

# 做好一顿饭 抚慰一群人

崇川“职工好食堂”烹出城市温度

今年3月,崇川区总工会通过引入优质餐饮企业为职工提供多元化就餐服务,打造包括南川食事社区食堂、东台鱼汤面·三桥社区食堂、南通测绘院食堂在内的全市首批“职工好食堂”,服务好职工的“心”和“胃”。从补贴让利到优质服务生态,崇川用一餐饭的烟火气串联起新就业形态的民生链条。



外卖小哥吃饭有了保障。记者卢铖卉

## ▶ 食堂+驿站,小哥就餐“凑合”变“合口”

4月28日上午10点,在学田街道“南川食事”社区食堂内,两名美团外卖小哥已经吃上了“早午餐”。“十点半到一点半是外卖的午高峰,我们只能错峰吃饭。”柯成超已从业3年,95后的他体力好、饭量大。

食堂的明档厨房内,主厨杨波正忙碌地翻炒菜品,消毒柜、留样冰箱等设备一应俱全。他透露,食堂每日从早上7点开始备菜,供应30余种菜品。食客可根据需要自选菜品,每道菜品价格为5元至10元,并提供10元、12元、15元三档的自选套餐。“我们食堂覆盖了全年龄段的食客,不仅有适合老人的清淡菜,也有年轻人喜欢的创新菜。”杨波介绍,10元可享一荤一素,15元

能选两荤两素,还特别为新业态群体提供九五折优惠。

“这里不仅能省下一点饭钱,更有一份被尊重的感觉。”从业6年的徐鑫程深有感触。过去他常因赶单饿到下午3点,现在食堂的错峰供餐让他“胃里踏实多了”。为更好地服务新就业群体,食堂还特别延长了供餐时间,确保不同时间段都能吃上热饭。

杨波告诉记者,参与“职工好食堂”项目起初是出于社会责任,但工会的补贴机制让食堂“既能做好事,又不亏本”。

今年3月底,由钟秀街道、学田街道等各街道工会以及快递行业工会提供的首批800张就餐券正式投放,每张面值15元,快递小哥、外卖小

哥以及环卫工可以凭就餐券到“职工好食堂”就餐。“这些就餐券目前已回收98%,不少新业态群体都在期待第二批就餐券的投放。”崇川区总工会权益保障部负责人陆彦扬告诉记者。

“我们还将食堂作为品牌展示窗口,计划延伸服务链条。”学田街道工会负责人石杨介绍,目前,在区总工会的支持下,学田街道正在推动“食堂+驿站”联动建设,为前来就餐的小哥们提供饮水补给、歇脚充电、取暖纳凉等便利服务,让小哥们烈日能避暑、累了能歇脚、渴了能喝水、没电能充电……联动服务解决新就业群体吃饭难、歇脚难的问题。

## ▶ 智慧+温情,员工餐饭“将就”变“讲究”

4月28日中午11点45分,南通市测绘院有限公司六楼职工食堂飘出阵阵饭菜香。水芹炒肉丝、清蒸鳓鱼、山药枸杞炖瘦肉、蒜薹干菇炒肉丝、西生菜……七八种菜品整齐摆放,员工们有序排队,扫描二维码后,厨师根据平板显示的订餐信息快速配餐。“今天选了一鱼一肉一菜,口味好还健康,比外面餐馆好多了!”外业测绘员张师傅竖起大拇指。

过去,测绘院员工就餐是个“老大难”——外业人员奔波在外,一般就近就餐;内业人员就在单位楼下找小餐馆凑合。“那些年,我们养活了不少周围的小餐馆。”公司工会负责人刘占林调侃道。2019年,公司以打造“职工之家”为

契机,将食堂建设列为重点民生工程。近200平方米的明亮餐厅、可容纳百人就餐的木质桌椅、配备智能订餐系统的取餐窗口……硬件升级让员工们直呼“有了家的感觉”。

“硬菜”上桌,暖心“上线”。

“我们坚持食堂自营,厨师和服务员全是自家员工,食材安全、成本可控。”刘占林介绍,员工午餐免费,加班或单身职工还能申请免费晚餐,外勤人员则享受餐补。这种“兜底式”关怀让常年在野外作业的测绘队员们倍感温暖。

食堂的“智慧化”管理是一大亮点。每周五,企业微信会推送下周菜单:周一椒盐大虾、周二黑椒牛柳……员工通过订餐软件提前勾选,厨师按

需备菜,既减少浪费,又满足个性化需求。取餐时,扫码即可“秒出”预订菜品,效率大幅提升。“系统还能统计热门菜,我们根据反馈调整食谱。”厨师长季军说。

如何持续提升满意度?测绘院的答案是:让员工当“评委”。每季度,公司通过企业微信匿名征集意见。“去年,食堂根据员工建议新增了消暑餐饮,为一线作业人员提供绿豆汤、酸奶等。”季军说。

一餐饭看似小事,却是职工幸福感的“晴雨表”。南通测绘院用“自营模式+智慧服务+人文关怀”,将食堂打造成了凝聚人心的“暖心工程”。“职工吃饱吃好,才能把测绘事业的‘蓝图’绘得更精彩。”刘占林说。

## ▶ 送餐+优惠,园区“外卖族”变“食堂粉”

4月29日上午11点,一辆载着满满饭菜香的餐车从崇川经济开发区东台鱼汤面·三桥社区食堂出发,缓缓驶入新胜路158号的迈普产业园。车门打开的瞬间,红烧肉的酱香、清炒时蔬的鲜香和鱼汤面的醇香扑面而来,让等候多时的职工们忍不住深吸一口气。“我已经半个多月没点外卖了,很期待今天的午餐。”奥创科技的90后程序员小李笑着说道。

迈普产业园聚集了奥创科技、清川机器人、国信医药等58家创新企业,园区职工超千人。长期以来,园区缺乏配套食堂,职工们要么自带饭菜,要么依赖外卖。“我们做过调研,园区大部分年轻职工吃饭都靠点外卖,一顿外卖均价超过20元,而且很多职工也反映外卖油腻、不健康。”崇川经济开发区总工会相关负责人蒋楷介绍。为解决这一民生痛点,崇川经济开发区总工会联合三桥社区食堂推出了“送餐到企”服务。

翻开当天的菜单:主食是蒸好的五常大米饭,菜品有排骨炖土豆、肉片炒花菜、清炒茼蒿。“我们坚持少油少盐,每天保证一大荤一小荤一素一汤,周周不重样。”社区食堂负

责人葛剑芳说,“不管菜的成本多高,我们每顿只收他们15元,跟店里的价格相比,园区职工平均享受八五折的折扣。”

虽然利润空间压缩了,但葛剑芳算的是大账:“200多份固定订单帮我们平摊了成本。”这种双赢模式正让更多产业工人从外卖族变身为“好食堂”的忠实粉丝。

在葛剑芳的手机里,园区沟通群稳稳置顶。翻开群聊记录:“今天的肉感觉有点硬,这是什么原因?”“感觉菜比较清淡,老板可以多做点辣菜。”……每条反馈建议下都有葛剑芳的回应——我们的肉片先炸后炒,会比腌制的肉片硬一点;我们每天菜色都不一样,明天给大家做毛血旺尝尝……完善的“售后服务”让职工吃得放心。

一餐热饭不仅暖了职工的胃,更暖了创新创业者的心,这座城市的温度就在这升腾的烟火气中愈发真切。“我们要让职工吃得饱更要吃得好。”陆彦扬表示,区总工会将通过与教育、文化、体育等其他社会资源的整合,将“职工好食堂”打造成为职工文化生活的新平台,进一步丰富职工的精神文化生活。

本报记者卢铖卉

## 让职工食堂成为城市温暖名片



在快节奏的现代生活中,吃饭这件“小事”往往折射出一座城市的民生温度。崇川区打造“职工好食堂”,不仅解决了职工“吃饭难”的问题,更通过智慧化管理、温情化服务、多元化供给,让一顿饭成为连接职工与城市的纽带。这一创新实践不仅提升了职工的幸福感,也为城市基层治理提供了新思路。

“职工好食堂”要想办得好,关键在于精准对接需求。外卖小哥错峰就餐、园区职工健康饮食、夜班工人热饭供应……不同群体对“吃”的需求各异,崇川从细节入手,以“一餐一饭”回应民生关切。无论是“食堂+驿站”的联动服务,还是智慧订餐系统的精准配餐,都体现了精细化管理的思维。城市治理的成效,往往就体现在能否把“需

求清单”转化为“满意清单”。

“职工好食堂”要想办得久,核心在于可持续的运营模式。单纯依靠行政补贴或企业让利难以长久,崇川的探索提供了可借鉴的经验——工会补贴与市场运作相结合,既让利职工,又保障食堂合理盈利;园区送餐服务通过规模订单降低成本,实现双赢。这种“政府引导、市场参与、职工受益”的模式,让民生工程不仅“建得好”,更能“用得好”。

“职工好食堂”要想办得暖,根本在于以人为本的理念。从错峰供餐的体贴,到消暑饮品的关怀,再到匿名反馈的回应,这些细节背后是对劳动者发自内心的理解。一座城市的温度不仅体现在高楼大厦的光鲜外表,更体现在对普通劳动者日常需求的关照。当外卖小哥能吃上热饭、程序员能告别油腻外卖、夜班工人能享受深夜暖餐,城市的归属感便在这些烟火气中悄然生长。卢铖卉