

新工作飲食觀

報導



黃萱 ● 工關處

本公司業務涵蓋面廣，所屬原油進口、探勘、煉製、儲運、銷售等營運據點遍布全省，以提供國內民眾便捷的能源服務。因各單位所在地理環境不同，加上同仁工作特性及業務需求有別，午餐呈現多元化型態，形成獨特的飲食文化；油人之「食」雖事關在地風土人情、個人品味習慣，卻以工作需求為前提，講求「鮮、速、實、簡」四大原則，以期源源補給工作活力。

員工餐廳補充工作能量

油人午餐不外乎自備便當、至員工餐廳用餐、外帶便當，至附近餐廳用餐或外訂飯盒，以及就近回家吃午飯等型態，而與工作動態息息相關。

本公司員工福利一向為人稱羨，各單位普遍設有「員工餐廳」，因經營用心，以高品質、低消費提供同仁「物超所值、俗擱大碗」的午餐服務，加上福利委員隨時為餐飲品質把關，兼顧營養、美味、衛生，深受歡迎，成為同仁中午時分最常前往用餐的場所，又訂購餐廳便當一樣省時又方便，普為同仁青睞。一般而言，各單位員工餐廳採自助方式，四菜一湯每份價格約在卅到四十元之間，飯、湯續碗不加價，「現吃、外帶兩相宜」，既新鮮、快速、實在又簡便，完全符合上班族的外食要求，自然成為油人的最愛。就工作性質而言，現場操作人員因採輪班作業，不便離開崗位，加上午休時間有限（一般只有半小時），或自備便當，或向員工餐



為應業務需求，油人午餐力求簡捷。（攝影：簡健章）

應訂購便當，型態較固定；輪儲人員為因應業務需求，遇工作高峰往往外帶便當，匆匆而食；加油站行銷人員因地點限制，加上以服務客戶為前提，多以自備或就近訂購便當方式解決午餐問題；陸上地質測勘人員的飲食隨遇而安，「野味」十足，別具一格；外海浮筒卸油人員為配合特殊作業需求，在各國油輪上「搭伙」，吃遍世界料理，令人羨慕，卻得小心「水土不服」的後遺症；至於管理人員則因中午休息時間較長，午餐較具彈性，也有多元化的選擇。

綜合各單位石訊特約記者的現場採訪報導，可知午餐型態各地有別，融入道地口味、同事情誼，不但吃得健康、補足體力，更帶動工作好心情。其中總公司所在地因比鄰博愛特區，機關學校林立，外食人口龐大，同仁午餐的去處及方式多元而豐富，未來北部地區同仁將搬遷至位於信義計畫區的新辦公大樓，預料午餐型態將有變化，深具想像空間，令人期待；身負北部地區供油重任的桃園廠，因地理環境限制及營運特性，多年來同仁的午餐由員工餐廳一手打理，樸實中不失人情味；探研所位處苗栗市郊山腰上，交通不便，為顧及同仁午餐的選擇較少，員工餐廳特聘請大師傅掌廚，菜色講求多樣有變化，口味道地又便宜，深受同仁喜

愛；煉研所同仁得天獨厚，所屬福利餐廳採全天候營業，鄰近市區小吃向富盛名，相關單位可有多樣選擇，口福不淺；嘉義運輸中心同仁依午餐型態可分為「餐廳族」、「外帶族」、「外購族」、「不吃族」、「自炊族」，而以「餐廳族」占大多數，各擁「吃」的哲學，感恩惜福之心則無二致。

吃在中油崇尚簡約實在

至於位於南台灣的高雄廠，坐擁兩家福利餐廳，午餐大事自給自足，不假外求，同仁可有雙重選擇，羨煞他人；林園廠因地處偏遠，同仁午餐全賴員工餐廳供應，林園餐廳景致好、氣氛佳、服務一流，為同仁用餐的不二選擇；液工處同仁從早期在中華工程永安施



現場人員隨時待命，午餐只好外送。
(資料照片)

工所「搭伙」，到擁有專屬餐廳，得以享用經濟實惠的餐點，又可欣賞窗外的自然美景，招待訪客則偏重「簡便」、「妥當」，外訂鄰近地區有名的便當，「高貴不貴」，賓主



台北地區

食無虞●儲運處

上班族最簡便的午餐就是自帶便當，既不必煩惱吃什麼，也不用走出辦公室，無形中節省不少時間及金錢。據筆者觀察所知，總公司女性同仁為配合家中就讀國小、國中子女的需求，往往在前一天準備晚餐時多燒幾道便當菜，或利用剩餘菜餚裝飯

油人午餐何處去？

盡歡，蔚為簡約的便當文化。事實上，油人的午餐大事除依工作特性及所在地點而異之外，就個人習慣而言，有人固定攜帶「愛心便當」，既符合個人口味，又不必擔心衛生問題，更不用煩惱午餐何處去；有人因住家與辦公室近在咫尺，中午時分直奔家中，享受熱呼呼的午餐；也有人偏好外帶便當回到辦公室享用，以省下時間或閉目「補眠」或翻閱雜誌；另有人呼朋引伴就近「覓食」，變換口味，閒話家常，視為「另一個生活空間」，而大部分同仁屬於「綜合

型」，

以上各型態兼而有之。

俗話說：「吃飯皇帝大」；You are what you eat，可見飲膳大事向為各方重視，如何吃得健康更是永遠的熱門話題。可喜的是，本公司一向重視員工福利，照顧同仁的胃袋，從各地員工餐廳每日供應經濟實惠、營養

盒，不僅方便又可避免因外食而吃過量等問題；部分同仁利用週末假日多燒一些菜，一次準備三份便當放在冰箱，一天帶一個可連帶三天，不失為簡便方式；DIY愛心便當營養均衡，衛生可靠，缺點則是菜色雷同，沒有新鮮感。為節省用餐時間，除了帶便當之外，有些同仁因吃不慣蒸過的食物而外訂便當，其中訂購自油品

美味的午餐，補充同仁體力，可見一斑；各地油人「食」的文化在崇尚簡約實在之餘，更融入在地風情，以及濃厚的人情味。此外，就個人品味而言，或性喜清淡，少肉多菜；或飯量較大，有菜下飯即可；或追求變化，以「新鮮」為前提；或講求養生之道，獨鍾水果大餐加白開水，不一而足——下期石訊將推出「便當與我」徵文佳作系列報導，同仁溫馨的便當故事、生活點滴一一出籠，讓您一窺油人「吃」的品味，敬請期待！

行銷事業部員工餐廳的便當口碑不錯。至於不愛吃便當或想變換一下口味的同仁，又有那些選擇呢？最近的地點，也是同仁普遍的選擇就是到公司附設的福利餐廳，可選自助餐或麵食，價位在卅五到五十元之間，「俗擱大碗」，附近不少學生聞風而來，口味則因個人喜好不同，評價不一。

