

为群众办“食”事—科学膳食助力健康

为积极响应国家“健康中国 2030”战略，东方宏华职工食堂紧跟国家卫生健康委员会关于“体重管理年”的倡导步伐，正式推出了“健康减脂营养餐”服务。此举旨在提升职工的健康意识，通过科学合理的膳食搭配，为职工打造“吃得饱、吃得好、吃得健康”的饮食新选择，助力全员迈向“健康体态、活力职场”的美好目标。

科学配比，营养均衡

减脂营养餐严格遵循《中国居民膳食指南》标准，涵盖低脂高蛋白、高纤维、控糖三大核心原则。食堂负责人表示，减脂餐并非简单的“少油少盐”，而是基于科学配比，确保营养均衡、热量可控，让健康管理真正融入职工的日常生活。



多样选择，兼顾口感

为满足不同职工的口味需求和营养偏好，食堂每天都会轮换提供不同口味的餐品组合。这些餐品不仅营养丰富，而且口感上乘，让职工在享受美食的同时，也能轻松实现减脂目标。



持续优化，定制化服务

未来，东方宏华职工食堂将根据职工的反馈意见，不断优化菜单内容，并计划推出定制化减脂套餐预订服务。这一举措将进一步满足职工的差异化需求，让每一位职工都能找到最适合自己的健康饮食方案。

东方宏华职工食堂将以本次推出“健康减脂营养餐”服

务为契机，继续秉承“科学膳食，助力健康”的理念，不断探索和实践更多健康饮食方案。我们相信，通过全体职工的共同努力和持续支持，我们一定能够营造出更加健康、积极的工作氛围，让每一位职工都能以更佳的状态迎接工作与生活的每一刻！

（图/文：设备后勤部 罗娜）