

探索·创新·发展

——纪念安徽省高校后勤社会化改革十周年

◆ 主 编 闵永新 徐世昌
◆ 副主编 贾会明 胡孝玉

TANSUO·CHUANGXIN·FAZHAN
——JINIAN ANHUISHENG GAOXIAO
HOUCUN SHEHUIHUA GAIGE SHIZHOUNIAN

安徽人民出版社

◆ 主 编 闵永新 徐世昌
◆ 副主编 贾会明 胡孝玉

探索·创新·发展

——纪念安徽省高校后勤社会化改革十周年

TANSUO·CHUANGXIN·FAZHAN
——JINIAN ANHUISHENG GAOXIAO
HOUCUN SHEHUIHUA GAIGE SHIZHOUNIAN

安徽人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

探索·创新·发展——纪念安徽省高校后勤社会化改革十周年 / 闵永新, 徐世昌主编. —合肥: 安徽人民出版社, 2010.2

ISBN 978-7-212-03749-9

I. 探… II. ①闵… ②徐… III. 高等学校—后勤建设—改革—安徽省—文集 IV. G647.4-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 028444 号

探索·创新·发展

——纪念安徽省高校后勤社会化改革十周年

闵永新 徐世昌 主编

出版发行: 安徽人民出版社

地 址: 合肥市政务文化新区圣泉路 1118 号出版传媒广场 8 楼

发 行 部: 0551-3533258 3533268 3533292(传真) 邮编: 230071

组 编: 安徽师范大学编辑部 电话: 0553-3883578 3883579

经 销: 新华书店

印 制: 芜湖新欣传媒有限公司

开 本: 787×1092 1/16 印张: 24 字数: 498 千

版 次: 2010 年 4 月第 1 版 2010 年 4 月第 1 次印刷

标准书号: ISBN 978-7-212-03749-9

定 价: 48.00 元

本版图书凡印刷、装订错误可及时向承印厂调换

探索·创新·发展

——纪念安徽省高校后勤社会化改革十周年

编委会主任:张培银

编委会副主任:李国栋 徐世昌 闵永新

编委会委员:周 军 许继荣 王先俊 熊 健 孙义祥 孙学斌
陈 润 郭永存 袁 文 俞远宝

主 编:闵永新 徐世昌

副主编:贾会明 胡孝玉

编 辑:孔建国 张以保 关德军 魏道礼 周 飞

序

1999年,党中央国务院作出了高校扩招和推进高校后勤社会化改革的战略部署。安徽省委省政府抓住机遇,乘势而上,提出了“刻不容缓地发展高等教育”和高校后勤社会化改革“全面规划,分步实施,重点突破,整体推进”的整体部署,并制定出台了一系列政策措施。各高校以时不我待的紧迫感和敢为人先的气概,大胆进行管理改革尝试,在高校后勤转换体制、创新机制、开放市场、规范监管等方面做出了各具特色的实践与探索,并取得了显著成效。

经过十年的改革、创新与发展,我省高校后勤的管理体制和运行机制逐步向着适应社会主义市场经济体制和高等教育事业发展方向转变,高校后勤的管理水平、运行效率和保障能力显著提升,不仅一举打破了制约高等教育事业发展的“瓶颈”,而且在扩大办学规模、改善办学条件、提升办学层次、保持高校稳定等方面发挥了重要的保障作用,并为我省高等教育大众化和高校稳定作出了重大贡献。与此同时,我们必须清醒地认识到,高校后勤社会化改革是一项极其复杂的系统工程,随着事业发展和各项改革的深入推进,高校后勤改革与发展、服务与保障的任务仍十分繁重,一些深层次问题也日益凸显,如公益性的保障服务与市场化的管理体制、机制,后勤服务市场的准入开放与规范监管,体制机制创新与配套政策的完善等等。这些都需要我们坚持不懈地进行深入研究和实践探索。

今年是高校后勤社会化改革十周年,由省高校后勤协会组织编印的《探索·创新·发展——纪念安徽省高校后勤社会化改革十周年》,从不同层面和视角对我省高校后勤改革与发展进行了回顾与总结、探索与研究,其中凝聚了广大后勤工作者的辛劳、智慧和汗水,具有一定的学术价值和现实指导意义。希望有更多的同志投入到高校后勤改革与发展的研究当中,并运用研究成果指导实践,从而进一步推动我省高校后勤工作再上新台阶。

安徽省教育厅副巡视员 张培银

2010年1月

目 录

序	张培银
---------	-----

改革与探索篇

高校学生食堂与校外餐饮摊点经营方式和成本的比较研究 ... 徐世昌 胡孝玉(3)	
服务大局、开放搞活、提高后勤保障工作水平	张光平(11)
积极稳妥地推进高校后勤社会化改革	
——安庆师范学院推进后勤管理体制和运行机制改革实践	闵永新(16)
实现高校后勤科学发展的思考	韦文联(24)
高校后勤社会化改革的问题与对策研究	郑永红(29)
学生公寓“一三三三”管理模式的建立与实践	李 峰 杨一德(34)
现代物业管理理念在高校园区物业管理中的运用与实践	张 勇(39)
创新后勤工作 提高保障能力	赵耀军(45)
后勤社会化改革的难点分析与突破口的选择	徐才华 裴 宇(48)
安徽工业大学创建节约型后勤的探索与实践	李晓东 邬效林(53)
关于高校后勤工作几点认识与思考	张国海(57)
浅论影响高校后勤改革与发展的关键因素	赵玉胜(62)
按现代企业制度要求构建高校后勤社会化服务体系	盛训祥(67)
浅析高校后勤社会化改革面临的困境及出路	金文斌(72)
安徽省高校后勤实体发展研究	关德军(76)
现代企业制度与构建高校后勤法人实体的主要途径	郝秀田(82)

管理与服务篇

强化后勤管理 创建节约校园	孙义祥 孔建国(89)
真诚合作 共耻共荣	
——谈谈对引进社会餐饮企业的科学管理	邬效林(93)

浅谈高校合法用工	金宗祥 钱朝财(97)
高校后勤精细化管理初探	李 伟(100)
创建节约型校园的思考与初探	付文如(104)
高校后勤管理与服务重在细节	杨仕军(107)
关于高校餐饮成本管理的几点思考	贾会明(112)
引入优质餐饮企业共建校园和谐饮食	崔 峰(118)
高校学生食堂食品安全管理做法与体会	甄 樑(121)
关于高校学生食堂工作的研究与思考	张以保(125)
简析高校后勤企业(实体)面临的问题	孙在好(130)
高校学生餐饮财务管理的探索及思考	缪红梅(137)
浅谈我院学生食堂经营与管理的实践	崔居廷(145)
坚持“四个用心”做好学生公寓管理工作	徐承亮(148)
试论和谐高校公寓管理中的思想政治教育	赵 萍 韩军书(152)
浅析高校学生公寓的安全问题及对策	张传德(158)
试论高校物业管理的几个问题	陈益芳(162)
我校后勤建立 ISO9001 质量管理体系过程中存在的问题及对策	闵 俊(169)
构建高校后勤服务保障和监管体系的实践与思考	谢业俭(173)

文化与制度篇

地方高校后勤社会化改革路径选择差异性研究	李金平(181)
浅谈高校后勤社会化改革迈向规范化的重要举措	
——签订后勤服务合同	欧阳连勤(185)
坚持以育人为中心,充分发挥高校后勤服务保障作用	何世昆(189)
高校后勤思想政治工作如何将“虚”做“实”	张 颖(194)
关于对我校考核评价的实践与思考	王明清(199)
试论高校后勤思想政治工作	范学会(204)
后勤工作围绕“以人为本”理念展开	刘皓飞(208)
以科学发展观为指导,努力提高我校后勤服务的保障能力	何 伟(213)
加强技改节能管理,推进节约型校园建设	洪志生(217)
高校用工关系中的商业秘密保护与竞业禁止制度	陈 松(222)
高校和谐后勤内涵探讨	刘德新(227)
后勤实施和谐管理的探讨	陈永康(231)
我校后勤和谐管理的探索与实践	陈 侠(234)
论服务文化在学生公寓管理中的功效	孙再平(241)
构建和谐的育人环境	李仿氏(249)

高校后勤集中采购的思考	张忠芳(252)
-------------------	----------

综合篇

我校推进后勤改革构建新型后勤保障体系的实践与探索	徐才华(259)
以科学发展观为统领做好学校基建工程的管理	袁益强(264)
“两个坚持”是构建新型高校后勤服务保障体系的有效途径	张 勇(268)
高校后勤社会化改革分析与思考	欧阳连勤(273)
探索中前进	
——安徽建工学院后勤社会化改革发展纪实	席学民(278)
浅谈学生公寓管理人员素质培养	杨仕军(282)
人性化管理 亲情化服务 构建和谐学生公寓	韦 菊(288)
深入学习实践科学发展观,努力抓好后勤队伍建设	曹万有(293)
安徽水利水电职业技术学院节约型校园建设的做法与体会	刘皓飞(297)
构建民办高校后勤服务保障能力的思考	刘亚平(302)
高校后勤社会化改革的几点思考	段国华(306)
用正确的价值观和方法论引领高校后勤工作	汪绍福(311)
我校水电管理改革模式探讨	卢福林(315)
浅议高校餐饮管理改革	胡 波(319)
加强节水管理 创建节约型高职院校	刘德新 李仿民(324)
芜湖职业技术学院后勤社会化改革工作回顾与总结	吴守法 刘伟庆(329)
建设节约型高校后勤从办公自动化抓起	魏道礼(335)
践行科学发展观,提高后勤工作效率和服务水平	张瑞兴(339)
科学合理引进市场运营机制,促进我省高校餐饮事业的又好又快发展	武 超(343)
高校综合型学生社区管理新模式探析	李四军(349)
高校后勤立项维修工程管理探析	方致君(353)
认真加强医院门诊管理 全力提高医疗服务质量	张传香(357)
浅议高校餐饮管理中的几个问题	李平金(362)
高校餐饮连锁企业人力资源管理的实践与探索	欧阳铭(366)
公共菜品标准化生产探索	王宝林(371)
后 记	(375)

改革与探索篇

高校学生食堂与校外餐饮摊点 经营方式和成本的比较研究

徐世昌 胡孝玉

(安徽省高校后勤管理服务中心 安徽合肥 230000)

摘 要:通过对高校学生食堂与校外餐饮摊点经营方式和成本的比较研究,揭示当前高校学生食堂管理和成本构成等方面存在的差距和问题,提出相应的对策,为高校学生食堂今后深化改革与改进管理提供参考。

关键词:高校食堂 经营方式 成本

一、课题研究背景

“民以食为天”。高校学生食堂工作事关广大学生的基本生活保障和学校乃至社会的稳定大局,历来倍受关注。自2006年下半年以来,国内市场粮油、猪肉等主要食品原材料价格持续大幅度上涨,对高校学生食堂的经营和学生生活产生重大影响,不少学生食堂出现经营亏损,有的学校甚至出现因伙食问题而诱发“学生罢餐”等不稳定因素。为此,各级政府和教育部门高度重视,并采取了一系列应对措施,包括出台优惠政策、安排零时资金补贴、加大监管力度等。与此同时,各高校采取一系列措施,如挖掘内部潜力、拓宽采购渠道、调整菜品结构、减少非生产性支出、做好对学生教育引导工作等,从而保证了学生食堂的正常运营和饭菜价格的基本稳定,维护了学校稳定大局。上述措施和办法虽然在一定时期内起到了重要作用,但探索如何建立高校学生食堂长效保障机制,使高校学生食堂运营既遵循社会主义市场经济规律,又体现“公益性”的特点,是摆在各级政府和高校面前的重大课题。

2008年秋季新学期开学之际,省政府和省教育厅领导高度关注高校学生食堂工作,并要求对高校餐饮市场出现的特殊现象进行调研,即为什么一方面高校学生食堂享受税费减免等优惠政策,有的学生食堂仍出现经营亏损;另一方面一些社会餐饮企业又纷纷要求进入高校市场,许多校外餐饮摊点经营火爆,门庭若市?为此,省高校后勤管理服务中心结合深入学习贯彻科学发展观活动,研究确立了《高校学生食堂与校外餐饮摊点经营方式和成本的比较研究》课题,并组织部分高校和经营企业成立课题组,开展专题研究。

二、课题研究的目的是意义

伴随着高校扩招和后勤社会化改革,我省高校学生食堂的硬件建设、管理水平、服务理念和学生满意度都有了显著改善,高校餐饮业的专业化、规模化、集约化程度逐步提高,其运行效率和保障能力显著提升,从而有力地支撑了我省高教事业的持续、快速、健康发展,维护了高校稳定大局。但是,从省教育厅组织的几次专项检查来看,发展不够平衡,有的学校对食堂工作重视不够,缺乏必要的投入,食堂的硬件建设和配套设施与标准存在很大差距;有的学校食堂独家垄断经营,缺乏竞争机制,管理水平和运行效率低下,学生满意度不高;有的学校以后勤社会化改革为名,将食堂交由不具备资质的单位,甚至个人承包,存在安全隐患等等。本课题试图通过对高校学生食堂与校外餐饮摊点经营方式和成本的比较研究,揭示当前高校学生食堂管理和成本构成等方面存在的差距和问题,提出相应的对策,为高校学生食堂今后深化改革与改进管理提供参考。

三、调研对象、内容、时间和方法

1. 调研对象

选取部属本科院校自营食堂1个;省属本科院校自营食堂4个;高职院校自营食堂1个;社会餐饮企业进入高校经营的学生食堂4个;校外主要为学生服务的餐饮摊点3户。

2. 调研内容

①成本构成:高校学生食堂与校外餐饮摊点的直接成本、间接成本、管理费用的构成、主要差异和盈亏状况。

②经营方式:高校学生食堂与校外餐饮摊点的经营方式,包括:管理体制、服务时间、服务方式、就餐环境、经营品种、定价机制、营销策略、经营目标、社会责任等。

③外出学生就餐情况:调查学生外出就餐的动因、消费水平、频率、时间段(一日早中晚三餐、周末)、学生年级分布等。

3. 调研时间

高校自营学生食堂和社会餐饮企业经营的学生食堂为2008年9月份基本大伙全成本核算的数据。校外主要为大学生服务的餐饮摊点为正常经营一个月全成本核算的数据。需要说明的是,9月份是新生报到、军训时期,毕业生外出实习少,是每年学生在食堂就餐率最高峰。同时,进入8月份以来,CPI涨幅回落,市场供应充足,价格稳定,是高校食堂经营的黄金时期。因此,我们调研的这一时期的成本比较结果与全年经营情况可能有一定出入。此外,一些数据的采集难度很大,有的可能不够准确,但我们通过数据统计和现象分析,具有一定的代表性、典型性,可以揭示一些规律。

4. 调研方法

课题组先后召开了4次会议。根据上述内容,设计调查研究方案,制定统一的表式,选择若干有代表性的高校自营食堂、社会企业经营食堂和校外摊点,分三组进行典型调查,在此基础上进行数据合成、分析研究,形成研究报告,力求课题研究的科学性。调研的具体方法是,问卷和实地调查、访谈、查看财务报表、原料验收和领用原始单据等。

四、成本比较差异

表 1:高校自营、引进管理学生食堂、校外餐饮摊点成本构成表

类别			经营主体		自营食堂		引进食堂		校外摊点	
					金额	%	金额	%	金额	%
经营成本	直接成本	营业收入			333970	100	440618	100	36835	100
		主要原料			234250	70.14	289770	65.76	17471	47.43
		水、电、燃料费等			26124	7.28	32860	7.46	1560	4.23
	间接成本	员工工资、福利、社保			43114	12.91	47269	10.73	5051	13.71
		合 计			303492	90.87	369899	83.95	24082	65.38
		管理费用分摊			4029	1.20	3733	0.85	0	0
		上交集团、学校管理费			5543	1.66	25928	5.88	0	0
		行政费用			1302	0.39	5353	1.21	75	0.20
		设备维修维护			2334	0.70	2523	0.57	180	0.49
		低值易耗品			5004	1.50	3618	0.82	255	0.69
		资产折旧			920	0.27	4510	1.02	680	1.85
		经营房屋租金			0	0	0	0	4379	11.89
		居住房屋租金			600	0.17	1333	0.30	188	0.51
		治安、卫生费(物业费)			320	0.10	667	0.15	167	0.45
		税 费			440	0.13	307	0.07	722	1.96
		房屋装修折旧			0	0	91	0.02	75	0.20
		采购费用			3085	0.92	2950	0.67	0	0
		财务费用			348	0.1	1333	0.30	188	0.51
		其他费用			1199	0.36	390	0.09	150	0.40
		合 计			25124	7.50	52736	11.95	7059	19.16
	合 计				328616	98.40	422635	95.92	31141	84.54
	净利润				5354	1.60	17984	4.08	5694	15.46

注:单位:元(不保留小数); %:保留2位小数。

从上表可以指出,高校自营学生食堂的直接成本占90.9%,间接成本占7.5%,利润占1.6%;引进社会餐饮企业经营的学生食堂直接成本占84%,间接成本占11.9%,利润占4.1%;校外主要为学生服务的餐饮摊点直接成本占65.4%,间接成本占19.1%,利润占15.5%。

三种不同类型餐饮经营主体在同时为大学生服务过程中,获得了不同的利润率,

通过对三者的经营成本构成分析,主要差异如下:

1. 主要原料成本的差异

这里的主要原料是指可以直接计量计价的米、面、肉、菜等主料和油、盐、味精等辅料,是餐饮直接成本的最主要部分,也就是通常所说的“入口率”,其所占比例越高,则就餐者获得的实惠越多。高校自营学生食堂主要原料成本占 70.14%;引进经营的学生食堂主要原料成本占 65.76%;校外主要为学生服务的餐饮摊点主要原料成本仅占 47.43%。一般来说,高校自营学生食堂和引进的大型社会餐饮企业经营管理的学生食堂,监管较严,原材料采购渠道正规,证照齐全,但原料的市场价格对成本的影响最大,特别是近年来主要原料价格持续上涨,造成原料成本偏高,而饭菜价格又不能完全放开,这是一些食堂亏损的主要原因。校外摊点采购渠道灵活,批量小,还可采购罢市原料,价格便宜,有的甚至是“三无”产品,还有自产的原料,主要原料成本较低,与前二者相比平均差距 20.52 个百分点。高校自营学生食堂与引进管理食堂主要原料成本相差 4.38 百分点,除一部分转化为利润外,还与社会餐饮企业规模化、集团化采购、现代化物流配送,降低了采购成本有关。三者主要原料成本的比例为 1:0.93:0.68。

2. 水、电、燃料、蒸气等费用的差异

高校学生食堂水、电、燃料、蒸气等费用平均占 7.64%,校外摊点仅占 4.23%,相差 3.41 个百分点。高校学生食堂生产规模大,大型设备多,现代化程度高,运行维护费用也高,调查的 8 家学生食堂平均生产设备约 100 万元(不含建筑物),生产加工成本相对较高。而校外摊点生产条件简陋,基本没有消毒保洁设施,主要燃料为燃煤,成本较低,有的少量使用液化气。

3. 用工成本的差异

用工成本高校自营学生食堂占 12.91%,引进管理食堂占 10.73%,相差 2.18 个百分点,主要是引进管理食堂用工效率高,而高校自营学生食堂一般都有部分正式编制职工,工资水平高。《劳动合同法》实施后,高校学生食堂用工成本大幅度增加,除了工资、社保外,还有职工补偿、假期基本工资等。校外摊点用工成本占 13.71%,多是家庭作坊式(为了便于成本比较,校外摊点员工工资水平比照学生食堂员工计算)。

4. 间接成本的差异

这里的间接成本是指管理费用(包括公司层管理人员工资等)、上缴学校或公司的管理费(资产占用费、折旧)、设备维护费、低值易耗品、房屋租金、治安卫生费和工商税费等。其中行政、管理费用自营食堂占 1.59%;引进食堂占 2.06%;校外摊点占 0.2%。上缴学校或公司的管理费(资产占用费、折旧)自营食堂平均占 1.66%;引进食堂平均占 5.88%;校外摊点为零。但校外摊点的经营房屋租金占 11.89%,而自营食堂和引进食堂则无需缴纳经营房屋租金。治安卫生费和工商税费自营食堂占 0.23%;引进食堂占 0.22%;校外摊点占 2.41%。设备维护费、低值易耗品三者差异不大。

5. 饭菜售卖价格的差异

从调查情况来看,同等的饭菜价格,引进食堂比高校自营食堂略高1%~2%,校外摊点比高校自营食堂约高8.5%左右。

五、经营管理模式的差异

课题组对三种经营形式的管理体制、经营目标、服务时间、服务方式、就餐环境、经营品种、定价机制、运行机制、营销策略、社会责任等进行细化比较。

1. 管理体制的差异

高校自营学生食堂多数实行传统管理模式,带有一定的官办色彩,管理层级较多,机制不活,没有真正建立起绩效考核或激励机制,正式员工的工资福利负担重,甚至存在“大锅饭”现象。引进管理学生食堂,多数是按现代企业制度初步建立起的新型服务企业,实行连锁经营,运行机制顺畅。校外摊点多为家庭作坊式管理,灵活多变。

2. 服务方式和时间的差异

高校自营学生食堂服务方式单一,服务人员“一对多”,难以实现个性化服务;引进管理学生食堂注重企业形象,服务灵活,常主动深入学生中,征求意见,服务热情,积极主动;校外摊点可“一对一”、“面对面”主动服务,学生可找到“上帝”的感觉。在服务时间上,高校自营食堂三餐相对固定;引进管理学生食堂服务灵活,有的相对延长服务时间;校外餐饮摊点则没有服务时间限制。

3. 营销策略和定价机制的差异

许多高校将自营食堂视为平抑价格的“主阵地”,其饭菜售卖价格保持相对稳定,不能随市场行情起伏波动,大范围调整价格需要履行报批程序,学生对食堂价格变动反映敏感,时常用相邻学校的价格与本校作比较;引进管理的学生食堂营销策略多样,如通过新品种免费品尝、赠送点心、赞助比赛等,吸引学生关注,学生对其饭菜售卖价格具有一定的心理承受能力;校外餐饮摊点则根据市场行情随行就市,还可用赊帐、签单、打折等吸引学生。

4. 服务条件(环境)和品种的差异

高校学生食堂宽敞明亮,消毒设备齐全,但是就餐高峰时拥挤,需要排队;校外餐饮摊点可提供私密环境,便于交流。自营学生食堂以基本大伙为主,品种较多,经济实惠,但口味大众化,选择性不强,难以吸引部分“高端”消费;引进管理学生食堂在基本大伙的基础上,兼营特色风味,注重品种翻新,学生选择面大;校外餐饮摊点以地方特色风味为主,现烧现卖,受到学生欢迎。

5. 监督考核的差别

学校无论是对自营学生食堂或引进管理学生食堂,都基本建立了监管考核体系,饭菜质量、价格、品种、服务态度、食品卫生等受到常态监管,地方食品卫生部门也将

高校学生食堂纳入重点监督对象。校外餐饮摊点有的为无证无照经营,存在监管真空,有的甚至“打游击”。

6. 法律责任的差异

高校自营学生和引进管理学生食堂一般能严格遵守相关法律法规,自律意识强。如:证照齐全;原料采购索票索证;引导和接受学生监督;员工定期培训和健康体检等,因而相应增加了间接成本;引进管理学生食堂与学校签订合同,构成契约关系,承担相应责任等。校外餐饮摊点食品卫生安全无保障,即使出现问题也难以追溯,有的学生甚至自认倒霉。从调研情况来看,半数的校外餐饮摊点属无证无照经营,从业人员也无健康证。

7. 经营目标的差异

高校自营学生食堂以保障全校师生正常就餐为首要任务,兼有“公益性”、“经营性”的双重特性,有时甚至亏损经营,要为学生提供勤工助学岗位,供应低价菜、免费汤,生产“政治饭、稳定菜”;引进管理学生食堂注重打造品牌,服务高校,同时获取适度的利润;校外摊点则以追求利润最大化为目标,无利可图自然就关门歇业。

六、结论与启示

通过对三种不同类型餐饮经营主体的经营成本和管理方式差异的比较研究,可以看出各自的经营定位存在差异,市场主体与补充分工明确,分别吸引不同的学生消费群体。同时,我们也获得一些启示。

1. 高校学生食堂应在遵循社会主义市场经济规律的前提下,体现“公益性”原则,继续发挥饮食服务主渠道作用

多年来,高校学生食堂在稳定饭菜价格,保障学生基本饮食需求,以及勤工助学等方面发挥了不可替代的重要作用,为高校改革、发展、稳定做出了历史性贡献。应从大局和宏观的高度来看待和认识学生食堂问题,不能仅从个别现象来否定学生食堂工作。从调查情况来看,多数学生对食堂是满意的,是广大学生日常就餐的首选对象。但在一些学校仍然存在食堂人员负担过重,体制机制不活,以及优惠政策落实不到位等问题。高校要进一步加大投入,兑现相关政策,满足食堂基本办伙条件,提供良好的就餐环境。近年来,一些高校自营学生食堂深化改革,强化管理,在保障基本伙食供应的基础上,挖掘潜力,翻新品种,改进服务,提高质量,为学生提供安全、营养、可口的饮食,取得了较好的成效。一些高校后勤餐饮实体已成功走出校园,服务其他高校,实现从“引狼入室”、“与狼共舞”到走出校门、服务社会的跨越。

在推进高校后勤社会化改革,开放后勤服务市场的进程中,对于一些管理不善、运行效率低下、而一时又难以改善的高校自营学生食堂,要积极引进优质餐饮企业经营,建立竞争机制,为学生提供安全高效的饮食服务。

2. 鼓励更多的社会优质餐饮企业进入高校经营学生食堂

据统计,到2009年9月,全省高校共有学生食堂370个,其中学校后勤自营131个,约占35%;社会企业经营239个,约占65%。全省约有80%的高校不同程度地开放了餐饮市场,进入高校的餐饮企业达90余家,其中规模较大的有10余家,最多的连锁经营达20余个高校学生食堂。一些社会餐饮企业纷纷要求进入高校市场,主要是看中高校饮食服务市场这块“大蛋糕”,通过专业化、规模化、集约化经营获得适度利润。

实践证明,一大批优质社会企业进入学校后勤市场,打破了学校后勤封闭运行、垄断经营的局面,初步实现了区域内后勤资源的优化配置;监管体系和竞争机制的逐步建立,初步形成了后勤服务市场规范有序、良性竞争的良好局面;优质社会企业进入学校后勤服务市场,把企业的管理理念、专业化运作模式、服务至上的思想意识带入学校,促使了学校后勤部门改变观念,转换机制,增强成本核算和效能、效益意识,不断提高服务学生的能力;管理体制的改革和激烈的市场竞争,促使一部分学校的后勤队伍脱胎换骨,重新打造自己,在服务学校的同时,也逐步走出校门,成为社会优质资源的重要组成部分。

当然,就全省高校而言,引进的社会餐饮企业良莠不齐,多数是社会酒店转型进入的。有的学校对学生食堂“以包代管”,“一包了之”,缺乏科学有效的监管;有的甚至将学生食堂交由无照无证的个体户经营,存在很大的安全隐患。因此,在开放市场的同时,要加强对引进社会餐饮企业的监管与服务。要严格实行学生食堂经营准入制度,并制定和完善监管体系,明确监管部门和责任人,做好对食堂原料采购、食品贮存、生产加工、销售价格、服务质量等全程监管。同时,既要关注学生食堂运营中面临的困难和问题,又要指导和督促学生食堂经营单位,端正经营服务思想,提升管理水平。

3. 正确看待学生到校外摊点就餐现象

从调查情况看,目前高校学生在校内食堂(含自营、引进)的就餐率约在85%以上,高校自营学生食堂和引进管理学生食堂是学生饮食保障的主体,存在相互竞争,相互促进的依存关系。校外餐饮摊点只能是学生就餐的补充。

根据调研情况分析,约有15%的学生经常外出就餐,学生外出就餐主要存在以下情形:一是学生嫌本校食堂太拥挤;二是加餐或换换口味;三是同学聚会;四是想获得良好的服务和当“上帝”的感觉;五是就餐时间灵活方便。外出就餐学生中,男生高于女生,三、四年级学生高于一、二年级学生,外出就餐时间分布为早、中、晚三餐都有一定的比例,其中约10%在早餐,20%在中餐,70%集中在晚餐,因为晚餐时间充裕。从一周时间来看,周末外出就餐比率最高,达30%,主要是学生外出购物、参加社会活动等。

有一定比例的学生在校外摊点就餐,符合当代大学生消费心理特征:便捷、实用、多样、个性。对部分大学生喜爱到校外摊点就餐的现象应当正确看待和理解。