

北京高校后勤信息月报

2025 年第 4 期（总第 19 期）

【导读】

- ◎资 讯：各专委会及高校工作动态
- ◎视 野：理论研究
- ◎实 践：后勤育人与人力资源、伙食管理、公寓管理、物业与绿化管理、商贸与快递管理、后勤安全管理、节能减排、智慧校园
- ◎风 采：个人风采和团队风采

资 讯

专委会工作动态

■ “育人星光计划”启动仪式在首都经济贸易大学成功举行



4 月 28 日，汇聚育人星光 共启琢玉新航——首经贸“育人星光计划”启动仪式成功举办。仪式由市教委学校后勤处、市学校基建后勤中心、北京高校后勤研究会共同指导，首经贸主办。来自 12 所在京高校后勤负责人以及 1 所黑龙江高校学工部门负责人参加会议。会上，首经贸从学校顶层设计角度出

发介绍了学校“育人星光计划”的设计初衷和后勤育人工作成果。

高校工作动态

■ 北京科技大学后勤启动 2025 年劳动竞赛月



为进一步构建契合新质生产力需求的高质量后勤运行保障体系，近日，北科大后勤启动以“比技能 赛服务 强保障 创一流”为主题的劳动竞赛活动，各部门结合工作特色分别开展相应活动。昌平创新园后勤服务中心围绕活动主题开展学生公寓值班员急救护理与基础医护操作培训、职工“理论+实操+创新”

技能大赛、消防安全应急响应对抗赛、服务创新创业赛、个人技能展示项目、团队协作技能赛等，共同营造“比、学、赶、帮、超”的良好氛围，助力后勤服务提质增效。

■ 北京交通大学成功举办第十三届十佳创新项目评选暨第六届职工技能大赛颁奖典礼



5月15日，北交第十三届十佳创新项目评选暨第六届职工技能大赛颁奖典礼在天佑会堂成功举办。本次评选共征集到创新项目18项，涵盖服务保障、民生工程、文化建设、创新发展等内容，充分彰显了北交后勤以师生需求为导向，积极践行立德树人使命，为打造一流后勤服务保障体系而不懈努力的决心与担当。经过专家初评、网络投票、评委打分、现场投票等环节，最终评选出十佳创新项目。同时，本次活动现场也为后勤集团第六届职工技能大赛各类比赛一等奖获得者进行颁奖，进一步激励职工发扬工匠精神，推动后勤工作高质量发展。

■ 北京农学院开展“校园美容师”绿化养护体验

五一劳动节前夕，北农开展“校园美容师”绿化养护体验活动。草坪上，20余名“绿化卫士”手持工具，



为校园绿意注入青春活力。后勤绿化养护职工现场讲授草坪机、绿篱机操作技巧，演示植物修剪的“黄金法则”。同学们从聆听理论到上手实践，化身“剪刀手”为绿篱塑形、为草坪梳妆，在春风中谱写劳动的韵律。活动尾声，每位参与者领取了一份“校园美容师”种子盲盒，寓意“播撒希望，静待花开”。北农将探索打造“跟着二十四节气做养护”系列实践，让更多学子成为校园生态的建设者与见证者。

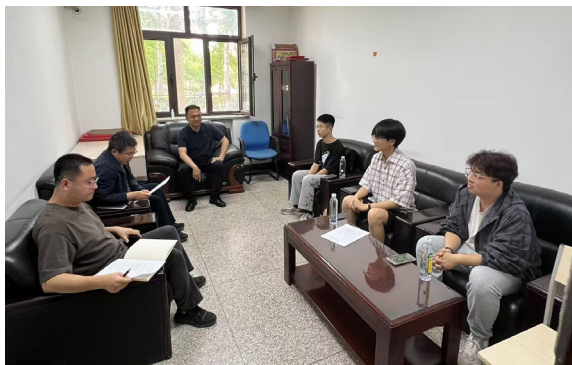
■ 中央音乐学院开展：绿色生活、共享健康，央音青年有“菜”华的劳动教育实践活动

为以劳动实践为抓手，激发同学们的劳动热情，丰富学生的校园生活，探索劳动教育与美育浸润深度融合的生动实践，近日，“央音微菜园”劳动教育实践活动正式启动。央音通过种植蔬菜，提升劳动能力、增强体魄，实现劳动育人的总体目标，落实总书记关于着力培养学生的创新精神和实践能力，促进学生德智体美劳全面发展的要求。广大央音青年以劳动教育实践活动为契机，拓宽视野、不囿于一



方天地，为自己的校园生活留下美好记忆。这种活动形式不仅是对传统教育模式的补充，更是促进学生全面发展的创新探索。

■ 立足身“后”，“勤”听心声，华北电力大学设立后勤管理处处长接待日



为深入贯彻中央八项规定精神学习教育，加强调查研究，解决师生急难愁盼和亟待解决的问题，努力提高师生对后勤工作的满意程度，自5月8日起，华电每周四下午开展“后勤管理处处长接待日”，接受师生关于后勤服务保障工作的咨询、意见建议等，推动后勤服务从“被动应对”向“主动服务”转变。

■ 中国人民公安大学推出服务新举措——意见建议“反馈码”

4月14日，为进一步加强学校学生食堂餐饮服务保障能力，为



师生提供更加优质、安全、满意的餐饮服务，公大推出一项新的服务举措——意见建议“反馈码”。师生通过微信扫码，便能及时、快捷地反馈对用餐食堂包括“菜品质量、人员服务、环境卫生”等各项服务内容的意见与建议，饮食中心会根据师生反馈，迅速组织食堂开展整改提升工作，确保服务品质得到有效提高，全面符合师生预期。

■ 北京化工大学推出健康饮食“组合拳”：减脂餐供应与厨艺大赛联动发力



在国家“健康中国”战略和“体重管理年”号召下，4月至5月，北化推出“营养供餐”服务和厨艺大赛活动，持续打造校园健康美味饮食好生态。4月起，学校陆续推出三套“轻食能量套餐”。套餐精选去皮鸡胸肉、鱼虾等高蛋白食材，搭配西兰花、紫甘蓝等膳食纤维时蔬以及糙米、红薯等优质碳水，科学配比兼顾体重管理与营养均衡，满足师生健康饮食需求。5月16日，学校举办第二届“金勺杯”厨艺大赛，26道佳肴亮相，涵盖经典菜梅菜扣肉、醋熘土豆丝与创意菜翡翠肉卷、塔挞土豆泥等。行业专家及32名师生代表组成评审团，从色香味形、营养配比等维度综合

考评，决出冠亚季军，以评促建推动校园餐饮技艺与健康饮食“双进阶”。

■ 北京邮电大学启动“体重管理年”主题活动助力师生科学管理健康



为深入贯彻“体重管理年”行动部署，积极响应“健康中国”战略号召，北邮于5月至6月开展“活力校园 奔赴幸福 健康启航”体重管理年主题活动。5月7日至9日，西土城校区和沙河校区同步启动活动报名，报名现场气氛热烈，师生积极响应，踊跃参与，报名点前排起长队，近600人参加活动，充分展现出广大师生对本次活动的高度关注和参与热情。本次活动以“合理吃、科学动、看见‘减’”为主题，通过科学指导、全程跟踪与激励机制，帮助师生树立健康理念，掌握科学减重方法，营造积极向上的校园文化氛围。

■ 北京交通运输职业学院加强科学饮食宣教，树立健康餐饮理念

4月29日，北交院组织“科学饮食 为健康加分”的餐饮宣教活动。活动当日，向学院师生们宣



贯科学饮食理念，倡导均衡健康饮食文化，广大师生在宣传海报墙前承诺签名，为自己的健康加分。活动中同时开展了科学饮食调研活动，收集了近200份调查问卷，为后续学院了解学生健康饮食状况、食堂餐品优化提供有力依据。活动还定制了夏日饮品作为额外奖励，极大地提升了广大师生参与热情。此次活动成功引导师生树立科学饮食观念，营造了良好校园饮食文化氛围。

■ 首都经济贸易大学推出节气限定版美食——端午节粽子



端午临中夏，时清日复长。临近传统端午佳节，首经贸于5月12日起在各餐厅推出节气限定版美食——端午粽子，共有蜜枣、豆沙、黄米、咸蛋黄、低脂杂粮等5种口味，同时还推出设计精美的粽子礼盒。粽子不仅是承载中华民族共同记忆的传统食物，也是与亲友共话思念的情感依托。餐饮中心秉持全心全意为师生服务的理念，不断更新和丰富食堂菜谱，让美食和传统文化结合，向就餐者传递温暖和家的味道。

■ 北京科技职业大学举办“高校大厨”交流活动

5月12日至16日，为全面提升餐饮服务质量，北职大举办了为期一周的“高校大厨”交流活动。活动期间，学生食堂推出了芥兰牛肉、芝士烤大虾、蟹粉豆腐、五彩山药、丝瓜毛豆这5道特色菜品。这些菜品不仅在口味上独具匠心，更在食材搭配和烹饪技巧上展现出高超水准。交流现场热闹非凡，人气爆棚，其中芥兰牛肉与芝士烤大虾凭借其独特的风味，赢得了师生的广泛好评，成为活动中的明星菜品。



■ 北京工业大学倡导“光盘行动”践行节约风尚

5月22日，北工大在校本部北区餐厅、美食园餐厅开展“光盘行动”互动打卡活动。通过签名墙、趣味打卡等形式，倡导师生厉行节约、反对浪费。此次活动是落实北京市垃圾分类宣传周的重要举措，后续北工大将持续加强“健康光盘”理念宣传，引导师生养成勤俭节约的饮食习惯，助力绿色校园建设。



■ 北京邮电大学世纪学院开通“世纪”专线保障学生低碳安全出行



为积极响应“为学生办实事”的工作要求，立足学生需求，聚焦急难愁盼，北邮世纪学院充分借力属地政策，协调社会资源，通过积极推广新能源交通，初步达成了五一、端午等小长假及后期学生出行的保障方案，将可持续发展理念融入日常，塑造绿色低碳的校园文化。4月30日首发试行开通“学院——健德门——北京西站”的往返专线，后期将试行开通周末往返线及全天候往返专线。此外，“世纪”专线具备的智能调度、高效管理等特点，助力学院打造生态友好型、创新型现代化校园。

■ 北京外国语大学开展“防灾减灾救灾宣传周”系列活动



为夯实防灾减灾救灾工作基础，5月12日至18日，北外紧扣“人人讲安全 个个会应急”主题，全方位、多角度开展“防灾减灾救灾宣传周”系列活动。活动期间，

北外充分利用线上线下相结合的方式，广泛普及防灾减灾救灾知识。此外，为检验和提高应急处置能力，增强师生、员工防灾减灾救灾意识，还开展了“实景模拟+实战操作”模式消防应急疏散演练，演练过程突出“就近撤离、快速响应”原则，切实提高师生、员工应对灾害事件的自救互救、疏散救援的能力。

■ 北京航空航天大学 and 中央财经大学开展食堂岗位技能考核



为持续提升餐饮保障服务水平，提高食堂菜品质量，强化食堂厨师长队伍的烹饪技艺和创新意识，4月25日和27日，北航在两校区分别开展厨师长技能考核，邀请教师代表及学生代表参与品鉴评审。经过前期厨师团队们的积极探讨、潜心研究，两场现场考核共计呈现了50道菜品，让师生们欣赏到了北航食堂厨师们精湛的厨艺，收获了味觉和视觉的双重享受。5月14和16日，中财在两校区分别开展2025年度“炫精湛刀工 品中财味道——岗位技能大赛”。此次比赛邀请专业评委，并首次邀请50余名学生代表作为“美食品鉴官”担任大众评委。两校区自营食堂和引入社会餐饮企业的厨师同台竞技，发挥最佳水平，为同学们带



来一场精彩的比赛和味觉的盛宴。同学们热情积极参与对参赛作品的品鉴，并在赛程中来到后厨观摩了解食堂师傅们的工作场景。此次活动大大增进了学生对食堂工作的理解和各食堂之间的交流，也增强了师生对饮食服务中心管理服务水平的监督。

■ 多所高校开展特色进校园活动



4月28日至30日，北京大学成功举办隋坡大师进校园活动。活动现场气氛热烈，隋坡大师为师生精心烹制了十余道经典菜肴并与师生亲切交流美食故事，为同学们签名并送上“好好吃饭”的温馨寄语。此次活动为师生搭建了专业餐饮文化与校园生活深度融合的平台，丰富了校园文化生活。4月29日，中国戏曲学院开展非遗及特色美食进校园活动。活动中，各非遗及特色美食摊位前人头攒动，师生们对房山区的非遗和特色美食表现出了浓厚的兴趣，品尝购买的同时，纷

纷与非遗传承人交流互动，询问制作工艺和文化背景。通过这次活动，师生对北京本土的传统文化有了更深的认识，也更加坚定了传承和弘扬中华优秀传统文化的决心。5月12至16日，北京师范大学特邀中国湘菜名厨掌勺学五食堂，邀请师生共品舌尖韵味。名厨们带来湘菜王炒鸡、辣椒炒肉、黄焖油豆腐、毛氏红烧肉、白辣椒炒肉和小炒黄牛肉等佳肴，让师生们感受潇湘美食的独特魅力。



视野

理论研究

■ 《推进高校物业管理标准化建设的路径——北京邮电大学招标工作“贯标”实例》文章以北邮为案例，聚焦服务范围界定、服务标准制定、招标控制价测算等核心难点，提出引入第三方评估机制的解决路径、优势分析及建议，构建起“需求精准化定位、标准科学化核算、流程规范化管控、效能持续化提升”的闭环创新机制。通过前置需求调研明确服务边界，依托行业标准形成成本测算，征求专家意见强化招标跟踪评价，并引入

多维度评估体系，有效破解服务范围模糊、预算失衡等难题，为高校物业管理服务招标工作提供了重要参考。[赵晓晔，王越．中国标准化，2025，(07):142-146]

■ 《网格化视域下高校公寓协同育人管理路径研究》文章提出高校公寓“网格化”管理通过细分区域、明确责任和强化协作提升管理效率和服务质量，在实际操作中，由于管理人员理解欠缺、制度不完善、信息化建设不成熟和学生参与度低，导致育人机制创新和协同合作不足，限制了治理效果。高校应以系统思维、共治思维和用户思维为指导，构建一个科学、高效且具有实效性的社区育人体系。实施路径包括构建管理组织架构、制定管理规章、推行服务项目、优化信息技术流程等方式，创新“一站式”党建育人布局和“网格化”协同育人模式，以促进党建工作、三全育人、文明校园建设和智慧化服务的发展。[杨敏．高校后勤研究，2025，(04):19-21]

实践

后勤育人与人力资源

■ 从保障到育人：北京联合大学浇灌校园劳动之花

5月12日，联大第三届校园文化周盛大启幕，匠心策划15项



精彩纷呈的劳育实践活动，为学生们开启了一扇扇接触劳动、探索劳动的新窗口，带来丰富新颖且意义深远的体验，成功点燃了学生们对劳动教育深入思考的热情。

校园文化周期间，联大汲取以往开展劳动实践的宝贵经验，精心策划出一系列精彩纷呈的活动：农耕体验、低碳市集宿舍闲置物品交易、“小小收纳师”体验、汽车基础维修技巧速成班以及艺术插花等系列活动，将劳动教育与生活技能、专业技能、艺术创作紧密结合。低碳市集上，同学们交易闲置物品，践行绿色环保理念；“小小宿管员”收纳体验，让学生学会整理生活；汽车维修活动，提升学生发现问题与解决问题的能力；艺术插花等创意制作，则激发了学生的创造力与审美情趣。

同学们在活动中深受触动，纷纷表示劳动不分贵贱，每一份付出都值得尊重。一位参与活动的学生感慨道：“这些丰富多彩的劳动活动，让我学会了珍惜生活、尊重劳动，也我明白了劳动是成长路上不可或缺的磨砺。在劳动中，我收获了快乐，也收获了成长。”（梁一凡）

伙食管理

■ 北京理工大学围绕师生需求，创新服务形式，打造“暖心的北理食堂”品牌

北理食堂不仅是师生们补充能量的场所，更是传递温暖与关爱的重要阵地。本年度北理食堂服务再升级，着力为师生们打造“暖心的北理食堂”品牌。通过一系列举措，让食堂成为师生们心中的“温暖驿站”，从舌尖到心间，让每一餐都值得被期待。

时令节庆送福利。每逢时令节庆，北理食堂都会为同学们免费送上限定的美食。女神节的甜点、春日的青团、端午的粽子、中秋的月饼……从后厨到餐桌，这份藏在食物里的关爱和牵挂，温柔地浸润着每一位师生的心田。

“理厨学堂”重实践展身手。北理食堂开设“理厨学堂”体验课堂，专业的厨师现场教学，同学们一起学习制作美食佳肴，清明的团子揉入春日的诗意，冬至的饺子捏出岁月的温度……学厨不仅帮助同学们在动手实践中感受食物的魅力，更能丰富课余生活，掌握生活技能！

吃在北理家乡菜老味道。人在异乡，胃在故乡，为了让来自五湖四海的同学们在校园里品尝到家乡的味道，北理食堂推出家乡美食系列，让同学们足不出校便能品尝“家乡味”。四川的麻婆豆腐、广东的

烧腊、东北的锅包肉……受到了同学们的热烈欢迎。一位来自湖南的同学说：“在学校吃到了家乡的剁椒鱼头，味道正宗，特别感谢食堂的用心。”

相约而遇降惊喜。为提升就餐体验，同学们在食堂聚会就餐时，食堂会随机送上惊喜。也许是可口的干果小食、也许是清新的时令果盘、也许是一碗热腾腾的生日面……这些随机掉落的小惊喜，为同学们欢聚时光缀上点睛之笔。
（付婷婷）



劳动素养的内涵，让劳动教育课程的育人成效更加显著。根据比赛规则，最终评选出了优秀团队及个人。

此次活动得到了参与各方的好评。参与学生表示：“通过这次活动，我体会到了后勤工作的不易，也增强了维护学生公寓公共环境的责任感。”保洁代表表示：“这次活动拉近了我们与学生的距离、增进了感情，希望未来能够与同学们一起共管共治，共建整洁、干净、温馨、和谐的新绿公寓。”（梅黎阳、彭丽军）

公寓管理

■ 北京林业大学开展“共创新绿公寓，共享劳动之美”公寓劳动技能大赛

近日，北林以学生公寓共管共治劳动教育课程为载体，开展了“共创新绿公寓，共享劳动之美”主题劳动技能大赛。

比赛共分为理论讲解和实践操作两部分。通过“公寓共管共治”课程，学生们了解了日常保洁员的工作内容和流程。在实践环节，同学们在保洁员的带领下，分组进行“实战”，相互协同配合，不嫌脏、不嫌累，以认真负责的态度诠释了

物业与绿化管理

■ 首都经济贸易大学完成配电室改造工程

5月19日，首经贸配电室改造工程顺利通过竣工验收，标志着学校供配电设施设备迈上了标准化、智能化、安全化台阶，为下一步配电室标准化管理提供了有力支撑。

本次改造工程主要包括变压器和高压配电柜更新、墙面粉刷、灯具门窗更换、地面自流平施工、配备标准化标识和工器具等内容，为提升供电系统的安全性，同时还增加了电力监控系统、电力火灾后

台监控系统、配电室气体灭火系统、配电室综合监测系统（含溢水报警、积水报警、排水、温湿度监测），同步完成了红庙校区 2#7# 宿舍楼箱变、3# 宿舍楼箱变成套更换，红庙校区总配电室 1 台 315KVA 变压器增容到 630KVA 变压器等，通过改造全面提升了校园供配电系统的可靠性与安全性。

此次配电室改造工程以“设备改造+环境优化+技术升级”为重点，既通过设备改造消除配电系统潜在的安全隐患，又以室内修缮改善配电环境，还通过电力监控系统、电力火灾后台监控系统、配电室气体灭火系统、配电室综合监测系统赋能配电室安全管理和能源精细化管理，不仅消除了配电室的各种安全隐患，更为后续运维提供了便利。（陈月华）



商贸与快递管理

■ 北京交通大学开展芳华集市暨科左后旗乡村振兴产品展销专场活动

4 月 28 日，为积极落实定点帮扶专项工作，进一步丰富校园物质与精神文化生活，北交精心策划并推出芳华集市暨科左后旗乡村振

兴产品展销专场活动。

活动现场，琳琅满目的科左后旗特色产品备受瞩目，嚼劲十足的牛肉干、奶香浓郁的奶豆与奶片等地域风味美食，承载着当地独特的文化底蕴。同时，随着夏日临近，后勤集团创新融合帮扶与消费需求，引入科尔沁臻品雪糕，既为师生带来夏日清凉美味，也进一步拓宽了帮扶产品的推广路径。目前，该款雪糕已在校园内及家属区各大商超、餐厅全面上架销售。此外，活动现场还贴心准备了各类日用品与饮料，全方位满足师生的日常生活需求。

北交充分发挥自身优势与特色，积极探索了助力乡村振兴的新路径、新方法，为乡村振兴事业添砖加瓦。活动的举办，成功吸引了众多师生踊跃参与，既推动了优质农特产品走进校园，也极大地丰富了师生的物质文化生活，实现了帮扶与惠民双赢。（康婷、王中原）



后勤安全管理

■ 中央音乐学院以“物”为鉴，共筑学生公寓用电安全防火墙



为深入贯彻“三全育人”理念，进一步增强学生安全意识，加大用电及消防安全的宣传力度，4月22日，央音在东校区学生公寓开展主题为“远离违规行为，守护宿舍安全”的消防及用电安全宣传活动。活动以物品展示、问题解答的方式向学生展示目前公寓内禁止使用的电器类型及违规行为，吸引众多师生参与。

活动现场，分管电力的专业老师为学生答疑，向同学们讲解违禁电器的安全隐患。如，电热水壶、卷发棒、小型洗衣机等，在无人看管时极易引发干烧，进而导致火灾；而一些不合格的大功率吹风机，其内部线路质量差，长时间使用容易短路起火；水电混用的电器容易发生触电的风险等。让学生在参与互动中，潜移默化地树立“安全无小事”的责任意识。

此次活动受到师生的普遍欢迎，使同学们进一步了解在公寓内禁止使用的电器、物品，从源头上消除安全隐患，加强了学校与学生之间的沟通与交流，为进一步营造安全、和谐的校园生活环境添砖加瓦，把安全教育从被动管理向主动参与转变。（肖琪、黄小维）

节能减排

■ 北京交通运输职业学院开展全“绿”以赋，共生美好校园主题宣传教育



为进一步提升全院师生绿色生活意识，厚植绿色发展理念，4月22日，北交院以世界地球日为契机，在全院范围内组织开展“全‘绿’以赋 共生美好”爱国卫生运动月暨世界地球日主题宣传教育活动。通过开展系列富有趣味性活动，吸引众多师生齐参与，提高活动覆盖面，有助于师生节约粮食、垃圾分类、绿色出行、节能减排、健康生活的养成。

开展“绿色出行享美好生活”绿色交通知识问答。近年来，绿色、低碳、集约出行逐步成为新时代首都交通发展的新风尚。作为首都综合类交通职业院校，为进一步增强师生践行绿色生活意识，争做绿色出行的宣传者、践行者、先行者。学院组织开展有关交通知识问答，让师生掌握绿色出行相关知识，引领绿色出行新风尚，树牢优选公共交通工具出行的理念。

开展“垃圾要回家，请您帮助他”垃圾分类互动游戏。为培养良好的垃圾分类意识，助力垃圾分类

在校内蔚然成风，组织开展垃圾分类投篮趣味运动，让师生将垃圾投入正确的篮筐内，既掌握了垃圾分类知识，又增加了活动的趣味性，寓教于乐，提升了师生分类意愿，助力分类养成。

开展“节约能源，低碳生活”节能减排快问快答。通过开展学校内关于节能常识性问题的快问快答活动，让师生明确日常生活中需要注意的一些节能减排常识，并将通过快问快答获得的一些知识，进一步融入到校园日常生活实践中，逐步养成节约能源的良好习惯。

全“绿”以赋，共生美好校园主题活动取得了良好效果，通过系列知识问答、游戏互动、节能减排小妙招征集、趣味运动等形式，在广大师生心中播种下绿色的种子。

（金灿、王彤、孙兵）

智慧校园

■ 北京科技大学食堂上线智能自动打汤机

一餐一饭皆用心，一汤一饮总关情。为进一步落实“以学生为本”的服务理念，北科大聚焦师生需求，鸿博园、万秀园食堂同步上线智能自动打汤机。以科技赋能服务，以匠心守护健康，让温暖从舌尖浸润心间。

自动打汤机采用食品级不锈钢内胆与全封闭出汤管道，全程无菌



接触。智能清洁系统每日自动高温消杀，从源头到入口的层层防护，让每一口都喝得安心又健康。智能温控系统，让中午的热汤始终保持暖心温度，夜晚的甜羹也能维持最佳口感。无论是课间匆匆补水，还是饭后暖胃小憩，汤碗轻放感应区，0.5秒智能识别容量，精准定量出汤不滴漏。温暖即来，彻底解放等待的时间。并且，自动打汤机所有汤品全程免费供应。每日，食堂师傅们精选当季食材现熬现配。从暖胃的热汤到提神的甜羹，每日两种汤品轮换，无需消费即可无限续杯，让你的味蕾在智能便捷中，每天都收获不重样的温暖与满足。

一碗汤的温度，丈量着后勤服务的厚度。愿一碗人间烟火，暖你四时明媚。北科大始终坚持以匠心守护校园“舌尖上的安全”，以温情打造师生“心尖上的满意”，为构建高品质校园餐饮服务不懈努力。（李佳、徐洋洋）

■ 华北电力大学全新失物招领平台启用，校园服务再升级

5月12日，华电全新失物招领平台正式启用，为华电师生提供便捷服务。平台秉持“寻物、招领，让爱在指尖传递”的理念，依托线上程序与线下站点协同运行。

在手机上，师生只需简单几

风采

个人风采

■ 北京舞蹈学院后勤基建处物业服务办公室主任——王召玉

王召玉，始终坚守服务育人的初心，扎根本职、无私奉献，致力于将琐碎的后勤物业服务打造成服务师生的生动窗口，彰显新时代后勤人的责任与担当。他坚持“服务育人、环境育人”理念，带领团队不断提升物业服务品质，定期组织外包单位开展安全与素质培训，弘扬拾金不昧等优良风尚。2023 年 9 月至 2024 年 11 月，拾获师生遗落物品 491 件。学院 70 周年校庆期间，他全面保障各项重大活动顺利进行。在日常管理中，他带队完成近万项维修任务、1722 场会议保障，积极响应“接诉即办”，连续 300 天实现零投诉，有效提升师生满意度。王召玉坚守一线，用实际行动诠释了爱岗敬业、勇于担当、乐于奉献的精神风貌。



■ 北京财贸职业学院后勤管理处公寓管理员——杲金鑫

杲金鑫负责通州校本部 6 栋学生公寓的管理工作，同时协调指导朝阳、涿州校区 3 栋公寓事务。六年来，她从一名宿管员成长为骨干

步，即可快速发布寻物启事或招领信息。无论是丢失的书本、钥匙，还是不慎遗落的电子设备，都可以详细填写物品特征、丢失地点和具体时间等关键信息。平台还设有专业审核人员，他们会仔细核对每条信息，确保其真实有效，为师生提供一个可靠的信息交流环境。

在线下，学校在人流密集的区域，如食堂、教学楼大厅等地，设立了固定的失物收集点。工作人员每周定期整理和分类收集点的失物，并及时同步到线上平台。这一举措大大增加了失物与主人重逢的机会。

自平台启用以来，失物找回效率显著提升。许多同学通过该平台迅速找回了丢失的物品，节省了大量时间和精力。同时，它也增强了校园内师生间的互助氛围，让大家感受到校园大家庭的温暖。（张兵仿、路凌云、郑莉）





力量，在平凡岗位上尽职尽责、默默奉献，用热情和真诚服务每一位学生、老师与同事。公寓管理工作看似简单，实则繁杂琐碎。面对 5000 多名学生的生活管理，她要求信息准确、动态更新，分工明确、责任到人，确保各项工作高效有序。毕业季、新生季等关键时期，她始终保持高效工作状态，安排寝室清扫、家具维修等事务，致力于为学生营造整洁舒适的住宿环境。在安全管理方面，她坚持“教育为主、检查为辅”的理念，结合海报、视频播放和日常交流，强化学生安全意识，防患于未然。她用爱心与责任诠释“以师生为本”，将普通工作做得细致入微，为学生打造温馨安全的“第二个家”。

■ 北京城市学院航天城校区餐饮中心面点班长——肖忠

肖忠于 2018 年入职北城航天城校区餐饮中心，凭借精湛的面点技艺和踏实勤奋的工作态度，现任面点班长。他不仅技术过硬，工作严谨，还具备强烈的责任心、团队精神和无私奉献的服务意识。他精通各类面点制作工艺，善于将传统技艺与现代元素融合，两次在校美食节中展示作品，深受



师生赞誉。平日里，他根据就餐需求不断研发新产品，赢得广泛好评。工作中，他总是最早到岗，严把原料质量关，确保食品安全与口感，展现出高度敬业精神。作为管理者，他严格要求团队，同时注重合作与传帮带，积极分享经验，带出一批优秀员工，提升了整体技能水平，营造了良好氛围。此外，他热心服务育人，主动参与学生素质拓展课程，教授面点制作，寓教于乐，深受学生喜爱。肖忠是学校餐饮团队中不可或缺的骨干力量。

团队风采

■ 北京中医药大学教工零点团队



北中医教工零点餐厅始终坚持高标准、严要求，全力保障师生饮食安全与质量。每天清晨，团队成员早早到岗，精心完成备菜、清洗、烹饪等各个环节，确保每一道菜品安全可口。为满足不同师生的口味需求，他们不断创新菜单，兼顾传统家常菜与各地特色美食。在学校各类重大活动中，零点团队展现出卓越的组织与服务能力。无论是世

界中联中药系统科学与工程专委会会议、中国中药协会精准中药专委会活动，还是本科教育教学审核评估期间，他们都承担起接待任务，精心设计融合地域特色与健康理念的菜单，贴心照顾不同饮食习惯，以高效服务和优质菜品赢得专家学者一致好评。零点餐厅不仅为师生提供营养健康的餐饮支持，更以专业精神助力学校重要活动的圆满举办，树立了良好形象。

■ 中国青年政治学院学员餐厅团队

中青院学员餐厅团队自组建以来，始终坚持讲政治、守纪律，忠诚履职，承担各类餐饮服务保障任务，全年无食品安全事故，圆满完成各类培训班及外事接待工作，服务满意度达 99.4%。团队积极参赛，作品“草船借剑”“兰花熊掌”荣获全国金奖、特金奖及最佳组织奖，



获赠表扬信 12 封、锦旗 2 面，中央团校官网报道 2 次。餐厅秉持“与时俱进、守正创新”理念，打造“千人烤全羊”“淄博烧烤”“手工饺子宴”等特色服务活动，深受中外学员好评。围绕“讲好中国故事、传播中国饮食文化”，创意推出“四大名著”系列菜品及“校训菜品”，在外事接待中展示中国文化，营造良好氛围，赢得广泛赞誉。日常工作中，团队注重人性化、个性化服务，精准满足外宾、少数民族、病号等特殊群体需求，是校园服务育人的坚实力量。