

大学食堂里的新鲜事——

菜名、成本、营养, 屏幕滚动播放

何文琳 (复旦大学)

“少许”较模糊 操作难规范

记者(以下简称“记”): 电子屏上学期就已安装, 这学期才开始投入使用, 是不是意味着食堂前期为此做了大量准备工作?

杨峻岷(以下简称“杨”): 对。从去年9月开始, 我们组织专门队伍, 以“耕缘餐厅”为试点, 探索大众菜肴标准化规范工作。今年4月1日起, 将比较成熟的79个菜肴标准化信息公示出来。信息包括: 菜名、图片、主要营养成分、主辅调料配比、每份菜的重量和原材料价格、售价等。

记: 你刚刚提到了“菜肴标准化”, 就高校食堂而言, 这项举措意味着什么?

杨: 我具体指“中餐标准化”。传统烹饪由人工操作, 标准化程度低, 重点展示厨师的个人技艺, 常有“少许”“适量”等词语出现, 这种模糊性为厨师提供了发挥空间, 使菜肴各具特色, 也带来质量不稳定等状况, 不像洋快餐那样有严格的制作规范。拿我们食堂来说, 常有学生反映“咸了”“淡了”“太油”等问题, 但我们很难让所有人满意。中餐技术革新需要较长过程, 我们将在加工设备、工艺流程和服务三方面, 尝试探索标准化。

食材来源

由专家统一把关

记: 公开标准有利于各方监督。不过要做到标准化的, 不仅仅是口味, 还有营养搭配。我们很高兴地发现, 电子屏上除了菜肴的成品特色,

不久前, 一些细心的复旦学生发现, 食堂里有了一处小改变——邯郸校区二楼“耕缘”餐厅的电子屏, 开始滚动播放菜肴的详细图文介绍。不少同学根据屏幕信息, 盘算着接下来这顿饭的营养搭配; 也有同学瞟一眼后匆匆走过, 觉得吃食堂只求填饱肚子, 不敢奢求口味。

食堂里的新鲜事, 背后有哪些特别的考虑? 且听复旦大学后勤公司饮食服务中心主任杨峻岷为大家细细道来。



标准配比外, 还标明了营养成分。这些有没有充分的科学依据?

杨: 决定做“中餐标准化”的尝试后, 连带的一些问题都需要考虑。比如, 菜肴主料和辅料要依据色泽、营养、成本搭配; 根据师生反馈, 调整佐料, 在最大化符合同学口味的基础上固定菜肴口味和色泽……关于营养成分, 我们是请专业营养师

根据原材料测算出来的, 今年我们又引进了一名扬州大学营养学专业的应届毕业生, 希望把这项工作做得更专业。

记: 除了口味和营养, 公开价格和食材来源, 也是同学们比较关心的。目前的电子屏对每道菜的毛利率和原料成本都有公布, 但并未注明原料来源, 食堂在这方面有哪些

考虑?

杨: 为了从源头上保证就餐师生的饮食安全, 上海市教委专门成立了上海高校后勤配货管理中心。我们所有大众餐厅的食材, 都由该中心提供, 由他们负责食材的索证、蔬菜的农药残留检测报告等等。所以同学们大可放心, 食材都由高校配货中心的专家严格把关。

纯素菜难烹饪 且未必便宜

记: 校食堂里的素菜种类比较少, 一些蔬菜常被加几根肉丝摇身一变成为小荤。食堂是不是可以考虑多增加一些“纯素菜”?

杨: 这里有几个误解。第一, 蔬菜不一定便宜, 市场上蔬菜价格波动大, 从原料到成品的转换率却很低, 再加上人工、燃料等成本后, 常发生成品蔬菜的成本反而超过荤菜的情况。第二, 烹饪纯素菜, 对技艺的要求比烹饪混炒菜和大荤菜都难, 目前饮食中心下属的几个食堂都是由技术比较好的厨师专门烹饪纯素菜, 在素菜专窗供应。而在普通窗口以大荤、混炒菜为主, 辅以卷心菜、炒豆芽等成本较低、烹饪简单的素菜。

记: 电子屏公示确有不少好处。首先, 清楚菜名后, 点菜时能减少交流障碍, 加快速度; 其次, 每日菜品公示后, 同学们可合理搭配, 兼顾口味和营养; 第三, 对特定配菜过敏的人, 能做出更合意的选择。还有其他反馈吗?

杨: 目前还没收到太多同学的反馈。我们认为, 校饮食中心就是要做到让师生明明白白、快快乐乐消费; 要多听取同学们的建议, 逐渐改良口味和品种; 让厨师更多地站在用餐者的角度, 而不是按自己口味来做菜。这也正是食堂当初开展“大众菜肴标准化”探索的初衷。

采访结束后不久, 复旦食堂里又出了一些新花样——墙上贴出了食堂师傅的活动照片, 进门处用五彩荧光招牌写上了十来种新菜式。

通宵教学楼里的新鲜事——

校园无人售货, 你会“逃单”吗?

张芸 陈可成 (上海海洋大学)

近日, 上海海洋大学第一教学楼出现了一个特殊的无人售货“诚信小站”, 引得途经此处的同学纷纷驻足。其实, 这是一个由在校大学生负责的研究项目, 在满足同学们部分生活需要的同时, 也开启了一场无形的诚信考验。

无人看管, 有借有卖

“诚信小站”设立在学校人流量最大、同时也是通宵开设的第一教学楼一楼, 仅由一个货架以及两块宣传牌组成。货架分为四层, 最上层出售胶带、纸巾、笔记本, 第二层卖笔, 第三层摆放了卷笔刀、橡皮、直尺、订书机等, 最后一层则陈列着瓶装矿泉水和折叠雨伞。货架两侧张贴的使用指南上写明, “诚信小站”的物品分为“付费党”和“借用党”两类。雨伞、订书机和卷笔刀可供学生免费借用, 但需及时归还, 其余物品都按标价出售, 由顾客自行将购买商品的钱款放入“聚宝盆”内。

“诚信小站”的负责人王涛, 是上海海洋大学在校学生, 由他策划实施的这个实践项目, 名称为“创建高效‘无人售货站’, 构建诚信校园实践研究”。

“通过在学校教学楼里设立无人售货点, 我希望对我们学校学生的诚信度做一番调查。”为此, 王涛去年就开始各项准备工作。从申请项目、答辩、筹资、申请场地到最终付诸实践, 他花了半年左右的时间。

开业之初, 经营乐观

今年5月7日, 王涛的“诚信小站”初次亮相上海海洋大学的教学楼, 就引起了路过学生的浓厚兴趣。“咦? 这是什么呀? 无人售货真的能行吗?”“这个肯定要亏本吧? 没人看着, 谁给钱啊?”

面对质疑, 王涛说, 小站开张第一天, 就有了43元的营业额。截至发稿时, 他透露, 虽然取货不付款的现象还是偶有发生, 但小站几天经

营下来的情况还是比较乐观的, 收取的金额大致与出售情况相符。

“虽然货物种类不是很齐全, 但是同学们还是给予了很大支持和鼓励, 许多同学留言为小站叫好。”王涛介绍, “诚信小站”的前期投入约10000元, 来自学校项目资金, 主要用于货物的采购和运输, 但他明确表示“建立‘诚信小站’的主要目的不是为了盈利, 能保持收支平衡, 我就很满意了。”

通宵复习, 方便救急

“诚信小站”开设后, 在海洋大学的学生中引起不小风波, 大家看法各异。

食品学院大二学生殷红显得很兴奋, “在一教设立这个无人售货站, 实在是太方便了! 以前考试周通宵复习时, 经常会碰到笔没墨了或者没有带本子的情况, 大半夜的, 也没地方去买, 这学期考试周要是再碰到这种情况, 就能轻松解决了。”“晚上没人看着, 也没其他人监

督, 你会付钱吗?”同行同学提出这样的质疑。“当然会! 笔和本子的钱就一元两元, 你都不付, 算什么大学生啊?”殷红毫不犹豫地反驳。

海洋大学大一学生杨硕也对诚信小站的设立持肯定态度。“我前两天听说一教有无人售货站, 还特地和同学过来围观。当时正好我同学要买支红笔, 但手头没零钱, 还特地问我借了2块钱, 投进了‘聚宝盆’。”

调查诚信, 不为盈利

和殷红的乐观不同, 海洋大学大三学生陈昕丽在“诚信小站”付钱拿了一支笔后, 坚持认为“逃单”情况难以避免。“大学其实就是个社会, 大多数人买了东西肯定会付钱, 但也不能保证, 有少数人偏偏就‘舍不得’那一元两元呢? 就像有人宁愿冒着被抓的风险, 也要逃地铁票。”

为“诚信小站”提供场地和经费支持的校方怎么看? 项目指导老师



朱章华表示, 此举是为了加强大学生的诚信观念, 帮助大家在实践中加强自律, 提升诚信度。

对于小站未来, 王涛一直强调“不为盈利, 只是一项特别的诚信度调查。”但他同时也充满期待地表示, “当前无人售货站还处于试运营阶段, 我希望借此在学校树立诚信的标杆, 并努力向上海其他高校、乃至全社会推广。”