嘉兴生活



2019.3.22 星期五

接**工根系 Q N G** 钱工报系有限公司 DM 増刊

报料 热线 **82600000**

QQ _{振料} 2668724989



@钱报 嘉兴

责任编辑:陆永林版面设计:王婧

1

全省首发《企业食堂服务质量星级划分与评定》地方标准

海宁: "三服务"助推企业食堂高质量建设

宣应 徐超/文





浙江凯耀照明(B厂)食堂

浙江凯耀照明(B厂)食堂



浙江普利斐特食堂

企业食堂是企业管理和员工关怀的重要组成部分,是影响企业高质量发展的"微观基础"。由于单次就餐人数多、就餐频次高,企业食堂同时也是政府防控食品安全风险的重点领域。近日,由海宁市场监管局牵头编制的《企业食堂服务质量星级划分与评定》地方标准正式发布。这是全省首个也是唯一一个企业食堂服务质量地方标准。

2018年以来,海宁坚守服务发展主线和保障安全底线,将稳企业、增动能、保平安的服务理念融入企业食堂食品安全治理中,变"事后处置"为"全程服务",与企业共破食堂建设管理难题,以企业食堂的规范提升彰显企业管理硬实力和企业文化软实力。目前已在尖山新区(黄湾镇)、马桥街道两地试点推进企业食堂质量提升工程,两地企业食堂持证率从不足70%跃升至100%,36家企业食堂实现星级提升,企业食堂的员工满意度和客户好评率显著提升,为企业高质量发展提供了坚强的基础支撑。

浙江凯耀照明股份有限公司坐落于浙江海宁 尖山新区,它是一家专业研发、生产、销售各种 LED健康智慧照明产品及LED数字控制系统的 企业,公司设有多个大型生产基地,拥有20余万 平方米的标准化厂房,80余条现代化自动生产 线

来到浙江凯耀照明股份有限公司(B厂),可以看到该厂集食堂、住宿、生产等于一体。据悉,该厂于2017年1月拍卖所得,原来的食堂只有

500平方米,能容纳500人就餐,当时的食堂虽然 卫生健康,但是如公司管理层所说的"不规范且不 上档次"。

在持续投入120万装修后,如今食堂已经焕然一新,整洁漂亮,让人感官也得到了舒悦。"现在就餐这一层是3000多平方米,可以容纳上千人就餐。"公司负责人说到,食堂于2017年年底进行改造,2018年投入使用,目前由第三方餐饮公司"行膳坊"运营。说起改造的原因,一是员工的数量在不断的增加,二是食堂规范化的调整。

食堂分为员工通道和物流通道,通过员工通道走入,可以换衣间、消毒间、货物间等有序排列。例如其中的禽蛋间,里面还按照鸡蛋、皮蛋、咸鸭蛋等分别放置,并配备紫外线消毒照射。值得一提的是,该食堂由原来的天然气改成了更环保的电磁灶,在不影响餐饮口感的前提下每年可以节省8%的电费,同时时间效率也提升了不少。

"原来的厨房布局不合理,分部散,按照上级单位的指导改造后,实现了全流程的规范化、细致化,用工也减少了,比如以前切配需要12人,现在只需要8人,优化了整个团队结构。""行膳坊"负责人介绍到,同时他表示,流程的合理化后,分工更加明确,员工工作起来也变得更轻松了。

看完凯耀照明的食堂,我们再把目光转向"小而美"的精致食堂,这家"网红"食堂位于浙江普利斐特汽车科技有限公司内,该公司一改对"厂房就是整整齐齐的房子"的刻板印象,特地邀请了高端设计师倾心打造成了欧美"工业风"建筑厂房,一步一景,处处透露着设计的美感。

该公司也坐落于海宁尖山新区,是一家专业 从事汽车化工材料和零部件的研发、生产、销售及 服务于一体的多元化科技企业,由于自动化水平 比较高,目前员工相比密集型用工企业少之又少。

"食堂就是企业文化的一部分,虽然平时只有40多个人吃饭,但是我们依旧为他们提供健康可口的美味。"公司负责人介绍到,同时也会根据员工的口感进行日常调整,并将菜谱张贴在进门口。该"网红"食堂,属于咖吧式休闲风,面积不大,500多平方米左右,后厨100多平方米,于去

年9月份投入使用,投入了200万左右进行建设, 现配备大厨1人,帮厨2人。"在建设初期,我们得 到了上级部门的指导,所以更早地制定了符合安 全操作、规范化的建设方案。"

做优基础服务,巧解企业食堂"管理无序"难题。海宁围绕布局流程、设施设备、管理措施、服务内容、特色项目等评价指标设定五个质量等级,指导企业根据自身实际对标提升。开展全覆盖式企业食堂分管负责人和食品安全管理员专项培训,配套建立线上实时沟通和线下实地指导"双服务"机制,实现干部与企业之间的无缝沟通对接,从解决企业食堂运转中的从业人员操作不规范、管理人员不专业等实际难题入手,打造"标准化+规范培训+星级培育+典型示范"层层递进的基础服务体系。

2018年以来,海宁市监局以标准化手段为依托,通过政务高效服务、做优基础服务、第三方专业服务,变"事后处置"为"全程服务",与企业共破食堂建设管理难题,帮助企业"降本提质""提档升级"。当地企业食堂整体管理水平明显提升,根据抽样调查,食堂实现星级提升的企业员工对食堂的满意度从2017年底的不到40%提升至2018年底的92%。

"目前,海宁有923家企业食堂,就餐职工达30万人左右,标准发布后,我们将通过三年时间实现200家三星、100家四星、50家五星的创建。"海宁市场监督管理局相关负责人。



浙江普利斐特食堂