后勤服务集团优质月新闻稿（北苑餐厅）

繁杂中坚守责任

新媒体 黄诗沁

成筐的蔬菜，论车算的米饭，食堂的后勤人员们日复日一地重复相同的劳动，休息的时间却十分有限。

正常情况下削一只土豆需要多久？三十秒？四十秒？团团围坐的工作人员动作娴熟，不到十秒就能搞定，一大箱下来也不过二三十分钟。

无论是技巧还是职业素养，这些坚守在岗位上淳朴的工作人员都不会输给任何人。

早上八点一过，大部分学生散去，就到了食堂的工作人员们吃早餐的时间。最简单的馒头榨菜白米粥，有序地依次盛过之后，大家摘下塑料口罩三三两两坐在食堂角落开始用餐。

这是一餐注定不能用享受来形容的早饭。一刻钟之内，所有人都已经吃完早饭回到了自己的工作岗位上。接下来短短的两个小时，他们要为白天的午饭和晚饭做好所有准备。

“我们下午还要做明天早上的饭呢，要不然来不及啊。”

就算冬天摸着黑起床，一天工作十多个小时，要提供如此大量的早饭给同学们，他们还是必须提前一天做好准备。

“像这样的白米饭，我们一个餐厅一天要蒸两车。”负责蒸饭剩饭的大叔一边把米饭铲松，一边解释道，“这样把刚蒸熟的饭铲松，米饭才不会闷在里面，要不就不好吃了。”

大叔年轻时走南闯北四处工作，工作经验自然丰富，不仅如此，他还很健谈，言语中一点没有透露出对于繁重工作的不满，反而十分乐观。

餐厅里的工作人员也都像大叔一样，乐观而善良，工作中处处为同学们着想。大家分工明确，大量的工作才会被化繁为简，井井有条地处理完。

后厨的房间也像工作人员一样，分工科学细致。掌勺的大厨力大无穷，挥舞菜铲虎虎生风；负责面点的阿姨动作熟练漂亮，一气呵成；而负责洗菜的阿姨细心负责，不厌其烦。房间里的设备摆放整齐，生素与半成品都是分柜存放，还有严谨的24小时采样留存柜和48小时采样留存柜，把同学们的食品卫生放在首位。

蔬菜在清洗切分的时候会经过严格的把关，连切菜的刀也是分门别类地放置的。装半成品食物的柜子更是频繁地清洗消毒，确保了卫生第一。工作人员中有工作了十二年的老前辈，表示这样的习惯一直坚持着从未改变过。“我们不嫌累的，同学们要是吃到了不干净的东西不是不好吗。”

中午十二点半，用餐的同学们渐渐减少，临近一点，餐厅工作人员也开始准备吃午饭了。

仍然是简单的白米饭，青菜蛋汤，还有一个肉末粉丝。大家拿着碗互相给同事盛上，又坐到角落里开始这简单的一餐。不过和早上有一点不一样的是，有些工作人员只有上午半天的工作，马上就可以下班了。准备下班的阿姨们都换下了工作服，看起来年轻活泼不少，午餐时的气氛也轻松许多。

下午的工作开始得很快，餐厅的后勤工作，除了严谨细致，还有一个特点就是量多。

因为同学们众多的人数，相应就有巨大的需求。不仅仅是整整两车的米饭和有时甚至两大桶都不够的免费汤，还有那些成筐批量处理的蔬菜肉类。阿姨们拿着刨刀带着手套常常一坐就是半天，土豆地瓜香菇韭菜不断地被处理完整理好送进大厨们的锅里。

重复的机械劳动当然无趣，可是并不见有谁露出厌烦的神色。阿姨们闲话着家常手上动作速度却不减，已经把工作内容当成了习惯。

也许是长年在学校餐厅工作的原因，就算是上了一点年纪的阿姨们的聊天话题有时也十分可爱。稍做休息时，她们解渴填肚子的零食会是随手削的一根黄瓜一段胡萝卜，两个人对半分着吃；盛饭的间隙，还听到阿姨们看到白发却不承认地互相开着玩笑。大概就是因为大家年轻的心态，工作时的氛围才能一直这么好，大家才能一直保持着工作的质量。

大量的饭菜在准备时体现得相当直观，分发卖饭时更让人震惊。一餐给同学们打的免费汤，竟然能用掉两大筐的碗，用餐高峰一个人甚至来不及盛汤。这样的工作强度体验一顿饭下来，盛汤的手臂酸痛难耐，以致第二天第三天都不能缓解。

这样高强度长时间的工作，餐厅的工作人员不仅坚持保质保量地在做，甚至保持着乐观，坚守着服务精神，不懈怠哪怕一秒。让人真正地体会到他们对这份工作这份责任的重视。