

40 我们的40年

中国石化40年
SINOPEC 40th ANNIVERSARY
1983-2023
照片里的故事

悠悠万事,吃饭为大。无论时代如何变迁,吃都是人们工作生活中的重要部分。随着中国石化发展壮大,员工的餐桌也发生了巨大的变化。我们从“大锅饭”到“小份供餐”,又随着科技不断进步,出现了中央厨房、智慧食堂……40年光阴流转,随着物质生活不断丰富,变化的是食堂的风貌、员工餐桌上的菜品,不变的是舌尖上的记忆、石油石化人的情怀。

一顿飘香的佳肴美味映射着企业对员工的深深关爱。让我们跟随时光的镜头,重温光影变迁里的飘香岁月,感受时代前进的步伐。



1975年,江苏石油勘探开发会战指挥部成立,来自胜利、长青、四川等油田的会战职工陆续会师苏北水乡。石油工人们在野外钻探、作业时,指挥部安排人做好饭,用保温桶装好统一送到作业现场。由于距离较远,热饭变冷饭是常有的事。当时条件简陋,甚至没有碗筷等餐具,大家便就地取材。有的人用头盆装,有的人用茶杯盛,路边捡起的树枝、木棍便成了大家的筷子。

李雅婧 供图



1978年,伴随着改革开放的春风,胜利油田的石油勘探开发大会战如火如荼展开。在河口油田,随着义和庄油田的发现,陆续打出多口千吨井,胜利油田进入第一个原油产量高峰期,并建成我国第二大油田。图为胜利油田河口指挥部的服务队员把热气腾腾的饭菜送至会战一线。

刘铁 供图



20世纪90年代,西北石油地质局第一物探大队的一线员工每天要在新疆无人区的戈壁荒漠中徒步超过30公里,完成当天的放线测量任务。为了缩短从驻地到工区的往返时间,员工首创“卷席筒”生活方式。天当被,地作床,测线到哪里就吃住在哪里。这种艰苦的工作、生活方式延续了十多年。图为炊事员在野外为放线员工做饭。

连鑫龙 供图



1994年,中原油田生产会战期间,为了节省时间,加快生产进度,钻井工人的午餐都是由炊事员用箩筐挑着送到井场。钻井工人们经常蹲在井场啃馒头、吃烩菜。尽管工作和生活条件艰苦,但中原油田人以乐观的态度,不畏困难、顽强拼搏,在中原油田开发建设和外闯市场中创造出了良好业绩。

马洪山 摄



舌尖上的岁月



北京石油广泛采纳加油站员工的意见和建议,以建设“放心、舒心、暖心”厨房为目标,进一步加强食堂建设管理,打造员工们的幸福港湾,让员工享受到更优质的餐饮服务,为健康保驾护航。2022年1月31日除夕,北京石油延庆太平张冬奥保供加油站员工们坚守岗位,在加油站厨房包饺子,开心过年。

本报记者 胡庆明 摄 史海华 文

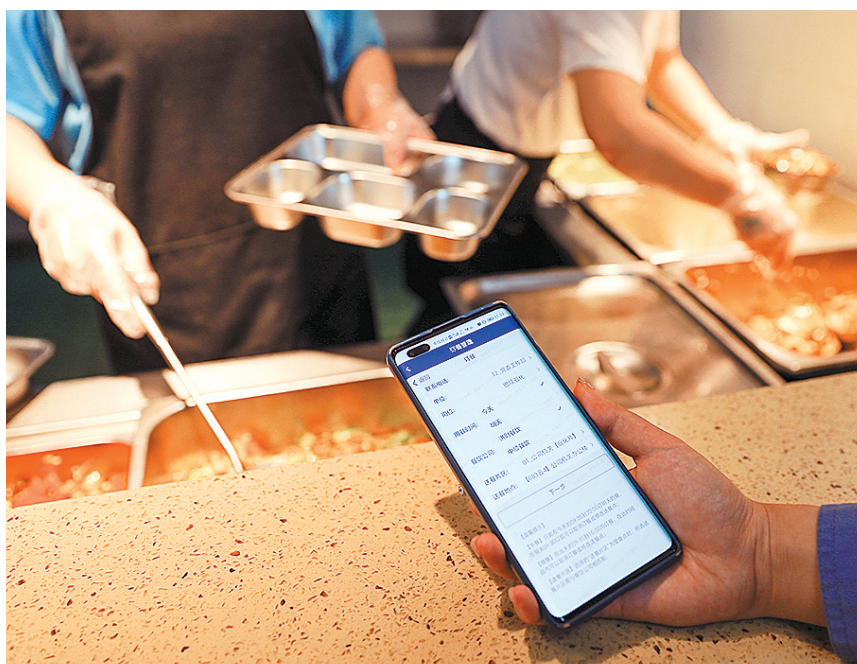
▲地球物理公司华东分公司新疆项目SGC2121队积极改善基层员工伙食。食堂在提供馒头、面包等便利食品基础上,增加了早点供应品种。炊事员每天凌晨5点起床制作油条供应一线员工。图为2018年11月30日一大早,炊事员周保田端出飘香的大油条送到供应窗口。

吴奇杰 摄



2023年5月底,扬子石化大修期间,行政事务中心组织人员向员工和承包商送上精心烹制的600份红烧肉,让他们共享舌尖上的“盛宴”。为做好慰问工作,行政事务中心优选高品质猪肉,严把加工关,提前分装打包,确保大家吃得安心、放心、舒心,一份份诚意满满、美味可口的红烧肉获得现场施工人员的好评。

王蕊 摄



▲2023年6月28日中午,在巴陵石化食堂,员工出示在订餐App上的点餐记录取餐。该订餐App于2019年开始运行,每周日发布一周菜品信息,员工登录后根据个人口味喜好及用餐方式点餐,省去了在食堂点餐环节,提高用餐效率。食堂也可根据线上点餐人数精准把控,实现备餐有量有节,在满足用餐需求的同时节约成本,杜绝浪费。

李翼骏 摄 何洁 李梓萌 文

►福建厦门石油在省公司率先尝试建立中央厨房,聘请专业厨师团队为基层员工提供午、晚餐。按照菜品种类分装、密封盛入不锈钢保温桶内,有效确保菜肴和汤品经过多站点、长距离运输后,仍能保持温热、新鲜的口感。截至2023年6月,厦门石油已结合辖区划分,设置思明、集美、同安3个中央厨房,每日为260名员工提供餐食。

邱嘉城 摄 沈弘 文

