

中建一局副中心项目工地食堂

## 每天都有 70多道菜可选

□本报记者 马超/文 通讯员 张志兴/摄

### ■大招：

低成本作出高标准，一切为了让职工吃美！

“能参与北京城市副中心建设，我感觉特别自豪。”1月17日的中午，来自中建一局城市副中心项目的“看火人”刘艳丽一边在食堂吃着香喷喷的饭菜，一边向记者介绍道。她是河北承德人，今年42岁了。一年前，她来到城市副中心建设工地，成了一名看火员，每天一站就是10个小时。

“工地上，焊枪还没有点火，我们就得打扫施工现场，焊点的下面一根棉丝儿也不能有，然后备好灭火器、水桶。一桶水有20升，有时要提几层楼。”刘艳丽说。开工一点火，“看火人”就得盯在这儿了，并且人随火走，焊枪的火到哪里，“看火人”就得在哪里。结束了工地上的劳作后，刘艳丽回到生活区的第一件事儿就是吃饭。“食堂饭菜很便宜，10元就能吃两荤一素一主食。就餐环境还特别好。”刘艳丽回忆起之前在别的工地工作，每逢到饭点，工地外就有无证摊贩推着小推车卖饭，自己也是花10块钱买一份，肉少得“可怜”，还得自己找石阶坐着吃饭。遇上工地空地多时，风沙也大，常常是喝着风吃饭。

“在这儿我们都不用带碗筷，直接到食堂打饭。如果觉得不够，可以选点12元套餐，可以选鸡腿、鸭腿、大肉，还送自制饮料。”刘艳丽说如果有亲戚朋友来，想聚会，还可以到自选窗口点菜，一般每个菜4-8元。还有小吃窗口，光粥就有10多种，价格1-2元。每天基本上都有70余道



菜。餐厅有5个独立包间可以供工友们聚会使用。

“我们在工地生活，算算其实花不了多少钱。逢年过节、每个人的生日，还有免费餐和水果，一年大约可以有半个月的时间是可以在食堂免费就餐的。”刘艳丽说起“免费餐”显得神采奕奕。

记者在现场看到，美观大气的生活区大食堂，可供1200人同时就餐，大学校园窗口式为工友提供丰富选择，餐具由食堂统一提供，统一清洁，既方便就餐，还有效控制了工友外带餐食，从而保障生活区卫生。

据中建一局城市副中心项目部物业经理李联春介绍，食堂的食材都是从通州八里桥市场购买的，进货渠道很正规，“餐具有专人清洗消毒，可以保证工友的就餐安全和卫生。”

在中建一局北京城市副中心项目生活区，目前有三四千名工友，工友最多可以免费吃半个月“霸王餐”。按照项目管理规定，为劳务人员生日当天以及五一、十一、中秋这样的重要日子提供免费生日餐和节日餐。

北京城市副中心工人生活区开创了营地化物业管理先河，在军事化、物业化、人性化“三化融合”和门禁实名管理、餐厅就餐、超市购物、洗浴、洗衣“五卡合一”的管理理念下，打造了高标准工人营地化生活区，为新一代劳务人员打造幸福生活，践行央企社会责任。



中午饭点儿时，地铁运四公司香江北路车辆段食堂，将近400平方米的食堂已经被职工坐满。5个热菜荤素搭配，外加两个风味：卤煮火烧和盖饭。职工可以打半份菜，多尝几种口味，午餐还可以打6.5折，吃一顿下来也就五六块钱。

食堂管理员由小忠介绍，每天的菜品保证有一个辣口味的，例如水煮肉片、重庆辣子鸡等，再配两个风味，例如水饺、炒河粉等。还会保证两种回民餐。每周三还是食堂举办的美食日，炸丸子、卤猪蹄等美食，除了品尝，职工还可以买回家。“拿小黄花鱼来说，市场价每斤28元左右，食堂每斤卖15元，都是成本价。”由小忠说。

遇到急难险重的临时任务，一线班组可以事先与食堂沟通好，食堂都会给职工备出餐来，不管几点都能让职工吃上热乎的饭菜。北京地铁常年运营不休，遇到春节等传统节日，食堂还会为职工提供免费的传统餐食。例如初一的饺子、端午节的粽子，职工都可以免费享用。

地铁职工为北京市民的出行提供保障，在背后，也有食堂职工们一年365天的坚守。

北京地铁运营四分公司食堂

## 请进来、走下去 让职工吃下定心丸

□本报记者 周美玉 文/摄

### ■大招：

充分收集意见，灵活应对个性口味！

每天中午11点半，北京地铁运营四分公司的职工便会端着自已的小饭盆，迈进宽敞明亮的食堂。透过大玻璃窗可以看见香喷喷的饭菜已经在后厨操作台上摆好，售饭窗口已经打开，职工选好菜品，轻刷饭卡，就可以享用丰盛的午餐了。

北京地铁运营四分公司的职工每天都能吃到食堂供应的饭菜。公司有四个食堂，分布在车辆段和停车场，每日满足1500人次的供餐需求。都说职工食堂工作难做，要让大多数人满意更不容易。管理了6年食堂的运四后勤部副部长金硕有着丰富的经验。“我们采取‘请进来’‘走下去’的做法，与职工充分沟通，调配出丰富又健康的菜品。”

记者了解到，所谓“请进来”就是举办食堂开放日，邀请职工走进食堂参观。“到厨房的操作间现场检验，让职工直观地了解后厨供餐环境，还有食堂使用的原材料，让职工了解并吃着放心。”金硕说，“例如，原材料都是公司统一购买，全是知名企业的产品。”“走下去”要求食堂管理员每个月拿着表格，到一线班组中征求意见，内容包括菜谱的合理性以及菜品加工意见的反馈，食堂会根据这些意见及时调整。“比如油多、肉少这种量化的意见，改进后还会电话问询提意见的职工满意不满意。”还会根据职工的口味增加品种，有的职工喜欢吃煎饼果子，在外面买又担心不干净，食堂早餐就增加了供应。职工喜欢甜食，食堂大厨就做点豆沙饼之类的小食。

新时代 新气象 新作为

走基层与职工同行

# 众口难调怎么调？

「明星级」职工食堂大招探秘

民以食为天。办好职工食堂，不仅仅是解决好职工的福利问题，其实还包含着单位的理念、文化与对员工的真实态度。办好职工食堂，最难办的事就是众口难调。在合理控制成本的情况下，如何让众多员工都吃得欢喜？便成为众多职工食堂主办者挠头的问题。那些普通的职工食堂是如何办成众口一词点赞的“明星级”食堂的？本报记者走访了六家不同行业的职工食堂，带您进行一次深度探秘——