



聚焦一线

走进京华大地 讲述精彩故事

线索征集邮箱: ldwbw@126.com

工地大食堂每天要安排两个分餐区,才能满足施工人员早、中、晚就餐。

大饼、馒头、包子、大米粥、豆浆、咸菜丝、酱豆腐、海带丝……早晨7点半左右,北京建工集团北京城市副中心建设工地食堂陆续迎来了吃早饭的工人们。

这可不是个普通的工地食堂。说它不普通,指的不是饭菜,而是吃饭的人数。这个位于通州区北京城市副中心行政办公区A2工程项目工地的食堂,平时要满足3000余人用餐。

由于用餐人数多,食堂的师傅们也非常辛苦。以早餐为例,为保障早7点半开餐,师傅们每天凌晨3点就要开始做准备。

3月10日,记者来到这个大食堂,用镜头记录了食堂师傅们忙碌的一天。

凌晨3点,食堂亮起了灯光,30多名员工开始了一天的工作。“今天准备的早餐,除了四五种主食、三四种稀的,还有十几个小菜”,厨师长张学伟说,早餐要在7点前完成,所以,夜里3点是每天最迟的开工时间。

据了解,这个工地平时参加建设的工人有3000多人。为了安排好工人的吃饭,项目部在工地建起了千人大食堂。负责工地食堂运营的是北京合鑫兴旺餐饮公司。

工程项目部党支部书记王建忠介绍,工程高峰期施工人员达到6700人,现场要安排两个分餐区,才能满足施工人员早、中、晚就餐。

8点整,食堂里还有人在吃着早饭,而屋外,送菜的大车已经准时到达。管理员王希安一边张罗着喊人卸车过秤,一边认真检查着蔬菜的质量。

公司经理宋志明告诉记者,“食堂每天进的蔬菜和肉类有2000多公斤,厨师长要对所有蔬菜和肉品的质量严格把关,并逐一进行登记。”

刚忙过早餐,张学伟开始下当天的菜单。洗菜工和面食工又忙碌起来,切菜工要在一个半小时内把所有半成品菜准备完成。在另一间工作间里,工人忙着蒸

千人大食堂

□本报记者 周世杰 摄影报道



每天30多道菜,以满足工人的不同口味儿。

米饭、蒸馒头、烙大饼。

上午10点,6台大锅同时点火,大厨开始炒菜。这一天,王师傅做的是肉片炒圆白菜,硕大的大铲,在他手里,像家里的炒菜铲子一样灵活。不一会儿,30多斤一锅的菜就出锅了。

工地职工大部分来自四川省、重庆市和湖北省,为此公司专门调来了南方的厨师。“工地的人干活累,为了让他们吃的好

一点,我们每天中、晚餐要准备30道菜,以满足工人的不同口味儿。”宋志明说。

中午11点,食堂的员工们把做好的饭菜装好车,送到大食堂,工地的午餐又要开餐了。

从2016年5月1日起,北京合鑫兴旺餐饮公司100多名员工进入工地,每天都这样忙碌着,为北京城市副中心的建设者做好后勤保障。



凌晨3点,30多名员工开始准备早餐。



食堂管理员要对购进的蔬菜、肉类进行检查并逐一登记。



烙大饼、蒸馒头、蒸米饭,食堂100多人齐动手。



每天中午,6个大厨要炒出900多斤菜肴。



择菜、洗菜、切菜,工人要在一个半小时内完成。