

今個學年 UC Canteen 起革命

校園記者 黃愛華



▲ 學生飯堂新裝潢以紅白色為主調。



▲ 學生飯堂新設Coffee Bar。

今個新學年，一進入聯合書院的飯堂，有著耳目一新的感覺。今年書院的飯堂轉換了新的承辦商，食物和裝潢都要來起革命。無論從由天花板吊下來的吊燈，紅白色為主的椅桌，都比從前更富現代感，可見承辦商的心思。如果你還是覺得這些都大同小異，不妨走到飯堂一角的Coffee Bar，喝一杯特飲或吃一塊芝士蛋糕。

要數這個新飯堂的特點，自然就是Coffee Bar。要在大大吃一件Tiramisu、喝一杯「靚咖啡」，一直都不是易事。如今在飯堂一角，竟能夠聽著音樂，輕鬆地坐在窗旁的沙發，呷一口咖啡，在這裡等朋友也好，跟朋友用手提電腦討論功課也好，或是看著外面的人走過或者發呆也好，反正大學生活多了一個選擇。新承辦商帆船飲食管理有限公司業務經理黃浩賢先生在新的飯堂加上這個Coffee Bar，是因為他們一開始投標的時候，聽說這兒有很多國際交流生，加上他希望能讓學生能夠relaxed地在這兒坐著，所以劃出這個部份作Coffee Bar。

黃先生在言談中提到，希望這個飯堂不單只是吃飯的地方。大概也因為如此，所以看到他們花在設計上的心思。除了設計方面，食品的貨素也是新承辦商所重視的。黃先生希望無論在食物質素及膳堂環境也要比之前的承辦商更好。新承辦商觀察之細微，不得不令人佩服，飯堂桌子旁竟還有一個透明的位置，專門讓不同的學會放置他們的宣傳品。「我知道宣傳品慣常都放在桌子上，但有時同學們吃飯時可能會把它們弄污，多人的時



▲ 帆船飲食管理有限公司業務經理黃浩賢先生。

候，桌子的位置也可能不夠大。」除此以外，在食品方面，和從前一樣，餐牌繼續保留卡路里指數和中英對照的餐牌，價錢也維持在差不多的水平，但卻更換了新的廚師，希望讓食品質素更高。

雖然開業只有一個月，但所收到同學的回應都頗正面。當開學後，飯堂的食品種類會慢慢增加，飯堂將加設備，提供「即炒pasta」，希望給同學多些選擇。針對不同同學的需要，餐單上有營養師負責設計的營養餐。另外，飯堂會逐漸推出更多的菜款，例如提供口味濃一點的北方小菜，讓內地同學都能夠樂享飯堂膳食。