

每到午餐时间，不少职工就会迎来一天中最纠结的问题之一，“中午去哪儿吃，吃什么”。近日，记者对国贸、三元桥、中关村一带的职工调查后发现，受用餐时间、用餐条件等因素的限制，中午想“慢慢吃饭”“吃点顺口饭”“吃的便宜又卫生”已经成为奢侈。受访职工中，不少人都对自己的午餐现状表示出不满。对此，市政协委员王连洁建议，可征集品牌连锁企业承担员工食堂的运营，按照“阳光餐饮”工程建设标准，对场地建设和日常经营进行监管。



时间短、花销高、种类少……

单位没食堂 职工午餐好纠结

委员建议：引入阳光餐饮 让职工吃上舒心饭

□本报记者 张晶 陈曦 孙艳/文 彭程 孙艳/摄

【现象】

夏天带饭易变质 点叫外卖花销高

薛女士公司地处国贸，“虽然有不少网红餐厅，但像我们这种靠工资生活的人，却只能以外卖度日。”薛女士打趣道，公司附近的餐厅不少，但是想找一家经济卫生的实在太难了，“随便吃点就要20多块，要想改善下伙食，至少得五六十，再加上外送费，一个月下来，光午餐的花销就要上千元。”采访中，记者就午餐花费问题采访了多名白领，他们中大部分人都表示，单次午餐的花销很难控制在20元以下。

在三元桥一家公关公司上班的陈女士也经常因午餐而纠结。由于工作性质，她每天午休时间只有一个小时，而这里面又有40分钟左右的时间是在等外卖，“每天的午饭我都吃得匆匆忙忙，一是因为太饿了，二是因为没时间。”陈女士无奈地说，她们附近的写字楼多数都没有食堂，换句话说，几百号人扎堆在午餐时间叫外卖，送餐时间长是常有的事儿，“有一次，我的外卖拖了一个多小时才给送来，那时候下午的会议已经开始了，我只能悲催地饿着肚子开了一下午会。”

“老板为了照顾我们吃饭，专门给大家配了微波炉，其实直到五月份我还在自己带饭，不过现在天气实在热了，办公室里没冰箱，饭菜很容易坏，我就不带了。”在中关村上班的职工小潘说，她喜欢下厨，之前每天晚上都会提前做好第二天的饭菜，中午用微波炉加热一下就能直接吃了，这样不仅经济实惠，还营养健康。“我自己做的菜都是少油少盐，吃多点也不会太长肉，自从这两月我和同事一起吃单位旁边的餐馆，体重一下子重了两斤。”小潘说道。

在东直门上班的白领李伊伊还在坚持自己带饭，心灵手巧的她，已经成为同事心目中的“午餐小达人”。她说，“单位旁边的餐馆都吃腻了，这三年，我每天都坚持自己带饭，时间久了就成习惯了，并且觉得还挺有趣。”采访中，李伊伊还给其他希望自己带饭的职工支起了招：夏天，大家尽量别带青菜类的绿

叶菜和海鱼类，这两类食物最容易变质，爱美的女职工可以做一些蔬菜、水果沙拉，水煮一些红豆、薏米、芸豆沥干，主食可以带全麦面包、馒头等，不仅营养健康，还不太容易变质。

【探索】

如何解决职工的吃饭问题，各企事业单位也都根据自己的情况，进行了很多尝试和探索。

探索一：发放餐补 金额随工资协商调整

“我们给职工发放餐补，每人每天40元，职工自行解决吃饭问题。职工在单位最需要解决的其实是午餐。这个金额，吃不好不敢说，吃饱应该没问题。”北京市皮鞋厂工会主席顾尚礼告诉记者。

顾尚礼介绍，最初，他们也有食堂，但是众口难调，后来也曾一度承包给个人开办，但是人家做生意要盈利，难免菜品质量下来了，职工不买账，而且职工晚上都回家吃饭，食堂空着，承包商也有意见。此外，因为炒菜做饭油烟大，噪音大，我们楼里入驻的很多企业也经常提意见，最后就干脆关停了。

“我们企业工资集体协商一直开展的不错。”顾尚礼自豪地说，他们最初的餐补是每人每月20元，随着物价的上涨和企业经营效益的提升，我们在进行工资集体协商的时候，适当将餐补的金额进行了调整，基本上每次涨5元，这两年基本稳定在40元了。

现在，职工有的从家里带饭到单位吃，餐补节省下来，也是一笔小小的收入。有的就在周边餐馆吃或者点外卖，吃多吃少自己说了算。“之前，我们周边的餐馆不少，在外就餐的选择很多，但是从去年底，区域内开展了封堵‘开墙打洞’等活动，不少餐馆被关停了。现在，周边环境确实好了，但是我们职工吃饭的选择也相对少了。”顾尚礼说。

探索二：自办食堂 一日三餐质美价廉

“我们的食堂是自己办的，

为了方便职工，我们早、中、晚餐都能提供，而且绝对的质美价廉。”91科技集团行政部经理赵军介绍说。

赵军说，他们的食堂位于办公楼二层的中央区域，在楼里各个位置的职工来吃饭都很方便。食堂不以盈利为目的，原材料都从供应商处直接进货，避免中间流通环节的一些问题，也更加新鲜。“我们给职工买吃的东西，不怕花钱，所以原料都要买好的。很多单位用肉馅，可能就是买现成的，我们就是自己买后臀尖打肉馅，然后做包子、饺子、肉龙。”

记者了解到，企业给予员工每人每天20元的餐补。因为企业的名字里有“9.1”，所以他们早餐价格为9.1元，包含最少三种主食，两三种咸菜，另外还有蔬菜沙拉、鸡蛋、烤培根等。午餐的价格是25元，包含四个主菜，菜品荤素搭配，还有水果和酸奶。晚餐20元，相对午餐稍微简单一些，但也有两种主食、两三个菜，而且汤免费。

去年年底，赵军他们遇到了一次“突发情况”。因为大兴“11.18”火灾，全市都加大了检查力度，因为使用明火，他们的食堂也停了一段时间。为了让食堂顺利办下去，他们花费近10万元，将原来的燃气灶具拆除，改成电灶，还专门把厨师派出去学习实践。“即便改了，我们也有顾虑，因为用电和火炒出来的菜品，口感不一样。今年4月份，新改造的食堂正式启用了，幸亏职工们还比较认可，我这悬着的心终于放下了。”

探索三：第三方承办 菜品一周不重样

除了自办，不少企事业单位也在尝试交给第三方承办职工食堂。

“我们现在有客户50多个，分布在西城、海淀、门头沟。比如西城区政府、北京广播电视台、大唐、中粮、大悦城等的职工食堂都是我们承办的。”北京华天凯丰餐饮服务有限公司党支部书记兼总经理朱利说。

凯丰公司成立于2003年，“非典”时期，华天集团作为国

企，承担社会责任，成立了临时部门，为隔离区送餐。之后，就专门成立了凯丰公司，服务企事业单位机关工作餐。

“说实话，跟一些行业内的私营企业相比，我们在价格方面没有优势，因为我们在人员工资、人才培养、运营管理等方面很正规，成本也比较高，但是，我们的饭菜质量，服务质量等方面，性价比很高。”朱利说。

目前，凯丰公司有员工500余人，其中中国烹饪大师、高级技师、高级厨师、高级面点师、高级服务师140余人。他们借助华天技术力量的优势，十分注重自身技术人才的培养和储备。“我们单位有7、8位烹饪大师，他们做为项目上的负责人，也要亲自上手做餐。比如我们在西城

区园林中心职工食堂的项目经理王宝庆，就曾经在第四届新华联杯职业技能大赛上获得了第一名，饭店协会颁发了‘烹饪大师’的称号。他做的菜就特别受西城园林职工的欢迎。”

朱利介绍，经过这几年的摸索，他们走出了一条全新的“员工餐”管理之路，形成了“以自助餐为主、现场制作为辅”的供餐模式。凭借集团公司老字号的优势资源，他们每周会组织不同岗位职工的培训，厨师之间也会有短期交流。

此外，还会定期组织新菜品的研发，并在营养搭配上下功夫。“即便是普通的职工食堂，我们也要让客人既品尝到正宗的风味菜肴，又做到营养摄入均衡，而且一周不重样。”

政协建议：引入阳光餐饮工程 征集品牌连锁企业运营食堂

北京市政协委员、市保护知识产权举报投诉服务中心主任王连洁通过调研发现，一些楼宇因为缺少食堂，员工不得不外出就餐或叫外卖，存在食品安全和交通安全等方面隐患。对此，王连洁建议，征集品牌连锁企业承担员工食堂的运营，按照“阳光餐饮”工程建设标准，对场地建设和日常经营进行监管。

王连洁表示，随着本市经济转型升级发展的不断深化，商业楼宇已成为众多企业的集中办公区。楼宇内及周边生活类配套公共服务设施的完善程度已成为企业评价营商环境的要素之一，而在诸多生活类配套公共服务设施中，员工食堂建设问题日益凸显。

由于不少楼宇内未设立员工食堂，员工午餐主要依靠外卖送餐，在周边的餐厅就餐或自己带饭等方式解决。三种就餐方式的主要问题是：外卖食品加工点分散，监管难度大，食品安全难以保证，大量快递车集中停留在楼外，增加了周边道路的拥堵；周边的餐厅价格贵，工薪阶层难以接受；自己带饭需要单位具备冰箱和微波炉。

“员工午餐看似事小，实则事大，员工午餐问题不能得到有效解决，不仅不利于留住企业在北京长期发展，也存在着严重的食品安全和交通安全隐患，甚至影响到提升城市发展品质和民生服务保障。”王连洁提出，解决写字楼配置食堂问题，首先要统筹布局，将商务楼宇集聚区员工食堂建设纳入疏解整治提升专项工作中。先期针对1万平方米以上的楼宇开展逐一调查，利用周边疏解腾退空间等进行布局。同时还要有政策激励，建议出台相关政策对业主单位或物业服务企业新建、改建员工餐厅给予资助；参照本楼宇同品质楼面租价给予租金补贴；对运行规范、年终综合评估优秀的企业给予奖励。

王连洁还建议，政府要加强监管。征集品牌连锁企业承担员工食堂的运营，鼓励运营商多元化引进不同特色风味尤其是老字号企业。按照“阳光餐饮”工程建设标准对场地建设和日常经营进行监管。王连洁透露，自己的这个提案建议已经上报供决策参考，相关单位将按照批示进行长远考虑和规划，然后拿出一个综合的改进工作方案。