

ShenJialu

员工餐是企业的良心



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

员工餐是企业的良心。现在许多企业都不安排员工餐了，但有津贴，饭点一到大家像小鸟一样飞出去找食，所以商务楼一到中午餐饮店生意火爆。

但是饭店的员工餐还是有的，开饭店饿死饭店师傅，这没有道理。对，你可能想到饭店有太多的边角料可以利用，鱼头鱼尾，猪骨鹅掌等等，锅里那么一翻就成了美味挡不住的员工餐。事实上，许多饭店就是这样操作的。有一次我在某饭店吃到一款极嫩的开洋拌醋芹，老板过来得意洋洋地说：这款菜卖得很好，我们用的全是芹菜的嫩心，外圈的茎叶用来做“开饭菜”，十天半月一吃，大家都翻毛腔了。

用厨余边角料做成员工餐，看上去节约了管理成本，但客观上并不会给企业带来好的效益。去饭店吃饭，我请服务员介绍几款特色菜，她毫无例外地推荐最昂贵的菜，龙虾、象鼻蚌、石斑鱼。我看到菜单里有厨师推荐的菜，问她好不好？她一脸冷漠地回答没吃过，不知道。但是龙虾、象鼻蚌和石斑鱼她可能吃过吗？在这样的饭店里请服务员作点菜参考，就是缘木求鱼了。

也有些饭店造型拗得很足，开张没几年就得到美食榜单的青睐，星光闪耀，但是有些菜品真不咋的，跟服务小姐提意见，她回答倒是干脆：就是这个味道。是吧，那你说说是什么味道？她又缩回去了：我没吃过，不知道。

我说：“你们这里菜价开得这么高，菜品更新也快，老板应该让你们都尝尝，这样介绍起来也有感觉，顾客反馈的信息也能准确地传达到厨房。”

服务员哼了一声：“老板怎么舍得！”

更有一次，我在一家米其林星级餐厅请朋友吃饭，剩下一些菜就打了三个餐包准备带回去，送客时忘了带走，返身回去发现一个小帅哥正在收拾餐桌，他背对着包房门，跟他打招呼却没有反应。根

据动作判断，他正在往嘴里使劲塞东西，耸起的肩膀表明或许被噎着了。于是我餐包不要了，赶快走人，他家的员工餐能有怎样标准可想而知。

同样是米其林餐厅，大蔬无界就做得相当好，每个季节的新菜品推出之前先请员工一一尝过，提提意见，从食材选择到烹饪方法以及营养价值都了然于心。每次去他家吃饭，服务员推荐菜品相当专业，基本上不会让顾客失望。

一位业内老法师告诉我：向客人推荐特色菜，是旧上海饭店里堂倌的基本功，有些堂倌还能记住客人与太太的生日。当然也有些堂倌特别精明，

将饭店急于出手的食材讲得花好稻花，客人觉得是他特意给你留着的，吃起来有面子，感觉好。

北大路鲁山人是一百年前的“日本第一美食家”，又被日本民众誉为“人间国宝级的艺术大师”，他创建过美食家俱乐部、星冈茶寮等，开日本一代美食之风，是当今日本厨师最

服膺的食神。最近我在看他的《日本味道》一书，获益良多，谈及员工餐时不免想到了他。一百多年前的日本料理店有这样的习俗：老顾客会经常送礼物给厨师和女佣。但是在北大路鲁山人开的店里，他要求大家别收，实在推不掉就让账房收下。他认为“厨房的厨师和女佣们除了每月的固定薪水以外，绝对不能接受任何小费。脑子里要是有了想得到额外什么的想法，就做不出好的料理。女佣也一样，外出办事，对方会叫来盖浇饭等请他们吃，我都对他们说不能吃。不能吃比自己手艺差的人做的东西，……我叫他们肚子饿了也得回来吃。总之是要把他们培养成有大势的人”。

我在好几家著名的日料店里都发现服务员都体验过自己店里的菜品，向顾客介绍起来头头是道，言辞真诚，令人信服。☞

用厨余边角料做员工餐，看上去节约了成本，但并不会给企业带来好的效益。