

北京高校后勤信息月报

2025 年第 9 期（总第 24 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

■ 开展高校后勤管理工作调研

为开拓北京高校后勤管理干部视野，学习兄弟省市在后勤管理方面先进经验，不断提升北京高校后勤服务保障水平，11月10日至14日，北京市教育委员会学校后勤处、北京市学校基建后勤管理事务中心组织部分高校后勤管理干部赴湖北省武汉市调研学习，分别到华中农业大学、华中科技大学、武汉大学、华中师范大学、中国地质大学（武汉）、武汉理工大学、湖北大学七所高校实地考察、座谈交流，深入了解湖北省武汉市高校在后勤体制



机制情况、学生食堂管理、公寓一站式服务、信息化建设及节能减排等方面的宝贵经验和实践案例。

高校工作动态

■ 中国地质大学（北京）后勤集团技能竞赛圆满收官

中地大成功举办以“弘扬工匠精神、锻造服务尖兵”为主题的技

能竞赛。本次竞赛涵盖管理、安全、高低压电工、宿舍值班员、节能、车辆驾驶、绿化及烹饪八大专业领域，吸引了后勤集团12个部门的231名员工踊跃参与。参赛员工在技能切磋与风采展示中互学互鉴、共同进步，涌现出一批技术过硬、业务精湛的岗位能手。经过多轮激烈角逐，最终评选出150项个人奖项，切实达到了“以赛促学、以赛促练、以赛强技、以赛提能”的办赛目标，有效提升了后勤队伍的整体素质与服务保障效能，为学校高质量发展筑牢后勤支撑。



■ 北京信息科技大学第三届厨艺大赛圆满落幕

近日，信息科大第三届厨艺大赛圆满举行。活动现场厨师们亮出拿手绝活，从精细的咸菜切丝、皮薄馅足的包子，到火候地道的宫保鸡丁，每道菜都饱含匠心。更有多

名学生选手登台完成厨艺首秀，展现不凡身手。活动特邀百余名师生担任“大众评审”，以味蕾投票，现场气氛热烈。大赛不仅展示了食堂人员的专业水准，更以美食为纽带，搭建起师生互动平台，在丰富校园生活的同时，也增强了师生情感，传递出校园特有的温情与活力。



■ 北京语言大学硬核比拼，暖心守护——“最美楼管”技能比武大赛圆满结束

为提升宿舍楼管团队的业务能力与服务水平，11月7日，北语第十三届“雅·尚·睦”公寓文化节“最美楼管”技能比武大赛成功举办。各楼楼管代表齐聚赛场，围绕“认人识楼+安全实操”两大板块展开专业比拼。经过必答题、抢答题和情景处置三个环节的综合评定，大赛圆满落幕。本次活动以技能切磋为载体，实现了“以赛代训、以赛促干”的效果，有效提升了楼管队伍的专业素养与人文关怀能力，为营造更加和谐、文明、安全的公寓生活环境注入了持续动力。



■ 北京农学院成功举办 2025 年度技能比武大赛



11 月 14 日，北农 2025 年度技能比武大赛在配电室二层楼道正式拉开帷幕。本次大赛以“提升技能、保障质量”为主题，聚焦墙面粉刷这一基础却关键的工作环节，旨在通过实战竞技，推动作业标准化、工艺精细化。比赛现场，师傅们精神饱满、动作娴熟。抹灰刀起落之间，墙面渐渐变得均匀平整。赛后，参赛选手们聚在一起，交流墙面处理的心得，探讨涂料配比、涂刷手法等细节，彼此借鉴、共同进步。本次大赛不仅展现了维修班师傅们扎实的技术功底和良好的精神风貌，也进一步激发了员工钻研技艺、追求卓越的工作热情。

■ 中央财经大学成功举办“环保新生 绿动校园”主题宣传活动

为普及垃圾分类知识、培养师生环保习惯，10 月 31 日中财大于沙河校区成功举办“环保新生 绿动校园”主题宣传活动。活动融合趣味游戏与互动体验，并发放定制帆布袋等环保礼品，鼓励师生将环保意识转化为日常行动，吸引了师生广泛参与，共同传播绿色理念，营造“人人关心、人人践行垃圾分类”的校园氛围。



■ 北京工业大学开展冬季树木养护活动

为实践劳动教育内涵，培养学生劳动与爱校意识，北工大组织开展冬季校园树木养护活动。活动现场，指导老师详解树木刷白的意义、技巧及安全事项，同学们分工协作，在工作人员全程指导下规范完成涂刷作业。此次活动深化“三全育人”理念，让学生在实践中增强主人翁意识与集体责任感。北工大将持续创新劳动教育形式，助力学生全面发展。



■ 北京交通大学后勤集团组织开展参观学习

11 月 17 日，北交组织开展专题参观学习活动。30 余名学生先后走进东校区地下综合管廊及北交后勤综合指挥中心通过实地参观与

现场讲解，近距离感受校园基础设施及智慧化管理的实践探索。参观过程中，同学们认真聆听讲解并积极提问，了解了现代化管廊建设中的创新点与技术应用，对管廊建设在保障校园能源供应、提升基础设施安全性和稳定性方面发挥的重要作用有了直观认识。在北交后勤综合指挥中心，工作人员详细介绍了智慧能源管理系统，展示了如何通过大数据、物联网等技术实现对校园能耗的实时监控、精准调度和高效管理。此次参观学习活动，为交大学子提供了进一步了解校园建设的实践平台，也增进了他们对校园规划与管理理念的理解。



■ 中国劳动关系学院成功组织秋季柿子采摘劳动实践活动

为践行“劳动育人”理念，丰富校园文化生活，中劳精心策划组织了以“劳动最光荣‘柿柿’皆如意”为主题的校园秋季柿子采摘活动。活动中，同学们默契配合，有的负责用长杆精准采摘，有的用布兜稳妥承接，展现了良好的团队精



神。现场指令清晰，欢呼阵阵，采收过程充满了劳动的激情与协作的快乐。在同学们的共同努力下，竹筐内果实累累，堆起一座“橙红色的小山”。劳动后，学生们共同品尝果实，感受从枝头到舌尖的劳动收获。

■ 北京邮电大学举办“华章七十承邮志，硕果千枝品柿香”第三届金秋丰收节活动



10月31日，北邮在西土城校区举办“华章七十承邮志，硕果千枝品柿香”第三届金秋丰收节暨建校70周年劳动实践活动，将后勤劳动教育实践与校庆文化深度融合，深化“三全育人”“五育并举”育人实践。活动现场，师生组队开展柿果采摘竞赛，在分工协作中体验劳动乐趣、感悟收获价值。“丰收季·母校情”展板前，师生提笔写下校庆祝福，“70周年时光信箱”收录了跨越十年的期许，将封存至2035年建校80周年。采摘活动后，师生走进校史馆，通过泛黄教案、早期通信设备等展品，回望学校70年育人历程与科研硕果，厚植家国情怀。此次活动以柿为媒，让学生在躬身劳动中锤炼品格，在

校史学习中凝聚共识，既丰富了劳动教育形式，又为建校 70 周年校庆注入青春活力。

■ 中国农业大学举办厨艺学堂系列活动

为了让同学们走进后勤，深入了解食堂服务保障工作，体验从食材到成品的完整蜕变，11 月 15 日，中国农大开展了后勤学校·厨艺学堂的厨艺精研、风味体验 2 个专场活动。厨艺精研专注于烹饪核心技艺的学习，邀请三位食堂师傅作为教学厨师，从火候掌控到调味平衡，深入拆解菜品制作逻辑，带领同学们学习豉香鸵鸟肉、雪花茄子、贡椒豆腐酿肉丸三道菜的制作工艺，掌握举一反三地扎实功底。风味体验致力于探索多元风味的无限可能，三位厨师师傅与同学们一同尝试新颖的食材搭配与独特的调味灵感，为沙姜鸡翅、橙汁山药、绿豆糕拓宽味觉边界。厨艺学堂，一期一味，一菜一暖，在锅铲翻炒声中带领同学们品尝特色美食，丰富校园文化生活，使“农大味道”“农大温度”成为凝聚学生幸福感、彰显校园活力的生动印记。



■ 北京城市学院开展“京味美食课堂——厨艺大比拼”趣味课程



北城顺义校区重磅打造“京味美食”特色课堂。课程以京味面点技艺为基础，一方面传授驴打滚、艾窝窝等经典京味小吃的制作工艺——从江米的泡发蒸制、黄豆面的炒制，到豆沙馅的调配，让学生感受老北京小吃的匠心传承；另一方面创新融入造型生动的象形面点，核桃包、蘑菇包、刺猬包等作品栩栩如生，制作过程中融合京味面点传统的捏、揉、塑、滚等手法，让学生在实操中体会中华面点与京味技艺结合的创意之美。此外，课堂特别增设地域美食交融环节，引入陕西扯面、山西花馍等特色美食教学，厨师逐步解析扯面的“醒面”与“拉伸”技巧、花馍的传统纹样制作方法，引导学生在动手中领略不同地域饮食文化与京味饮食文化的碰撞交融。

■ 北京航空航天大学推出航味美食文化交流周活动

正值七十三周年校庆，北航推出航味美食文化交流周活动。这场跨越南北的“味蕾旅行”，以千年运河为文化纽带，串联起北地秋韵与江南温润。活动精选 6 道历届“航味菜”，涵盖菠萝鸡排、飘雪牛肉、

翡翠虾球等特色菜品,同时推出“鱼跃龙门”“宏图展翅”两款主题套餐,满足师生多样需求。4位深耕烹饪行业十余年的资深厨师匠心掌勺,凭借丰富经验与精湛技艺,呈现地道“航味”。交流周自开幕以来,吸引众多师生打卡品尝,在舌尖尽享南北风味的同时,感受校园美食文化的独特魅力。此次活动不仅是北航“温暖北航,共建共享”理念的生动实践,更以美食为媒,增进了师生对校园文化的认同感与归属感。



■ 北京体育大学校园美食节圆满落幕

近日,北体大校园美食节在食堂周边热闹举办并圆满落幕。这场为期两天的舌尖盛宴,不仅为全校师生带来了近百种风味美食,更以贴心的服务与浓厚的烟火气息,成为学校践行“以师生为中心”理念的生动实践,为校园注入满满温情。活动现场,各摊位整齐排列,热气与香气交织弥漫,构成了校园里最具烟火气的图景。师生穿梭于



各个摊位之间,品尝特色美食,交流互动,现场洋溢着欢乐祥和的氛围。这场美食节不仅是一场味觉的狂欢,更是学校关爱师生、优化服务的具体体现,让师生在忙碌的校园生活中感受到了实实在在的温暖与关怀。

■ 北京大学举办广西美食体验活动



为弘扬中华优秀传统文化,丰富校园生活体验,11月18日至20日,北大在馨园食堂举办广西美食体验活动。活动期间,馨园食堂特设专门窗口,精选多款极具代表性的地道佳肴与非遗美食。现场不仅能品尝到声名远扬的柳州螺蛳粉、寓意吉祥的五色糯米饭和五色豆腐包,还能体验到桂林啤酒鱼、南宁柠檬鸭的独特风味。此外,清爽开胃的水果酸嘢与温润甜蜜的木薯糖水,更为这场美食盛宴增添了别样的风味层次,为大家带来了一场原汁原味的“桂”味之旅。本次活动不仅让师生们品尝到了美味,更通过美食这一亲切的媒介,搭建起一座认识广西、了解多元文化的桥梁。

■ 北京理工大学开展“啡尝

美好·咖啡体验课”



为丰富校园文化生活，满足同学们对咖啡文化的探索热情，北理精心策划“啡尝美好·咖啡体验课”，让同学们在冬日邂逅咖啡的艺术与美好。三期的咖啡体验课以循序渐进的咖啡知识为核心，从咖啡的起源、传播历程讲起，深入解析咖啡豆的加工工艺，再到研磨粗细选择、萃取参数调控等实操技巧，层层递进，解锁咖啡世界的奥秘。同时，每节课都精心设计了实践动手环节：“DIY 咖啡豆手串”“咖啡萃取与品鉴”“咖啡拉花”等。这门紧扣“劳动育人”理念研发的特色课程，以新颖形式让劳动教育浸润人心，成为学生口中的“宝藏实践课”。课程虽已落幕，但醇厚的咖啡香气与难忘的学习体验萦绕在每位参与者心中，成为冬日校园里最珍贵的馈赠。

■ 首都师范大学科德学院举办立冬活动

11 月 7 日，为缓解冬季校园的寒冷氛围，传递温暖与关怀，首师大科德学院正悄然涌动着一股特殊的暖流。学校举办食堂立冬活动，这场活动不局限于“吃一顿饺子、喝一杯热茶”的简单形式，而是成为一堂集文化浸润、情感联结、能

力锤炼功能于一体的校园育人实践课。在烟火气息中收获的快乐、在协作过程中凝聚的情感、在传统文化中汲取的力量，正化作冬日里的璀璨星光，照亮每一位科德人的成长之路。



■ 北京交通运输职业学院开展“食健康、育美味”厨艺小课堂活动

11 月 13 日下午，沙子口校区的学生餐厅里一片欢声笑语，热闹非凡的景象，厨艺小课堂开课啦！师生一起解锁校园美食新技能，让味蕾与青春齐飞。活动采用“讲解示范+实操模式”分组指导学生制作美味盒子蛋糕。首先是材料准备有讲究，克数不能差、打发是制作成功的关键、烤箱温度与时间的控制很重要、淡奶油裱花图案制作环节当然是学生们最喜欢的，当学生们拿着自己亲手做的，喜欢的蛋糕造型时，成就感与满足感油然而生。此次活动不仅缓解了学生们日常的



学习压力，还促进了人际交流，丰富了校园文化生活；进而提升了学生的劳动素养与生活技能，通过自己动手制作美食，让学生在轻松愉快的氛围中学习烘焙知识，食健康，育美味，体验动手乐趣的同时也培养了学生们健康的饮食观念。

■ 华北电力大学开展“十佳示范性优秀宿舍”评选工作



11月18日华电开展了2025年度“十佳示范性优秀宿舍”评选工作。本次评选共收到17个学生宿舍的申报材料。通过视频展播、才艺展演、PPT汇报讲述宿舍成员互帮互助、携手共进的成长故事，彰显当代大学生团结协作、乐观向上的集体精神。此次活动进一步激发学生自主建设宿舍文化的热情，推动校园文化建设持续向上向好发展。

■ 中国社会科学院大学开展衣物缝补服务活动

为切实解决良乡校区学生衣物破损、配件脱落等实际生活难题，践行“以生为本”的服务理念，让校园关怀渗透生活细节，中国社科大组织开展衣物缝补服务活动，此次衣物缝补活动以“定点服务、免费惠生”为原则，在2号公寓楼设立服务站点，配备专业缝纫设备，

宿管阿姨纷纷上线，为学生提供衣物破洞缝补、纽扣钉缀、熨烫等基础服务。第一批活动持续



两日，后因部分学生反映没赶上第一批活动，学校于11月7日至8日迅速安排第二批衣物缝补活动返场，进而满足更多同学的日常需求。衣物缝补活动是公寓办冬季暖心服务系列举措的重要组成部分，中国社科大将围绕学生生活需求，持续开展多样化便生服务，不断优化公寓管理体系。

■ 首都经济贸易大学和北京科技职业大学食堂推出立冬美食

时值立冬，气温渐寒。11月3日，为进一步丰富师生就餐选择，持续优化校园餐饮服务体验，首经贸精准对接师生冬季饮食需求，推出冬季限定新菜品——翘脚牛肉，以鲜醇滋味为师生驱散寒意，赢得广泛好评。秋尽立冬始，美好正当时。11月7日，北职大食堂限时售卖萝卜羊肉、冬瓜排骨、老干



妈莲藕炒肉丝、剁椒藕丁、杏鲍菇烧肉、山药红豆粥等多种美食，同时还有猪肉白菜、猪肉芹菜、羊肉大葱、猪肉大葱等各种馅料的美味水饺，立冬的仪式感满满，暖心又暖胃。



视野

理论研究

■ 《高校学生公寓文化建设的路径——以北京理工大学为例》

高校公寓作为大学生思想政治教育和文明行为养成的重要场所，在学生的身心发展、学术进步和社会适应力方面发挥着关键作用。文章探讨了高校公寓文化建设的重要性及其实践路径，以北理的“BIT 良舍”为例，分析其在服务拓展、文化融合和自我管理等方面的成功实践。BIT 良舍致力于提升公寓文化的质量与效率，从而更好地促进学生成长。同时文章还借鉴了国内外高校在公寓文化建设中的成功案例，指出社区参与、多元文化融合、心理

健康支持以及学习与生活结合等策略在推动公寓文化建设中的有效性。最后，文章强调，系统化的公寓文化建设不仅支撑学生在校期间的成长，还将对其未来的生活态度和社会表现产生积极影响，具有重要的借鉴意义。[臧利娟. 高校后勤研究, 2025, (10):16-19.]

■ 《高校自营食堂原材料采购议价管理探索与实践》

自营食堂原材料采购议价管理是实现高校食堂公益属性的重要保障，原材料采购质量对后续食品加工安全性具有重要影响，原材料采购成本对食堂最终饭菜价格具有决定性作用，尤其在在没有政府、学校专项补贴、自负盈亏的情况下，原材料采购议价管理对自营食堂的平稳运营有着关键性作用。文章以昆明冶金高等专科学校自营食堂为例，针对高校自营食堂经营中存在的问题，探索了自营食堂原材料采购议价管理新模式，经实践证明，新模式可为高校自营食堂健康、可持续运营提供有效途径。[余娜, 陈泰之, 庄洪. 高校后勤研究, 2025, (10):13-15.]

实践

后勤育人与人力资源

■ 北京邮电大学聚焦校园餐饮服务提质升级 深化后勤服务育人成效

为深入贯彻落实立德树人根本任务，推动后勤服务与劳动教育、校园文化建设深度融合，北邮以“服务提质+文化赋能+实践育人”为核心，创新推出校园美食节、鸿雁烹饪课堂、师生厨艺大赛等系列餐饮特色活动，以烟火气凝聚校园温情，以实践课培育劳动精神，累计吸引超一万名师生参与，让餐饮成为涵养品格、培育新人的重要阵地，构建起独具北邮特色的后勤育人新格局。

美食节覆盖沙河、西土城两校区，汇集南北特色美食及知名餐饮品牌，近万名师生一站式体验多元味蕾盛宴；鸿雁烹饪课堂将劳动教育搬进餐厅，精心设计24道家常菜实操课程，每期30名学生参与，由专业厨师开展实操教学，讲解食材处理、烹饪技艺等内容，参加活动的张同学表示：“以前总觉得饭菜来得容易，通过亲手择菜、切菜、烹饪，才体会到每一道菜背后都凝聚着劳动的汗水，也真正懂得了“一粥一饭当思来之不易”的深刻内涵。现在我不但学会了做菜，还养成了勤俭节约、光盘不浪费的好习惯，更懂得了尊重他人劳动成果的重要性”；师生厨艺大赛联合学校工会、团委举办，设置指定菜、创意菜竞赛环节，为百余名师生搭建技艺切磋平台，部分优秀创意菜品已在校内餐厅上线，获创意菜品奖的王同学感慨“从构思菜品、食材搭配到摆盘设计，每一个环节都充满了挑

战与乐趣。这场比赛让我深刻体会到，劳动不仅能创造美好生活，更能锤炼意志、提升能力。这种成长是书本上学不到的”。

北邮将持续深化后勤服务育人内涵，不断优化活动体系设计，完善劳动教育长效机制，创新活动形式与内容，以更具温度、更有特色、更富内涵的后勤服务，助力学生在劳动实践中增长才干、锤炼品格，为培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人筑牢后勤根基。（邹轶君、赵晓晔、宋海军）



伙食管理

■ 国际关系学院后勤服务中心：“一元追光早餐”激活“晨光育人”新动能



为深入贯彻落实“三全育人”方针，积极探索“五育并举”中劳动教育与服务保障的融合路径，国关精心策划并推出“一元追光早餐”计划，以清晨的第一缕“烟火气”引导学生养成健康作息，助力校园

优良学风建设。

该计划旨在以“一元”的象征性价格作为正向激励杠杆，引导学生告别熬夜赖床，体验规律作息带来的清朗心境。基于“21 天可养成一个习惯”的理念，本次活动日期为 10 月 27 日至 12 月 26 日，特设为期两个月的引导期，希望能帮助同学们爱上早起，养成受益终生的健康作息习惯。“一元追光早餐”在学生基本伙食堂每日清晨 6:30 至 7:00 限时供应，食堂团队将营业时间提前，精心准备了两款营养均衡的套餐（包含豆浆 / 粥、水煮蛋、包子 / 花卷及蒸杂粮），确保为“追光”学子提供充足的能量供给。

国关将继续围绕“立德树人”根本任务，立足学生实际需求，不断提升服务品质与育人实效，为学院的建设与发展提供坚实有力的后勤保障。

公寓管理

■ 中央音乐学院从“空间整理”到“素养培育”——学生公寓收纳整理主题沙龙实践



为深入推进校园“一站式”学生社区建设，打造贴合实际的教育

实践园区，积极探索“三全育人”视角下劳动教育赋能大学生生活技能培育的实践路径。央音组织了一场收纳整理沙龙活动。此次活动聚焦于提升学生的生活技能，探索从收纳整理的知识传授及技能的培养，助力学生养成健康积极的生活态度。

活动特别邀请到专业收纳整理的讲师团队，从收纳理念的起源与发展开始介绍，让学生们认识到收纳整理不仅是简单的物品归置，也是一种生活态度与空间管理智慧。通过深入的理论分享，让学生们明晰空间规划的重要性，理解如何从整体布局出发，科学划分公寓内的空间。

此次收纳整理以公寓宿舍收纳管理为载体，将空间管理、生活规划等教育元素融入其中，引导学生树立正确的生活观念，培养良好的生活习惯。不仅为学生提供了实用的生活技能，更重要的是，通过此次活动的举办也收集到许多学生对于公寓收纳整理等问题的想法。此次活动圆满举办对未来的公寓收纳管理及劳动教育有了新的思考与规划。

央音将继续以校园“一站式”学生社区建设为契机，深入挖掘后勤服务的教育内涵，举办贴合学生需求的活动，持续发挥后勤服务在育人过程中的导向作用，助力打造温馨、舒适、有序且富有教育意义的校园家园。

物业与绿化管理

■ “圃地建设 + 智慧改造”
双轮驱动，北京林业大学构建一体
生态育人场景



近日，北林持续推进校园环境优化与设施升级，通过“圃地建设 + 智慧改造”双轮驱动，构建了集教学、科研、劳动教育于一体的生态育人场景。

圃地建设上，学院教授团队牵头，学生亲身参与，在学子情区域倾力打造集观赏、研究、教学于一体的菊花圃地，在博物馆西侧打造蔷薇属圃地，在强化学生团队协作意识的同时为后续教学实践基地建设奠定坚实基础。智慧改造上，物业服务中心助推园林学院“大创项目”团队升级主楼草坪灌溉系统。学生团队深度参与智慧化改造全流程，并自主开展浇水实验、设备巡检和灌溉策略优化。通过劳动实践，学生掌握智能灌溉技术的同时培养了“问题导向、科学决策”的工程思维，实现劳动教育与技术创新的双向赋能。

校园环境优化与设施升级，是推动教育教学质量提升、促进科研创新发展的重要举措。北林将持续深化“环境育人 + 劳动教育 + 专业

教育”融合模式，努力打造一个更具活力、更富内涵、更加赋能师生成长的校园环境，推动“劳动—科研—育人”良性循环！（霍锐、王晓权）

商贸与快递管理

■ 北京信息科技大学“校园同窗记，惠学嘉年华”夜市文化节顺利举办



10月27日晚，信息科大沙河校区灯火璀璨、人气鼎盛，“校园同窗记，惠学嘉年华”2025信息科大夜市文化节正式拉开帷幕。作为学校深化“三个校园”建设、践行“勤实信行”作风的重要实践，活动不仅为师生打造了温暖接地气的校园生活新场景，更以多元服务与趣味体验，让青春活力在烟火气中尽情释放。

现场四大特色区域各展风采，氛围热烈非凡。潮流美食区以“月宫”为创意布景，灯笼高悬、雅致温馨，各类特色小吃香气扑鼻；实惠商服区汇集日用百货、网红饮品

与文创好物，亲民价格搭配优质品质，精准满足师生不同喜好；街舞表演与单口相声等精彩表演轮番上演，更是将现场气氛推向高潮，赢得全场阵阵喝彩。师生们穿梭于各个区域，在美食与娱乐的双重享受中，深切感受着校园大家庭的温暖与关怀。

此次夜市文化节推出了许多精彩演出与便利服务。这场集美食、娱乐、服务于一体的校园盛会，让校园生活更显多元生动，切实提升了师生的获得感与幸福感，为建设温暖有活力的现代化校园注入了满满的青春动能。

后勤安全管理

■ 首钢工学院开展消防安全演练，筑牢校园饮食安全防线



为进一步强化食堂安全管理，提升消防安全防范意识，增强火灾防控能力和突发事件应急处置能力。11月13日下午，首钢工学院组织学校4个食堂的工作人员，开展了消防栓、灭火毯、灭火器等设

备的使用演练。

本次演练以“食堂排烟管道和油锅起火”为模拟场景，演练中员工们按照预设演练流程，迅速规范操作消防栓，有序完成火情处置。通过实战化演练，食堂员工的应急反应和灭火操作能力得到有效提升，防火安全意识进一步筑牢，为保障校园饮食安全和师生生命健康奠定了坚实基础。

节能减排

■ 华北电力大学探漏堵漏 + 智慧管理，推动节水工作由传统治理转向智慧管控



华电坚定践行绿色发展理念，高度重视高校节水工作，强化责任担当，扎实推进高校节水工作取得显著成效。

2024年末，学校采用合同节水管理模式，投入15万元引入专业探漏团队，依托先进设备与技术对校园供水和热力管网开展系统性排查，精准定位隐蔽漏点，组织力量开挖修复，推动校园官网从“发现明水再抢修”的被动应对，升级为“主动预警、提前干预”的防控新范式。

今年1-10月数据显示，学校

用水量同比下降 27.83%，节约水费约 166 万元，节水经济效益显著，同时有效化解长期渗漏引发的地下空洞、路面塌陷风险，为校园安全稳定保驾护航。基于此次成功实践，学校一并推进“智慧水务平台”建设，集成管网流量、压力、噪声在线监测功能，构建全覆盖、可预警、高效管理的管网健康监测体系，推动校园节能节水工作向智能化、精细化迈进。

智慧校园

■ 北京化工大学“智慧+劳育”模式点亮校园新“食”尚

11 月 3 日，北化昌平校区玉兰二食堂正式揭牌启用，标志着这座建筑面积 2093 平方米、拥有 388 个就餐座位的现代化食堂全面投入运营，是学校深化“以师生为中心”办学理念的重要实践，也为校园生活注入了新活力。

玉兰二食堂深度融合智慧化建设与餐饮服务，以科技赋能就餐全流程，打造安全透明的餐饮服务体系。一是创新构建“智慧食安监管体系”，实现对食材采购、存储、加工、留样及餐厨消毒的全流程闭环管理。二是精心打造“互联网+明厨亮灶”系统，后厨引入实时监控“智慧驾驶舱”，操作全程透明可视，并结合“线上+线下”双向巡检，确保食品安全可追溯、管理无死角，让师生享受高效、安心、

便捷的用餐体验。同时，食堂特别打造“味来工坊”劳动教育基地，为师生提供沉浸式烹饪实践平台。通过亲手参与食材加工、菜品制作等环节，学生可在劳动中解锁生活技能，感悟传统饮食文化内涵，实现“食育”与“劳育”的深度融合。

北化将持续优化餐饮服务，不断拓展育人功能，为师生打造更具温度与智慧的校园生活空间，为“四个北化”建设注入扎实的后勤力量。



风采

个人风采

■ 北京政法职业学院综合服务中心节能运行管理中心负责人——郭运涛

郭运涛是北京政法职院综合服务中心节能运行管理中心负责人，也是后勤一名普通党员，主要负责外包



企业服务、医务室、红十字社团、防艾社团及理发店管理等工作。自 2009 年入职以来，他始终以高度责任感和使命感投入后勤保障。在医疗保障方面，他参与组建学校医务室，积极与上级医疗部门沟通，争取专业设备和人员，并参与日常管理，确保学生获得及时有效的医疗服务，同时组织健康讲座，提高学生健康意识。在校园环境建设方面，他参与绿色校园创建，组织外包企业开展绿化面积测算，带头参与植树造林。垃圾分类推行后，他认真学习相关知识，向师生宣传分类方法并监督落实，确保工作规范有效。在家属院保障方面，他健全沟通机制，推进供暖费收取及各项保障工作制度化、规范化。回顾工作，他表示将继续发扬优良作风，以更饱满的热情为学校发展作出贡献。

■ 北京建筑大学浙大新宇北建大项目绿化经理——王建国



王建国是浙大新宇北建大项目的绿化经理，自大兴校区建设以来，负责绿化给水管线铺设、树木栽植及后续保洁与养护，校园每一处绿意都凝聚着他的心血。他业务娴熟，持续学习创新，多次外出考察，引入先进绿化理念和技术，不断提升校园景观品质。在他的管理下，校园树木葱郁、花草繁

盛，湖面赤麻鸭与黑天鹅竞相游走，形成动静结合的美丽景观。在后勤与基建处的支持下，他不仅绘就北建大绿色生态画卷，也是劳动教育的积极践行者，用奉献温暖师生，成为“尽职新宇人”的优秀代表。2024 年，他在提升绿化品质的同时，对种植园产品进行包装升级，并将西瓜、红薯、花生等农产品免费发放给教职工，提升产品价值，激发师生参与劳动的兴趣。王建国多次被评为北京分公司优秀员工，并在 2024 年度获评浙大新宇集团“新宇故事—园丁”人物。

■ 北京经贸职业学院后勤保卫处电工组长——张立春



张立春自参加工作以来，立足岗位，兢兢业业，踏实工作，拥有强烈的使命感和责任感，全身心投入到工作中，高效率，高质量完成校内各项工作。工作上，他爱岗敬业、工作扎实、业务过硬、积极进取，以扎实的理论基础和专业的维修技术，为校内解决一切维修上的疑难杂症。他始终将“做事先做人，万事勤为先”作为自己的行为准则，凡事想在前、干在前，处处发挥模范带头作用。是一位实实在在的，扎实能干的“手艺人”。除了完成自己的本职外，他还积极考取了空调制冷与维修证，锅炉工证，特种设备管理员证等证件，将

各项技能应用在实际工作中，真正实现了“一岗多能”。生活上，他为人谦逊，处事正派，心胸宽厚，待人诚恳，团结同志，从不计较个人得失，展现了良好的生活作风和精神风貌。

团队风采

■ 北京科技大学物业服务中心



北科大物业服务中心以“求实求精，为人新”为引领，创新机制、强化协同，将“以人为本”落细落实，推动服务保障高质量发展。中心以党建赋能服务，开展“党建进宿舍”，建设公寓党建活动室，探索“学生党员+后勤党员+辅导员党员”的“1+1+1”模式，引导学生党员亮身份、做贡献；推进星光育人计划，与服务企业共建“5+”实践育人平台，发挥后勤育人作用。聚焦学生需求提升服务温度，从迎新到公寓设施管理，通过人脸识别门禁、电冰箱、熨烫机、桌腿除噪、卫生帮扶等细节提升体验，并开展“劳动竞赛月”“文明服务月”等活动，以赛促建。在环境营造上，

以“春彩夏花秋叶冬木”为主题打造“四季有景”校园，挖掘银杏、柿子等文化元素，美化公寓和楼宇空间，营造积极氛围。中心多次获评校级先进集体，“党建进宿舍”获北京市优秀成果奖，全国“最美后勤人”团队及高校公寓管理优秀案例等荣誉。

■ 北方工业大学饮食服务中心



北方工大饮食服务中心在校党政领导下，围绕餐饮发展目标坚持“服务育人”，不断探索提升服务质量与育人成效的路径。一是以师生满意为核心提升服务质量。中心以创建标准化食堂为契机，加强精细化管理、完善服务体系，服务水平持续提高。近年来先后获得北京高校先进饮食中心、全国团餐大赛银奖、大锅菜烹饪金奖等多项荣誉。二是以智慧食堂为抓手推动模式创新。率先引入“智盘”系统，实现快速结算，并通过数据分析开展个性化营养管理。定期推出新品尝会，广泛征集学生意见，每年创新菜品百余道。三是以“服务育人”为导向开展第二课堂。食堂在冬至、端午等传统节日组织包饺子、包粽子活动，引导学生体验劳动、尊重劳

动成果。四是以节粮行动为重点推进“光盘行动”。将节粮教育融入劳动教育，推动节约意识入脑入心。

2024 年食堂特色工作被媒体报道，并助力学校获评北京“2024 十佳光盘之星”。