



打包完成后,送餐员会准时准点为井下的工友送餐。



饭菜做好后,班中餐员工都会对菜品进行试吃留样。



每一份班中餐,配菜员们都精心搭配。

## 漳村煤矿零点班班中餐送到工作面

# 千米井下饭菜香

文/曹梦璐 图/杨静

千米井下不仅是安全生产的主战场,更是检验企业“我为群众办实事”活动的大考场。井下工作辛苦,班中餐不但要吃饱更要吃好,能得到大众认同是件不容易的事情。眼下,山西潞安矿业(集团)有限责任公司漳村煤矿顺应民意不仅增设了零点班班中餐,还调整了班中餐送餐时间,并根据大众口味增加了菜品花样,提高了饭菜的质量,员工们吃得是否“顺口”,笔者深入到一线进行了探访。

深夜12时,班中餐的配菜员们开始忙着准备零点班班中餐的食材,不一会,猪肉、茄子、白菜、土豆切成了块摆放整齐,厨师起锅烧油,陆续下入各种配菜、调味料,不停翻炒,片刻,山西大烩菜香味扑鼻……班中餐员工试吃留样后,凌晨1

时30分,送餐员到来,开始给饭菜打包。“今天准备的是大米和一荤一素菜,外加牛奶和鸡蛋。”漳村煤矿班中餐员工赵师傅一边盛饭一边介绍说。

凌晨2时,送餐员小马已经乘坐崆子工区大巴车来到了井口,背着近50斤的餐包走进罐笼,再乘坐猴车来到工作面。“兄弟们,开饭啦!”小马忙招呼着工友们前来取餐。看着大家狼吞虎咽地吃着饭,喝着水,小马感觉一切都是值得的。“2时左右是人最容易肚子饿的时候,这个时间送过来正合适。”小马说,“在井下能吃上热腾腾的大米和肉菜,大家很知足。”说起矿上的班中餐,漳村煤矿综掘一队张师傅打开了话匣子:“以前零点班只有用餐补助,并没有班中餐,我们就带点饼干面包填肚子。今年职代会

我向矿上提出了建议,没想到很快矿上就增设了零点班班中餐,现在我们在井下有热饭吃有热水喝,真的很幸福……”

漳村煤矿及时调整井下班中餐送餐时间,将原先的“两班制”改为了“三班制”,即增加了零点班。与此同时,漳村煤矿经过全矿用餐调查,还将早上八点班和下午四点班的送餐时间进行了调整,保证员工能按时按点吃上热饭。值得一提的是,为了让员工吃上放心、可口的饭菜,班中餐在选购食材时,坚持好中选优,从源头上保障了菜品的安全。为了满足大家不同味蕾的要求,班中餐会定期到员工中收集意见和建议,调整菜谱,保证菜品不重样,让大家吃出千米井下的幸福“民生味道”。