



对自己单位的食堂 点赞还是吐槽?

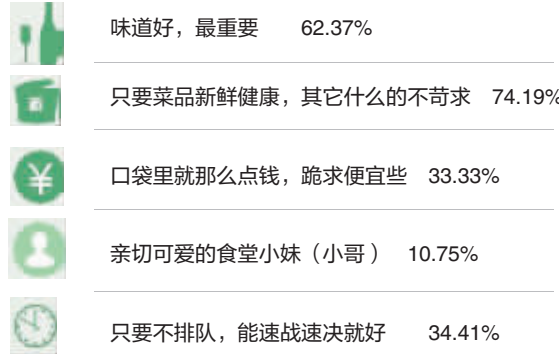
小D调查

对于一个食堂来说,最致命的事情就是肉少量少,最让人难受的事情就是花样少,最不好意思的事情就是饭菜太贵。本周小D进行了问卷调查,请大家谈一谈对于自己单位的食堂,都有着怎样的想法?

您选择公司食堂的原因是:



您认为食堂就餐时哪项最重要:



29% 队伍实在太长,能吃上饭的时候都没有食欲了

28% 菜太贵了,这么贵,你好意思说自己是食堂吗

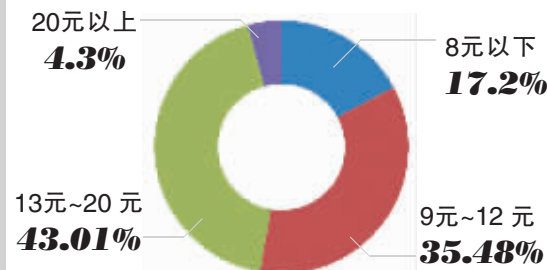
81% 每天都是那几个菜,实在是心生厌恶

19% 那不是菜,那是黑暗料理集中营

23% 食堂工作人员总让我们觉得欠了他100块钱

您对您所在单位的食堂有哪些不满:

您现在每天午餐花费大约是:



本版制图 施耀年

点赞派



我们单位的菜都是食堂打好放保温盒里,这点很高大上。

餐后有水果酸奶还不拜服?(汪峰脸)

每月推出特色菜,最近最受欢迎滴有菠萝排骨、蜜汁排骨、烤羊排、红烧牛排...肉食党感动得要哭了。

冬天有冬季暖锅系列,海鲜锅牛肉锅满目,都是荤菜还不贵;夏天午餐有免费绿豆汤、免费可乐雪碧醒目等;冬天还有免费雀巢咖啡哇!赞爆了!

单位食堂冬季有各式砂锅,夏季有冷面,绿豆汤味道和数量都很赞,炒菜的油水特别足,打包回家做面吃老赞!



吐槽派

食堂做的咖喱土豆真的像翔一样,实在没有吃它的勇气。

食堂番茄炒蛋也算大荤的心情,你不懂。

大厨的恶趣味,不管是青菜还是豆腐全部都要加姜!

姜算什么,我们单位现在炒个青菜也放辣。对了,偶尔还会推出特色菜——油条炒西红柿。

3个菜不沾一点荤腥,其中最好的是炒海带丝。

好几个单位只有一个食堂共餐,每次去要排队,去晚了找个位置要半天,还要和别人抢,有时时候轮到自己前面一个菜刚好没有了,只有等下一批再排队,真是醉了。

紫菜汤,紫菜捞完只剩下盐水汤了。

清蒸白萝卜让你沾酱油当菜来吃,也亏食堂大厨想得出来!

菜到冬天总是凉的,饭又冷且硬,米发黄。想流眼泪啊。

食堂的地实在太滑,不能愉快地在地上摩擦摩擦。

青椒丝,红烧,茄子烧,苦瓜片,粉丝末,回锅,葱爆片,萝卜地...有东西好久没见了。

白领午餐系列报道⑤

近日,前程无忧发布了“2014中国最佳人力资源典范”十大单项奖。出乎大家意料的是,连“公司食堂”也成了评选标准之一。常言道,要抓住男人的心,先要抓住他的胃。现在对企业来说,要抓住员工的心,也少不了先抓住员工的胃。一个饱受称赞的食堂,可以说是最贴心的员工福利,每天能在朋友圈里炫耀今天吃了啥。而一个槽点满满的食堂,则成为了员工的心理负担,一到饭点就开始发愁要吃啥。对比之下不由地感叹:有一种孩子,叫别人家的孩子。而有一种食堂,叫别人家的食堂啊!

记者 褚笑寒 施忆秋 蒲超琳

有一种叫别人家的



别难过,摊开今天的版面,放在老板的办公桌上告诉他:要想留住我的心,能不能先抓住我的胃?

宜家员工餐厅: 十月吃大闸蟹,十一月吃烤鸭,太豪华了吧

最近,宜家宁波商场员工餐厅的主管董师傅在朋友圈晒了一张满盘的鲍鱼图。“请不要说我任性,我只想保持低调。员工餐,简单点就可以。”这满满的拉仇恨的节奏啊!

董师傅介绍,宜家员工餐厅中西餐都有。同顾客餐厅一样,员工餐厅也会有一些瑞典特色美食。“比如说瑞典的肉丸,就很受员工欢迎。”此外,董师傅表示,除了每天必备餐点以外,宜家员工餐厅每个季度都会为员工提供当季特有的食材,“9月、10月是吃大闸蟹的季节,那两个月我们就会在员工餐中增加这一食材,每份套餐(中餐)里都会有一只大闸蟹。”

从董师傅的朋友圈内,小D

中石化宁波工程有限公司: 360度监控厨房,高大上到没话说

中石化宁波工程有限公司的食堂,是第一批获得宁波“示范职工食堂”称号的。这个能容纳1000人就餐的食堂,让去过的人觉得“这硬件没得说了”。

食堂门口,挂着一周的菜谱。像宫保鸡丁、糖醋里脊、东坡肉这样的大菜,是4~6元一份。而家常豆腐、西葫芦炒蛋、蒜香海带片这样的菜,是2~3元一份。但在这里,最好吃的还是肉包,6角钱一个,面皮松软,肉馅多汁,个头还比外面的肉包大一圈,女孩子吃一个就饱了。听着就让人流口水啊!

跟快餐店一样,菜一份份打

看到了宜家员工晒的套餐图,图中餐盘内分别放着大骨汤、大闸蟹、鸡片鱼头、瑞典肉丸以及一些时蔬。“我们的厨师还会定期和宜家北方分店的厨师对调,同时换下南北方的菜色,满足一些北方员工的口味。”董师傅说。

除了上述餐点,宜家员工餐厅还会定期推出主题餐点。11月是“北京烤鸭”主题,当月宜家专门请了高级厨师来为员工制作正宗的北京烤鸭。据悉,在本月的圣诞节期间,他们还将推出烤火腿、烤火鸡等圣诞主题餐点。

宜家的员工餐点如此丰盛,如此豪华,价格是不是也不低呢?对此,董师傅表示,这些餐点基本是平价销售的。“加上公司方面的补贴,平均每个员工每餐只要自费3元即可。”

公司食堂之于员工,不仅仅是饱腹那么简单,这可是个集享受美食、忙里偷闲、吐槽老板、八卦聊天等等功能于一体的完美场所。别人单位的食堂之所以让人羡慕,都有其自己的特色之处。



宜家员工餐



谷员工餐



诺基亚员工餐

宁波日报社食堂: 边看江景边吃饭,很有情调吧

在宁波工作的白领们,有没有想过在能俯瞰三江口美景的食堂里吃饭?这次终于不用羡慕“别人家的食堂”了,小D可以骄傲地告诉你,咱们报社的食堂就享有此福利。

从一走进我们的食堂,开阔的视野就能给人带来明亮的心情。在靠近奉化江的那面墙上,有着大片的落地窗,可以俯瞰城市的景观。正午时分,在阳光的沐浴下吃着饭,一眼就能将江边美景尽收眼底,也是蛮有情调的。

再来说说我们食堂的菜色。按照菜式的风格,食堂餐点分成了套餐和面点两种。拿面食举例,就有肉包、花卷、馒头、兰州拉面等等可供选择。“食堂大厨很有创意的,时不时会推出紫

薯馒头和南瓜馒头,味道老好的。”

好吃不贵,是大家对食堂菜的期盼。在我们的套餐窗口,一荤两素5元钱,两荤一素6元钱,还有饭后水果和饮料可以选择。至于性价比嘛,用一位同事的话,那就是“高于快餐店的价位,低于快餐店的价格。外面吃一顿花的钱,在咱们食堂够吃三顿呢!”如果当天的菜色不对口味,还可以到小食堂进行点餐,享受来自小灶的味觉享受。

除了早中晚三餐,我们的食堂还会在10点半之后供应夜宵。有时候小D晚上做完版面,感觉走路都晃悠悠了,去食堂买几个热乎乎的肉包子,吃完就又满血复活了。

民营企业食堂: 打温情牌,好吃到让减肥成为梦想

像宜家、中石化这样高大上的食堂毕竟还是少数,那有没有更接地气一些的呢?陈小姐就职的影视公司就有一家温情食堂。

“我们公司规模虽然不大,但是中午的免费员工午餐,那可是大公司都比不了的。”陈小姐告诉小D,公司的老板是个吃货,他特意请了一个烧饭阿姨,专门开辟了一间厨房,灶具、冰箱、烤箱、咖啡机一应俱全。“一般的公司食堂,三个荤菜就算土豪级了吧,可是我们每天至少有5个,你可以挑选自己喜欢吃的,再配上永远热腾腾的白米

饭,每次都会吃得停不下来。”

在小陈看来,自家的公司食堂早就超越了一般食堂管饱的基本诉求了,荤菜绝不少于5种,素菜不少于5种,再还有各种小菜,每周绝不重样,有时候还有点心、下午茶提供。“在我们公司,减肥永远是个梦想。曾经有个实习生刚来的时候,嚷嚷着要减肥,不要吃午饭。结果老板开玩笑吓唬她,不吃午饭要扣钱。为了不得罪老板,小姑娘只好加入了我们的午餐大军,然后就被这豪华午餐彻底收买了。走的时候就说,冲着这午餐也一定要来我们公司就职。”

以后的食堂,会变成什么样的呢?

更加规范化
管理部门:到明年年底宁波100人以上食堂都要规范化

今年10月27日,全市企事业单位职工食堂规范化建设及创建“示范职工食堂”推进会召开,又有31家单位获评宁波市“示范职工食堂”受到了表彰。这是我市第二批获得此荣誉称号的企业。截至目前,全市“示范职工食堂”已达到60家。

会议上,宁波市总工会和宁波市市场监督管理局提出,到2015年底,全市职工人数100人以上的企事业单位职工食堂基本达到规范化建设要求,要达到创建100家市级“示范职工食堂”的工作目标。

要评上示范食堂,可不是件容易的事。在饭菜标准上,要求每周公布一周菜谱和价格,一周不重样;主菜不能少于5种;单个菜品价格高于市面售价要扣1分,出菜时间距离就餐时间不超过2个小时。分制的评分,打分在90分以上才能入围,再进行PK。如果发生食品安全事故,那是要一票否决的。

更加科技化

食堂趋势:传统食堂开始融入更多互联网因素



珠海金山食堂和奇虎360食堂都融入了互联网因素。珠海金山食堂开通了微博,每天的菜单都在@金山食堂微博上发布,员工登录微博就可以提前知道每日菜单。

奇虎360更加“残暴”,在食堂安装了其新智能硬件360家庭卫士智能摄像头,在食堂菜品展示区安装一个智能摄像头。每个员工就餐前打开手机,通过手机上的360家庭卫士APP,就可以看食堂的上菜视频,每餐的菜品,哪个时间段是就餐高峰,哪个时间段打饭不需要排队,员工都可以在工位上一目了然地看到。