

本报讯 裴剑飞 近日,北京一些地铁站内出现了某快餐品牌的无人售卖车,向市民提供早餐、小吃等产品。近日早高峰时段,笔者在朝阳门地铁站体验后发现,该品牌的无人售卖车很受市民朋友欢迎,一车几十份早餐套餐很快售卖完毕,价格也基本与门店堂食一致。

## 北京部分地铁站 增设无人餐车

### 方便附近上班乘客

早上8点50分,朝阳门地铁站内正值早高峰,在6号线站厅层换乘2号线通道旁,一台红黄相间的无人餐车吸引了不少乘客注意。笔者注意到,这台无人餐车停在非客流集中区域,正常换乘时也不会走到此处,并不会阻碍通行。餐车周围,几名工作人员举着印有下单二维码的牌子引导乘客自助购餐。这辆无人售卖车是由某快餐品牌运营,工作人员表示,这辆餐车是本周才开始投入使用,为的就是方便乘客在出行途中也能购买早餐。

“我觉得挺好,在附近上班,捎带手就把早餐买了,还不怎么排队。”乘客孙女士在朝阳门附近的写字楼上班,解决早餐问题的时间很紧张,她觉得这样的模式挺好,方便了在附近上班的乘客。

### 四种早餐套餐可选择

笔者体验后发现,无人餐车的使用

比较简单,与目前餐厅常用的自助点餐类似,手机扫描车辆上的二维码即可进入点餐页面,然后可以查看到当前时段能提供的餐食种类。早餐时段有ABCD四种套餐可供选择,包括豆浆、咖啡、油条、汉堡、粥等多种搭配,套餐的售价在12.5元至20.5元间,价格基本与门店堂食一致。支付完成后,餐车上标有相应套餐编号的柜门就会打开,乘客只需要自行将套餐取出即可。

笔者购买后发现,这些早餐的温度都比较适宜,因为是随时补货,所以消费者购买到的食品并不会凉掉。此外,为了防止套餐中的豆浆、咖啡等饮料洒出,包装袋内还特意给饮品加装了固定用的杯垫。

目前,这辆无人餐车在运营时还是有多名工作人员在一旁进行指引服务,提示乘客如何购买。除了早餐以外,它还可以提供午餐、晚餐等其他选择,不过种类会相对简单一些,以鸡翅、派等小吃为主。下一步,等到乘客已经熟悉了这



样的购买模式后,也有可能完全切换到无人值守的运营模式。

### 建议乘客出站后就餐

需要提醒乘客的是,按照目前北京市轨道交通相关运营规定,乘客在乘坐地铁列车时禁食,建议市民朋友出站后再就餐。餐车上也标注了相应提示,告知乘客“车站内请勿进食”“车厢内禁止进食”。

从北京地铁方面了解到,目前,该品牌的无人餐车已在7号线双井站、6号线朝阳门站和昌平线西二旗站投入使用。近年来,北京地铁不断丰富车站内的便民服务设施,在2021年底推动首批130处便民店建设完成的基础上,2022年,也持续推进便民服务设施建设,并对经营业态进行动态优化调整,促进经营业态更加多样化,为乘客提供更多消费选择,增加家庭环保品牌体验店、茶叶店、糕点店等。2023年初,北京地铁也在部分站点内增设了一批便民网点。

## “彩色”驴打滚来啦 老字号春菜尝鲜

本报讯 江帽涓 史振泓 在护国寺小吃起源店,作为春分时节的“首选”小吃驴打滚,却是今年不同于往年,包裹上了野花的金黄色,草甸的绿色、晨光的红晕等色彩,似乎要将春天的颜色全部囊括其中,十分引人注目。

作为春分民俗食品,驴打滚象征着驴儿撒欢般的生气蓬勃、春意盎然。今年不仅从色彩上重新设计驴打滚,而且从食材、味道上也带来了全新的体验。这份属于春天的彩色驴打滚,名字叫“春分彩虹驴打滚”,原料包括绿豆沙、豆面、紫薯、牛油果、山楂糕等,是从春季色彩、口味需要进行设计和定制的,将会在每年春分时节上市。每日限量供应1000枚,大概占驴打滚供应总量的20%至25%。正在店里品尝的郑女士表示,“很适合尝鲜,跟平时的味道不一样,以前主要是豆面、豆馅的香味,现在似乎有种果香,还有点芝士的味道,好吃有新意。”

据悉,还有不少老字号餐馆也按照时令特点,沿袭传统,备好了鲜货时蔬等制作的各式菜品。像什刹海美食明珠烤肉季,推出了草头春笋、鲜虾丝瓜煲、荠菜糊塌子等时令菜;烤肉宛推出了甜豆炒鸡枞、拍蒜豆豉芥兰苔等新菜;峨嵋酒家推出了豆皮豆尖等新口味;砂锅居推出了春蔬芝麻肉、河鲜烩春蔬等春季春鲜;而在鸿宾楼,则是推出了鸡汤煨龙须笋、菌黄炒春笋等春天“味道”。

广告

## 欢迎订阅《首都食品安全周刊》



内容方向不变  
信息含量不变  
发行渠道不变  
关注首都食安  
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价: 144.00元  
季度订价: 36元