



运河区水月寺街北头有一家名叫“嘿,安逸”的小吃店,有点安静,却很温暖。顾客和服务员的沟通方式有三种:举牌、文字、手语——

“无声小吃店”

本报记者 祁晓娟 摄影报道

在运河区水月寺街北头,有一家名叫“嘿,安逸”的小吃店。如果你只是从它门前经过,就会觉得它是家再普通不过的店铺,但只要走进去你就会发现特殊之处:这里的服务员、厨师有着听力障碍,有的甚至不会说话,他们都是沧州市特殊教育学校的学生。

10 月 17 日试营业以来,店里的顾客人来人往,生意还挺好……

“无声小吃店”

10 月 19 日上午 9 点左右,还没有到饭点,面馆里显得很安静,只有厨房里不时传出锅碗瓢盆的声响。

20 多平方米的小店里,摆放着 5 张餐桌,虽然面积不大,但干净、温馨。墙壁上除了价格表、营业执照之外,还张贴着几张特殊的展板,凸显着小吃店的与众不同之处。

一张展板上写着:本店全程无语经营,无声服务,敬请广大顾客光临。另一张展板上写着:无声服务的沟通方式:举牌沟通;文字沟通;手语沟通。

每张餐桌的上方贴有一个温馨提示:本餐厅工作人员包括听力、智力等特殊障碍人士。如果您对他们的服务满意,请竖起您的大拇指。

在餐桌上,还有一个粉色的牌子,一面写着“请来一下”,一面写着“需要服务”。

正如展板上所说的那样,这是一家“无声小吃店”。除了指导老师外,服务员和厨师都是特教学校里有听力障碍的孩子们。

“每年毕业的学生中,只有一小部分人能考上大学,大多数学生在高中或者中专毕业后面临着就业问题。”沧州市特殊教育学校的老师刘红艳告诉记者,学生在校期间,学校开设了烹饪课,目的就是让他们学习一门技能。

沧州市特殊教育学校开设这个小吃店,增加一个实训基地,目的是为了学生们能够尽早地接触社会,将来更好地融入社会。

一位顾客进来了,孩子们迅速进入了工作状态,有的负责点餐,有的负责制作餐食,有的负责搬凳子,大家有条不紊地忙碌了起来……

试营业中

在这家“无声小吃店”,从点餐到餐品的制作再到服务,全由特教学校的学生们完成。

今天,高二的学生张宇是前台接待,负责给客人点餐、售卖面包。

之所以让张宇负责前台的工作,是因为张宇戴着助听器,能够听到一点声音。与其他学生相比,张宇还有一个优势,他虽然吐字不清,但能说一些简单的词句。

高三学生檀新芳和张聪艳



是厨师。今年暑假,她们特意和老师杨伟一起去了趟重庆的任荣烹饪教育集团,用了一个月的时间学习制作重庆小面、酸辣粉等小吃。

高三学生翟晓宇负责店里的卫生工作。

顾客点餐的时候,张宇使劲地听,还紧紧地盯着顾客的脸,想要通过嘴型听清顾客说的话。

“小吃店刚刚开业,孩子们还有点儿紧张,生怕错过顾客的每一句话。”老师刘红艳说。

虽说这个小吃店由孩子们经营,但是老师们始终在一旁指导他们。特别是在试营业期间,老师和孩子们努力发现问题。小吃店不忙的时候,老师和孩子们会坐在一起总结一下,看看今后有什么需要改进的地方。

杨伟老师说,10 月 18 日晚上,有一位顾客点了一份重庆小面。他虽然说了面要微辣口味的,但他的语速有点快,张宇没有听清。

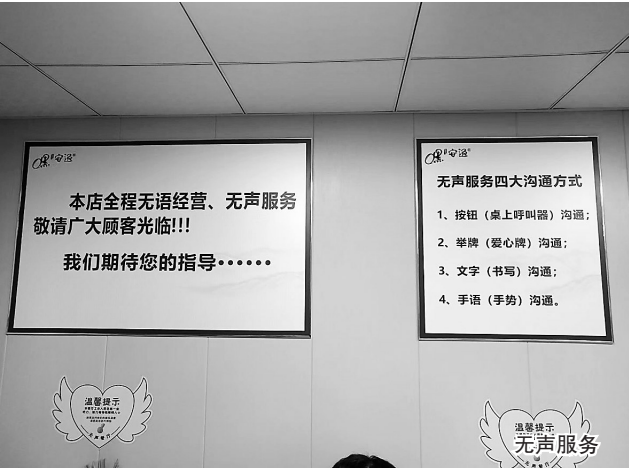
结果这碗面的口味对于这位顾客来说偏辣。“虽然顾客也没说什么,但是这让孩子们意识到今后点餐的时候还是要让顾客把自己的要求写在小纸条上,这样就不会弄错了。”杨伟老师说。

老师又告诉孩子们:顾客比较多时,要把点餐单子按照顺序排好,昨天晚上顾客多了,大家就有点儿手忙脚乱。顾客吃完之后,翟晓宇要尽快把空碗收走……

“这些孩子虽然特别勤快,但毕竟没有真正地经营过一家店。”刘红艳老师说,老师们在一旁指导他们,让孩子们学到很多在课堂上学不到的知识。



张宇正在给客人点餐



色香味俱全

记者看到,小吃店的美食定

价不高。一碗麻辣小面、刀削面、酸辣粉、米粉、土豆粉的价格都是 6 元钱。“我们店还推出了加面不加价的优惠活动。”杨伟老师说。

为了做出好吃的面条,杨伟老师带着檀新芳和张聪艳专门去重庆学习。

“她们两个人是主厨,可以和我一起教其他的学生们。”杨伟老师说,我们这儿的面味道正宗,色香味俱全,欢迎大家来品尝。

杨伟老师是他们的烹饪老师,第一次教这些特殊的孩子,他付出了很多的努力。“在我们学校当老师一定要做到有爱心、有恒心、有耐心,我们教他们必须一对一、手把手教学,一遍不行我们进行两遍,两遍不行就三遍,直到他们学会为止。”杨伟老师说。

除了各种面食,小吃店里还有学生们做的蛋糕、面包、桃酥。

“一个脏脏包才 4 元钱,一块蛋糕才 1.5 元钱。”杨伟老师说,这些面点是孩子们制作的,真材实料,味道很好,而且特别新鲜,当天做当天卖。如果当天卖不完,就拿到学校的食堂给学生吃。

让老师们欣慰的是,试营业这几天,孩子们各司其职,有条不紊。

几天后,前台接待、厨师、服务员等岗位会再换一批学生,让更多的学生在小吃店工作,得到锻炼。

小吃店的收入,学校会根据学生不同的岗位,给他们开“工资”。“学校把小吃店的全部收入拿出来,让孩子们增加一份收入,也是对他们付出劳动的肯定。”刘红艳老师说。

有爱的世界

10 月 18 日这一天,小吃店里前来就餐的顾客络绎不绝,当天的销售额达到了 300 元。

小吃店的第一批顾客是特教学校的老师和他们的亲朋好友,他们可是专门来支持孩子们的。

有的老师就餐后在微信朋友圈发了照片,很多亲友看到之后纷纷前来。

“这家店不错,我比较喜欢。”前来就餐的李先生表示,自己以后还会再来。

不少在水月寺街周边工作生活的人知道面馆开业之后,也前来就餐。“点餐没问题,实在不行就给孩子们写下来。服务员上饭挺快的,一点儿不影响就餐。”市民吴先生点赞道。

刘红艳老师告诉记者,一名顾客吃完了面之后说,“这里的面味道不错,点餐也不费劲,给这些孩子加油。”

通过几天的熟悉,孩子们的表现越来越好。一位顾客就餐过程中,站起来朝柜台方向比画了一下喝水的动作,翟晓宇立马送过去一杯水。

“我们还要继续发现问题,改正问题,让这个面馆更加成熟,让孩子们真正从这里学到课堂上学不到的知识。”刘红艳老师说,欢迎大家来吃面,给孩子们提出意见,让孩子们长本领。