

## 后勤管理处多措并举 全面提升餐饮服务档次



整洁的桌椅、洁净的餐具、明亮的橱窗、暖人的微笑、色香味俱全的菜肴……这,就是我校学生食堂的风貌。

餐饮服务是后勤保障的先锋队,兵马未动、粮草先行。校园餐饮也是师生对校园生活满意度的风向标,直接影响校园的和谐稳定。

新学期以来,本着“人文餐饮,至善情怀”的服务宗旨,我校后勤管理处对餐饮服务进行了内部改造,全面提升服务水平。

首先,稳步推进“明厨亮灶”。食堂用水、用电、用气实行专人管理、专人巡视,专人记录,坚持做到工完场清、墙面无污、窗明桌净。全面落实后厨管理规范化、制度化后,员工的安全生产意识和节能降耗意识不断提高,有效保障了师生的饮食安全卫生和身体健康。学校分管领导多次深入食堂后厨,检查采购、贮存、烹制等详细情况和卫生洁净,充分肯定了我校餐饮工作取得的成效,并提出新的更高要求。

第二,紧扣主题教育,强化质检职能。食品安全卫生是餐饮服务生命线。“目前,我们采取不定期抽查采购

物品和加工半成品的办法,有针对性地解决各食堂、各特色窗口操作中的不规范行为,达到消除食品安全隐患的目的。”后勤管理处分管餐饮工作的付恩说。后勤管理处还通过网络平台、学生伙食会、就餐现场询问等多种渠道,认真倾听师生意见、了解师生需求,并将这些意见及时收集汇总,及时协调经营方负责人专题研究,以利整改。

第三,深入市场调查,优化招标采购。食材品质是食品安全卫生的基础。为了节省经费、减少失误,后勤管理处定期组织专人深入城区大超市和吉之汇市场询价,尤其是针对肉类食品,时令蔬菜、禽蛋、豆制品等大宗物资,反复询价和比较,掌握市场行情,做到心中有数、层层把关、索证索票,杜绝弄虚作假,使生活物资的采购进一步制度化、规范化。目前,供货方每天为我校提供数十个品种的食材,都实行冷链运输,保证供应及时、蔬菜肉类新鲜保洁、检测严格,保证绿色无害,有效降低了食品安全卫生的风险系数和经营成本。

第四,建立清单制度,落实4D管

理模式。所谓“4D管理模式”,即内务整理、责任、培训、执行四到位,从而保证食品制作流程更加精细化、透明化。为此,食堂因地制宜,设立专属食材展示区,进一步完善菜品留样制,认真做好食品安全详细记录,一旦发现问题或师生投诉,立即罗列在案、追踪调查,并限期予以整改,这就是餐饮服务的问题清单管理制度。这样,整个餐饮服务完全形成一条龙,环环紧扣、相互促进。

同时,食堂还加强新菜品的开发,注重菜品升级和品种口味的增多。如红河一食堂新近又推出“河水豆花”和“油酥藕合”,红河二食堂新增“风味泡椒兔”。严冬将至,食堂又即将推出“风味羊杂汤”等应时应季的特色菜品。而B区接待餐厅则尝试走出高校餐饮服务的新路子,本学期运行以来,宾客满座、倍受欢迎。更有特色的是特色窗口的自选菜,几十道菜着任君选择,荤素搭配、丰俭由己,少则三四块、多则十

五六块。总之,多样性的餐饮需求和多元化的消费选择,赢得了相应的就餐率和满意度。

来自西北农村的2019级新生小洁说,来校前听说重庆人爱吃辣味,逢菜必辣,心里有点怕。没想到,食堂的清真窗口这么好,非常有家乡的感觉!

我校后勤餐饮服务历来重视民族特色窗口的建设。“以原滋原味的民族特色饭菜,尽量满足民族学生的需求,让民族学生感受到大家庭的关怀和温暖,这也是我们餐饮服务的良好心愿。”餐饮主管彭云如是说。

第五,做好公益饭菜,保证质优价廉。餐饮服务要奉行“一个也不能少”的原则,让家庭收入不富裕的同学同样拥有吃得满意的权利。我校食堂长期坚持“大锅饭+小锅菜+特价菜+免费汤”的服务标准,并不断改进小锅菜的质量和提价菜的水准。

后勤管理处处长刘元勇认为:“餐饮服务要不断学习和创新,我们的工

作目标就是要力争做到五个‘更加’,即让师生更加满意、安全更加放心、设施更加完备、环境更加舒适、操作更加规范。搞好餐饮服务,就必须真真切切地把师生当成上帝,把师生的需求放在首位。”面对肉价暴涨的现实,他坦陈,这的确给餐饮服务带来了前所未有的压力。但我校学生食堂却实实在在按政策保障学生生活,坚持饭菜不涨价、不降质、不减量,尽最大努力减轻物价上涨导致的系列影响。

食堂反映的是民生。安全卫生、营养可口、温馨实惠,一份份色香味俱全的饭菜,反映的是学校对师生的人文关怀。餐饮服务,立足平凡、追求精专、饭菜有爱、服务有乐、奉献有情、知善崇礼,美亦在其中矣!这是文理餐饮服务队伍朴素的精神。办好食堂、让师生更多享受舌尖上的美味,体现的却是学校对师生员工的爱心和“以人为本”的理念。(本文由后勤管理处供稿)



## 英语专业的同学如何规划未来

——第二届校友文化节外国语学院校友交流会侧记

你还在担心通不过英语四级考试吗?对就业创业还一头雾水吗?想知道如何在职场中成长升职吗?在上月中旬举办的第二届校友文化节上,4位外国语学院的优秀校友“掏心掏肺”地为师弟师妹们提出了学习、创业等方面的宝贵意见,让大家受益匪浅。

### 如何学好英语

“如何提高英语听力水平?”有同学提问。“听了写,多背经典。”1993级校友、奇速英语的创始人蔡章兵建议,他还打趣地说,“背多分,背多分,背多了自然语感好,听力好,口语好!”现任都江堰市青城竹隐民宿酒店总经理的杜源给大家推荐了有很多英语素材的喜马拉雅软件。他还传授了听力的一些小技巧:“不要听得太多太泛——专注地听某几篇文章。如果把一篇文章反复听、听透,每个细节都听出来,听力就可以有质的飞跃;也可以听了之后写,能使耳朵更加灵敏。”

“一定要学好专业知识,多参加综合素质锻炼,对以后工作非常好!”蔡章兵用心良苦地告诫师弟师妹。1992级校友、奇速英语的合伙人之一万宗华同样要求大家必须努力学习:“因为外语本身专业性不强,要么不学,要么学精。”

为什么有的人整天谈恋爱、打游戏,成绩还那么好?而有的同学花了很多时间学习,却没有用武之地?1994级校友、成都高新区街道社区双创模式开创者皮超强调一定要将知识悟透。他根据自身多年爬爬滚打的经验,总结出一句话:“专业之学以悟。”

### 考研、就业还是创业

毕业后做什么?这是每位大学生都避不开的话题。几位师兄的讲解为大家拨开了些许迷雾。“要有清晰的目标、有规划,是选择考研还是就业?如果要就业,就要多参加实践——就业单位非常看重实践经验。如果要考研,词汇很重要;另外再找二十篇真题做透,这样既锻炼了阅读能力又能提高词汇量。”蔡章兵说。

皮超认为和创业相比,就业是第一位的——毕竟创业需要一定的过程,不可能一蹴而就。“我们学校的就业能力在全重庆排前几,有很多创业



企业愿意来我校招聘。”皮超说,但他不忘提醒:这虽然是我校的一个优势,但不是每个人的优势,所以一定要想好以后的规划;在互联网时代、跨界时代,要有跨界特长,要成为“T”型人才;横向要发展,纵向也要发展,即不仅要重视学业,更要有演讲、书法等方面的专长;专业并不代表未来,英语只是一门工具,所以要多方面跨界发展。

2017级英语师范专业的孙跃想创办补习机构,他向师兄们询问了创业方面的建议。蔡章兵认为学生创业要考虑资本问题、时间问题以及经验,所以不是一件容易事。他建议大家可先去兼职——大部分同学想去当老师,而去补习机构兼职正好可以锻炼教学能力。

创业时该如何人行呢?蔡章兵提出一个小窍门:创业要善于“借力”,即人行要有人带,也可以大胆找师兄师姐帮助。他愿意为想创业的同学提供平台,甚至可以为他们提供创业基金。“若有想当老师的师弟师妹,只要符合以下三点要求:语音语调好、性格外向、有特长,就欢迎你们加入!”蔡章兵笑着说。杜源也认为,创业时选择很重要,不要做人人能做的,要做别人想不到的——造船出海,不如借船出海。

### 选择比努力更重要

一颗红心两手准备,万宗华强调选择的重要性,站在分叉路口时,选择比努力更重要。工作或者做事时要放开眼界,不要被眼前利益蒙蔽。

“选择前可以多比较,做好调查研究,选择后就不要朝三暮四;一旦下定决心,就走到底!”杜源说,“我曾听过这样一句话:‘你再有能力,别人认为你无能就是无能。’所以不管是什么位置,任何人都能做。最重要的是站对位置,做好选择,毕竟要有平台和机会才能体现你的价值。”

杜源还与师弟师妹分享了在校学习和在社会上的经历。他建议:大学生在校期间,不管是专业、播音还是体育等,都可以多方面发展,也就是成为“T”型人才。出社会后,他还通过亲身体会,总结出一个教训:要认清自己,不要孤芳自赏。和大多数毕业生一样,杜源在社会上也碰过壁,比如找工作的时候,感受到现实与理想的差距。

杜源还强调就业时,一个人的简历太过丰富并无好处:“要是你一年换三四份工作,老板会觉得你在选择判断上有问题、忠诚度有问题。”他提出,老板选择员工时最看重的,第一是忠诚度——要为公司着想、不要吃里爬外;第二是看人品和道德;第三才是能力。“而在升职时,老板则会着重看你创造的价值、看公司需要什么。只有从老板的角度考虑问题,你才能走得长远。”杜源为大家提出职场小建议。

交流会最后,2017级商务英语专业的罗英提出了一个大家都关心的问题:英语专业的学生如何在人工智能时代拓展其他方面的优势。“你们要打破学什么就做什么的观点。以后人工智能会代替很多岗位,所以综合能力、应变能力、学习能力是很重要的,思维方式也很重要。”皮超说。而杜源则认为时代变化换很快,需要不断学习、多方面发展,必须利用好身边的资源才有利于自身价值的提升,而资源是永远不会过时的!

(孙源 冯清)