

员工“食”刻被惦记 “舌尖留人”：渐成企业软实力

在制造业集中的无锡高新区和锡山区，越来越多的企业将员工食堂作为“暖心工程”的重要一环，通过多样化餐食、特色风味和节庆关怀，打造有温度的就餐体验。不少企业对食堂进行了升级改造，一碗热汤、一份家乡菜、一次节日加餐，正成为企业尊重人才、提升归属感的“软实力”。

近日，企业的食堂纷纷推出消暑套餐：冰镇绿豆汤、酸梅汤、现切水果等成了标配，部分食堂还增设轻食沙拉窗口，满足年轻员工的时尚健康饮食需求。普天铁心二期食堂升级开放后看起来更像个网红餐厅，通过智慧食堂、数字化管理等新手段，“聚丰斋美食”中餐自助餐模式赢得所有员工点赞——20余道菜品轮换，有浓油赤酱的苏帮菜和清淡的时蔬，面点区现蒸的无锡小笼包更是供不应求。“食堂焕新后，同事们的‘选择困难症’都犯了。”员工李师傅笑称。

无锡的高新技术产业不仅有物联网和集成电路，还有热腾腾的人间烟火。药明生物的食堂配备智能保温餐台，保证夜班员工也能吃上一口恰到好处的热饭。面对持续高温，无锡高新区多家企业推出夏日专属菜单。先导智能食堂每日供应冰镇酸梅汤、绿豆百合汤等健康消暑饮品，并增

设轻食沙拉吧，满足研发人员对低脂健康餐的需求。SK海力士无锡公司则在餐后免费提供应季水果拼盘，还为宿舍餐区提供便携小份的轻食餐，仅面餐就分拉面和传统手工面两种，还有砂锅菜等新选择，“食堂好懂同事的胃。”员工们直呼菜肴“解暑又贴心”。在卓胜微的员工食堂，自助餐选品琳琅满目，每天花样不重复，几十种菜色香味俱佳，以单人套餐形式出现的贵州酸汤米线、牛肉蔬菜比萨令人惊喜，还有免费的赤豆汤、绿豆汤，中西餐兼有的特色让员工们感觉到幸福感爆棚。

民族窗口+家乡味道，让员工们感受到“食”刻被惦记。部分劳动力相对密集的企业通过特色餐饮照顾多元文化需求。新日电动车食堂的“新疆风味”持续走红，手工拉面、新疆大盘鸡、羊肉泡馍等现做现供，吸引非新疆籍员工也来排队品尝。食堂管理还与“人才关怀计划”绑定，定期举办厨艺比拼、美食节等活动。中电二公司无锡基地则推出“川湘风味周”，水煮鱼、小炒肉等地道辣味菜品让外地员工倍感亲切。“来之前还以为无锡菜只有甜味，没想到在食堂就能吃到这么地道的陕西油泼面。”员工小赵表示在锡生活、工作很安心。此外，端午节



卓胜微的员工食堂自选区一角。

发粽子、中秋节备月饼、元宵节煮汤圆等节庆加餐已成传统，部分企业还会在员工生日当月赠送定制蛋糕。

“食堂虽小，却是影响员工满意度的重要指标之一。”普天铁心相关负责人透露，今年食堂改造前曾广泛征集员工意见，要让大家吃得放心、舒心，工作安心。该负责人认为，企业做大做强的同时，为员工增强归属感，在一定程度上能提升员工的工作效率和忠诚度。

(晚报记者 陶洁/文、摄)

暑期游泳培训 一位难求 提醒：学会≠安全

本报讯 炎炎夏日，无锡的游泳培训班生意火爆。昨天，记者从多个游泳馆了解到，部分私教的课程在3个月前就被预订了。

7月21日上午，体育中心的游泳馆的椅子上坐满了等待的家长。市民黎女士的儿子上小学四年级，今年是第二次报暑假游泳班。她说：“孩子去年学的是蛙泳，他很喜欢，今年再来提高下水平。”

现场家长中，有的已连续多年给孩子报班，也有今年第一次来的。暑假气温高，孩子学游泳既能纳凉，又能学到一项技能。

上周末，一中的游泳馆内人声鼎沸，在一楼大厅就能听到游泳池传来的喊叫声。不少家长在电视机屏幕上看着孩子在水中扑腾，看到有趣的动作还会笑出声来。在广石路上一家较小的游泳馆内，4条泳道里全是“游客”，救生圈、滑板互相碰撞，家长们忙着拍照发朋友圈。

据了解，各大游泳馆开设的暑期培训班，根据课时不同，价格从几百元到2000元不等。私教课程的价格大多在2000元以上，体验课的价格在单节百元左右。虽然价格不低，但是这些课程大多已经报满。“我们有位教练在4月底的时候就排满了教学计划。”一家游泳馆的工作人员说，每年暑假都是学游泳的高峰期，有些家长没抢到培训班的名额，会“组队”报私教，虽然价格比培训班高，但教练点对点教学，学习效率高。

一位游泳教练告诉记者，暑假期间，游泳馆每天都有七八节培训课，学员以小学生居多。上完游泳课是否就意味着学会了游泳？该教练表示，游泳课只是教会学员基础技术，要熟练掌握还应继续练习，最终形成稳固的肌肉记忆：“有的游泳馆会送给培训班学员一两个月的游泳卡，让他们在课后继续练习。”

需要提醒的是，河流湖泊水情复杂，与游泳池不同，学会游泳后，不应去野泳，以免发生意外。

(甄泽)

解暑“凉”品“六月雪”清甜上市 今年翠冠梨个头略小甜度更高

本报讯 大暑节气，暑气逼人。锡城果园满眼的翠绿间，一颗颗饱满浑圆的果实已沉甸甸地坠满了枝头——被称作“六月雪”的翠冠梨本周起批量上市，用皮薄汁足、蜜甜爽口的好口感，为市民的果盘添上一道解暑“凉”品。

锡山区是无锡翠冠梨种植大区，在味之源家庭农场，1300多棵翠冠梨沐浴着充足的阳光，催出了更薄的果皮、更丰沛的汁水。“我家的梨7月10日就开始零星成熟，现在已经采了四五百斤，这周正是最好吃的时候。”农场负责人吴天舒削下黄绿色的果皮，咬了一口梨，汁水伴着脆响声，顺着指缝淌下。为了保证品质，农场疏果时特意留得比较稀疏，平均每棵树仅产30多斤果。精心的培育换来了个个“身强体健”的果实——翠冠梨平均重量7两左右，也有9两到1斤的大果。“今年的梨比往年更甜。”吴天舒笑着说，本周起，农场推出8斤左右的礼盒装翠冠梨，70元1箱，成了不少市民尝鲜的首选。

在锡山国家现代产业园内，佳友福田开心果园和天生果业于7月20日同步开园，绿意十足的梨树间穿梭着不少前来采摘的市民。佳友福田的2500多棵梨树里也藏着“限量版”的甜蜜，“每棵

树仅挂果七八十个，少而精才能保证每颗梨的最佳风味。”果园负责人华解英说。作为2014年就拿到绿色食品证书、2023年入选无锡农业品牌目录的果园，这里的翠冠梨喝着无污染的家肥，从不打除草剂，连外盒都印着追溯码。“吃得安心，才是真正的甜。第一天采摘了1万多斤，当天晚上就卖空了。”华解英笑着说。不远处，天生果业的15亩梨树上，每颗翠冠梨都裹着黄色“外衣”。“套袋一是让果子更漂亮，二是减少农药使用。”负责人许明丰揭开一只套袋，露出漂亮的果皮。该果园已实现机械化施肥，搭配生草栽培、防鸟网等，把自然的纯粹锁进果肉里。

记者从多位果农处了解到，今年的翠冠梨虽然个头略小，但甜度更高。7月初的高温让它们一度“暂停生长”，好在近期温度略降、偶尔有些雨，又长了点。虽然平均重量比正常年份少了半两，6两左右的果子占到一半，但糖度有12至13度，比往年高出1至2度。“其实，五六两重的翠冠梨口感最好，太大了反而果肉不够细腻。”许明丰说，8月5日前后采摘的是鲜果，常温能保存半个月左右；之后入了冷库的翠冠梨可



翠冠梨

供应到中秋，口感相差无几，只是得冷藏保存。

圩库村白米荡湿地旁的20亩翠冠梨也迎来了丰收。“基肥用的是青鱼内脏发酵而成的有机肥，追肥再补点复合肥，这样种出来的翠冠梨又甜又香。”无锡白米荡农业发展有限公司负责人戴小弟说，农场坚持绿色种植的理念，产出的翠冠梨口感佳，因此销量不错。“1斤以上的8只装精品果售价120元/箱，7两到1斤的8只礼盒装100元/箱，6两到7两的10只礼盒装60元/箱，不管是送礼、发福利还是自家吃都合适，开采第一天就接到了200多箱企业订单。”如今，这里的湿地美景与果园采摘、研学体验结合，市民摘完梨逛湿地，一口清甜配满眼绿意，成了夏日里的惬意新选择。

(潘凡/文、摄)