



◆ 校领导检查指导后勤集团迎新工作

◆ 后勤集团圆满完成 2014 年本科生、研究生迎新工作

强服务 重质量 创品牌 谋发展

迎新工作

校领导检查指导后勤集团迎新工作



迎新工作是学校和集团的一项重要工作。迎新筹备期间，校党委书记杨振斌、校长朱崇实、校党委副

书记赖虹凯等校领导经常亲临学生宿舍、学生餐厅检查指导迎新准备情况。迎新期间，校领导来到思明校

区、翔安校区后勤服务迎新点检查工作并看望、慰问现场后勤员工。

后勤集团领导班子全面部署检查迎新军训各项筹备工作

8 月 20 日上午 8:30，后勤集团领导班子召开迎新军训工作部署碰头会，对迎新军训各项工作进行梳理和布置。集团总经理林公明表示，今年暑期集团努力做好学生宿舍、食堂清理修缮、水电工程施工等各项工作，为新学期到来，特别是迎新军训等工作做好充分的准备，在此基础上，各单位应再接再厉，全力以赴打

好迎新、军训两大“战役”，确保大环境卫生、车辆运输、用餐需求、宿舍入住、水电安全等各项工作有序开展。

经理林公明赴翔安校区检查迎新工作；党委书记叶鹏飞检查校门安全管理，要求严格把控迎新期间车辆进

会后，集团领导立即分头到各自分管的中心和部门，检查迎新军训各项筹备情况；总



出;副总经理郑庆喜检查指导各餐厅迎新筹备工作;副总经理陈有亮巡查了芙蓉、海韵等宿舍园区,就卫生情况、门窗水电等设施设备及安全隐患进行抽查,要求以干净整洁的校园大环境迎接新生的到来;集团党委副书记邓泽君到运输服务中心检查指导迎新车辆安排情况。

8月21日上午,资产与后勤事务管理处处长谢银辉、集团副总经理陈有亮一行对图书馆、科艺广场、三家村等几个校内重点区域及周边环境进行路线巡查,确保主干道畅通,以干净优美的面貌迎接来自五湖四海的莘莘学子。

8月22日上午,总经理林公明与集团办公室负

责人,到集团各单位办公室,检查了解迎新军训各项工作准备情况。

万事俱备只欠东风,集团上下一心,有决心、有信心打好今年迎新、军训两场战役,以优异的工作成绩迎接学校新学期的到来!

集团办公室 林 婷

热情周到的迎新咨询,您身边的后勤服务

迎新期间,集团分别在思明校区、翔安校区和漳州校区设置了迎新服务咨询点,其中在研究生迎新时集团根据新生集中住宿情况,将咨询点移至思明校区海韵学生公寓。集团安排各中心有经验的工作人员值班,从上午7:00到晚上10:30,为新生及家长提供校区吃、住、行等方面的后勤服务咨询。咨询点还免费提供矿泉水和食堂自制凉茶,以缓解新生和家长旅途的疲累。



迎新咨询台前,后勤工作人员积极热情,用心倾听和回答新生及家长提出的各种问题,充分体现了后勤

员工细致周到、热情服务的精神面貌。

集团办公室





粮草先行,迎新有条不紊

——饮食服务中心顺利完成迎新餐饮服务

凤凰花开第二季,学校迎来了近 5000 名新生。迎新工作,对于饮食服务保障工作而言,时间紧、任务重,饮食服务中心全体员工早准备、早落实,以饱满的热情、优质的服务迎接新生入学。

饮食服务中心自暑假起就开始着手准备。为改善学生就餐环境,消除食品卫生隐患,各食堂积极有序地做好设施设备维护维修工作,芙蓉、公寓二期引进洗碗机,提高运行效率;采购组根据各食堂原料需求情况,提前联系供应商,积极组织货源,做好采购工作,保证了各餐厅迎新、开学所需原料的供给;22日,所有餐厅打扫门庭,操作间、备

餐间、大厅干净整洁,库房物资摆放有序,更新了迎新宣传展板和条幅,新增加的服务项目标识醒目,食堂面貌焕然一新。

为确保迎新顺利进行,饮食服务中心提前召开迎新工作部署会,对迎新工作进行了详细部署,要求餐厅在迎新中思想到位、宣传到位、人员安排到位、营业时间到位、服务到位和伙食保障到位。

迎新期间,餐厅免费提供解暑凉茶,给新生及家长带来炎炎夏日中的一丝清凉、一份关心。为保证远道而来的学生及家长能吃上新鲜的热菜热饭,餐厅延长供餐时间,从早上 5:30

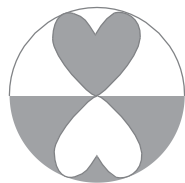
到晚上 8:00 均开放服务窗口,据统计,仅芙蓉餐厅在新生入学报到第一天就接待了学生和家 4000 余人次。新学年欢迎新面孔,各餐厅也推出新品种,在新生报到第一天,公寓二期餐厅就推出了 4 款新菜肴。

饮食服务中心全体人员以饱满的精神风貌,严谨的工作态度,细致入微的餐饮服务迎接广大学生和家 长,让初离家门的莘莘学子体验到热情、用心、放心的校园关怀。迎新工作展示餐厅新风采,中心也将以此为契 机,不断提高饮食服务水平,持续为厦大学子献上我们后勤人的热忱。

饮食服务中心 朱刘萍

各司其职,贴心服务

——学生公寓与环境服务中心迎新印象



在本科生及研究生、台港澳侨生、国际生入住,分批集中报到的日子,学生公寓与环境服务中心迎新工作人员早早地投入到各自岗位,各类迎新工作有条不紊地开展。经过两天的辛苦奋战,圆满完成了迎新的后勤服务保障任务。

迎新报到期间,集团和中心领导多次前往迎新现场指导工作,随时了解迎新各项工作的进展情况,并协调解决迎新工作中遇到的困难和问题。中心所有管理骨干也都与员工一同奋战在迎新一线,确保迎新工作顺利开展。

在各新生住宿的楼栋,工作人员认真核对入住信息、发放钥匙和空调遥控器等,悉心为新生办理入住手续,同时耐心、细致地回答每一位新生和家长的询问。空调、家具等设施设备厂家的师傅以及木工师傅都在宿舍区域待命,保证第一时



间处理各类报修信息,做好现场维修,及时解决新生入住后遇到的问题。

校门口车水马龙,宿舍区域人来人往,校园安全防范压力倍增。为了确保学生宿舍区域的安全,安防部加强了学生宿舍园区的门禁和巡逻,增派人员加强校门管理,并在人手紧张的情况下抽调人力协助校保卫处做好原化工厂、出版社一带的迎新临时停车场的管理。

虽然经过了白天高强度的工作,但到了夜晚,他们依旧坚守着自己的岗位。

在校园路上,各院系的迎新处,随处可见道路保洁员忙碌的身影,手拿扫把、畚斗,一路巡查,看见垃圾立即捡拾、清扫。新生及家长来来往往,校园里的垃圾比平常多了不少,道路保洁人员加强了流动保洁,实行全天不间断保洁,垃圾车也增加了清理频次,确保把校

园整洁优美的一面呈现给广大的新生及家长。

每个人都在忙碌着,负责后勤工作的办公室人员也不例外。为保证迎新人员的正常就餐,办公室人员提前统计好各部门所需的工作餐数量,联系食堂预定好饭菜,并专人负责送到各个岗位,使得迎新工作人员在为新生及家长做好服务的同时也体味到了被服务的滋味。

其中,研究生迎新期间,海韵学生公寓是主战场,入住的研究生两千多人,约占新生总数的二分之一。而9月11日中午,军训的本科新生才退宿,海韵物业部仅有一天的时间对327间军训用房进行卫生清理和维修,工作任务重,时间非常紧迫。对此,海韵物业部进行了细致、精心的安排,制定了具体的措施方案,部门员工不辞劳苦,加班加点,确保了新生的如期入住。此外,与本科生迎新

时集中办理入住手续不同的是,他们将新生办理入住点设置到各宿舍楼栋,给新生以最便捷的服务。

在大家的共同





努力下,公环人打了一场漂亮的“迎新攻坚战”。在稍作调整后,他们又将全身心地投入到自己的工

作中,一如既往地努力为全校师生员工提供优质的后勤服务,为新学期工作的顺利开展提供坚实的后勤保障力量。

学生公寓与环境服务中心
李淑萍

新站点新线路,安全服务两不误

——运输服务中心顺利完成 2014 年迎新运输服务任务

2014 年的本科生迎新运输服务工作于 8 月 22 日下午提前拉开了序幕。今年迎新工作存在新增高崎火车站接站点、岛内火车站接站点改至厦门北站、岛内多处路段地铁施工加剧交通拥堵等困难,安全工作、运力分配、线路安排和停车点的协调设定都面临全新的较大挑战。为做好此次本科生迎新运输服务工作,继续保持“零投诉、零失误、零事故”的工作目标,运输服务中心根据迎新协调会的工作要求,将今年迎新的新情况和往年经验相结合,在积极与校内外各相关部门沟通协调和实地踩点的基础上,多次修改完善,形成了今年的本科生迎新工作方案,将责任层层落实到人,坚抓安全与服务,历时两天半,顺利完成 2014 年本科新生迎新运输服务任务。

此次本科生迎新共投入大客车 39 部,运行 209 趟,合计运送新生及家长 8700 余人次;共投入货车 16 部,运送学生行李 56 趟,共计 300 余吨,其中车辆最早从早上凌晨三点半开始运作,最晚至深夜十二点。尽管天气炎热、劳动强度大,但驾驶员们始终保持积极的心态,热心维持乘车秩序,帮助同学们把行李装进行李柜,耐心地回答新生和家长们的询问,良好的服务态度和热忱的微笑如缕缕凉风,在炎热的夏季感染了所有的乘车人员。

9 月 13 日,运输服务中心“冲刺”今年最后一项大型任务——2014 年研究生、台港澳侨生和国际生迎新运输服务工作。中



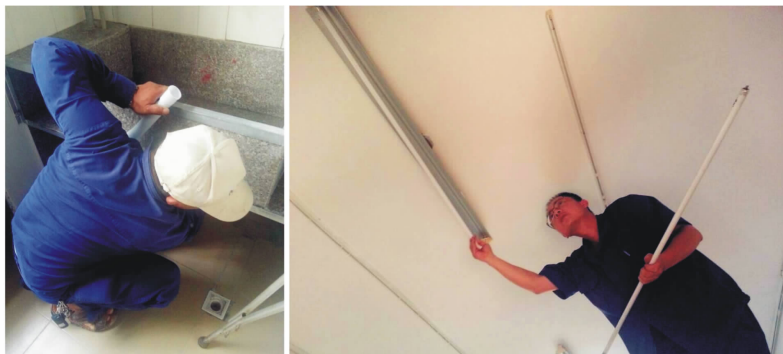
心全体员工克服军训工作的劳累,发扬连续作战的精神,以高度的责任心和良好的服务赢得了新生和家长的一致好评。据统计,此次研究生、台港澳侨生和国际生迎新共调用大客车 34 部,运行近百趟次,接送新生及家长约 5000 人次;调用货车 17 余部,运行 22 趟次,运载货物 60 吨。车辆最早从凌晨 4:00 运行至晚上 21:30。至此,运输服务中心全年大型运输服务工作顺利“收官”。

运输服务中心 黄晓涵

水电服务中心顺利完成 2014 年迎新工作

从 8 月 12 日开始, 2014 年迎新工作正式拉开序幕, 水电中心严格按照学校、集团关于迎新的工作安排, 提前进行了周密而细致的布置, 力求在确保全校水电气正常供应的前提下做好新生接待的各项工作。

为确保学生宿舍供水供电正常, 中心在 8 月 12 日起对新生入住宿舍供电线路及设备进行了全面排查, 确保各种设备正常运行。8 月 22 日前中心在校本部迎新点布置照明和彩



灯。9 月 12 日前在海韵迎新点布置照明和彩灯。迎新期间, 中心员工平均每天维修 90 单工作任务, 加强水电保障工作, 以确保水电的正常供应。

在今年的迎新工作中, 中心员工以饱满的热情为

新生及家长提供了热情周到的服务, 得到了他们的一致好评。中心全体员工将在领导班子的带领下, 齐心协力, 共同努力, 投入到新学期的各项保障、服务工作中, 为学校的发展积极贡献力量。

水电服务中心

翔安校区服务办顺利完成 2014 年本科生迎新工作

8 月 23 日-24 日, 我校迎来 2014 级本科生。为切实做好迎新工作, 让师生满意、家长放心, 翔安校区服务办根据学校和集团迎新

工作部署, 以“安全、有序、热情、高效”为总体工作方针, 认真准备、精心组织, 保障了迎新工作顺利开展。

与去年不同, 今年翔安

校区各学院新生报到注册点设在新落成的学生活动中心。从早上七点多开始, 校园已是车水马龙, 人头攒动, 到处洋溢着迎新的热烈氛围。在后勤服务咨询点, 工作人员主动热情、耐心细致地回答每一位前来问询的新生及家长的问题, 随时为他们解决遇到的困难, 并将精心设计制作的《翔安校区后勤服务指南》发放到他们手中。

迎新服务保障工作是集团历年的重点工作之一,



也是向新生及家长展示后勤形象的重要窗口。服务办协调在前、沟通在前,专门成立了迎新工作小组,并于8月13日召开各部门迎新协调会,将各项工作任务细化、责任到人;校园服务部提早对校区卫生、绿化、美化和安全工作进行了布置和落实,齐心协力为新生打造新“家”;餐饮服务部积极开展员工培训,迎新期间提

供特色餐饮,延长供餐时间,并在迎新点为师生及家长准备凉茶;南强物业翔安校区物业部与学院密切配合,做好图书馆及学院迎新前的大扫除,以崭新面貌迎接新生;水电管理部组织维修人员对校区供水、供电设备设施进行巡查,确保水电供应正常;运输服务部对迎新线路进行了实地踩点,驾驶人员统一着装、文明驾

驶、热心服务,给新生及家长留下了深刻印象。

从每一个细节做起,为每一位学生着想。在两天的迎新过程中,翔安校区忙而不乱、有条不紊,所有员工用真诚和务实,用细致和细心,用微笑和热情,再一次展现了后勤风采,圆满完成了迎新任务。

翔安校区服务办

吴舒虹

用真情换舒心,以汗水赢认同

——漳州校区服务办倾情助力本年度漳州校区迎新工作

金秋送爽聚新锐,丹桂飘香汇精英。8月29-30日,当来自祖国大江南北的4800名莘莘学子满怀青春梦想汇聚于厦门大学漳州校区嘉庚学院时,暑期坚守岗位的后勤同仁早已奔忙于年度迎新工作当中。他们不知疲倦、挥汗如雨的劳作身影随处可见,形成了那道校园里不可或缺的独特风景线。

精心安排、周密部署——迎新工作是后勤集团一年一度的常规工作,同时也是向新生及家长展示“南方之强”特色后勤的前沿窗口。虽然手握十一载校区迎新后勤服务保障工作经验,可谓成竹在胸,但后勤人依然兢兢业业,丝毫不敢怠慢。为确保本年度漳州校区迎新

后勤服务保障工作顺利开展,漳州校区服务办公室于8月25日召开了“2014年漳州校区迎新暨军训工作部署会”,进一步明确服务办各部门工作重心,落实责任。及时成立迎新后勤服务保障工作领导小组并制定了相应后勤服务保障工作方案。期间,集团总经理林公明、党委书记叶鹏飞,副总经理郑庆喜、陈有亮,总经理助理、漳州校区服务办主任吴泱等主要领导先后多次深入学生宿舍园

区、食堂操作间、水电维现场检查指导迎新工作筹备情况,亲切慰问在岗工作人员。

热情服务、周到贴心——迎新工作正式启动伊始,服务办工作人员早早来到迎新后勤服务咨询点位,精神饱满地接待前来询问的新生和家长们。一句真诚的“您好,请问有什么可以帮您”迅速博得初来乍到的新生及其家长们的好感与信任,工作人员不厌其烦地细致解答各类问题,真心



实意地为其提供力所能及的帮助。从晨光熹微到日晒三杆再到月明星稀,公环物业部宿舍楼栋管理员们不辞辛劳,始终坚守在岗,现场接待、受理、转办来自新生及其家长们的问询求助,敬业负责的良好作风以及周到贴心的到位服务使学生和家长们倍感亲切与舒心。

各尽其责、通力协作——迎新前后,服务办各部门各司其职、各尽其责、通力协作、密切配合,有力保障了迎新工作的和谐开展。公环物业部各班组早安排、早准备,分工明确、加班加点,提前完成了园区设施设备更换、改造、验收,园区宿舍《物业管理温馨提示》、《保险柜正确使用指南》张贴,部分园区宿舍和公共教室改造、维修、粉刷之后的卫生保洁和善后,校区绿篱草坪灌木修剪、斜坡杂草清运、行道树疏剪,校区内各主要公共区域清洗,雨水井消杀、卫生死角清理等各项大环境服务保障作业。值得一提的是:迎新期间,得益

于高度的责任感和警觉性,在物业部副经理黄进来、林帆的带领下,宿舍楼栋管理员和安防队员加大园区楼栋巡视频次力度并与保卫部工作人员一道布控伏击,先后成功擒获、驱除乔装打扮、冒充新生混入丰庭、凌云、映雪、南光宿舍园区楼栋进行商品高价推销、套取新生个人信息欲行诈骗的不法人员 17 人,连同没收的 4G 电话卡、电源排插、网线、虚假英语报刊订阅单等物品也悉数移交嘉庚学院保卫部做进一步处置,避免新生们蒙受经济损失和个人隐私信息外泄之忧,备受嘉院领导、新生及家长们的的好评称道。餐饮部奏响迎新“锅碗瓢盆曲”,特别针对迎新暨军训期间的供餐事宜做了详尽、周到的部署。严格按照“先计划、先准备、先模拟”的原则,提前采购、储备足量食材物资,在全力做好校区各餐厅的伙食延时供应、力保食品卫生和烹饪安全、方便新生及家长用餐的同时,果断推陈出新,暑期于北区餐厅增辟的西式

快餐窗口正式对外供餐,严选放心肉、精挑良心油,主打供应炸鸡块+气泡饮料、脆皮鸡腿堡、香辣鸡腿堡、港式奶茶等套餐和单品,以此丰富供餐品种,满足“来自嘉院的你”的多元化餐饮味蕾之需。水电维修部则在率先确保校区水电运行情况正常的前提下,全员备勤,电话受理来自组合家具、供电照明、给排水管件、小五金的报修记录共计 510 条,均在服务承诺时效内机动出勤处置完毕,高效专业的维修素养和热情质朴的服务态度给新生及家长留下了深刻的初印象。

在本年度漳州校区迎新工作当中,服务办全体员工发扬后勤人“四特”精神,诠释“态度”、“速度”、“精确度”,切实履行应尽服务保障职责,以安全卫生、整洁优美、便捷舒适、文明温馨的软硬件服务为本年度漳州校区迎新工作平添助力。在延续“优质服务月”活动所取得的宝贵经验、展示后勤服务窗口良好精神风貌的基础上,进一步锤炼了员工队伍,迎新工作得以圆满落幕。

图、文/漳州校区服务办
翁永佳

图/漳州校区公环物业部
李春香、林帆



军训工作

校军训专刊报道食堂保障工作的 “幕后英雄”



在此仅以海韵一期餐厅为代表，向全校餐厅员工致以崇高的敬意与感激。



■ 凌晨五点，师傅开始烙饼

■ 凌晨五点，阿姨开始切菜
六点十分，一切准备就绪

■ 凌晨四点，
师傅开始煮豆浆



■ 最早来到餐厅的你



■ 阿姨热情的笑脸

▶ 今天你喝凉茶了吗？

每一个训练场地都有凉茶供同学们享用，帮同学们解暑。但是，看似简单的凉茶却大有文章。操场上的凉茶都是餐厅师傅严格按照校医院的药方熬制的，有胖大海、金银花、麦冬、甘草等七种药材在内，早中晚三次配送。



■ 熬制、配送



为了尊重少数民族同学的饮食习惯，餐厅吴经理专门让厨房师傅“开小灶”。他说，让同学们吃饱肚子是我们餐厅员工的职责，只有吃饱肚子才有体力参加训练。简单的话语，加上贴心的服务，勾勒出所有后勤保障人员朴实无华的群像。

军训运输服务安全“满环”归

今年有约 1200 名本科新生从翔安校区到思明校区参加军训。在往年接送新生军训工作经验的基础上,运输服务中心根据今年校军训工作协调会及军训方案的工作要求,沟通协调校学生处、保卫处、翔安校区管委会等校内相关部门以及厦门特运交通国际旅行社,将工作任务落实到人,并根据实际情况对车辆的运行、停放等安全细节进行了全面考量。周密的筹划确保了现场组织和执行的顺畅有序。8月28日上午,32部大客车在翔安校区预定站点整齐划一地站起了“军姿”。6:30,30部车有序地从翔安校区出发,安全、顺利地将 1200 余名新生接至思明校区。

9月4日早上 5:50,天

刚蒙蒙亮,经精心筹备和多方协调的首批军训打靶运输服务任务拉开了序幕。本次是厦门大学在

中断多年后首次恢复军训打靶活动,运输服务任务面临着时间紧、任务重、规模大,线路长、交通状况复杂,车辆运力紧张、任务时间跨度大和安全责任重大等挑战。运输服务中心迎难而上,在多年执行重大运输服务任务经验和做好车辆检修保养的基础上,一方面协调学校选培办和学生处等部门进行工作衔接,另一方面联系社会有资质的运输服务部门调用车辆。大到全局工作的组织,小到车辆序号、标签颜色和张贴位置等



细节环节,都无微不至地考虑周全,并落实到每个人身上。

本次军训打靶运输服务工作历时 4 日、5 日两天时间,共调用 111 部车,分四批进行接送,检验了运输服务中心的服务水平和组织协调能力。工作人员及司机最早从 5:30 开始,最晚忙到晚上 9:00。辛勤的工作和周密的安排,为实现运输过程“零事故”、安全“满环”归提供了坚实保障。

运输服务中心 黄晓涵

通宵奋战,保障有力

——漳州校区服务办力保嘉院 2014 届新生军训徒步拉练顺利进行

一抹抹墨绿迷彩身影,一声声高亢嘹亮的口号,在这秋色宜人的美好时节,根据嘉庚学院军训工作领导小组办公室安排,一年一度的漳州校区新生军训徒步拉练于 9 月 5 日清晨 5:00 正式拉开帷幕。

根据此前嘉院军训办发来的任务协作函,餐饮供应方面,漳州校区餐饮部一如既往地承担起此次拉练所需早餐制作、配送职责。为此,餐饮部提前采购相应原料食材并运抵北区、中区、南区餐厅。凌晨 03:00,

三家餐厅工作人员已全数到位,动作麻利地投入紧张繁忙的面点、菜品制作当中。凌晨 03:50,餐厅员工们在完成各自定额数目的早餐制作后又马不停蹄地完成食品分装作业。凌晨 04:00, 饱含后勤餐饮人辛



勤汗水的 4800 份早餐被如数装车运抵校区主楼广场分发点。尽管熬红双眼,但事关受训新生和参训官兵的个人饮食健康,不容闪失。餐厅员工们一丝不苟、严把食品安全品质关,整个拉练早餐制作、装袋、装车全流程安全、卫生、高效。期间,北区、中区、南区餐厅经理、现场管理员“齐上阵”,通宵跟进督导早餐制作并协助员工们分装早餐。其中,北区餐厅在完成 1800

份既定额度的早餐制配的同时,还按要求完成 20 桶盐水的熬制供应任务。集团总经理助理、漳州校区服务办公室主任吴泐,饮食服务中心副主任江森民也亲临一线检查指导工作。

宿舍园区方面,凌晨 04:30,在严把园区门禁、跨立目送新生们陆续离开前往校区主楼集结后,公环物业部安防组在学生公寓与环境服务中心副主任刘宜辉、物业部副经理林帆的带领下,安防队员分批分次、逐栋逐层逐户就新生出发

后的门窗锁闭情况进行了巡查,对巡查过程中发现的 4 间未上锁宿舍,安防员立即代为上锁并及时张贴出入防范提示,巡查持续至早晨 07:30 结束。得益于前期相关安全防范提示工作的有效落实,新生离开宿舍后的闭户情况较往年已有大幅改观。

拉练期间,校区服务办高度重视,餐饮部与公环物业部事先部署、通力协作,员工们不辞辛劳、履职付出,共同确保了本年度新生军训徒步拉练的顺利进行。

文/漳州校区服务办公室

翁永佳

图/漳州校区餐饮部

陈树立

服务与保障

假期不放假

——记暑假中的饮食服务中心

肩负校园餐饮保障的重担,后勤集团饮食服务中心始终重视安全卫生、优质服务。学期中,师生醉心教与学,餐厅专注饮食服务,日日勤恳劳作,用可口放心的饭菜为师生保养“革命的本钱”。放假时,师生悠然享受闲暇生活,餐厅虽有歇业,却从未暂停工作。暑假中的饮食服务中心,马不停

蹄在改造,想方设法在提升,活跃在各个校区、各个餐厅的身影,都是我们工作的诠释。

经统计,暑假期间,后勤集团饮食服务中心共完成环境改善及用电方面的改造工程六项,包括:海韵园餐厅(即原软件园一期餐厅)用电增容及供餐环境改造、海韵学生公寓一二期餐

厅用餐大厅改造、漳州北区餐厅电缆改造及增设小吃窗口、芙蓉餐厅三楼小吃城厕所装修改造、思明校区各餐厅老化线路改造、各餐厅排油烟管道清洗工程等;配备洗碗机四台、冷库一台,并更换各餐厅托盘,洗碗机分别放置在芙蓉餐厅、海韵学生公寓一二期餐厅和漳州北区餐厅,冷库放置在漳

州南区餐厅;完成一批安全设施设备的更换和增补工作,包括:校内各餐厅监控设备的更换和增补,漳州南区餐厅、漳州北区餐厅及东苑餐厅电梯安装及常规安检;完成中心培训部即海滨厨师操作技能培训基地建设,并开展一系列培训工作;完成迎新、军训及外出拉练、生化年会等各类大型供餐保障任务。

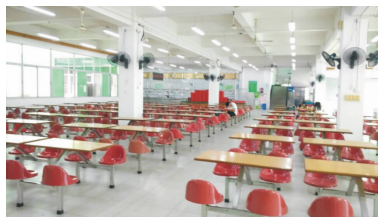
**环境改善不遗余力,
力造美丽餐厅**

平时餐厅要重点保障饮食服务,重大设备维护、环境改造工程等只能集中在假期进行。中心利用假期,大力整理各餐厅,力争创造更加舒适、满意的用餐环境。

海韵园餐厅(即软件园一期餐厅),大力改造菜台,有效扩展用餐空间;修改工作流程,令供餐更加安全卫生。经过一个暑假的“洗礼”,面貌焕然一新。



海韵学生公寓一期餐厅整个暑假都在忙碌,逐步调整布局,加大餐厅清洁力度,假期归来,改头换面。



南光、海韵学生公寓二期餐厅维修用餐区的空鼓地板,解除师生用餐过程中可能摔倒的隐患。



改进后的海韵学生公寓二期餐厅托盘

芙蓉餐厅三楼小吃城厕所由于设备老化严重,游客使用率高,脏乱比较严重,今年暑假,集团在资金十分紧张的情况下,仍然投入对其进行全面的装修改造,并加强日常清洗工作。



开学后,芙蓉餐厅三楼小吃城厕所以崭新的面貌迎接八方来客

**安全设施整改,
防隐患于未然**

暑假期间,后勤集团下属的厦门南强物业服务有
限公司不怕脏和累,对饮食

服务中心三个校区餐厅的所有排油烟管道进行彻底清洗,免去油渣沉积存在的火灾隐患。



另外,餐厅消防设备的补充、更换,用电线路的整改,在用煤气管道(尤其是北区餐厅)的测试、改造都在按部就班的进行中。

**培训不断,坚持“没有最好,
只有更好”的服务目标**

中心在打好餐厅硬件基础的同时,也不忘提升软件服务。组织丰富多样的培训,有校际合作,有联合培训,也有餐厅内部的自我完善。

7月30日,餐厅管理骨干到华侨大学参加“职业经理人”培训,开启暑期培训序幕。



8月16日至17日,以“在实践中学习,在学习中提升”为主题的福建省高校餐厅经理业务培训在翔安校区圆满举办。



其他各餐厅也分别邀请有关专家前来指导,例如海滨餐厅的责任心培训、海韵学生公寓一期餐厅卫生安全知识的重温等。



为了打造高水平的厨师队伍、提高后勤饮食保障能力,中心还在海滨餐厅新设职业技能培训基地,为后续技术力量的培养奠定良好基础。



新落成的厨师技能培训基地



为厨师们搭建良好的施展平台

此外,餐厅做好自身培训工作的同时,还积极开展对外交流合作,为部队单位培训厨师,共建友好情谊。



精湛的厨艺得益于中心对日常培训的重视



部队炊事员在餐厅交流学习

硬件设施持续完善, 支撑优质服务

与服务提升相配套,硬件设施也逐步完善。中心及时更换了2013年“西马仑”热带风暴中损毁的漳州南区餐厅冷库;做好漳州校区餐厅托盘的招标、更换工作,让师生用着开心、吃得舒心;为保证餐具的清洗、消毒质量,提高工作效率,在集团支持下,中心改造芙蓉、海韵学生公寓一二期及漳州北区餐厅的洗碗间,采购洗碗机并安装、调试,于开学前夕顺利投入使用;思明校区各餐厅陆续完善监控设备,其中海韵学生公寓一期餐厅更换了全新的监

控设备,为即将开始的全局修缮打好前哨战,先期做好安全防范;除了对安装中的电梯做好质量把关工作,中心还对在用电梯(含内部使用电梯及外部公用扶梯)进行常规巡检、维护。



安装中的东苑餐厅电梯



运行中的海韵学生公寓二期
餐厅洗碗机

精选原料、创新菜品, 师生选择更丰富

随着芙蓉小吃城、海滨小吃摊、翔安校区小吃城的完善,思明、翔安校区师生的口味选择日益扩大,菜品选择日渐丰富。

“百尺竿头,更进一

步”,为更好地服务师生,中心开辟新合作模式,与优质原料供货商——福建圣农发展有限公司直接合作。8月17日,中心在翔安校区竞丰餐厅举办了“圣农食品品鉴会”,为餐厅选择更优质的鸡肉原料、制作更美味的食品提供了参考;漳州北区餐厅开设圣农专窗,为校区师生送去新选择。



圣农品鉴会现场

保质保量,顺利完成 大型供餐工作

今年本科生、研究生分批报到,迎新闻隔期间穿插军训,给餐厅带来的压力更大了。饮食服务中心在改进与提升中,有序完成了迎新、军训、拉练配餐及“生化年会”大型供餐任务。

新生分拨报到,使供餐任务变得更加紧凑,各餐厅提前开餐,延后撤餐,大大延长供餐时间。迎接本科新生时,餐厅全部营业,休假归来的员工,短暂受训后,立刻投入繁忙工作中,共同迎接学生及家长。紧接着是时间短、强度高的军训供餐任务,工作强度加大,各餐厅也顺利完成。其中拉练配餐分段进行,餐厅通宵加班、互相配合,也圆满完成任务。当新生仍在、研究生报到、工作强度大增时,经过以上“挑战”,员工已适应节奏,各餐厅已经游刃有余,全校师生同时供餐的任务被消化于无形,中心工作完全上轨。

迎新期间,按学校指示,中心承接了2014年生化年会的供餐任务,克服送餐距离长、配餐时间紧的困难,圆满完成了持续3天、



每天四千多份的送餐任务,得到年会主办单位的交口称赞。供餐期间,退休职工积极主动来帮忙,部队共建单位也热心支持,这也是中心积极开展对口合作培训工作的一份意外回报。

暑期中的厦大餐饮人,劳作的身影、奔波的汗水、追求优质服务的努力纵使易被放假的空闲忽略,却始终有步骤地进行着。改造工作在前进,提升目标在蓄势,暑期的积淀,在新学期的工作中会逐步显现,并推动餐饮服务水平更上一层楼。

后勤集团饮食服务中心

西式快餐显成效,圣农食品保安全

——北区餐厅新增西式快餐窗口

2014年8月29日,厦门大学漳州校区北区餐厅西式快餐窗口正式开始营业,以优质的服务、低廉的价格、纯正的口味,已获得了全院师生的一致好评。

北区餐厅新开发的西

式快餐窗口所供应师生的汉堡、鸡腿、鸡翅以及各餐厅所使用的鸡肉产品,供应商为福建圣农集团有限公司。该公司是我们为师生特别选定的安全放心企业。

福建圣农集团有限公

司是全国同行业现代化程度最高、规模最大的集饲料加工、种鸡饲养、苗鸡孵化、肉鸡饲养、屠宰加工、食品深加工、产品销售为一体的联合型白羽肉鸡生产食品加工企业。其所提供的鸡肉

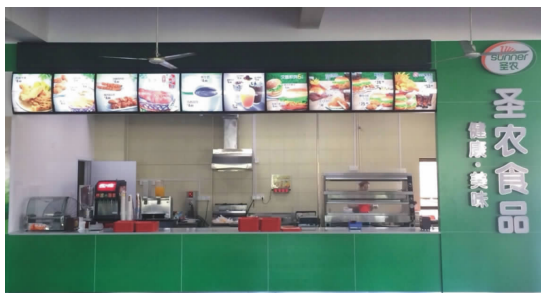
产品,远销日本、俄罗斯、南非、中东等国家和地区,亦是肯德基、麦当劳在中国大陆的前三大鸡肉供应商之一,并已成为铭基、福喜、德克士的重要供应商。在肯德基的鸡肉供应商工厂年度质量体系审核中,圣农集团2006年、2007年、2008年连续三年名列第一名,并凭借良好的产品品质,成为铭基、福喜、2008年北京奥林匹克运动会鸡肉原料的供应商。并且其“圣农”牌冻鸡标准综合体系现已被作为福建省肉鸡饲养加工产业统一的示范标准。

选择圣农食品作为本次供应商,不仅能保证食品的安全可靠,而且能保证食品的美味,低廉的价格更能

让我们所提供的西式快餐餐标与肯德基等国际企业标准相看齐。让漳州校区的师生们,在校区内也能方便地尝到味美价廉的西式快餐。

为了保证在8月29日正式开始营业,北区餐厅经理与现场经理放弃暑期休息时间,配合施工队伍对北区餐厅二楼原有配餐区进行改造,短短的15天时间内,即完成了改造工程;

同时,北区餐厅派遣员工前往福州参加专业化西式快餐的制作培训,以保证流程化、标准化的西式快餐制作顺利进行,做到每份食品都能原汁原味。



集团领导在圣农食品西式快餐窗口设立的过程中,也高屋建瓴地提出了经营方向,确定了物美价廉的方针,要让师生们高兴而来,满意而归。

忙碌而有序的装修,不厌其烦开发的新产品,不断提高的服务质量与服务水平,使得师生们能享受到更加美味的美食、低廉的价格与优质的服务。这就是厦门大学后勤集团所追求的愿景。

饮食服务中心

安全工作

做忠诚卫士 扬公正正义

——校门安防工作纪实

自2012年12月17日学校颁布实施《厦门大学校园参观管理规定》以来,在各级领导的关怀下,在集团和中心的培训、指导下,校门安防不断摸索工作方式、总结经验教训,成功将“限游”措施的相关要求执行到位。在维护学校规定、履行安防职责的过程中,校门安防与“黄牛”们斗智斗勇,谈

不上惊心动魄的激烈,却充满了复杂多变的暗战。

在学校周边从事“黑车”载游客、步行带游客、贩卖校内证件的人员,为了追逐个人利益,挖空心思,想尽各种阴谋诡计,引诱、拉拢甚至恐吓校门队员。最初,上述人员妄图以利诱腐蚀校门安防队员,其方式一般为:骑电动车或驾驶他人的

机动车,到校门口公关,趁安防队员不备,扔下东西就离去。面对这一情况,我们始终坚持两点:一是立即将过程详细报告保卫处,同时封存相关物品;二是对待上述的“公关人员”,坚决不予准入。

一计不成又生一计。这些“黄牛”们见拉拢不成,便彻底撕下了伪善的外表,放

弃利诱,改为恐吓、威胁。据不完全统计,思明校区六个校门及芙蓉隧道,均受过不同次数、不同程度的威胁。其中三起较有代表性:“黄牛”们通过中间人恐吓校门队长隆兵同志,如果断了对方的财路,就花钱请人把隆兵撞残;一位好心的阿姨偷偷转告南门班长魏冬同志,“黄牛”们放话要教训魏冬,让他在医院躺一个月;更有甚者,“黑车”载客被拦下来后,当面恐吓东区班长何玉详及当班安防员——“我知道你们住哪里,我要当着你们孩子的面砍死你们”。面对诸如此类的威胁和恐吓,安防队员毫不退缩,依然秉公执勤。保卫处、集团、中心的各级领导也纷纷表态,会始终如一做好校门安防的坚强后盾。

自2014年本科生迎新

开始,厦门大学在白天不对游客开放。校门安防严格执行学校的规定,校内环境的宁静受到了师生们的好评。进学校参观的难度加大,某种程度上刺激了“黄牛”们的贪婪欲望。为了牟利,这些“黄牛”们变本加厉,无所不用其极:木梯子、软梯子翻越围墙,破坏学校围栏,校门口“认亲”,校内人员在校门口接人,“黑车”载客,租赁校内证件,贩卖假证件等现象均不同程度出现。在被校门安防劝阻后,“黄牛”们又想出了新花招:芙蓉隧道的游客被劝阻后报警,然而其竟从边防派出所偷偷溜走;化工厂校门连续两天劝阻了同一名女性“黄牛”,结果第一天该人打碎队员的杯子后扬长而去,第二天又在校门口辱骂安防队员及校卫队员,主动报警但坚

决不去派出所处理;匿名诬陷某队员带游客入校;假冒亲朋被拦后,变相投诉及污蔑。调查匿名投诉、处理无端纠纷、分析恶意污蔑耗费了大量的时间和精力,但为了维护学校的规定,我们别无选择,唯有坚持。

2014年9月5日,后勤集团党委书记叶鹏飞、学生公寓与环境服务中心主任林三阳召集安防骨干在集团会议室开会,两位领导均表达了对校门安防工作的肯定和支持,并鼓励安防队员们做好厦门大学的忠诚卫士,弘扬社会的公正正义。

“咬定青山不放松,立根原在破岩中。千磨万击还坚劲,任尔东西南北风。”我们当以这首《竹石》自勉,持之以恒,坚定不移。

学生公寓与环境服务中心
安防部

静而不止,缓而不松

——运输服务中心在暑期做好各项安全工作

8月,正是暑假最为慵懒的一段时光。尽管暑假期间教职工班车班次有所减少,驾驶员与后台管理人员也开始了轮休,但中心在岗的员工静而不止、缓而不松,仍然紧绷安全弦,以高度的责任心,认真抓紧做好中心车辆的检修、保养等相关工作。

为保障学校教职员工的生命财产安全,针对翔安校区通勤班车时有乘客携带实验动物及实验不明液体等物品乘车的现象,经运输中心与翔安校区办多次沟通后,校区办出台了《关于严禁携带危险化学品、实验小动物乘坐校车的通知》,结合通知精神要求驾

驶员配合做好检查并对乘客做好解释工作。

安全工作是一项全方位、立体化、点多面广、只有起点没有终点的复杂系统工程,尤其对运输服务行业来说,安全工作更是部门生存发展的生命红线,而车辆维修保养则是安全工作中极其重要的一环。为了确保



此次检修保养的工作质量,暑假期间中心安排车辆轮流到定点维修单位进行年检,并按照规定的公里数进行保养,确保车辆发动机、转向机构、制动机构处于安全有效状态。

8月30日,运输服务

中心还邀请金龙售后服务的卢工程师等专门对车载电脑、视频监控设备以及车窗自动爆玻器进行了模拟测试和检修。

2012年学校购置的8部车已满两年,正值需大批更换轮胎之际。8月初,中心领导深入地调研,走访了多家轮胎门店,对市场知名品牌车轮的性价比做了解,确定更换轮胎品牌,并对不符合安全条件的轮胎进行了更新。

8月下旬,在运输服务中心原有办公室简单装修改造的同时,同步安装了车库视频监控,现已投入使用,进一步保障了车库、车辆的安全管理。

暑假的车辆检修、保养工作,为2014年迎新、新生军训及军训打靶等大型运输任务和新学期的教职工通勤班车任务打下安全保障的坚实基础。

运输服务中心

文/黄晓涵

图/邓必洪

时时想安全,处处要安全

9月16日,翔安校区管委会在学武楼A105会议室召开电梯安全专题会议,服务办组织各部门安全员、现场管理等相关人员到场参加。本次会议重点针对电梯日常养护及电梯安全管理等问题,以避免出现因电梯故障困人、夹人等事故,确保为校区师生提供一个安全、和谐的校园环境。

当日上午,集团总经理林公明来到翔安校区,先后到图书馆、餐厅、学生宿舍等处检查指导后勤保障安



全工作,重点检查电梯运行、消防、监控系统运行、安全用电等方面。集团总经理助理、翔安校区服务办主任王裕民及相关负责人参与

检查。

文/翔安校区服务办

张小铁

图/翔安校区服务办

曾小辉





杜隐患、保安全

——记餐饮项目部安全生产

“民以食为天,食以安为先”,在厦门大学校外进行市场经营的厦门南强后勤服务有限公司餐饮项目部深刻地认识到,做餐饮后勤服务这一行,最重要的就是要做好安全工作,而安全工作不单单是做好菜肴的卫生安全。

餐饮项目部主要从以下几点开展安全生产工作:一是下属各餐厅严格按照操作规范进行加工生产;二

是每天工作开始前,餐厅相关人员对厨房等区域进行安全巡查,将隐患排除在操作之前;三是要求相关合作单位如鹭航燃气公司等加大对餐厅煤气线路的巡查频率,请专业的人做专业的事,更好地将安全隐患及时排除;四是与兄弟部门厦门南强物业服务有限公司清洗事业部合作,对餐厅油烟管道进行及时的清洗和定期的维护保养;五是安排餐

饮项目部安全主办定期对各餐厅进行较为全面的巡查和设备维护,在特殊时期时做针对性巡查,如2014年9月19日厦门SM广场附近的煤气爆炸事件发生后,安全主办第一时间反应,并以最快的速度对所有餐厅进行煤气管道等线路的专项巡查工作。

厦大餐饮,家的味道,更给予家的安全感!

餐饮项目部

培训与提高

在实践中学习,在学习中提升

——2014福建高校餐厅经理业务培训在翔安校区圆满举办

为进一步提高餐厅经理的管理能力,提升餐饮从业人员的业务水平和服务质量,8月16日至17日,以“在实践中学习,在学习中提升”为主题的高校餐厅经理培训会在厦门大学翔安校区希平楼会议室召开。本次培训由省高校伙专会主办,以讲座为主要形式,汇集了全省各地高校的160余名餐饮管理人员。

专场培训会为期两天,由厦大后勤集团副总经理

郑庆喜主持开展,来自不同领域、不同单位、不同岗位的管理者交流经验之悟、畅谈管理之道、分享先进理论。首先由省教育厅栾明辉处长开场致辞,对培训的举办表示肯定,对与会人员表示了感谢。厦门市夏商营养餐有限公司总经理刘航讲述《高校餐饮经

营定位与未来发展趋势》,他认为餐厅经理要将管理理论与实际结合,从产品设计、技术交流、成本核算方面做好经营;即便是高校食堂,也可以采取营销策略,适当使用一定手段推广优



势或新产品,并运用校内大营销方案营造特色产品或餐厅。

来自高校的餐饮管理人员也结合多年工作经历,讲述了从整个校园餐厅的运营到一个餐厅的经营方法和心得。厦大饮食服务中心副主任、国家高级烹饪技师江森民提到,管理者的责任重于一切,餐厅管理要提高服务的责任心、重视餐厅环境与厨房分类管理、严格采购制度,注意食品安全;并细致讲解了《餐厅成本控制与菜肴制作》的有效手段。集美大学饮食服务中心副主任陈龙辉以《城乡结合部高校食堂管理探析》为题,着重说明三点:一是降低成本要控制采购价、节能减排、争取学校支持、培养消费者市场等;二是防范工作要提高员工责任心、做好索票索证及留样制度、菜肴制作过程透明化;三是收费要倡导餐卡消费。厦门大学南光餐厅经理陈琳琳分享了《餐厅管理个人见解》,从

2004年起的厦大餐饮工作历程,到南光餐厅2011年至今的营业情况,总结出许多优秀的管理细节和具体措施。他们通过精心制作的幻灯片,细致地介绍了管理方法,将理论知识和多年来在食堂一线积累的实践经验结合,使知识通俗易懂。课件中展示的图片、案例均来自于日常经营及管理,使培训更加贴近餐饮实际。

厦门市卫生局卫生监督所副所长李启旭立足法律法规,从监管角度介绍了《学校食堂食品安全管理与操作规范》,并普及了食物中毒的应急处理方法。随后,厦大教授、土耳其孔子学院中方首任院长郑启伍回忆他当年膳食科炊事员的往事——煮粥、切肉、炸鱼,到出任土耳其孔子学院第一任院长、试课两周留住学生的经历,带领聆听者感受餐饮从业的辛苦与收获,生动传神、慷慨激昂地道出《责任与担当》的意义,令全场掌声雷动。

讲座也请来了专业的管理培训人员,智翔远景管理咨询有限公司郑永峰讲解了《餐厅客户投诉管理》。他分析投诉人的心理需求、食堂常见的投诉类型,提出处理步骤、应对心态及培养投诉处理者的方法,开启餐厅经理思考处理投诉与日常接待的新角度。

最后,福建省高校伙专会秘书长、福建师范大学后勤处副处长张鹏程谈到感想,他认为本次培训“范围广、专业性强、效率高”。他对在场人员寄予真切的希望,希望餐饮从业人员热爱行业、明确职责、做好工作,勤思考、勤琢磨,发挥培训的作用,今后还需更多培训、交流、学习,共同进步。伙专会领导的希望也是各高校管理人员一直在践行、以后更努力的共识,培训提供了更丰富、科学、实用的方法,启发思考,意义重大。

饮食服务中心

朱刘萍



南强物业召开公司质量体系梳理培训会

为切实呼应公司发展规划进程,8月26日下午15:00,南强物业服务集团有限公司在集团会议室召开了主题为梳理改进公司内部管理流程,完善ISO质量管理体系的梳理培训会议。此次培训会邀请体系职业培训师林老师进行授课,公司总经理黄紫明,副总经理薛荣城,二级岗人员、各项目/技术主管、大学生等共24人参加了培训。

会上,林老师首先就公司质量体系运行情况和修编方向与大家做沟通分享。随后,他借鉴优秀物业公司现行体系案例,点评运用使用情况,并推介前沿、便捷的编纂方式,将质量体系文件、资质升级材料、项目创优素材有预见性地结合起来,争取融会贯通、事半功倍。

林老师从编写公司各部门岗位作业指导书切入主题,强调文件与相关法律法规的同步性,与物业招投标条款要求的对应性。建议尝试使用传统文字表述与二维码新型智能手段相结合的方法对体系进行改编,循序渐进地转换物业服务模式。他指出,当今物业管理模式正趋向无人化、无纸化,这对传统物业服务模式是个严峻的挑战,我们只有不断完善,力求突破创新,才能在物业管理行业中稳步前进、屹立长久。

黄紫明表示,各级管理人员作为公司核心骨干必须充分了解认知公司体系



架构与关键环节,结合集团、公司现有质量体系文件,勤于学习、不断优化,在参与编写中实现自我发掘与自我提升。

最后大家深切感怀,集团领导一直以来高度重视质量管理体系工作并大力扶持公司的转型与发展,作为南强物业人要不断自勉,用“尚品共赢”的理念凝聚人心,并继续将“强服务,重质量,创品牌,谋发展”的方针贯彻发扬。

图/文苏冬妮

预防为主 全面考虑 分工协作 防患未然

——记南强物业维序员消防知识培训工作会议

为使“安全生产年”建设更扎实、有效、提高,9月10日下午3:00,公司特别邀请厦门市消防咨询中心谢老师做消防安全知识专题培训。思明校区校内住宅部、高尔夫项目、大学城车库、艺术学院等项目的维序

班组参加培训会议,会议由公司安防主管吴峰主持。谢老师指出,现代消防规则即为:强化消防意识、熟悉消防知识、善用消防器材,明白正确的火



灾应急处置方法,熟记火灾中逃生的各种方法与技巧。接着,他通过火灾现场案例的视频与图像,专业、生动地进行讲解,让大家受益匪浅。

随后,吴峰结合谢老师的授课内容就各项目安全

工作实际情况进行对照,强调相关重点及要点,分享实战经验,进一步加深了此次消防安全的培训力度。他要求队员在工作、生活的方方面面都务必充分意识到“预防为主、全面考虑、分工协作、防患未然”的重要性,对

可能出现问题的细节层面进行有效的控制,努力降低风险发生的概率,有效减少损失,从容面对急难险情,为营造和谐、安全的校园环境贡献力量。

文/南强物业公司 吴峰
图/南强物业公司 沈靓

海韵公寓一期餐厅举办 “食品安全管理与操作规范”培训

为了加强食品安全管理,规范员工的操作行为,提高餐厅的工作质量和水平,更好地做好2014年“迎新”和新学期的供餐工作,8月22日上午,海韵学生公寓一期餐厅组织全体员工在二楼大厅观看了“学校食堂食品安全管理与操作规范”视频。

视频播放结束后,餐厅

经理吴韶清结合餐厅实际情况,再次强调了食品安全管理和规范操作。全体员工认真学习观摩了视频,表示在工作中将严格按照要求,规范操作,确保食品卫生安全,更好地为全体师生服务。

海韵公寓二期餐厅部



分管理人员和一期餐厅清真王子美食的负责人受邀参加了本次培训活动。

饮食服务中心 戴婉珊

海滨餐厅开展责任心培训讲座

9月4日下午3:15,海滨餐厅盛情邀请袁蓉芳教授

在岗前一刻为全体员工开展责任心培训讲座。餐厅小吃

城员工也珍惜这个难得的机会,一起加入到培训中。



袁教授运用通俗易懂的语言和生动活泼的案例,简明扼要地为大家讲解了在工作中如何做到有责任心,做一个有责任心的人,尽职尽责,为广大师生提供卫生安全、健康可口的餐饮服务。

海滨餐厅

沟通与交流

圣农食品品鉴会,为学生选好食材

8月17日下午,一场热闹非凡的美食鉴赏宴在竞丰餐厅拉开帷幕。作为中国南方重要的鸡肉供应商,“圣农发展”带来独特的热销产品、新品,将鸡肉用不同的方法、以各异的形式呈现在品鉴会上,吸引了福建省各大高校的饮食服务中心负责人、餐厅经理及主厨参与。

活动还未正式开始,嘉宾们就纷纷好奇又激动地观赏起展示台的产品,饮食中心副主任江森民热情的介绍、讲解,尽显闽菜大师、国家高级烹饪技师本领。

主持人——圣农公司销售部经理陈祎在简要介

绍企业情况后,其市场部蔡总监,后勤集团总经理林公明、副总经理郑庆喜依次致辞。为营造轻松愉悦的品鉴气氛,嘉宾的讲话也增添了风趣,令在场人员笑容满面。

品鉴会推出碳烤腿排、油炸腿排、蒸煮腿排、圣农美厨鸡米花、圣农美厨黄金鸡柳、圣农美厨伴翅、调理腿排、鸡肉丁、鸡肉片、鲜鸡块、新贵妃鸡块、美厨大鸡排、藤椒扒翅、蒸煮一口腿肉块、新親子肉、蒸煮带骨



腿、唐扬块、油炸带骨腿、蒸煮砂肝等21种菜肴,既有试吃、又有展示。嘉宾边听主持人介绍,边品尝,场面甚是愉快。结束后,嘉宾与圣农员工相互交流,畅谈品鉴意见,为选择更加合适的鸡肉原料、制作更加优质美味的产品提供了参考。

饮食服务中心 朱刘萍

关怀与慰问

后勤集团慰问驻村挂职干部

8月6日至8日,后勤集团总经理林公明、党委书记叶鹏飞、副总经理陈有亮

以及学生公寓与环境服务中心相关负责人到武平县看望慰问集团驻村挂职干部张建波。

6日中午,集团领导一行刚抵达武平县,就拜会了大磜村挂钩帮扶单位省高速公路龙岩分公司,与

龙岩分公司党委书记李文海、副总经理倪明湖、党群办主任涂雄招以及大磜村乡贤、龙岩市委办副主任高营光进行座谈,感谢帮扶单位对大磜村以及集团挂职干部张建波工作的大力支持,双方就如何更好地帮扶大磜村进行经济产业发展和美丽乡村建设进行了交流。

7日上午,武平县委常委



委、县武装部政委董爱群、县农办创新办副主任王海明、李才明与集团领导一行一同看望慰问了大礞村两委干部,听取张建波就驻村担任第一书记几个月来村两委工作开展的情况汇报,并就如何更好地完成驻村帮扶工作与建设美丽乡村、

如何发展产业经济进行热烈讨论,提出建议。集团领导勉励张建波谦虚谨慎、戒骄成躁、虚心学习掌握农村政策,与村两委干部齐心协力、团结一致、认真细致、高度负责做好村里各项工作。大禾乡政府人大主席团莫遵福主席、挂村干部人武部

长钟华汉参加了座谈会。

8日,集团领导一行还拜访了武平县相关机关部门,就如何进一步支持大礞村建设,共建美丽乡村提出了希望和建议。

文/公环中心

图/集团办公室

曾小辉

企业文化建设

后勤集团举办第二届 职工子女暑期夏令营活动

职工子女暑期夏令营活动是后勤集团以人为本、关爱职工的一项重要举措。自首届后勤集团职工子女夏令营开办以来,广大职工反响热烈,纷纷希望此项活动能够常态化持续开展。在集团党政领导的大力支持下,集团部门工会在去年工作的基础上,于7月29日起举办了第二届职工子女暑期夏令营活动。

本次夏令营活动的主题是“快乐、健康、自由”,以

体育锻炼为目标,在延续去年游泳班、篮球班的同时,新增跆拳道班。篮球班意在培养孩子们的团队合作精神;游泳作为一项生存技能,教会小朋友克服恐惧、战胜怯懦、培养勇敢精神;跆拳道不仅能防身,还能锻炼孩子们的空间知觉,增强体力、柔韧性和胆量,更好地理解跆拳道“礼”的含义。

夏令营自开始报名后得到了广大职工的热情响应和积极参与。活动前期,

部门工会主席林琳多次与校体育教学部沟通,协调解决遇到的实际困难;活动期间,集团相关领导不时到现场观看并要求组织人

员多了解小学员们的真正需求,切实落实为职工服务的宗旨。本次活动也得到了校工会和体育教学部的大力支持,校工会副主席史虞龙、体育教学部部门工会主席陈华全程帮助组织协调,夏令营的老师带着爱心,凭着专业知识,认真耐心地与孩子们交流培训,孩子们也很快就和老师融合在一起,彼此之间没有了距离,更多的是欢声笑语和收获。

夏令营活动取得了圆满成功,得到了孩子们及职工家长的肯定。家长们表示,集团人性化的关怀措施,增强了工作的归属感、激情和动力。

部门工会 林 婷



部门工会圆满完成 2014 年金秋助学活动

金秋助学活动是厦门市工会系统帮扶困难职工子女上大学的一项重要活动,也是工会实施民生工程的一个有效载体。今年集团部门工会在校工会的指导帮助下,花大力气,成功争取到了厦门市总工会的支持,圆满完成了 2014 年金秋助学活动。

以“关爱困难职工、帮扶寒门学子”为主题的金秋助学活动对有子女上大学的集团困难职工而言,无疑是雪中送炭。一直以来,厦门市总工会都对集团的金秋助学活动给予大力支持,但由于政策性调整,2013 年度厦门市总工会只给集

团一个金秋助学的名额。为了此项帮扶项目能够很好的延续,在校工会和集团领导的重视和指导下,集团部门工会从年初便开始努力争取相关政策,多次前往市总沟通。从 6 月起,集团部门工会在厦门市总工会的指导和帮助下,开始进行调查摸底,规范建档,对集团困难职工子女的家庭情况、收入、配偶就业以及子女入学等情况进行了解,并组织各项申报工作。

8 月份,一切努力终于换来了可喜的收获。经厦门市总工会严格的审核,今年集团申报的 36 位困难职工,最终有 21 位符合资助

要求,其中学生公寓与环境服务中心 16 位,饮食服务中心 3 位,南强物业服务有限公司 1 位,水电服务中心 1 位,资助标准为贫困在校生 2000 元/人,困难应届生 3000 元/人,低保困难应届生 4000 元/人。本次金秋助学活动,集团部门工会共计争取到了资助款项 60000 元整,在一定程度上缓解了困难职工家庭子女上大学的燃眉之急。

今后,集团部门工会将不断总结经验,进一步充分利用各类社会资源,努力通过多渠道、多形式,尽可能为集团困难职工提供帮扶。

集团部门工会 林 婷

后勤集团教师节走访慰问演武小学

9 月 10 日下午,后勤集团党委书记叶鹏飞、副书记邓泽君及相关部门负责人,厦门大学资产经营有限公司党总支书记曾安、副书记方银水等一行一同来到演武小学,与辛勤的园丁们共同迎接第三十个教师节,给他们送去节日的问候和美好的祝福。演武小学校长蔡宏敏、副校长蔡红红等老师热情接待,座谈会上气氛热烈欢快。



部门工会 林 婷

注重品牌建设, 促进企业发展

——记餐饮项目部文化墙建设

“强服务, 重质量, 创品牌, 谋发展”是集团的质量方针, 厦门南强后勤服务有限公司餐饮项目部一直以来都是以食品安全、菜肴质量和水平等方面在厦门及周边地区创自己的品牌, 谋企业的发展, 而在企业文化和媒介宣传方面相对缺乏力度。

在集团领导和公司负责人的指导下, 餐饮项目部加大了企业文化和宣传



传力度, 重点在企业安全生产、企业市场占领规模及企业文化等方面进行媒介宣传, 将“厦大餐饮、家的味

道”的品牌建设和企业发展工作做得更全面、更好!

餐饮项目部

后勤集团团委与人文学院团委 共建职工图书阅览室

日前, 由后勤集团团委和人文学院团委共建的职工图书阅览室顺利投入使用。今年3月中旬, 人文学院团委学生会青工部发起“书香漫后勤, 募书献爱心”志愿活动, 与后勤集团团委携手共建后勤专属图书室。活动面向全校募书, 三天时间, 通过现场募捐及志愿者扫楼募书, 累计募得各类图书3241本, 内容涵盖经典著作、社会科学、政治法律、财经管理、文化教育、历史地理、自然科学、医药

卫生和生活休闲等各方面。4月起, 后勤集团对海韵8号楼职工公寓活动室进行了全面改造, 其中, 特别对职工图书阅览室的设施和布局做了进一步更新和调整。工程完工后, 由管理员将募捐的书籍进行整理、分类、上架, 并制订了详细的规章制度对图书借阅程序进行规范。至此, 整个图书阅览室焕

然一新。本次后勤集团团委和人文学院团委共建职工图书阅览室, 旨在为后勤集团的员工们提供一个休闲与学习兼备的图书阅览环境, 让他们在工作之余, 享受阅



读带来的乐趣,放松紧绷的工作状态,丰富日常休闲生活。今后,人文学院团委将把活动常规化,每年组织一

次图书募捐活动,及时更新和丰富书籍种类。同时,双方将进一步加强沟通和交流,力争在更多方面寻求合

作,为学生和后勤员工的学习和生活提供支持和帮助。

后勤集团团委 吴悦

爱心传递援助灾区

——后勤集团向鲁甸灾区捐款五万余元

北京时间8月3日16时30分许,云南省昭通市鲁甸县境内发生6.5级地震,灾区人民群众的生命财产遭受重大损失。灾情牵动后勤集团广大干部职工的心,大家纷纷通过网络、电视、报纸等各种渠道关注了

解灾情和救灾进展情况。

在校工会的号召下,集团部门工会积极响应,迅速组织捐款事宜,集团领导班子带头捐款,集团所属各中心、各部门也纷纷开展捐款活动。截止9月23日,集团职工共捐款50685元,并于

当日将爱心款项交至学校财务处,拟经由厦门市转送鲁甸灾区。

希望集团这份绵薄爱心能帮助灾区同胞战胜自然灾害,早日重建家园!

集团部门工会 林婷

后勤集团组织到厦门古龙食品有限公司考察

秋高气爽好时节,9月25日上午,集团党委副书记邓泽君带领30位集团工青妇骨干及各单位办公室相关负责人等前往厦门古龙食品有限公司交流学习并参观古龙酱文化园。

厦门古龙食品有限公司党委副书记阮金英以及办公室、工会、团委负责人

出席座谈会。阮金英首先代表古龙公司对集团一行表示欢迎,接着她就古龙企业的发展思路、企业文化建设等情况作了简要介绍。双方围绕人力资源管理、企业文化核心价值、工会保障权益等内容深入交流。

随后,集团一行先后参观了古龙小厨中央厨房、酱

油酿晒场、酱史长廊和中华奇石馆,了解到古龙在食品安全监管及厨房配送系统的有效连接,更感受到古龙近5万平方米的原生态天然酱油酿晒场对传统古法酿造技艺精华的保留,细细品味酱史长廊和中华奇石馆古朴风韵。

集团办公室 林婷



表扬与感谢

舌尖上的厦大

“爱她，就请她吃厦大的馒头”



舌尖上的厦大

依山傍海的厦门大学，走过 90 多年风雨，有的绝不仅仅是美丽的景色。

厦大校园内食堂遍布，勤业、芙蓉、南光、凌云、东苑等餐厅涵盖多个菜系。在每年针对厦大美食排名的网络票选活动中，勤业的馒头、沙茶面；芙蓉的手撕鸡拌面；南光的早餐几乎年年以高票数位居前列。

“荤素搭配，菜品丰富，价格公道且考虑周全。”厦大学子说，“这是吃在厦大的最真实的体会。”

南光餐厅的早餐

中西合璧应有尽有

南光餐厅的早餐是厦大最丰富的，红豆包、梅菜扣肉包、油条、馒头、烧卖、蛋挞、汉堡、培根……可谓中西合璧应有尽有，而且口感极佳，逆袭“勤业馒头”，荣登 2013 年厦大新十佳美食榜首。南光的美味早餐也是不少厦大学子每天早起的动力之一，特色早点人气旺，总是早早告罄。每天下午六点限量供应的点心，也是南光餐厅的一大招牌，一般下午五点半，长长的队伍

就从前门一直拥挤到后门了。热气腾腾老婆饼、蛋黄酥、香芋酥，纯手工制作，往往 10 分钟之内就销售一空，没买到的同学只好抱憾而去，买到的同学边享受边赞不绝口。

勤业餐厅的馒头

咀嚼后口齿生津

厦大馒头，名声在外，指的就是勤业餐厅的馒头。坊间的说法是，厦大馒头受欢迎的程度，就如同去年大家排队买基金一样疯狂，现在，基金不行了，但是，厦大馒头仍屹立不倒，两个字：“很强”。

厦大学子说，“勤业馒头面粉地道，咬一口就尝到真正的面香。吃起来也有筋道，咀嚼后口齿生津，甜甜的。”于是乎，不少人拎着袋子，大老远跑到勤业餐厅来买馒头。有的人一买就是一大包。慕名而来的人太多，勤业馒头甚至不得不“限购”。为此，坊间也流传着搞笑版本说道：“爱她，就请她吃厦大勤业馒头！”

现在勤业餐厅正拆除升级，改造后面积扩大，将

可容纳更多人来吃饭。

芙蓉餐厅的手撕鸡拌面

口感筋道

芙蓉餐厅因其三楼的小吃城对游客开放，大概是厦大人流量最大的地方了。餐厅共三层，一楼的菜品常常变新，卤味、手抓饼声名日盛，二楼各式汤品鲜美异常，而厦大著名美食手撕鸡拌面就在芙蓉餐厅三楼制作、待客。手撕鸡拌面口感筋道恰如其分，滋味美妙，令人垂涎欲滴。除了手撕鸡拌面，三楼小吃城还有热干面、鸡蛋煎饺、小笼包、椰汁黑米粥、红油抄手、龙井汤圆等小吃囊括各地风味，每到饭点更是人头攒动，一座难求。

东苑餐厅的清真餐厅

吸引留学生

芙蓉餐厅边上就是东苑餐厅，东苑餐厅一楼的鸡排喷香醉人，二楼由于前来自修的学生众多，干脆被改为自习室，三楼设有清真餐厅，清真面系列广受喜爱，厦大的留学生们尤其喜欢来此用餐，餐厅里可见各种肤色、可闻各种语言。

除了能享受校内丰富的菜品,厦门大学学生吃米饭还不用自己掏钱。“厦大米饭免费”实行多年来,各界叫好和羡慕的实在不少。难怪校内各个食堂都有这样一句宣传语——“厦大餐饮,家的味道。”

东快见习记者林丹、
网络编辑:陈文丽
(转载自东南快报网)

如果你爱我, 就请带竞丰餐厅的咸水鸭来看我

关于厦大老校区,延伸着很多美食的往事,比如“大丰园”的“芋泥香酥鸭”,比如“圆形餐厅”的“沙茶面”,还比如那篇曾在网络风靡得一塌糊涂的美文《如果你爱我,就请带勤业餐厅的馒头来看我》……但如果你准备到厦大翔安新校区走走,我力荐您到一期食堂品尝咸水鸭,味道真的不错,有一位吃遍世界的顶级美食家依依不舍地啃下鸭骨上最后一缕肉丝,然后啧啧赞叹。

你想想,炎炎苦夏,一碟斩得齐整的翔安咸水鸭,佐以一瓶冰啤酒,夫复何求?翔安校区的咸水鸭皮薄肉嫩,且肉质紧结,不咸不香,颇有嚼头。“不咸”很重

要,口味太重的咸水鸭那是用来下稀饭的,不咸不淡又能提味的咸水鸭方见烹制的真功夫。“不香”则是我近年赴宴时新的追求,市面上很多咸水鸭的香味尽管充满鸭肉“原香”,但那大多是特制香精蒙人的面纱。

翔安校区的咸水鸭之所以味美,还有时代的因素,因为“八项规定”的照妖镜无所不在,我们师生会餐严格按标准进行,原本静静趴在拼盘一角的咸水鸭,现在则往往成了领衔主演的当家花旦,有了“天高任鸭飞”的平台,咸水鸭焉能不大展风味?!

翔安校区的咸水鸭之所以味浓,还因为就餐的小环境气氛融洽,席间,不停地

有学生前来敬酒与合影,说是“学生”,其实有点牵强,我只是给他们的培训班作过一、两次讲座,仅仅“一课之缘”,但无论是敬酒还是合影,都是他们对你的鼓励,抑或对你讲课水准的认可,因此心里也情不自禁返老还童,把每一杯酒每一张合照每一块咸水鸭,都当成是幼儿园老师奖励的小红花而津津乐道。

凤凰花开的路口,指日可待有吃货引吭高歌:“如果你爱我,就请你带翔安校区的咸水鸭来看我!”准备好快餐盒,快快准备好快餐盒!

厦大公共事务学院教授
郑启五



“卫生可口、周到服务”

——厦门城市学院厦大餐厅省大运会供餐工作获赞

2014年9月10日教师节，厦门城市学院参加省第十五届大学生运动会体育代表团的相关领导带着一面写着“卫生可口、周到服务”的锦旗走进了厦门城市学院厦大餐厅，以此感谢餐厅在暑假期间

为学院大运会体育代表团提供的优质后勤餐饮保障，为其在大运会获得好成绩默默地付出了“厦大餐饮人”的光和热。



餐饮项目部



表

扬



9月19日上午，水电服务中心办公室接到笃行1#101住户陈老师来电，反映了一件令她感动的维修事件。

9月18日晚10点多陈老师才回到家，发现家里厨房的水管爆裂，水淹得到处都是。陈老师急忙关了总闸。因为时间有点晚了，但是考虑到一家人的洗漱问题，她抱着试看看的态度打

了中心的维修电话，值班组长郑文炉立即带着组员李育进赶往现场。他们进屋后非常热情地为陈老师家更换水管，一直维修到了很晚，解决了陈老师家人的后顾之忧。陈老师非常感动，她一直追问维修师傅的姓名，但是他们始终没有留下名字，打扫完维修现场后就默默地离开了。

于是第二天一早，陈老

师向我们办公室打来了电话，让我们一定要表扬这位技术精湛、服务周到的年轻人。让她感慨更多的是现在这样道德和技术都令人如此感动的人实在是不多。

郑文炉班组的同仁为我们中心、集团赢得了荣誉，特此表扬。

水电服务中心

二〇一四年九月十九日

厦大餐饮，家的感觉

——记拾金不昧厦大餐饮人

9月15日，集团总经理林公明对厦门南强后勤服务有限公司餐饮项目部下属餐厅进行了一次例行检查。在城市学院餐厅，他特别与一位叫吴金兰的一线员工亲切交谈，林总经理对吴金兰拾金不昧行为给予高度肯定。吴金兰

憨厚地表示，当时看到钱包里有3000多元现金时，自己也懵了，虽然作为一名食堂卫生工工作辛苦，薪水也不高，但一想到这丢失钱包的孩子就跟自己的孩子一样，丢了东西一定会很紧张很伤心，就第一时间把钱包交到餐厅办

公室。

拾金不昧、服务育人，这就是我们厦大餐饮人一直努力的方向，我们不仅要给予就餐者“厦大餐饮，家的味道”，还要给予就餐者“厦大餐饮，家的感觉”。

餐饮项目部

2014年9月2日中午，本人在食堂用餐不小心将钱包落在食堂一楼，回来寻找无果。在万分焦急之中，厦大餐饮经理来电告知我的钱包被保洁员吴金兰阿姨捡到并保管于食堂一楼办公室，让我尽快前去认领。

谢谢吴金兰阿姨和厦大餐饮，学院总务处，保卫处等几位老师利用中午的休息时间帮助了我。在此，我对他们表示真挚的感谢！

人文社科与艺术系

2013级计算机音乐制作 袁嘉玮

2014年9月2日

