



食堂每天都要进行精细的清洁工作

“匠心食堂”成职工“心头好”

□本报记者 刘欣欣/文 于佳/摄

中午12点，朝阳区工人文化宫M层的“匠心食堂”里已座无虚席——上班族在取餐台前排着队，快递员捧着刚打的9.9元爱心餐快速扒着饭，还有老人端着餐盘带着孙子孙女找座位。这个今年9月1日正式向社会开放的食堂，如今已成周边职工群众的“心头好”。

在附近上班的王女士端着一碗免费续加的小米粥说：“这里6元钱能吃盘家常小炒，20多元能点份很好的荤菜，吃着干净又省心。”“米饭和汤随便加，吃到撑，还安全卫生。”顺丰快递员小赵放下餐盘，擦了擦嘴起身说，“工会开设的这家食堂以‘匠心食堂’命名，厨艺高超，让我们吃着暖心，真的解决了我们的一大问题，体现了‘娘家人’



朝阳工人文化宫“匠心食堂”明厨亮灶，让大家吃得放心

的温暖。”

“这些正是我们开放食堂的初衷。”朝阳区工人文化宫相关

负责人介绍说，文化宫承接大型文体活动时，食堂的用餐需求十分旺盛，然而在平时，食堂仅服务内部二三十名职工。为了让资源发挥更大价值，更好服务周边职工群众，文化宫决定对外开放内部食堂。

为了适配社会需求，食堂做了全方位优化：调整布局增设餐位，后厨升级搞“明厨亮灶”，增加工作人员保障供给效率；菜品上，从6元小炒到20元荤菜覆盖不同需求，还专门为快递员、环卫工人等新就业形态劳动者群体推出一荤两素的9.9元爱心餐。

眼下，“匠心食堂”已实现稳步运营，朝阳区工人文化宫还计划推出工作餐配送、线上预订等服务，再增设“主食厨房”和“熟食窗口”，以更好满足职工群众的需求。



色香味俱全的各式菜品被整齐码放



各年龄段群众在食堂都能吃上可口饭菜



大家各取所需，“总有一款适合你”