

菜品多样、名厨掌勺、宴请雅间,基地蔬菜直供……这些描述定义渐渐从酒店扩散到了食堂。

曾经食堂的全部内容都是“大锅饭”,是物质缺乏、要求单一的时代剪影。

如今涌进食堂的人们宁愿“蹭饭”,无非是对饮食安全的关注,以及企业单位人性化服务的实施。



从告别食堂到回归食堂,和物质无关,和观念有关

“新大锅饭时代”来了

本报记者 韩杰杰

厨师招聘,会种菜者优先

山东泰北环保设备股份有限公司最近发布了一则招聘信息,招聘岗位是食堂厨师。

在岗位要求一栏中,对方特地标出了“会种菜者优先”。

该公司于部长告诉记者,提出这点,是因为公司有五六亩的菜园,供给食堂蔬菜。若食堂师傅能通晓种菜之道会更好。

在泰北公司,员工人数不多,菜园做到数量上的自给自足并不太难。夏季菜种类多,产量高,自供没有问题,冬季得从外面采购一些。

开垦菜园供给食堂,于部长称“就是图个放心”。

抱着这种想法的并不是少数。伴随人们对饮食健康的关注,及对食品安全的隐性担忧,越来越多的单位企业有了自己的蔬菜基地,或是对接食堂,或是当作福利,发放给员工。

潍坊学院的学生在食堂招待外地朋友时,总不忘提一句:“这菜是学校基地种的”。

作为较早拥有自备蔬菜基地的单位,潍坊学院2007年就着手开垦菜园。如今租赁土地达100亩,种植常见的大路蔬菜,供应学校食堂。

这个基地距离学校车程仅有20分钟,能保证蔬菜新鲜;学校指导农户种植,要求是绿色无公害,保证了蔬菜的质量。再者,减少了中间环节,也降低了采购成本。

“经济效益是其次,关键是吃自己的菜,安全放心。”潍坊学院饮食服务中心人士说。

“现在吃饭不是比价位,比档次,而是比健康了。”市民于鸣说。

他曾在一家出口企业的自助餐厅吃过饭,那次经历让他很难忘。

那个餐厅很普通,环境很普通,但是上的菜却不一般。每上一道菜,服务人员都会介绍出处,一桌子菜,鸡是自己散养的,菜是企业雇人种的,面食是餐厅

的人员做的,还有各种时鲜的野菜。地方不高档,吃的东西却让人感觉很“高档”,不比四五星的酒店差。

于鸣说,在他心里对食堂有一份特别的信任。“食堂是办给自家吃的,当然怎么放心,怎么来。”

你见过“星级”食堂吗

上世纪50、60年代,是公共食堂的时代。那时人们一日三餐,忙时吃干,闲时吃稀,顿顿不愁。

这种敞开肚皮吃的模式使得很多公社寅吃卯粮,难以以为继,很快便退出历史舞台。

改革开放后,随着大型公司、企业的增多,食堂在一些厂区、矿区红火起来,作为一种配套设施,食堂还是延续“大锅饭”的旧模式,在口感、卫生、营养搭配上并不是特别注意。

随着社会发展,人们对饮食安全越来越关注,企业单位也越来越注重人性化服务的实施,食堂的内容也丰富起来。部分企业的食堂已渐渐有了分档,服务档次提升,像酒店评星一样,也有一星与二星的差别。

在奎文区千业家纺厂区,记者注意到,这里既有供应600职工就餐的集体食堂,也没有千业酒店供人们打牙祭,或是供周边的市民前来消费。与食堂不同,酒店档次提高,设有雅间,人们可以按58元、68元,至上百元的不同价位吃标准餐,也可单点。

检疃村的一位村民告诉记者,庄检路两侧开发没几年,虽然厂区不少,但是配套还很欠缺,小吃点很少,大型卖场也没有,工厂办一所档次高些的酒店,既方便了周围的村民宴请,对内部职工也提供了一种选择。

“走进一些地方的食堂,会发现里面别有洞天。”做销售工作的王晓军平时经常接触企业、机关单位。他说,现在的食堂不是以前的食堂了,有的单位在里

面设个雅间,专门招待用,找个手艺好的厨子,点上特色的果蔬,很享受。

记者了解到,随着人们对美味的追求,如今单位招聘食堂师傅的门槛也渐渐高了起来。

在潍坊博才网、齐鲁人才网、潍坊英才网等网站上搜索一下:近10日内的食堂厨师职位信息,共有26条招聘内容,其中要求食堂厨师工作经验3年以上的有8个单位,要求工作经验5年以上的有4个。

山东德美化工有限公司小食堂招聘厨师,要求厨师厨艺出色,兼顾南北菜系。冠泰管桩有限公司则要求对方有2年以上厨师工作经验,对食品营养学、厨房的设备知识拥有相当的基础,拥有较高的烹饪技术。

记者联系到其中的一家名为赛祥的机械公司,对方对食堂厨师的要求是工作经验5年以上,工资暂定每月3000元。该公司人事部门负责人介绍,之所以想招聘一位技术好些的,是因为公司位于郊区,周边都是村庄,没有一个像样的酒店。业务洽谈或是接待来宾时,往往要开车跑20多里地找酒店,费时费力。考虑到单位也有食堂,供应30多个员工吃饭,就想利用起来,在里面设置个雅间,做招待用。用更实在的话说就是,食堂厨师不好干,众口难调,既得在规定时间内做好足够

数量的饭菜,还得想法子变花样。经验多的师傅好应付员工的口味和挑剔。

馒头省一毛,也是实惠

“一个馒头4毛钱,不仅比外面便宜一毛钱,个头还大。”家住新华小区的王建行老人是市机关事务管理局食堂三年多的“老客户”,最吸引他的莫过于这里的实惠。

这个食堂从1998年开设,至今已有14年。最初是为了方便家属所设,后来渐渐的,名气有了,附近居民也常来此“蹭饭吃”。

记者在现场看到,由于建设时间较长,这里旧时特色比较明显。饭菜一溜排开,划卡消费,由于供应的多是居民,大厅内仅设有七八张桌子。

“炒洋葱一份2元,肉丸子一个3元,炸黄花鱼一斤14元,价格比超市、快餐店还便宜。”在此就餐的张亮正为附近一户人家装修房子,午饭就是在食堂里解决。“便宜,外面找不到这么便宜的饭菜了,喝瓶啤酒,吃个一荤一素,八九块钱就够了。”

同样,在潍柴职工餐厅,两个半份菜,一个馒头,只花四五块钱。市民小于跟着朋友去潍柴

职工餐厅蹭过几顿饭。

他说,现在在外头吃,五六块钱只能吃碗面条,稍微正式吃点儿,怎么也得上十块钱以上。但是在食堂里就不一样了,量足价低,一个男生五六块钱就吃好吃饱。

虽然如今的食堂档次比以前提高了很多,但是沿袭下来的实惠的老传统却几乎没变。学校、机关食堂有补贴,企业食堂对员工也有补贴,因此食堂内的饭菜比外面都要实惠。

市机关事务管理局食堂工作人员告诉记者,食堂作为内部餐厅,本来就是服务内部员工的,饭菜自然价格实惠,食堂都是低利润在运作,有的仅是维持开支。

业内人士介绍,与快餐店、酒店相比,单位食堂顾客群稳定,不愁客源,而且就餐时段集中,不仅人力可以高效利用起来,而且能根据实际情况较为准确地准备食材,减少浪费,因此在价格上有优势。这种价格优势,在如今高物价的现实情况下,是很有吸引力的。这也是为什么北京等一线城市会出现白领去学校“蹭食堂”的原因。

啥时候可以“资源共享”

尽管人们越来越愿意向“食堂时代”回归,但内部食堂多不对外开放。不少居民都希望这份资源能够“共享”,以期解决附近人员的就餐问题。

刘洪大学毕业后在潍坊就业,目前租房住。一个人过日子不值得开伙,他基本每天都到单位附近的安丘巷小吃街就餐。“一到饭点,就不知道吃什么。”况且整天下馆子,一顿二三十元也吃不起,只能去餐点买现成的,带回来吃。而最让他担心的是,餐点都是露天的,风吹日晒,卫生暂先不论,地沟油、毒豆芽个个“凶猛”,就怕运气不好碰上了。

“以前在学校吃食堂,就盼望着以后别再吃了。”但刘洪如今却盼着有个食堂,“卫生、方便”。暂不论口感,食堂承担着从几十人到上千人的供餐,一旦发生食物安全问题,影响极大,因此食堂在安全上都非常重视。即使出了事,也好维权。

而张晶晶也同样为去哪里吃饭苦恼。前一阵物价上涨的时候,媒体报道北京一些城市的白领涌入高校食堂蹭饭吃,张晶晶体会这份无奈。“现在找个实惠、卫生的地方吃饭真不容易。”

如果单位食堂觉得外人就餐占用内部资源,也可以定两种餐费价格制度,对外来人员采取高于内部员工就餐价格的另一套价格。张晶晶觉得,高一点价格,不是问题。

早在2009年,民政部就发布《关于进一步推进和谐社区建设工作意见》,提出鼓励社区内或周边单位向社区居民开放内部食堂、浴室、文体和科教设施。

采访中记者了解到,除了上班族,空巢老人也面临吃饭难的问题,为解决这一问题,潍坊去年起启动“银龄居家乐工程”试点,鼓励各社区打造“老年餐桌”。可见集体食堂也是一种商机,若有关单位能抓住这个需求,不仅能解决上班族、老人的就餐问题,还能解决就业问题,挖掘利润。

