



老腾达,新答卷

腾达卓越托管:让“放心”成为关键词

□晚报记者 赵静/文
柯凡 王晓飞/图

“老师,明天我还要跟您一起排排坐!”在学校门口,这样温暖的场景时常上演:一群低年级小学生紧紧跟在托管老师身后,蹦蹦跳跳地随着队伍走向校车。带队的是滨州腾达卓越托管中心的生活老师朱丰华,而这温馨画面的背后,是腾达酒店从高端餐饮向托管服务的成功跨界——他们用一个个细致入微的举措,编织起孩子成长的安全网,让“放心托付”成为家长口中的高频词。



生活老师们细心引导孩子们就餐

>>>生活老师朱丰华:把每个孩子当成自家娃去疼

1979年出生的朱丰华,带着10年幼儿园工作经验,于今年8月加入腾达托管团队。每天上午9点半到岗后,她第一时间换上工作服,手持消毒喷壶,细致擦拭宿舍床铺缝隙、餐厅餐桌边角及公共区域扶手。“孩子们的健康马虎不得,每个细节都必须做到位。”她一边忙碌,一边认真地说。

上午11点,朱丰华与同事举着“腾达托管”的牌子前往学校接孩子。针对低年级学生的特点,

他们实行分组逐班接送;返程时,队伍分三段专人看护,上车前更是逐个检查孩子的坐姿与安全带佩戴情况,确保出行全程安全。除了接送保障,孩子们的就餐引导、营养搭配提醒,以及午休时的床铺整理、情绪安抚等工作,也都由她悉心照料。“我们要把每个孩子都当成自家娃去疼。”这句朴实的话,是她的工作准则。

朱丰华坦言,起初她曾担忧混龄托管可能让孩子沾染不良习

惯。如今中心实行按年级分开管理,她负责的一年级女生宿舍里,孩子们相处得格外融洽。更让她安心的是,自己上五年级的儿子也在该中心托管。“都是当家长的,最清楚家长担心什么。”这句话恰好道出了腾达托管团队的初心——将家长的顾虑全盘纳入服务考量,从细节入手解决各类需求,力求让家长“送得放心,全天即便不打电话询问也无牵挂”。



老师们举着牌子前往学校接孩子

>>>厨师长陈彬:把“真心”藏在孩子的每一餐里

如果说朱丰华是孩子们身边的“暖心妈妈”,那么深耕餐饮行业多年的厨师长陈彬,如今已化身为托管中心食堂的“主理人”,将一身精湛厨艺尽数融入孩子们的每一餐。

38岁的陈彬拥有20年餐饮从业经验,2021年加入腾达酒店管理集团,现全面负责托管中心的厨房运营工作。持有营养师配餐师资质和高级技师证书的他,带

领9人团队为100多名孩子打造专属“营养加油站”。“从社会餐饮转向托育服务,核心变化就是把孩子的需求放在首位。”陈彬介绍,以往做社会餐饮时,更注重口味浓郁与摆盘精致;如今,食品安全与营养搭配才是重中之重。

作为孩子们的“味道掌门”,他每天清晨都会亲自检查来自腾达专属生态农庄的食材,索证索票、层层把关,确保食材新鲜安

全。团队根据孩子的成长需求制定每日不重样的菜单,以“6菜2汤2主食+3种水果”的标准实现营养均衡搭配。身为两个孩子的父亲,陈彬常主动关注托管群内家长反馈,积极调研同行经验持续改进服务。面对转型挑战,他始终摸索前行:“就是想让腾达的餐饮打出好口碑,让家长一提起孩子的午餐,就想到‘放心’二字。”



厨师团队为孩子们精心准备午餐

>>>校区主管韩晓萌:“小客人”需要更多“爱心、责任、服务”

“从酒店行业转型做托管中心,我们最核心的思路,就是把服务食客的细致周到,转化为守护孩子的真心实意。”腾达卓越托管中心校区主管韩晓萌介绍,中心运营仅1个月便招收100多名学生,如此快的发展速度,核心离不开“爱心、责任、服务”三大服务理念

的支撑。深耕酒店行业多年的腾达,早已将“细致”二字刻进服务基

因。在这场温暖的转型中,这份服务积淀被完整延续——中心不仅专注孩子的日常看管,更以“培育阳光生命,奠基幸福人生”为育人理念,格外注重孩子的性格养成。服务层面,除了12小时精细化住宿管理、专业餐饮服务外,还严格执行“六化”标准:食材供应绿色化、营养搭配科学化、托管条件标准化、服务流程规范化、精细托育小班化、培优补差个性化,全

流程保障孩子的饮食健康与生命安全,同时提供针对性服务,为更多家庭切实解决托管难题。

如今,生活老师们的温柔守护、厨师们的专业付出、韩晓萌团队的理念坚守,让“放心托付”成为家长群体中的共识。正如一位家长所说:“把孩子送到这里,老师用心、餐饮放心、管理贴心,我们才能更安心地投入工作。”



校区主管韩晓萌对生活老师开展专项培训



老师和孩子们在腾达专属生态农庄采摘