

北京部分高校食堂开门让市民“蹭饭”



北京物资学院

通州居民的“校园美食自由”新选择

位于通州区的北京物资学院，学生食堂、潞河居和京杭源三个食堂已经向广大市民开放。这一举措吸引了众多周边居民前来“蹭饭”。

“比外面便宜又好吃，菜品很多，还能免费喝粥！”一位网友兴奋地分享道。从网友晒出的饭菜来看，米饭2两+西红柿牛腩半份+炒蒜黄半份，合计12.5元，价格十分亲民。而且，小米粥和紫米粥免费。

该校学生食堂的菜品以“基本伙”为主，大多定价在4~8元之间，校外人员

在快节奏的都市生活中，不想做饭又渴望吃到美味、实惠且放心的饭菜，成了许多人的日常困扰。

如今，这一“难题”在北京部分高校得到了巧妙解决——北京多所高校食堂向市民敞开大门，让周边居民也能轻松享受校园美食。

加价后，多数菜品价格仍在5~10元，一份两荤一素的套餐，校外人员花费约13元就能吃饱吃好。

除了学生食堂，潞河居餐厅和京杭源餐厅内设置了“基本伙”窗口

和特色窗口，其中“基本伙”窗口主打平价餐食，校外人员同样需在学生价基础上加价30%；而特色窗口的美食，则实行统一标价，校外人员与学生享受同等价位。

食堂还根据季节变化推出特色美食，餐厅入口处售卖冬天的暖心汤品，6元一杯就能喝到桂圆红枣姜茶和小吊梨汤。

中国农业大学

“在京高校第一食堂”的跨界共享

中国农业大学被誉为“在京高校第一食堂”，每餐提供300多种餐品，该校的食堂也向社会公众打开了大门。

学校东校区女生宿舍楼下两层是食

堂，其中一层为基本伙，不对外开放；二层为合作经营食堂，可以对外开放，市民可以手机扫码支付，但需加收20%的搭伙费。

中国农业大学食堂的菜品丰富多样，价格亲民实惠。从经典的中餐八大菜系到韩餐、西餐等国际风味“简餐”，让不同口味的人都能找到心仪之选。甜品柜里，榴莲酥、蛋挞、樱花奶豆腐等精致甜点如珠宝般陈列，仅酸奶就有十多种，令人目不暇接。

餐食不仅符合农大高标准，价格更显诚意：一盅用料扎实的佛跳墙仅28元，单人份北京烤鸭套餐22元，椰子鸡火锅158元……让食客在享受美食的同时，无需担心钱包“大出血”。

此外，中国音乐学院、北京语言大学“清晏楼”等高校食堂也对外营业。其中，中国音乐学院在今年年初开通了校区西门，不仅为学生的通行提供了便利，也让亚运村街道丝竹园社区居民在家门口就能享受到美味可口、价格实惠的饭菜；北京语言大学“清晏楼”3至5层对外开放，周六日市民可刷身份证入校，食堂不同窗口9时至10时起营业，营业时间截止到21时，可以手机扫码支付。

(杜小溪 杨家瑞)

新发地打造数智美食产业园

本报讯 陈琳 近日，北京新发地市场举办招商推介活动，数智美食产业园规划细节首次对外披露。据介绍，产业园以正在建设的蔬菜交易楼为主体，将通过“外立面施工+市政工程”同步推进的模式加速建设，未来将打造成为集食品生产加工、冷链物流、中央厨房、数字配送于一体的综合性食品产业基地。

据介绍，新发地蔬菜交易大楼项目和果品示范大棚项目是新发地转型升级的核心载体，聚焦大宗农产品交易、全国各地农特产品展销、集采集配、中央厨房、净菜及农副产品深加工等多元功能。项目依托新发地作为北京重要农产品交易中心的资源优势，推动农产品交易模式从初级交易向供应链两端延伸，产品结构向品牌化、标准化、深加工转型。

“产业园将重点发展净菜加工产业，依托新发地市场食材优势，引进国外先进设备，通过冰水处理、保鲜塑封等工艺，实现蔬菜从产地到餐桌的标准化加工。”丰台区花乡街道党工委书记、新发地转型升级专班执行指挥长张康正说，这一模式不仅能延长菜品保鲜期至一周，更可大幅减少厨余垃圾。产业园将打造规模化中央厨房集群，引入机器人炒菜等智能化设备，为企业事业单位、学校等提供团餐配送服务。通过集中加工、统一配送，降低运营成本，提升供餐效率，同时减少分散烹饪带来的能耗与污染。园区规划配套建设大型冷库，承接肉类加工、调料生产及冷链仓储功能，并与京东、美团等平台合作，构建数字化配送体系。

欢迎订阅《首都食品安全周刊》



内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价：141.00元
季度订价：35.25元