



北京现代重庆工厂食堂

## 清新·美味·健康

□ 本报记者 马超/文 通讯员 张栓栓/摄

### ■大招：

营造小资情调，地方风味唱主角！

提起食堂，很多人脑海里会浮现出“将就”“抖勺”“少油”这些词，但当踏入北京现代重庆工厂的职工食堂时，却让人想到了“清新”“小资”“享受”。

圆的、长的白色桌子，搭配着木格条状的天花板和清晰透明的落地窗，显得简约而舒心。阳光透过落地窗洒到食堂的地板上，散发出一片金黄。食堂窗外休闲长廊上新植的椰子树开始吐纳新芽，斑驳的树干笔直地挺立着，树旁簇拥着的小花，正小心翼翼地探着头晒着太阳。铁红色的沥青地面上摆放着几把小资的长椅，长椅上三两个人正慵懒地看着远方。顺眼望去，是工厂内满眼的绿和远处朦胧的山……这不像是餐食之所，更像是一个养心之地。这样小资的食堂，让人喜欢。

重庆小面在重庆人心中占据着无法取代的位置。每天清晨，似乎整个城市都是被小面的鲜香所唤醒。因此，重庆工厂食堂决定开设重庆小面窗口。重庆小面的工艺看似简单，烧一锅沸水，抓起二两面条，在沸水中煮个三五分钟，盛入碗中，和着早已准备好的佐料，一碗小面就做成了。但是为了把重庆小面做好，食堂却下了不少功夫。与北方面食讲究筋道，南方面食讲究汤鲜不同，重庆小面则最注重佐料。小面的佐料总计大约十种，其中辣椒油必不可少，为获得最好的辣椒油，食堂选用了最传统的纯手工制作方式。将精心挑选的小辣椒炒熟脱水，以便渗出香味，盛至容器用铁杵先捣碎成粉状，再用高温的菜油冲淋，这样，在铁器和高温的双

重作用下，辣椒中原始的鲜香完全散发出来，并掺杂少许独特的焦糊味，一份完美的辣椒油就做好了。食堂的努力得到了回报，如今小面窗口前总是排满了等待的人群。早晨或是中午，能够端着一碗小面，畅快利落的吮吸，让面条在嘴里产生令人愉悦的弹性，足以让人幸福和满足。这样钻研的食堂，受到了职工们喜欢。

食堂中午还有红烧牛肉面、肠旺面、鸡杂面，时常还能够见到烧白饭、豆花饭和清淡餐。这都还不算啥，最让人拍手称快的是晚餐提供的烧腊、晚餐外带。每当下班后，就看见职工们三三两两到总装食堂，买几两猪耳朵、猪蹄鸡爪啥的。看见大厨飞快地切好，用辣椒油、花生碎、香菜等调料一拌，就能用袋子打包带走，到了宿舍，直接呼朋引伴，几张凳子一拼，几瓶啤酒就能度过又一个舌尖上的夜晚。

满足职工的胃很重要，保证职工的饮食安全健康更是责无旁贷。重庆工厂职工食堂通过了HACCP食品安全控制体系的认证。在原材料采购方面，严格控制食材的采购品质，索要蔬菜农残检验报告，动物肉质检验报告，以及米油等批次检验报告；在食品留样方面，食堂严格做到每餐次食物留样48小时；在后厨卫生方面，食堂坚持生熟食刀具容器分开使用，并定期炊具消毒。

“我们作为食堂和职工的桥梁，必须起到沟通作用和监督作用，确保职工们吃进去的都是健康美味的食物。”重庆工厂轿车部工会负责人张顺强说道。

华信中安保安公司食堂

## 采购上狠下功夫 菜肴做到常变常新

□ 本报记者 余翠平

### ■大招：

严把入口关，真材实料花样百变！

“我们食堂饭菜每周品种花样很多，早餐、午餐、晚餐都不错，我们职工对公司食堂的伙食还是非常满意的。每天吃完食堂早餐都能带着充足的精神开始一天的工作。”华信中安（北京）保安服务有限公司的保安员大刘对记者说。

与普通家庭相比，企业的食堂早已不再是简单的裹腹之地，而成了员工思想交流的平台和展示企业文化水平的窗口。毫不夸张地说，一个企业食堂的好坏，可能直接影响到员工投入工作的积极性和对企业的归属感。”华信中安公司工会主席保蕊笑着说。

据记者了解，华信中安（北京）保安服务有限公司成立于2004年08月，2010年12月，成为首批十家通过北京市公安局行政许可的企业，为客户提供门卫、巡逻、守护、随身护卫、安全技术防范、安全检查、大型活动安保、安全风险评估、海上武装护航、海外陆地安保等一体化安保服务。2016年3月，华信中安首批获评保安服务企业一级资质。

据悉，华信中安（北京）保安服务有限公司董事长多次强调就餐是后勤保障的重中之重，让员工吃得好、吃得满意、吃得舒心、吃得放心始终是公司后勤保障部追求的工作目标。为了给大家提供一个舒适的就餐环境，华信中安（北京）保安服务有限公司特意开辟出300平方米的食堂为员工提供一日三餐。并通过合理的装潢和布置，使员工在就餐时感到心情舒畅，感受到企业浓浓的关爱。

“每次走进华信中安集团食堂不仅碗、盘、筷、勺子都很干净，餐厅

里的桌面、地面也都非常清洁，使来到集团食堂就餐的我们不仅吃的放心，还能吃的舒心。”保安员小王笑着说。保蕊说，食品安全质量的高低决定了员工是否愿意来餐厅就餐。为了确保食品安全的“入口”关，华信中安集团员工食堂从原材料的采购上狠下功夫，严格食材的采购途径和品质。在平时的工作中，择优选购，严把质量关。餐厅货物入库时做到按品种、生熟分类放置，不得随意摆放，确保物品在保质期内加工。通过日复一日、年复一年，踏踏实实、严谨细致的工作把住了“入口”的安全关。

除了舒适的就餐环境以及食品的安全质量，华信中安（北京）保安服务有限公司食堂力求菜品做到搭配精致、口感适宜，在注重菜品品种创新和兼顾口味差异的同时，做到菜肴常变常新，使员工有了更多的选择。

“我们的食堂一日三餐始终保持两荤一素一凉菜一汤的标准，夏季冬季分别为广大员工准备了当季水果及红薯南瓜等辅食。”

记者了解到，华信中安集团食堂编制共有8人，食堂师傅始终对员工笑脸相迎，他们还常向就餐者征求意见：饭菜味道怎么样？质量如何？对我们有什么要求？需要添什么花样？

“有时候食堂师傅还根据就餐人数多少及大家喜好推陈出新，变换花样。每到用餐时间，职工有序地排队就餐，自取所需。我们保安员有时候有外出执勤任务，只要提前向公司行政办报用餐人数，食堂也会留好饭菜并及时加热，服务真贴心！”小王感慨地对记者说。