7月26日下午，为滴滴防汛救灾志愿者团队40多人提供休息场所。

7月28日 接到中牟白沙镇雅居乐国际花园的物业救助电话后，阿庄为广东应急救援队、山西潞安化工支援队、黑龙江国家电网支援队、联通公司救援队以及社区志愿者们，送去阿庄品质盒饭及暖心汤羹各150份。阿庄营业门店外，也都摆上了饮用水，免费供给有需要的市民。另外店内免费提供充电接口，家里停电的居民可来店内充电、休息。

力量有大小，爱心都一样。灾情在行动，疫情中阿庄人也不停歇。

8月1日~2日，阿庄先后为黄河南路社区李垌社区、林锦社区核酸检测医护人员及社区工作者送盒饭及暖心汤羹数百份。随后，阿庄人不停在为抗击疫情做努力，阿庄航海路店、南龙湖店、通泰路店员工为附近参与核酸检测的医务人员及志愿者送饭、送水近5000份。



阿庄地道豫菜为一线抗疫人员送暖心餐

天灾无情阿庄有爱，河南餐饮品质餐厅

店如其名，阿庄地道豫菜取自其品牌创始人王铁庄之名。

王铁庄，1997年从厨，师从河南省省级非物质文化遗产代表性传承人陈进长。

豫菜路上，一帆风顺的他2007年成立阿庄餐饮品牌。

14年来，阿庄地道豫菜根植河南，专注打造品质地道豫菜，坚持用高汤做菜，精选更好食材，坚决不用味素，使用非转基因油。

说到阿庄，令人交口称赞的非“酥香嫩烤鸭”和“虾锅贴”两道菜品莫属。“酥香嫩烤鸭”，精选优质填鸭，挂炉烤制65分钟而成，现烤现吃，鸭皮酥而不腻，肉香嫩；“虾锅贴”，精选湛江鲜虾手工挑拣去虾线，配以鲜嫩韭菜，用麦芯粉制皮和非转基因油煎制，50斤的传统

铁锅大火煎制5分钟，馅料鲜嫩多汁，而皮晶莹剔透，底部色泽金黄，吃上一口，焦香酥脆，满口流汁。

近年来，品牌定位的大风突然席卷了河南餐饮圈，众多餐饮品牌变革创新做形象升级。几年过去，有的企业蒸蒸日上成了行业翘楚，也有的品牌日渐消退被淹没在餐饮的商业洪流之中。

“现在，大家都在聚焦，都在转型，都在更名，都在品牌升级，我自己也做了很多思考。阿庄到底是啥？阿庄的擅长点到底是啥？顾客认为阿庄最好的地方就是阿庄的菜好吃！”王铁庄说，“菜是餐饮企业的根本，但菜的评判标准已不仅仅是好吃那么简单。菜品还要有颜值。随着社会的发展和人们生活水平的提高，饮食已不再仅仅是解决单一的生存问题，人们对待饮食的态度

更注重心理的感受，甚至心理上的吃好比着肚子里的吃饱更重要。”

“就像钻石一样，你说它有多高的使用价值？是人们赋予它的情感价值让它成了很多人追逐的对象。如果我们做餐饮的时候赋予菜品更多的价值，那我们是否能把菜品卖得像钻石一样畅销。”阿庄表示，“让自己变得更好一点，你不更优秀吗？！优秀的同时你就更有能力去抵御各种经济低迷、市场竞争，还有顾客对你的选择。”

正是凭借优质的菜品和地道的豫菜风味，阿庄地道豫菜先后被中国烹饪协会、河南餐饮与饭店行业协会授予“中华餐饮名店”“河南名店”“河南明星餐饮企业”“河南餐饮与饭店行业协会常务副会长单位”“河南餐饮健康金牌餐厅”“中国正餐50强”等称号。

堂食回归，阿庄50万元无门槛消费券免费送

堂食回归，为回馈新老顾客，阿庄发放50万元堂食现金券。

新人入会，除大额现金券外，还可额外获赠2元享自制酸奶券一张及小炒腰果鸡丁免费尝新券1张。

现在，阿庄已经备好食材，等待上店。在这里，不仅有阿庄酥香嫩烤鸭、阿庄虾锅贴、红烧黄河大鲤鱼、信阳地锅鸡等特色菜品，更有一系列消杀防疫举措，助力安心堂食，不仅让消费者吃得开心，更要吃得放心。

一是食材采购。安全渠道，新鲜品质，严控收货，落实安全卫生标准，消毒消杀。

二是人员到岗。全程佩戴口罩，每日测温登记；戴健康证上岗，外出行程追踪；送餐传菜服务人员佩戴手套并消毒。

三是仓库物品。消毒归纳，防疫物资(额温枪、口罩、消毒液、巴厘草消毒洗手液等)备全。

四是厨房。厨用餐具使用前后消毒；餐厨垃圾日产日清；垃圾桶件件消毒。

五是餐具。自动高温杀菌洗碗机，大厅包间均配高温消毒柜，两次打开间

隔至少30分钟，所有餐具高温消毒。

六是就餐。营业前30分钟通风，专用消毒液擦拭就餐区域，就餐顾客健康码核验进店，间隔就餐、每道菜配公勺，一客两筷(一双自用，一双公筷)，餐位配口罩密封袋，包间配空气净化器，传菜过程使用菜品封闭盖。

七是消毒洗手间。餐前餐后消毒、专用消毒液擦拭，专人填写消毒记录表，洗手台配备抑菌洗手液、免洗手消毒液、酒精等。

八注重外卖方面，外卖安心卡记录骑手信息。密封铝箔打包盒，密封无纺布手提袋，单人餐、多人餐、大份菜多重餐品类型。

在当下恢复堂食的态势里，阿庄严格落实消毒、检测、记录、分析，呈现出一组组直观化数据，成就一层层安全标准，抚平一重重食客的忧心，让美味抵达的同时，安心亦同步抵达。

一年好景君须记，正是橙黄橘绿时。这个秋季，我们一同走过。

无门槛、无套路、无最低消费！价值50万元的堂食现金券扫码免费送啦！

阿庄航海路店/通泰路店/黄河南路店/南龙湖店

堂食回归

扫码领取 50元堂食现金券

一只锅贴 三只饺子 焦黄酥脆 满口流汁

阿庄 | 放心堂食 安心外卖

- 每月后厨 全场消毒
- 全员防护 佩戴口罩
- 每日测温 记录追踪
- 每市测温 记录追踪
- 餐具经过 高温消毒
- 一人一筷 使用公勺