



# 好食堂牢牢抓住职工的“胃”，大讲堂牢牢抓住职工的“心”—— “两堂”建设，让职工从“舌尖”暖到“心尖”

## “中央食堂”“共享食堂”“骑手食堂”…… “工惠食堂”解决职工“舌尖上的烦恼”

红烧肉、丝瓜毛豆、肉末粉丝……接过每份都盛得满满的饭菜，外卖小哥小赵脸上露出笑容。自从有了“骑手食堂”，小赵再也不用饿一顿饿一顿了！  
针对不同类型职工的“吃饭需求”，泰州市高港区总工会按照“政府支持、工会引导、企业自办、社会兴办”的原则，在全区推进“工惠食堂”建设，将辐射面扩大至新就业形态劳动者，着力帮助职工解决“舌尖上的烦恼”。

### 优化共建模式，因地制宜满足职工“吃好刚需”

打破企业壁垒，建设“中央食堂”。在生物医药产业、高端装备产业、电子信息产业三大园区，由园区主导、国有平台公司主营、工会引导，建设园区“中央食堂”。在企业自建食堂的基础上，为周边职工提供优质的“自选”服务。按照“平台公司让一点、职工企业出一点、工会组织补一点”的原则，周边职工都可以凭园区企业职工工作证件，办理“电子就餐卡”就餐，服务共计覆盖园区6.6万人。

创新邻企机制，建设“共享食堂”。2023年，高港区总工会创新“邻企共享 社会互融”基层工会组织建设工作机制，推动相邻企业之间、企业工会与园区（镇街）、社区工会之间组织共建、资源联合、服务联动，打造“共享职工之家”。在此基础上，对于楼宇商圈中的小微企业、小商户、零工等没有自建食堂的单位职工，推动商圈中的大企业、支柱企业食堂对外开放，建设“共享食堂”，让小微企业、小商户、零工也能享受到和企业职工一样的食堂待遇，让食堂也成为一种“共享资源”。金融广场、天虹商圈、大润发商圈的“共享食堂”，累计服务非本企业职工1.3万人次。金融广场“工惠食堂”依托金控集团职工食堂建设，面向周边职工、群众开放，实现楼宇企业职工及周边新业态劳动者“全开放”。

围绕重点企业，建设“缤纷食堂”。打造“智慧食堂”，实现了一菜一价、智能称重、刷脸支付等功能，通过智能结算进行数据分析，了解职工的口味偏好、饮食需求，及时改善调整餐饮供给。打造“全功能食堂”，除了正常的标准餐之外，将“职工之家”阅读区、休闲区等功能嵌入食堂，打造职工一体休闲空间。蓝思科技年均职工在3万人左右，秉承“食在蓝思 暖心安心”的理念，3个园区设置7个食堂，除了正常的标准餐之外，还提供多样化的餐饮体验，有数十种菜品不重样的自助餐，还有鸭血粉丝汤、猪脚饭和湖南小碗菜等地方特色菜。在“蓝思泰州”小程序设置“吃在蓝思”专栏，定

期更新介绍不同餐厅的美食新品，让职工及时掌握美食动态。

### 创新普惠形式，因人施策擦亮工会“惠民品牌”

建网上平台，一券直达。联建“招商银行B餐通”小程序，在园区开展“优质食堂职工评”活动，为每个园区评选排名前五的企业食堂赠送“招商银行B餐通”程序，助推企业引入职工点餐、点评、打分的内部竞争机制，推动食堂建优建好；拓展“泰高新职工之家”平台功能，通过“新高工惠 生日有礼”“返岗复工 工会有礼”等线上活动，定期向全区职工、新就业形态劳动者发放餐饮兑换券，一键领取，简单快捷。

集优质商家，一码兑付。优选一批大众点评优、区域人气旺、品牌美誉高的商家，成为特约“工惠食堂”。职工领取兑换券除了可以在“中央食堂”“共享食堂”兑换外，还可以在特约商家兑换等值餐饮。目前，全区面上已达成合作协议的餐饮商家达12家。累计发放兑换券8万余元，为新就业形态劳动者赠送“生日面条（馄饨）”兑换券3000份。

送工会服务，一体定制。深化“新高职职工大讲堂”功能，将大讲堂开进职工食堂，为职工提供烹饪培训、健康饮食讲座，提升餐饮服务水平。举办烹饪技能大赛比武，在比学赶超中，增强“工惠食堂”影响力。

### 突出工会作为，因新而建定制暖新“骑手食堂”

“我们一般要等到配送高峰过了，才会找个地方胡乱对付两口。”由于饮食不规律，肠胃不好已经成了不少骑手小哥们的“通病”。

高港区总工会通过举办“小哥生日会”、走访座谈以及专题议事会等形式“调查走访”摸需求，熟悉骑手工作流程，了解新就业群体的生存状态及工作环境，及时掌握他们“吃饭难”的问题，在新就业形态劳动者较为集中的辖区推动建立“骑手食堂”。2023年，工会在寺巷街道建设泰州市首家“骑手食堂”，让日夜奔忙的小哥们能在“家门口”吃上安心可口的饭菜。

“骑手食堂”依托集中助餐点，用“明厨亮灶”精心定制“一大荤一小荤一素菜，米饭、汤不限量供应”的“8元畅吃套餐”，保证新就业群体及时吃上饭、吃好吃。结合外卖骑手就餐时间不固定、大众就餐时间是他们送餐高峰的特点，在骑手食堂常设一个窗口，在每个餐点都提前及点后半小时，持续“在线服务”，实现小哥“错峰用餐”。 本报记者 徐军霞 通讯员 薛敏

## “两堂”成职工前行“加油站”

10月29日，一场别开生面的职工大讲堂在江苏联环药业举行。在“雄赳赳，气昂昂，跨过鸭绿江……”的歌声中，大家观看了抗美援朝战争的纪录片，学习了《有一种精神——凝聚推进中国式现代化的精神伟力》的视频，深刻领悟了习近平总书记的讲话精神，以及抗美援朝精神的时代价值与现实意义。随后，与会职工展开热烈讨论，大家纷纷表示和平生活来之不易，要学习志愿军战士们坚定的信念和顽强的意志，勇于面对各种困难和挑战，汲取精神力量，砥砺前行。这是江苏联环药业有限公司运用职工大讲堂阵地，对职工进行思想政治教育的一个缩影。像这样的职工大讲堂，公司定期举办，不少员工从这里汲取到了前行的智慧和力量。

江苏联环药业整合优势阵地资源，紧贴职工实际，把脉职工需求，建载体、创机制，用好用活职工思想政治教育阵地，常态化开展职工大讲堂活动。大讲堂不仅邀请专家讲课，还让身边的劳模工匠登台讲课。在今年6月份的中层干部能力提升专题培训中，劳模工匠的讲课为联环广大干部职工搭建了一个讲奉献、传经验、展示自我、加快成长的交流平台。职工大讲堂主要由党的创新理论宣讲、劳模工匠宣讲、女职工素质教育、业务知识培训、职工文艺课堂等五大精品课堂组成，今年以来已开展29场活动，参与人数近8000人次。

在职工大讲堂的引领下，一大批劳模和能工巧匠们脱颖而出。前不久，在2024年中国创新方法大赛江苏赛区决赛中，联环药业张成宇、丁晗、杨超3人组成参赛团队，与全省各地的134支队伍一决高下，他们凭借扎实的理论基础、严谨的实验设计以及生动有趣的项目展示，赢得了评委们的一致好评，最终在比赛中斩获三等奖。而在今年6月份举办的扬州市化学检验员职业技能竞赛中，联环药业“90后”检验员王丹更是一举夺冠。所有这一切，不仅是公司培养创新人才团队、打造科创高地所取得的成效，更是公司通过职工大讲堂平台引导广大职工坚持创新驱动，矢志不渝发展新质生产力的成效。

如果说职工大讲堂是为职工精神加油，那么，联环药业的职工好食堂就是为职工拥有健康体魄加油。为了办好职工食堂，联环药业不仅建立了考核监管机制，还开展了“名企名厨结对”活动，根据员工对扬州包子特别青睐的实际，食堂与百年老店扬州冶春餐饮股份有限公司总经理特别助理、副总厨师长倪秋香结对，定期邀请她到食堂进行指导，助力职工食堂实现新提升，让广大职工吃得更营养、更可口、更健康。

公司工会代表全体员工对食堂实行常态化监管，每月组织分工会主席和职工代表给食堂打分，评分结果与食堂工作人员绩效考核直接挂钩。有一次，职工代表在考核中给食堂打了80分，当月的奖金是500元，食堂全员每人直接扣了100元，他们当天立即召开内部会议进行食堂整改，并且设立了员工意见调查二维码，职工就餐发现问题可随时扫码提意见，食堂人员第一时间“对症下药”。自此以后，职工食堂的每月考核得分再也没有低于90分。

食堂定期开展安全培训，全员树立安全意识。工作人员上岗前都需进行严格体检、职业技能考核、食品卫生知识考评、凭健康证、卫生培训证、职业技能等级证书上岗。建立健全食堂各类管理制度、工作流程和岗位职责，实行一人一岗、专人专岗，切实履行核定岗位职责。通过肉类与蔬菜须分刀分案切配、每天一小扫、每周一大扫、食品留样等具体举措，把牢员工的“入口关”。

在让员工吃得放心的同时，联环药业职工食堂还在让员工吃得舒心上大做文章。食堂每年邀请职工投票选举最喜爱的五大食堂菜，每周三还有为职工送生日加餐菜、唱生日歌、送蛋糕等服务。每逢传统节日，食堂为员工免费加餐的同时，工会还会牵头组织职工参与一些传统节日的活动，如中秋节做民间烧饼、端午节包粽子、元宵元宵汤圆等，让员工吃得舒心。今年12月，联环药业还将举办首届“职工好食堂”厨师技能赛，用更高的技艺和更多的菜品，助力员工健康与幸福。 戴菁菁 王槐艾

食堂和讲堂，一边关系着职工的“胃”，一边牵挂着职工的“心”。近日，全省工会职工“两堂”建设现场观摩推进会在扬州召开。会上，多家地方工会和企业工会介绍了“两堂”建设经验，与会人员还参观了扬州的职工“两堂”建设现场。本栏编辑选取其中几个典型，并联系记者进一步采访，希望能以此扩大会议影响，以点带面推进全省工会职工“两堂”建设，进一步增强工会组织吸引力、凝聚力，团结动员广大职工为进一步全面深化改革，推进中国式现代化江苏新实践作出积极贡献。

## 精彩集锦



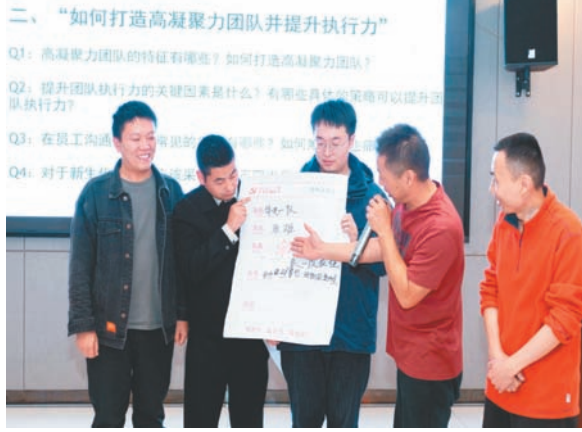
泰州高港蓝思食堂给职工提供多样化的餐饮体验



国网公司在华东举办“劳模工匠面对面”职工大讲堂活动



国网镇江供电公司女工委定期举办女职工心理健康教育讲堂



华电江苏公司举办2024年度班组长培训班



扬州海信公司每月的职工菜品品鉴会



扬州海信公司新改造升级的职工食堂

### 扬州：推动职工“两堂”建设提“质”向“新”

扬州市总工会将“职工大讲堂”“职工好食堂”建设作为产业工人队伍建设改革纵深推进的重要抓手，持续深化职工大讲堂“凝心、铸魂、增智”工程，深入推进职工好食堂“暖心、赋能、聚力”工程。截至目前，全市开展“职工大讲堂”4600多场，职工受众25万人次；选树“职工好食堂”377家、“十佳职工好食堂”31家，覆盖职工近35万人。

在具体做法上：一是服务队伍规范化。整合“义工教授”、劳模工匠、一线职工等资源，组建了600多人的“职工大讲堂”队伍。举办“职工好食堂”厨师职业技能竞赛，70多名好食堂厨师同台竞技、切磋提升；开展餐饮行业“劳模工匠助企行”，餐饮企业厨师与“职工好食堂”厨师结对；推出“名师名嘴”“名厨名菜”，带动提升服务队伍整体素质。

二是服务形式多样化。探索打造“劳模工匠宣讲+职工文艺轻骑兵+扬工惠服务进企业”服务综合体，寓教于乐、融学于趣。“义工教授”和劳模工匠坚持无偿提供宣讲服务，无偿在“网上大学”播放培训课程，无偿解答企业职工难题，无偿协助企业开展技术攻关。推动基层单位利用好食堂常态化开展读书分享、职工生日会、职工美食节等工会活动，不断优化阵地功能、提升服务温度。

三是服务内容精准化。职工大讲堂坚持职工点单、工会送课，量身定制思政、产改、安全生产等15大类221门课程菜单。职工好食堂借用新技术，获知职工需求、改进服务体验，为职工推送饮食推荐、营养分析、健康干预，向孕期和哺乳期职工及体弱员工提供养生营养餐，推出健康套餐，除淮扬菜外，引进川菜、鲁菜、徽菜等多种菜系。

### 无锡：企业“小食堂”连着职工“大幸福”

无锡市总工会结合产业工人队伍建设改革工作，按照“企业主体、职工受益、示范引领、全面推进”的思路，推广锡山区“职工好食堂”建设经验，推进“职工好食堂”建设由试点探索转为全面展开。

一是建设“管理上的安全食堂”。引导企业加强食材管控和食品设施投入，落实食品安全责任制和群众性监督检查，推进明厨亮灶，打造洁净的餐厨环境。二是建设“舌尖上的健康食堂”。倡导减盐、减油、减糖，确保膳食多样、营养均衡、色香味俱全，引领“吃动平衡”的健康生活方式。三是建设“情感上的幸福食堂”。浓厚氛围布置，畅通交流渠道，改善用餐体验，配建幸福驿站，在温馨日常中点亮“小确幸”。

依托“职工好食堂”建设契机，在一线职工中宣传普及思想引领、赋能成长、民主管理等产改内容，不断拓展“职工好食堂”功能。坚持以职工需求为导向，以实在周到的贴心服务，使“小食堂”成为服务职工的大舞台。

### 国网江苏省电力有限公司：建设企业共享课堂

近年来，国网江苏电力工会一直坚持开展“班组长讲堂”“班组微讲堂”“劳模工匠说”“巾帼艺术课堂”等各种类型的“职工大讲堂”活动，公司系统每年开展各类讲堂活动1200余场次、覆盖职工1万余人次，讲堂参与主体多元、覆盖内容广泛、组织形式多样，在职工思想引领、个人技能提升、企业高质量发展等方面均发挥了显著作用。公司连续4年开展沉浸式问需调研，根据职工所需所想契合，科学设置职工大讲堂的组织形式和讲授主题，精准契合职工兴趣点，充分调动广大职工的参与热情。

“职工大讲堂”讲课主体是广大职工，授课形式也更加“接地气”。自2018年以来，公司系统持续开展“班组微讲堂”活动，由各基层一线班组结合工作实际，每周至少开展一场“微讲堂”活动，以“人人上讲台、人人当讲师”的方式，促使每位职工成为职工大讲堂的“主角”。

### 江苏海迅集团：实施“三堂融合” 筑牢思想之基

江苏海迅集团在发展经济的同时，不断强化职工思想政治建设，以“理论讲堂、道德讲堂、社科讲堂”“三堂融合”为抓手，充分发挥职工大讲堂宣传教育引领功能，确保职工思想政治教育工作有宣传阵地、有工作制度、有活动内容。

一是实现“宣讲阵地融合”。强化公司资源整合，成立“三堂融合”领导小组。积极打造阵地平台，将职工之家活动室作为“三堂融合”的阵地，进一步发挥最大效应。

二是实现“宣讲师资融合”。将“理论宣讲专家”与“一线职工宣讲员”有机融合，邀请海安市理论宣讲专家定期到企业宣讲，工会在内部“招募”职工理论宣讲员，给他们提供自我展示和成长的平台。

三是实现“宣讲内容融合”。将“党的创新理论”与“职工素质教育”作为宣讲的主要内容。

为确保宣讲效果，“三堂融合”活动每年不少于18次；集团工会专门开展了“月度测评”“季度观摩”“半年交流”“年度表彰”等评价体系，确保宣讲质量有保障；坚持理论与实践相结合，把宣讲内容与案例、歌曲、节目、参观相结合。编写发生在企业内部员工的美德小故事、敬业小故事，编印成《心香一瓣》手册，让职工以身边人为榜样。



江苏海迅集团邀请专家定期到企业宣讲