

长三角高铁：一碗好饭 随车行

文 / 贾远琨



国庆假期，长三角铁路迎来大客流，踏上假期旅程，不少旅客有了出行新体验。“没想到套餐里有吴兴溪鱼、鱼米羹，味道鲜美，热气腾腾，就像把餐馆带上了高铁。”G7695次列车旅客张英豪通过12306App点了湖州站互联网热链餐，列车在湖州站停靠的2分钟内，餐食送上了列车，上车后5分钟内，餐食就送到了座位。

人在旅途，“一碗好饭”不仅暖胃而且暖心。高铁餐食质量一直是旅客关注的热点。高铁列车的餐食管理严格，为了达到列车运行安全和环境管理要求，一段时间里，高铁列车的餐食以冷链为主，但冷链食品总少了那一份烟火气。

“中国人还是喜欢吃带着锅气的热饭热菜，为了满足旅客的这一需求，我们在热链餐食供应上做了很多工作。”中国铁路上海局集团有限公司经营开发部主任顾建峰说。

长三角地方美食丰富，中国铁路上海局集团公司充分发挥地域优势，把高铁沿线地方美食文化和中外知名快餐品牌融入铁路餐食范畴，比如南京盐水鸭、扬州“冶春”狮子头、千岛湖有机鱼头汤等百余种热链套餐先后登陆高铁。

截至目前，上海虹桥、杭州东、千岛湖、衢州、南京南、扬州东、合肥南等共14个车站先后加入铁路12306网络供餐矩阵，上线供餐商家达40余家，每天可提供超过百种热链套餐。

湖州站推出的地方特色互联网热链订餐服务，就是对“一碗好饭”进行扩容增量的又一落地项目，让当地特色美食以点单现烹制、配送到座位的方式进站上车。预计未来还将有盐城、丽水等5个地方特色美食上线。

打造“舌尖上的高铁”不仅要把饭做好，更要送好。为了这“一碗好饭”，从站点到列车，配送时间只有十分钟左右。从生产到配送，要经过四五个环节，需要严格按照流程执行，用“争分夺秒”形容也丝毫不夸张。

手指一点，热饭上桌。这不仅需要信息技术的加持，更要有精细化管理的支撑。民以食为天，热链食品供应要保证安全、准时、美味，既要明确管理流程，还要做好品质监控，站、车的工作量和难度都增加了不少。中国铁路上海局集团有限公司党委宣传部部长陈万钧说：“旅客的所需所盼就是工作的方向。中国铁路上海局集团公司把为旅客做好‘一碗好饭’作为提高客运服务质量、提升旅客出行体验的重点项目，是‘我为群众办实事’的生动实践。”

在开展党史学习教育中，服务范围覆盖长三角的中国铁路上海局集团有限公司提出涉及旅客出行体验、优化列车开行等19项、89件实事清单。■