



今天市区天气

多云
南风短时北风3-4级
19~27℃



明天市区天气

多云转小雨
南到西南风3-4级
21~32℃



后天市区天气

阴
西南风转东北风3-4级
23~27℃

今天市区多云 南风短时北风

最低气温19℃,最高气温27℃

本报讯(YMG全媒体记者 纪殿国)昨日,全市南风短时东北风,最低气温16℃,最高气温30℃。市区最高气温26℃。

今天全市多云,南风短时北风。明天全市多云转阴,南到西南风。后天全

市多云间阴,有雷雨或阵雨,西南风转东北风,雷雨地区雷雨时阵风7-9级。

烟台市气象台16日发布天气预报:

烟台市,17日白天,多云,南风短时北风3-4级,最低气温19℃,最高气

温27℃。

18日,多云转小雨,南到西南风3-4级,21~32℃。

19日,阴,西南风转东北风3-4级,23~27℃。

科普宣传走进凤凰台小学



本报讯(通讯员 刘学勇 摄影报道)9月15日上午,在芝罘区凤凰台小学操场上,来自学校、科技志愿服务队以及科普教育基地等30多家相关单位共600余人参加了一场科普宣传教育活动。

活动现场的不同区域,开展了形式多样的科普宣传,包括食品安全、消防安全、航天科技、人工智能、医疗健康等热点问题和科普资源展览。青少年科普益智互动活动中,有孩子们喜闻乐见的科普文艺快板、眼健康科普剧表演,以及科普教育基地科普资源展示等。现场的消防实景展示、科学魔幻秀、天文观测、模拟航天发射、VR展示、科普大篷车、消防特种车等表演和互动活动,获得连连掌声,人气不断高涨。

活动还邀请了《烟台晚报》原首席记者尹浩洋。已经出版著作30多部的尹浩洋老师对红色胶东和烟台文史颇有研究。他在学校的多功能厅给孩子们讲解烟台故事,现场100多名孩子听得津津有味,不断举手发言互动,课堂氛围热烈快乐。

山东商务职业学院持续推进教育收费改革

本报讯(通讯员 范传波 王晶泓)在今年的迎新收费工作中,山东商务职业学院财务部门本着严抓落实、常抓不懈的工作作风,多措并举、持续推进教育收费改革和治理,努力完成“三做到”。

做到“一公开一解读”。一方面聚焦“向社会公开”,即通过网站、微信平台、迎新系统和录取通知书等多种途径,向考生和家长公开公示收费政策;另一方面聚焦“向校内解读”,即面向全校各单位召开专题解读会,让校内教师对收费政策能把握、能理解、能解释,切实保障学生合法权益和学校财经秩序稳定。

做到“数字化迎新财务精准迎新”。提前完成了与新系统迎新模块对接和升级,进一步创新服务模式、优化缴费流程、提高工作精准性,自动对接绿色通道信息,落实贷款代缴住宿费、建档立卡及退役士兵减免学费政策,有效避免政策违规程序性风险和重复缴费风险;自动对接新生住宿信息实现精确收费,避免产生退费和补缴,实现新生来校报到前缴费率超过95%,线上缴费响应率达到100%。

做到“数字化迎新财务工作职能转换”。从低头收费到深入各单位,广泛开展教育收费检查和调研工作,将迎新工作重心从收费业务转变为收费监督管理,着重理清服务性收费和代收费范围,加强对第三方开展校园经营服务的监管,狠抓教育乱收费治理,并发动广大师生共同监督管理,持续在教育乱收费治理中保持高压态势。

新行当 新天地

YMG全媒体记者
张孙小娱 摄影报道

如何把酒店的精致菜肴“搬”到家中餐桌上?你只需要一个上门私厨。

近日,私厨家宴模式在港城悄悄兴起,记者采访到一位在抖音平台颇有人气的上门私厨“YT石先生”——牟磊,揭秘网红生意里的新赛道。



鲁菜“老师傅”开辟新赛道

一条十斤的大鲈鱼能做出酱焖鱼头、糖醋鱼条、什锦鱼米、剁椒鱼籽、椒盐鱼皮等12道色香味俱佳的大餐;鱼虾蟹肉各种食材,在他手中煎炒烹炸、烧烩蒸扒,一桌星级酒店水准的家宴菜肴就豪华上桌了……在“YT石先生”的抖音视频作品里,粉丝们总能大饱“眼”福。

视频作者牟磊今年34岁,却是一

位已有17年厨龄的“老师傅”。三年前,牟磊在兼职中发现了私厨上门烹饪家宴的商机。刚开始只是几位老板偶尔请他上门做菜,后来随着业务越来越多,新的想法在他心中萌芽,他开始在社交平台上发布自己上门做菜的视频,收获了不少粉丝。

渐渐地,他把重心向私厨家宴倾

斜,成立了自己的团队,还有兼职服务人员负责上菜和宴席服务。“客户一般需要提前一天预约,我会根据人数和预算以及客户需求定制菜单。现在一个月平均能接10单左右。”牟磊介绍,宴席以鲁菜菜系为主,均为上门服务,负责掌勺的厨师都是有15-20年从业经验的鲁菜师傅。

12-14道家常菜服务费400元起

“我的客户主要集中在开发区、福山区、芝罘区、高新区、牟平区,甚至是栖霞市等地也有。”让牟磊印象深刻的是,有一位客人已经找他上门做菜10多次。

牟磊的上门私厨服务形式主要有两种,客户自备食材和厨师代为采购。“客户自备食材,一般12-14道家常菜,

服务费是400元起,14-20道菜只需要加一个帮厨费用150元,如果有龙虾两吃等高端菜会加价150元。厨师代买的模式则只需要加50元采购费。”

记者在牟磊抖音号“YT石先生”作品评论区看到,常常有人觉得均价较高,他却不以为意:“我的这种私厨家宴

模式,不像烹饪家常便饭,食材成本就高,菜色丰盛,摆盘讲究,其实还真比在酒店更实惠。”牟磊算了一笔账,有龙虾、海参、鲍鱼、虾等食材的一桌14道菜,在他这里人均花费300元,而按照他在酒店做主厨的经验,放在外面人均费用得500元。

计划打响上门私厨品牌

对新兴职业的探索,不仅因为牟磊有敢于改变的魄力,更多的是他对市场的思考。牟磊认为,他目前正在追求的事业,是为更多有高品质商务需求的人群提供食材更新鲜透明、服务更方便、场所更舒服私密的家宴体验,因此也更有市场潜力。

“家宴是主人的最高礼遇,把人请

到家中来吃饭是对其最大的尊重,也更能保障聚会的私密性。不仅如此,如今人们的饮食观念已经改变,既要吃得干净卫生,还要新奇多样、摆盘讲究,这些需求上门私厨可以很好地满足。”牟磊说,他还在不断地学习中,“比起以前在酒店做厨师,我必须更注重顾客的诉求和用餐体验,希望不仅

满足客人的口腹之欲,更要尽量呈现佳肴体验。”

上门的次数越来越多,生意越来越好,牟磊心中也有了今后的打算。他说:“在我看来,这份职业发展潜力还是很大的,未来我计划成立独立的上门私厨品牌。通过更加系统的管理运营,做大市场,让更多人享受私厨家宴的美好。”