



每到饭时,吃什么,到哪儿吃,令不少上班族头疼不已。吃食堂,不可口;下馆子,又太贵。如何解决上班族“舌尖上”的难题?为此,记者走访了多家职工食堂,发现不少企业在这方面可谓煞费苦心。许多企业相关负责人表示,他们希望通过留住职工的胃,从而留住了职工的心,上下齐心,共谋发展。

支招职工食堂 小小食堂 让职工吃出大幸福

□本报记者 阎义文/摄

招数一： 专车接送职工吃午餐

北京北汽电机有限责任公司的职工食堂位于公司中部,很多职工嫌远,不愿意折腾过去吃早餐,每天就在厂门口的小饭馆买些早餐吃,后来,那家小饭馆关了,职工的早餐便没了着落。了解到这个情况后,职工食堂的工作人员就骑着三轮车,到厂附近的餐馆买回早餐供大家吃,但职工又反映这样吃不上热饭。于是,该公司工会

便出资购买了带保温、加热功能的早餐车,让职工能吃上热腾腾的早餐。

北重公司职工食堂是送早餐给职工,北京京西燃气热电有限公司则是开班车接职工到职工食堂就餐。京西燃气热电公司的燃气发电设备距离职工食堂有四五公里,职工食堂为方便这些职工就餐,特意准备了一辆班车,每天接送职工吃午餐。

招数二： 安装LED屏显示菜谱

北京巴威公司在1953年利用工棚建立了职工食堂。1972年,随着公司职工人数增加,又建造了一个职工食堂。职工将前一个食堂称为北食堂,后一个称为南食堂。2007年,该公司决定改变食堂南北分割的状况,2008年,一座崭新

的职工食堂拔地而起,考虑到职工需求,新职工食堂还专门开设了回民食堂。

值得一提的是,北京巴威公司的新职工食堂“壕气”地在售饭窗口上方安装了四块LED显示屏,滚动播出当天的菜品、主食价格。

招数三： 聘“外援”管理食堂

记者在采访职工食堂时,发现不少企业都外聘餐饮公司管理职工食堂。

职工食堂为什么要邀请“外援”?宝岛公司工会主席陆桂芬说:“过去,很多职工对食堂的饭菜质量有很大意见。于是,我们征求了职工代表意见,决定选用专业餐饮公司管理职工食堂,将原职工食堂的职工调到其它岗位。”

餐饮公司接手职工食堂后,不仅饭菜质量明显提升了,每月还节省了水、电、气和职工工资等各种成本,一年下来,至少可

节约10万元。不久前,宝岛公司工会做了一次职工食堂满意度调查,结果显示,职工的满意度高达99%。

尝到聘请餐饮公司管理职工食堂甜头的不仅是宝岛公司,北京京桥热电有限责任公司职工食堂也有同感。京桥公司在建设二期工程时拆掉了原来的职工食堂,利用办公楼的北墙,搭建了340平方米的临时食堂,并聘请餐饮公司管理职工食堂。尽管临时食堂是一座简易房,但食堂里消毒区、清洗区、主食区、菜品区一应俱全,令职工赞不绝口。

招数四：每月邀职工为饭菜评分

在金泰汽贸分公司奥之旅奥迪4S店,每天会有近200名职工和客户到职工食堂就餐。为了让职工吃上可口的饭菜,职工食堂每月都会举办一次“我最爱的味道”菜肴“双十佳”

评选活动。

职工食堂先在黑板上公布候选的100多个菜肴,菜肴分为荤菜和素菜。每名前来就餐的职工都可以给自己满意的荤菜、素菜印上小红花,小红花印记

最多的前10名,即为“双十佳”。该职工食堂负责人对记者说:“通过此举,我们希望能真正了解到职工爱吃什么菜,同时,这也有助于食堂的内部管理。”

招数五：让职工吃上实惠的饭菜

民以食为天。职工食堂不论如何更新换代,最终目的只有一个,就是让职工吃上可口、放心、实惠的饭菜。

“我们的职工食堂最大优势就是物美价廉。”北京天海工业有限公司相关负责人说,他们公司的职工一日三餐的餐费平均不到两元,这让职工

很满意。

在该公司职工食堂,记者看到了三张不同的餐卡。一张是普通工作餐卡,可以吃午餐。一张是倒班餐卡,可以吃一天中任意一餐。另一张是三餐卡,可以享用早餐、午餐和晚餐。其中,三餐卡需要自付费,不过一个月也只需要50元。

职工食堂每天提供十几种主副食,供职工选择。该公司总务部负责人表示,公司每个月都会拿出专门的经费用到职工食堂上。为了节约成本,公司直接从厂家进货,压缩中间环节。做菜时,一个菜品里最少要搭配两样蔬菜,确保菜品既美观又营养。

特色食堂——

让“的哥”吃完饭还能歇歇脚

在多数人印象里,“的哥”的三餐一向很难保证,可北京房安出租汽车有限责任公司的出租车司机却没有这个苦恼,因为他们有自己的职工食堂。

“为了解决的哥吃饭难的问题,公司成立时,我们就设置了职工食堂。”该公司董事长李刚说,他们的职工食堂每天都会做五六道菜,豆包、肉龙等10多种

主食天天轮换,一顿饭的平均价格仅为10元。

现在,天气炎热,职工食堂又免费提供绿豆汤,“的哥”吃完饭还能到会议室里歇歇脚。

60岁“职工食堂”换新貌

在莱锦文化创意产业园上班的“白领”,也曾经有为吃饭发愁的经历。不过,“莱锦餐厅”的开张,为他们分忧不少。

“莱锦餐厅”是北京京棉纺织集团有限责任公司老职工食堂。该公司将具有历史价值的旧

厂址开发建设成莱锦文化创意产业园后,有60多年历史的老职工食堂也旧貌换新颜,并更名“莱锦餐厅”。职工食堂不仅为京棉职工服务,还为产业园内企业的“白领”服务。园区“清尚设计院”的职工赵美芳在接受记者采

访时说,她和同事们对餐厅的质量、价格都很满意。“我们也经常为改善餐厅工作提出些小建议,比如,餐厅给的面条量太多,很多女职工吃不了,扔了又太可惜,不如将盛面条的碗分成大、中、小,价格不等。我们选择的空间也更大。”

职工食堂变“美食城”

川菜、京味菜、过桥米线、韩国料理、饅头、云吞面……记者在集美家居5号厅三层,看到了一家“美食城”,可“美食城”的售卡窗口上却贴着职工食堂的标志。面对满脸疑惑的记

者,集美家居公司工会相关负责人告诉记者:“这里绝对是职工食堂,不是美食城。”

为了让职工就近吃饭,集美家居在寸土寸金的商区辟出了800多平方米用做职工食堂,并

采用了“美食城”的方式,把摊位出租出去,让职工能吃上更多口味的美食。这位负责人说:“这种摆擂台式的销售,能使使租户更好地为职工提供卫生、安全的食品。”