

特稿

生活

故事

校园

# “共享食堂”为啥能“火”

有一句话叫做“要想留住员工，先要留住员工的胃”。但是想要拴住员工的胃，哪有那么容易？

对于这一点，上海金山工业园区的不少企业深有体会。

地处上海远郊的这个工业园区，占地面积约58平方公里，在地企业近400家。由于地理位置比较偏僻，园区周边餐饮配套比较少；又因为面积广阔，园区统一建食堂也不现实。

为此，这些企业给职工解决午餐的主要途径就是订盒饭。但是，统一外送的工作餐样式单一，因为路途远、需要配送物流链等原因，食物口味总是差强人意。很多职工表示，午饭也就是图个饱，距离吃得好却还有很大差距。

“在这种情况下，员工对工作餐普遍表示不满意。因为公司统一订餐，基本就是快餐盒饭，选择性比较小。”上海皓月电气有限公司副总经理张明透露，他们公司以外地员工为主，“大家都是五湖四海过来的，有些人喜欢吃辣，有些喜欢重油的，统一订盒饭真的众口难调。”

为了解决员工就餐问题，皓月电气更换了多个午餐供应商，但是收效甚微。“第一个月还好点，两三个月后大家就又吃腻了。再比如说，今天突然想吃个馒头了，但是主食只有米饭。”张明苦恼地说。

园区内的上海金纳淋浴房制造有限公司总经理助理王芳表示，职工吃饭难题已经困扰了这家小公司许久，公司也想了各种办法，比如给大家统一订工作餐，但是不尽如人意。大家普遍反映吃得不好，折腾了好一阵。

如果职工想改善伙食，自己点外卖呢？记者站在园区内，尝试打开外卖App查询发现，最近的餐饮店距离有2.6公里，哪怕是非就餐高峰时段，外卖送达时间至少也要半小时。

“上海市区会好一点，外卖多，选择也多。我们工厂在定业路上，算是离朱行镇很近了，但是也有两三公里，更别说更远的企业了，有时候点了外卖，人家都不一定愿意送。”在园区内上班的蓝领小王告诉记者，“中午一共就1个小时休息时间，就算我骑电瓶车过去吃，一来一回路上也要不少时间，如果遇上大风大雨天气就更麻烦了。”

## 建不建职工食堂？ 家家有本难念的经

要解决职工就餐难题，为啥不办个职工食堂？记者调查发现，园区企业各有各的现实难题。

“总共十几个人，专门建个食堂是不现实的，对于企业来说，成本太高了，随便找个阿姨烧饭，光人工就要三四千元。”金纳淋浴房制造有限公司总经理助理王芳说，他们公司全部员工加在一起只有十余人。

记者调查发现，不只是像金纳这样的小企业“办不起”食堂，哪怕是员工过百的企业也有自己的难处。

“无论是从成本控制还是管理角度来说，自己办食堂的难度都不小。”张明全程经历了皓月电气自办食堂的整个过程。他告诉记者，建立职工食堂，首先需要建立一支后勤保障队伍，要么调配人员，要么重新招聘，这就涉及到人力工资和时间成本。

组建起后勤团队后，食堂管理也有新的挑战。首先要申请营业执照和餐饮服务许可证。皓月电气仅申请审批“两证”，前前后后就花费了大概三个月左右的时间。“办好证以后，食品安全、油烟排放、餐厨垃圾也要有人管理。”张明透露，截至目前，仅食堂（含早中晚三餐）的设备、人力等前期投入，已接近700万元。

## 园区内首个“共享食堂”现身 吸引了不少周边“邻居”

就在去年，皓月电气的职工食堂正式开张



员工排队取餐

餐费自动感应计算

园区职工在“共享食堂”用餐

了。之后，它又多了一个新的身份“味缘餐饮管理有限公司”。

张明就是这家新公司的负责人。而从职工食堂到“餐饮公司”的转变，则源于降低成本的无奈之举。既然投了那么多钱，园区里就餐需求又那么大，那就索性把内部职工食堂改成“共享食堂”吧，吃的人多了，采购和用工成本还能再降下来。

“共享食堂”开张后，起初试点经营早餐，慢慢地覆盖至午餐。

采访当天中午，记者来到了位于上海定业路上的这家食堂，沿着标识走进，通过体温测量后，扫一扫二维码，绑定手机号。

正是吃饭高峰时间，一排溜的职工排着队拿取餐盘后，人脸识别确认信息，即可自助选餐。

电子屏上显示着今日菜单：红烧大排、干扁鸭块、干锅千叶豆腐、茄子土豆、蒜泥菠菜、百叶海带汤，主食则是米饭。

如果想吃面食也没关系，左手第一个窗口还提供汤面以及各式浇头。荤素搭配，品种丰富，粗算下来有十来样菜品。

价格如何呢？红烧鱼块3.12元/50克，烧鸡3.56元/50克，经济实惠。记者选了两荤一素，再加一碗海带汤，算下来还不到10元。

吃得好不好，归根到底企业职工感受最深。

皓月电气设备科员工王杰，在企业工作了10年。“最开始是吃盒饭，我们这些男同志，干的都是力气活，有时候一份盒饭不够吃。领两份吧，又吃不完。而且菜没得选，今天想吃馒头了，但是不一定有。”王杰坦言，工作餐不好吃，一度成为大家反映最强烈的问题。

“现在我想吃什么点什么，味道也不错，每个月还有新菜，确实比过去好了不少。”王杰说着，还给记者晒了晒这几个月的午餐费用，除去企业提供的每餐12元补贴，一个月下来，有鱼有肉，吃饱吃好，自己掏腰包，才花了十几元。“你看看，午餐费最多的一个月，我才花了20多块。”

就在隔壁企业上班的蓝领赵姐告诉记者，“以前我们自己带饭，加热需要微波炉，十几个人等两台微波炉，吃完了还要洗刷。现在有了共享食堂，不用排队等着热饭，环境又好，吃完就走。我们公司补贴12元，所以自己基本上不花钱。”

据介绍，“共享食堂”开张后，不但以员工价对“邻居”开放，还和周边企业建立深度合作：其他企业的职工来这里就餐，可享受午餐餐补，即每顿午餐费用总额，减去公司餐补金额。多的部分，员工自己支付。而餐补部分，则由两家企业按月结算。

金纳淋浴房制造有限公司就是用这种方式，按照每个员工每顿12元标准，向“共享食堂”购买了服务。

“我们统计下来，基本上员工自掏腰包的情况不多，12元餐补基本能覆盖一顿中饭。你想吃得更好些，自己加个一两元，也就够了。”张明表示，目前早餐、午餐“共享食堂”模式已经比较成熟，之后将推出晚餐“净菜”服务，附近企业的双职工可以提前预约，订制晚餐半成品以及第二天的早餐。

## 共享模式计划向内复制 更多职工将享受“15分钟就餐圈”

“成本比较高，需要承担食品安全责任，前期还需办理各类审批手续，这给企业办职工食堂设置了门槛。通过共享方式，将企业盈余资源分享给周边企业，资源充分利用，解决的不仅是一家企业的职工就餐问题，周边一公里辐射范围内的企业都可以享有这一优惠，确实是大大方便了企业和职工。”上海金山工业园区企业服务部主任沈军告诉记者。

据沈军介绍，在园区内的近400家企业中，截至2020年底自建食堂的企业仅有59家。园区另外设置了一个早餐的集中就餐点“鑫港湾”，但只能同时供应早餐400份左右。无论从供应量还是产品种类上来说，都无法全面满足整个园区的职工就餐需求。

沈军认为，皓月电气开办的“共享食堂”的午餐供应量超过千份，但是企业员工就餐量仅有三四百份，“这么多供应量，可以充分挖掘利用。”

据了解，早在去年，上海金山区商务委、经委在前期调研中就发现，在上海金山工业园区内，有部分企业可提供用餐服务，甚至有盈余资源可以辐射到周边企业。皓月电气有限公司的共享食堂，正是金山工业园区内解决企业职工就餐问题的先行试点单位。

为此，上海金山区商务委、经委不但为试点企业提供政策引导，还牵头联系了金山区内大型中央厨房，提供新鲜实惠的食品原材料。

“起初是早餐试点，效果不错。不少企业职工从靠路边摊解决早餐问题，到了有了固定、干净的就餐场所。同时引导皓月电气将共享早餐延伸至午餐和晚餐，甚至夜市，满足周边企业加班族的用餐需求。”上海金山区经委相关负责人表示。

在“共享食堂”出炉的过程中，工业园区管委会也充分发挥“店小二”的作用，对企业办食堂给予充分支持。

譬如，在企业申请营业执照和餐饮服务许可证时，工作人员主动上门服务，协助企业办理，减少了跑腿次数。

在周边道路规划上，为企业开辟早餐亭、停车位，吸引周边企业职工来就餐。

“运营了几个月后，我们也在园区企业内开展问卷调查，29家企业对共享模式给出了正面评价，大家反响热烈，要求推广的呼声很高。”沈军透露，工业园区支持也欢迎有能力的企业释放自己多余的能量，帮助周边企业共同解决职工就餐难的问题。

“目前与我们签合同的周边企业已有6家，还有3家企业有合作意向，正在谈合作细节。”张明对“共享食堂”模式的推广有信心，“现在还有员工规模上千的大企业联系我们，一方面是学习取经，另一方面是寻求合作。”

“从目前单月营收情况来看，基本持平。等规模化后，客流量增多，成本降低，将实现更好的盈利水平。”张明透露，正在计划今年上半年向园区内复制一两家新的“共享食堂”，并增加夜市。“园区里休闲娱乐设施少，夜生活单调，我们也想打造一个员工休闲区。”

(转载自“劳动观察”)