

职工饭堂里的“餐桌变革”

——劲牌公司培植健康饮食文化纪实



邱云 刘辉

吃出营养,吃出健康。劲牌公司作为一家大型食品企业,在贯彻“食品安全法则”的同时,还在公司职工食堂里倡导“餐桌变革”,提出建设现代企业健康饮食文化的理念。近日,笔者走进劲牌公司,对培植健康饮食文化作了一次深入探访。

食堂餐桌建设健康饮食文化

走进劲牌公司的员工食堂,首先映入眼帘的是墙壁上贴着的国家膳食标准、营养金字塔、有机蔬菜的介绍、早中晚餐知识介绍、健康饮食搭配图等。

该公司食堂司务长朱明姬介绍,作为大型食品企业,劲牌公司每

天同时进餐的职工人数达 1300 余人,是大冶市最大的企业食堂。到目前为止,企业已经实现了食堂餐厅化、厨具具不锈钢化;营养搭配科学化的目标。

吃,成为中国人关于当今时代的快乐记忆,但也带来“快乐的烦恼”。卫生部第 4 次中国居民营养与健康状况调查数据显示:19%的中国人患有高血压;2000 万人患有糖尿病;6000 多万人曾因肥胖问题就医。而同样的快乐和烦恼也在劲牌公司上演,职工不再满足于 20 年前的吃得饱、吃得好,持有“大鱼大肉才等于有营养”的错误观念现在还大有人在,许多人随着体重的增加,也对食谱的合理搭配提出了课题性的要求。朱明姬谈起这些如数家珍。

从原材料采购基地的选择到菜肴的健康安全营养的制作方法;从

吃好到吃得健康、吃出职工的身体素质,这已成为劲牌公司董事长吴少勋常常提起的话题。企业食堂需要进行一次营养科学的餐桌革命,培植出健康饮食文化。

营养菜谱搭配如同生产劲酒

2010 年劲牌公司仅总部食堂总投入 600 多万元,加上几个基地食堂总费用约 1000 万元,2011 年总部新食堂投入费用将增加到 700 余万元,费用每年都在往上递增。

公司食堂早餐品种达 20 余种,中餐、晚餐种类多达 200 余种,而且每餐实现全免费自助形式,餐后有当季的新鲜水果食用。

这么多的品种对食材和水果的需求量是十分巨大的,因此,食堂采

购是个至关重要的部门,也是注重食品安全的第一关。

一个新岗位在食堂里应运而生:营养配餐师。持有专业证书的朱明姬成了食堂里第一个营养配餐师。每周食堂开会订食谱,朱明姬都要根据职工的摄入量,参照季节气候和进餐者的主要口味,提出饮食科学搭配和调剂的建议。

在朱明姬随身携带的日记本里,记录着很多营养搭配方案,笔者随意翻开一页,看到 4 月 20 日的早餐方案:“白粥 134 大卡/100g、馒头 221 大卡/100g、糯米鸡 254 大卡/100g、牛奶 54 大卡/100g……”

朱明姬说,一个正常人平均每天消耗 1500 至 3000 卡路里不等的热量。其中,蛋白质摄入量应为人体的每日所需热量的 10%—15%;碳水化合物摄入量应不少于人体每日所需热量的 55%;脂肪的摄入量应不超过每日所需热量的 30%。每一位进餐职工,他们所摄取的能量会根据他们各自的体重、运动量、进餐习惯和口味又有所区别。不合理的膳食结构、不健康的饮食理念,是种种“富贵病”的罪魁祸首,这就需要提醒职工科学合理用餐。

“食堂里的营养配餐好比是生产劲酒,方案必须细致科学。”朱明姬幽默地打起了比方。

放心食材采购条件近乎苛刻

劲牌公司食堂有 3 个定点采购基地,分别在大冶本地以及周边地区的黄石和鄂州,对蔬菜基地的选择标准近乎苛刻,必须具备国家认证绿色蔬菜基地证书、有专业机构定点检测。通过货比三家,评选出优质的产品供货商,对于有供货资格的供货商,成立专门的采购管理小组,实地考察,并不定期对生产基地进行抽检。

食堂采购部管理员冯光辉,从事食堂采购的专项工作。在选择供货商之前,首先会收集供货商资料,

会对他们进行筛选,然后将他们纳入公司制度考核,合格后才会录用。

去年 10 月份,食堂采购几百斤牛肉,当食堂的厨师在做饭时发现其中掺杂了几十斤冰冻牛肉,信息反馈到采购部,采购部立刻向供货商表示要退货,供货商觉得公司太“苛刻”了,并解释到,一次性突然要那么多,没那么多牛肉,就把前一天冰冻的新鲜牛肉放了一小部分进去,实在是情有可原。但是食堂采购还是坚决退回了冰冻牛肉。

今年 4 月份的一天,食堂在黄石某干货批发市场一次性采购 30 多斤白木耳,经检验发现银耳中二氧化硫超标,食堂采购人员拿着检验报告与批发市场商户联系,最终货物追溯到原产地福建,经过协商,退回了所有银耳。

冯光辉说,毕竟食品行业种类繁杂,各种类似事件的发生总是难以避免,但原则就是不能更改,否则这个关都把不住,食品安全无从谈起。

食品安全根植于劲牌健康文化

什么是健康饮食文化?劲牌公司董事长吴少勋认为,它是在保障职工餐饮需求的过程中,以提升职工生活品质为目标,结合企业先进的企业文化和饮食文化所形成的符合时代特征的物质文明和精神文明成果。

在管理学领域,文化管理是由经验管理、制度管理向更高层次管理迈进的重要标志。营养配餐师带来了饮食新气象:一是公司里体重超标、身体虚弱的职工明显减少,普遍身体素质比以前更好了;二是搭配合理、营养均衡的饭菜更受职工的欢迎,自去年以来伙食满意率调查,月均超过 92%。

现在,劲牌公司食堂已及时破除想吃什么就供给什么的被动迎合模式,根据职工的健康指数和实际体能消耗参数制订食谱,实现了职

工健康率和满意率双达标。

从单纯吃饭,到吃“环境”、吃“氛围”。走进公司大饭堂,映入眼帘的是一排排快餐桌椅,宽大明亮的玻璃窗,意境幽远的装饰画,让进餐者身心满足。

以前,食堂四季黑乎乎,厨师们身上油腻腻。现在,切肉机、绞肉机、洗碗机等多种机械齐上阵,厨师们干活轻松,心情舒畅。

过去,订食谱凭经验、靠感觉。现在,劲牌公司已制订出一套科学的《营养配餐膳食标准方案》,根据营养素摄入、食谱定量、伙食费等要素,实现食谱自动生成、营养精确分析、搭配科学多样……

在劲牌公司,健康饮食文化已经成为企业文化建设的新动力,推动着食堂餐桌饮食文化的嬗变,带动着整个企业发展稳步前进。

劲牌有限公司董事长兼总裁吴少勋出生于 1956 年,1974 年应征入伍,历任汽车班长、连团支部副书记等职务,1980 年转业到大冶纱厂工作,先后担任班长、车间主任、副厂长、厂长等职务,1985 年进入黄石市委党校学习,1987 年毕业后即服从组织安排到大冶县御品酒厂(劲牌有限公司前身)任厂长。多年来,他带领全体员工艰苦奋斗、努力开拓,坚持创新管理,走科技兴企、走新产品开发兴企之路,把一个当初只有千万元左右的小厂发展成为一个上亿元资产的现代化企业集团。

肯定,是一种态度

程庆

现代社会人们对待生活往往可能有两种截然不同的态度,积极与消极。于是,就有了肯定自己与否定自己的现象。如果,你想积极乐观地面对生活中的一切,你就必须有一种态度,一种肯定自己的态度。在这个纷扰复杂的世界里,要别人给自己一份肯定是多么难能可贵。为此,需要付出多少努力可想而知。自己内心的力量是很容易培养的,所以,首先要对自己肯定。肯定,要成为一种生活态度,肯定别人也肯定自己。肯定,是一种态度。它引导我们怎样面对艰险横逆的环境和未来的挑战,怎样发挥自己的潜能,从超越自己先天的弱点,创造出自己的风格。在成长的过程中,如何调整自己,到肯定自己存在的价值,怎样从“小我”走向“大我”。肯定自己,让我们了解了这个真实的世界,继而培养一种在人生起步阶段就必不可少的肯定自己的态度。

四川·泸州阿梦古窖肯定牌商务用酒,充分体现了这种人生态度。

泸州肯定酒的口号是:泸州肯定酒,结交好朋友。其文化内涵为:

——肯定具有积极、乐观的含义,具有很强烈的自我认知意识,且自信豁达,也有着很充沛的决策者感,这是天生的人性感觉,容易使消费者在很短时间内能很快接受和追捧。

——古今中外,古往今来,不论男女老幼,还是英雄平民,都希望自己被肯定、被首肯、被赞赏。人们喜欢肯定自我、赞赏自我、激励自我、享受自我。肯定的文化是积极向上的文化,是科学发展的文化,是振作民族精神的文化。

——肯定具有一种积极乐观进取的精神,那么做任何事业都是这样,小到齐家过日子,大到治国平天下。在如今这个浮躁、狂热、悲哀、困惑、迷茫、郁闷、纠结充斥的社会,人要想活得更好,甚至要想真正地生存,都格外需要这样一种精神——那就是肯定的精神!

