

民以食为天,每天吃什么、怎么吃,是每位职工日常关心的话题。职工食堂作为工会为职工办实事及幸福企业建设中的一项目措,办得好了,不仅可以提升职工企业归属感,加强企业的凝聚力,还能带动企业生产经营效率的提高。如何让职工食堂从“众口难调”变成“交口称赞”?下面这些工会及企业的做法也许能带来一些启发。



扬州公交集团公司司乘人员点赞智慧食堂



扬州供电公司智慧食堂

办好『食』事,让职工生活『有滋有味』



用美食,打开“由胃入心”的窗口

7月2日,一群身着干净整洁白衣白帽的大厨,在扬州旅游商贸学校烹饪实训基地操作间内紧张而有序地忙碌着。只见他们时而把土豆切成细如发丝,时而快刀在猪腰上“雕花”,时而站立灶台猛火烹制,时而把烹制的菜肴精心装盘堆砌成“盆景”。这是扬州市总工会举办的首届“职工好食堂”厨师职业技能竞赛上的场景。面对一道道色香味俱全、营养搭配形态俱佳的菜肴,担任评委的国家级烹饪大师姚庆功连声夸赞:“真是想不到,基层企业食堂的大厨能做成这样精致的菜肴,真不简单。这些菜肴,既继承了淮扬菜的传统技艺,又兼容了南北风味,为职工好食堂点赞。”

工会办“食”事 解职工愁盼

近年来,扬州市总工会高度重视企事业单位职工食堂建设,把“职工好食堂”建设列入解除职工急难愁盼问题的政府民生实事项目考核。市总工会每年评选一批“职工好食堂”,每季度召开一次现场推进会,市总工会办公室每月了解各地食堂建设进展情况,领导班子成员经常深入企业进行督促检查。

市总工会联合市场监督管理局出台了《关于在全市推进“职工好食堂”建设的意见》和《扬州市“职工好食堂”建设标准及考评细则》,突出“安全、健康、文明、服务”四好标准,从组织管理、设备设施、食材采购储存、食品加工、安全卫生等7个方面,制定了职工好食堂建设的39项评分细则,确保职工好食堂建设精细化、标准化、规范化。经过几年努力,全市职工食堂80%以上达到“优良”标准,近200家食堂获评“职工好食堂”。

去年,《扬州市“十四五”时期“职工好食堂”建设的指导意见》出台,“十四五”期间,市总工会、市场监督管理局按照制度建设、安全管理、食品加工、餐厅环境、服务保障、特色管理6个方面对职工食堂进行综合评定,再选树200家以上具有示范性、引领性的“职工好食堂”。到“十四五”末,食品安全量化分级结果为“优秀”的食堂达到80%以上,全市“职工好食堂”达到400家以上,“十佳职工好食堂”达到50家以上。

食堂烹美味 抓住职工胃

“给我再来2份蒜蓉口味的龙虾!”扬州协鑫光伏公司今年春季的龙虾美食节上,员工们正在特色美食选餐区内挑选着自己心仪的美食,在色彩缤纷的美食盛宴中,员工们感受着协鑫家文化的精致与美满。像这样的美食节,扬州协鑫公司四季都办。“到了协鑫胖三斤”,是协鑫老员工的口头禅。

扬州移动公司把职工好食堂建设作为“暖心工程”来实施,对各县分公司小食堂进行改造,更换旧的连体

式桌椅,修缮操作间设施以及解决墙面地面渗水问题,重新设计食堂布局。扬州移动工会依照各类活动内容以及参与活动频次制定工会积分制度,每季度到职工食堂兑换工会积分奖励,食堂则为员工送“节日小礼物”“食堂尝鲜”“时令糕点”“创意菜品”,并为特殊人群开辟爱心专座餐区,向孕期和哺乳期的女工及体弱员工提供养生营养餐。

在江苏利德尔新材料科技有限公司,有一个集吃饭、休息、活动等为一体的多功能食堂,这是公司积极响应工会号召,投入上百万元打造的。餐桌上放置一排网络书架,摆放员工喜爱的各种图书杂志及报纸并用绿色植物点缀,员工可以在就餐时通过大屏幕观看新闻,及时了解国家大事,还可以借用大屏进行职工先进事迹的宣传。职工食堂的美味佳肴抓住了职工的胃,思想宣传抓住了职工的心。

多功能食堂 智慧配营养

“现在有了智慧食堂我们就不用带饭了,以前冬天带的饭菜很快就冷掉了,有的时候又没有地方热,现在每天都能吃上热气腾腾的饭菜了。”柏智彬和赵银是扬州公交一线的夫妻档车长,作为双职工家庭,他们俩每天凌晨五时出门上班,如果上晚班则要夜里十时以后才能下班,中午就餐问题一直困扰着他们。他们只能像所有公交一线职工一样,利用休息日储备食材,晚上下班后把第二天的午饭做好装进饭盒,第二天中午利用跑班间隙,在休息站点用微波炉热一热吃。冬季,有时遇到堵车,为了不耽误,只能扒几口冷饭充饥。

扬州公交集团公司工会积极响应市总工会号召,在行政方面大力支持下,本着“共享企业高质量发展红利,使公交职工‘有尊严’”的宗旨,亲自督办、多方比选,最终成功办起了职工智慧食堂。员工动手手指在“公交集团智慧云餐厅”微信小程序上预订食材,热乎乎的饭菜就会配送到手,荤素搭配、营养合理。柏智彬和赵银说,智慧食堂让我们一键搞定吃饭问题,能够有足够的休息时间,也让我们体会到了公司的温暖!

感受到智慧食堂好处的还有国网扬州供电公司员工。该公司引入物联网管理职工食堂,职工就餐时只要把托盘放置在结算系统上,就能实现流程化自动快速结算,让食堂管理更轻松,职工也减少了排队时间和密切接触机会。食堂还推出小碗菜自选餐线,该餐线由智能保温台、智慧餐台、智能结算台等设备组成,不仅无感出品、自由取餐、无人收银,更是植入了营养分析的功能。物联网智能终端设备采集职工的体检、饮食、基础体征等健康数据,并对数据进行比对分析后,为职工推送饮食推荐、营养分析、健康干预等服务,保障职工的健康。 王槐艾

“小食堂”铺就“幸福路”



一起做中秋月饼



主题烧烤

“食堂这两天已经开始做中秋月饼啦!”在英特派铝业股份有限公司,来自四川的职工刘伟听到这消息很开心,“大家一起在食堂做月饼,包装好了寄给远方的父母特别有意义。”

主题烧烤、围炉煮茶、冷餐宴、龙虾宴、生日宴……英特派铝业股份有限公司工会主席何曼告诉记者,公司食堂全年各种美食活动不断,“从健康食堂到幸福食堂,我们坚持向职工输出爱的温暖与能量,致力于让幸福食堂成为情暖职工、汇聚发展力量的幸福源地,以实实在在的举措和暖心周到的服务提升产业工人社会获得感、工作归属感和生活幸福感。”

严格把关,让职工吃得放心和健康

在安全方面,该公司设置了完整的食堂管理规章制度,食堂工作人员统一着装,持健康证上岗。严把“四关”,实行严格的食品采购制度,食材实行入库登记制度,设置食堂开放日制度,实行食品安全管理员巡查制度,从源头控制食品安全。定期开展消防讲座及演练,提升火灾逃生能力,请专业公司定期对建筑消防设施维修保养,消除消防隐患。公司管理层与中层干部每周进行安全生产值班监督,细化安全生产责任。

集体生日宴

英特派铝业股份有限公司是一家专注于贵金属装备,集科研、生产、服务为一体的国家高新技术企业,是无锡市百强民营企业。“公司现有职工240余人,大部分职工都在公司吃三餐,所以食堂办得好不好,对职工的健康和幸福至关重要。”何曼说。

据介绍,该公司始终秉承“体现价值,幸福生活,回报社会”的价值理念,按照高标准、全方位服务职工,围绕四要素功能食堂建设、产改行动理念落实、长效机制建设三要点开展幸福食堂建设工作,以安全、健康、放心、幸福“四要素”为工作路线打造幸福食堂。

在安全方面,该公司设置了完整的食堂管理规章制度,食堂工作人员统一着装,持健康证上岗。严把“四关”,实行严格的食品采购制度,食材实行入库登记制度,设置食堂开放日制度,实行食品安全管理员巡查制度,从源头控制食品安全。定期开展消防讲座及演练,提升火灾逃生能力,请专业公司定期对建筑消防设施维修保养,消除消防隐患。公司管理层与中层干部每周进行安全生产值班监督,细化安全生产责任。

集体生日宴

食、吃动平衡的生活方式,菜谱每周更换上墙,注重餐食的季节变化和地方风味,低盐少油;通过种类、品牌、形式的多样化,力争做到一周天天不重样,用更丰富的配餐来提高员工的就餐热情和工作干劲。发放控油壶,配置体重秤、BMI转盘、食物金字塔等健康评测设施。每年定期开展职工健康体检、职业病体检,调整饮食结构,建立科学管控机制。开展健康饮食及食品安全培训,邀请培训讲师协助食堂定制食谱,全面呵护职工饮食健康。

民主管理,满足职工个性化需求

“我是四川人爱吃辣,吃不惯这边的清淡口味就向工会提了意见,现在食堂菜系丰富,各种口味都兼顾到了,企业关爱员工真的落到了细节和日常。”“以前食堂早餐只有粥和蛋,太单调,自从职工提了意见后,现在增加了豆浆、牛奶、粗粮等许多花样,变得越来越丰盛。”……在公司的心语墙上,职工的一条留言诉说着对食堂的满意度和公司的归属感。

为及时了解职工的心声,公司由膳食委员会牵头,食堂积极建立问题整改评价机制,加强食堂内部管理,接受职工监督。针对职工提出的餐饮问题,召开专题会议,及时调整菜谱。职工除了可以通过工会小组长反馈意见,还可以利用工会园地、工会主席信箱、“我们听你说”“我们对你说”心声墙等阵地,落实自己对厂务的知情权,拓宽诉求渠道,实行有效的民

今年6月,一位“网红”走进了镇江工会食堂的培训班。该市市场监督管理局(餐饮所)科长阮文俊应邀授课为全市职工食堂负责人授课。作为“文俊工作室”负责人,阮文俊在网络上推广食品安全很有一套,今年发布了数百篇原创文章,在当地有着大量粉丝和极高人气。他的培训课,让食堂负责人耳目一新。

工会食堂作为企业职工提供用餐保障的场所,起到了为职工“补能”、为企业“增效”的作用,食品安全与营养健康是重中之重。镇江市总工会每年邀请食品安全和营养学专家,从食堂食品安全管理和日常饮食营养健康等方面,对全市“工会好食堂”“工会大食堂”的厨师和负责人开展专题讲座,帮助、指导全市“工会好食堂”规范化建设,整体提高镇江工会食堂食品安全管理水平。

为更加全面地做好全市“工会好食堂”“工会大食堂”的督查工作,镇江市总工会创新引进第三方优秀社会组织组建工会食堂走访调查项目组,对工会食堂进行全年全程多维度调查走访,及时了解实施进展情况。项目组以“统一部署、分片组织、全面调查、统一汇总”的方式,采取明察暗访相结合,重点查看职工食堂的“客流”“食品卫生”“就餐环境”“饭菜口味”等方面,并当场向食堂负责人反馈走访情况、提出整改意见,并及时向镇江市总工会反映调查过程中遇到的相关问题和好的经验做法。

提升菜品多样性,互动交流提技艺

夏令时节,恒宝股份公司食堂发布“恒宝美食限定——夏日开胃指南”,每周二、四特别推出酸辣凉面、麻酱凉皮等夏令美食,改变一成不变的食堂面貌。“夏天职工反映没有食欲,这些新菜品很受职工欢迎,好好吃饭才能好好工作。”企业工会负责人说。

“大开眼界、大快朵颐、大饱口福!”句容协鑫光伏科技有限公司职工余婷用三个“大”来形容今年夏天企业职工食堂的“伏羊美食节”。食堂为期两天的美食节,提供包括羊肉在内的十数种特色菜品,让来自北方的职工们感受到“家”的味道,也让来自南方的职工们品尝到别样的鲜美。

“一定要让所有同事们不再是光吃饱,还要吃好!”大全集团职工食堂厨师周勇获得镇江市首届“工会食堂”厨艺大赛一等奖,“高光时刻”让他的职业自豪感爆棚。秀厨艺、展绝活,在镇江市总工会举办厨艺大赛上,来自“工会食堂”的大厨们各显身手,秀出来自一线的风采。获奖选手根据成绩还获得了“行业技能状元”、镇江市“五一劳动奖章”、镇江市“技术能手”、镇江市“五一技术标兵”等荣誉称号,理论、实操考核双合格的选手可核发高级职业资格技能等级证书。 通讯员 胡纪泽 记者 范珊珊