阿里西溪园区食堂

机器人疯狂挥刀削面给你吃 小吃品种多到要暴发“选择恐惧症”

记者 沈积慧 文/摄

在阿里，如果你在一个岗位上连续待上三年，可能会被称为老程序猿（网上对程序员的戏称）。老程序猿不同于我们熟悉的“老司机”，它带着点讽刺的味道。因为对程序猿来说，不创新就是死。

阿里的食堂，就延续了“不创新就是死”的精神。只有你想不到的，没有食堂师傅做不到的。

色泽诱人的牛腩面（8号食堂样品区）

四大食堂加持 每天供应海量美食

因为员工规模超过2万人，“西厂”（阿里西溪园区）的食堂配置也花了大手笔，总共有4个食堂，分别是：1号食堂、2号食堂、5号食堂和8号食堂，各有特色。

1号食堂主要用来满足江浙员工的胃，所以，菜以小炒类的中式自选快餐为主。凉菜加上炒菜，总共有60多个品种可选，价格大多只要三五元，菜量大到惊人。我和阿里一位妹子分别点了三道菜，有荤有素加上汤，总共花了30元。最后，我的餐盘里还剩下大半盘菜没有吃完。所以，过来人告诉我，一般只要点一到两个菜足够了，而且基本消费在15元以内。

欲获取更多阿里和网易食堂的揭秘照片和视频

杭州硅谷小报

2号食堂的亮点太多。这里有整个园区唯一的自助餐区、唯一的清真区、唯一的麻辣烫DIY区，以及地方小吃区。光地方小吃区，品种多到可以令“选择恐惧症”暴发。比如，馄饨、锅贴、杂粮煎饼、肉夹馍等。其中，虾肉馄饨是基本靠秒的神一级美神，据说一个中午可以卖掉四五百份。对面还有地道的湖南米粉、拌面、山西羊汤刀削面、麻辣香锅等。在这个食堂，最火爆的湖南米粉一天可以卖掉400份，麻辣烫可以卖掉550份，刀削面350份，馄饨450份，拉面550份！

在阿里，老外员工也越来越多，所以5号食堂有西餐的身影，比如沙拉、意大利面条、西式牛排套餐。收银说，意大利面条非常畅销。在这个食堂，还能吃到地道的港式烧腊。

8号食堂最为豪华，分上下两层，供应品类更为齐全，而且就餐区条件也更好。遇到天气好的时候，还可以在露台的餐区悠闲地吃个中饭或晚饭。因为菜量大，品种选择余地大，甚至支付宝还能打折，8号食堂是很多程序猿的心头爱。

每天两个时段发放“时间券” 踩准时间吃饭 基本不用自己掏钱

在阿里吃饭，如果对规格要求不是太高，基本上不用自己掏钱。

阿里员工的午餐补贴标准是13元/天，每个月一次性打入支付宝。而在每晚6点，阿里员工卡里会充入13元券，可在吃饭刷卡时直接抵扣，过了晚8点便会自动消失。到了晚上9点，同样会有免费券充入，因为夜宵档开始了。这两张不使用会消失的券叫“时间券”，吃过才能兑现。

也因此，阿里4个食堂的美食定价以13元为标准。比如，在8号食堂一份煲仔饭、养生粥或酸菜鱼饭，2号食堂一份分量十足的盐水大虾，都只要13元。当然如果你想吃的规格高一点，可能会超出这个标准，比如牛腩这样的“贵货”。一份牛腩面或牛腩饭，价格是15元。不过，就正常的胃来说，20元基本上管饱。

高科技武装到食堂 程序猿可以决定食堂命运

作为一家高科技公司，高科技已经武装到食堂。今年，2号食堂用上了自动削面机器人。每天中午就餐高峰期，自动削面机器人就会进入疯狂的工作模式，逗趣的样子常常引发排队长龙。

如果你在阿里吃遍所有美食，或者仅仅想改善一下就餐环境，可以去特色餐厅。目前，阿里有两家特色餐厅，一家是1号食堂旁边的同乐会，还有一家位于5号食堂楼下，是刚刚装修完毕即将开业的弄堂里。弄堂里的引进，甚至打破了阿里的一条不成文规定：一个业态只引进一家店。比如，园区里有唯一一家花店，唯一一家水果店，唯一一家咖啡店、面包店等。

据说想要进驻阿里园区的餐饮，需要走一套复杂的竞标过程。不过，一位老员工透露，食堂老板干得好不好，要不要继续留任，每一年阿里都会在员工间进行一次集体投票，如果票数不高，很可能被赶出园区。

网易食堂

别家有饭补 我们全免费 冬天还能吃铜火锅涮丁家猪

记者 王潇潇

网易“养猪场”的说法绝非空穴来风。

比如，在网易食堂，员工们端着餐盘在窗口前自觉排队，等着阿姨给舀上几个简餐，或者点一份粤菜小吃，再依次领饭和汤，最后端着托盘找座开吃，唯独看不见一台刷卡付款设备。因为在网易，员工们的一天四餐，公司全包了！

再比如，这里的肉眼牛排是一般牛排的两倍大，淋上满满的黑椒汁，毫不吝啬。点缀上蔬菜沙拉、薯饼，再搭配一碗意式浓汤和一碟餐包，单看卖相，就足以食欲大开。要说味道，肉质紧致，肥瘦适中，拥有柔嫩多汁的口感与均温的最佳熟度，餐厅水准。

铜火锅的食材 图片由网易提供

不刷卡随便吃 一天四餐公司全包了

有个段子是：当其他互联网公司还在比饭补时，网易笑了，因为网易员工一天四餐，统统免费。

“早中晚三顿正餐，加上一顿夜宵，每天的菜单都不一样，可以通过网易内部App提前获知当日菜单。”网易员工楠楠说，免费四餐和丰富的菜品，让员工“茁壮成长”。据说，大部分员工刚来的头两年都会长胖，楠楠也在1年多的时间里增重6斤。

网易共有3个食堂，主楼食堂的就餐环境宽敞、风格简约。一楼分简餐区和户外区。前者设了3个窗口，有本帮菜、家常菜、川湘菜、炒饭/炒面、健康菜和烧腊卤水；后者主要供应套餐。

二楼是面食区和小吃区。面食区提供米线、疙瘩面、手擀面、方便面、碱水面、速冻饺子等主食，由员工选取后自助水煮，最后淋上浇头。而小吃区，有莲藕猪手、煲仔饭等。“小吃区的菜单不固定，会根据季节调整，夏天以清淡的菜品为主”。

最靠里的砂锅粥套餐，很受员工喜爱。一份套餐里，有一大碗香菇滑鸡粥，两个拳头大小的萝卜丝煎包，分量十足。中午11点半左右，窗口前已经排出了十米开外的长队。“再过半小时，人流量会是现在的两倍，队伍能一直排到门口，整个食堂座无虚席。”网易食堂相关负责人郑望民说。而隔壁窗口，12点半开始限量的煲仔饭，不到10分钟就发完了号码牌。

目前，网易员工有6500多人，食堂座位大概在1400个左右，相当于平均翻桌4次，压力还是比较大的。“一年前在食堂A楼3层又开辟了一家西餐厅，供应咖啡、牛排、意面、比萨、鲜榨果汁等。

外包的食堂是收费的，但也比市场价低了不少，这周新开的新曜记茶餐厅，对内标价是市场价的8折。”郑望民说。

夏季吃烧烤喝啤酒 冬天铜火锅涮丁家猪

网易食堂的大厨大多很有来头，是从杭州几家知名餐饮店高薪聘请的。比如，厨师长、粤菜厨师杨师傅，是个地道的广东人，因为擅长做酥类点心，在圈子里小有名气，被业内人士称为“酥王”。他就是网易几年前从西湖春天挖来的。另外还有几位厨师、管理人员和服务员，原先分别在外婆家、新开元酒店就职。

为了满足员工口味和营养健康上的需求，食堂还特设了一支“美食观察团”。成员由网易各部门员工组成，共20人，每周一位观察员轮岗，针对本部门同事，发放和收集问卷调查，问卷内容包括对食堂菜品、环境、服务的建议和意见等。

“美食团成员每半年竞选一次，不需要专业，只要对美食有热情，都可以参与。”郑望民说，网易CEO丁磊也很关心员工的餐饮福利，经常会推荐好的菜品。“比如这周开始供应的梅干菜烧饼，就是他去桐庐吃过，觉得好，才让我们引进，现在每天能卖出800多个”。

目前还未上市，仅在网易内部食堂供应的“丁家猪”，即便身为员工，想吃也不容易。郑望民说，每天晚餐限量40桌，一桌最多坐6人。火锅分正宗的北京铜火锅和鸳鸯锅，荤菜20元/盆，调料5元/碟，素菜全免费。需求量远大于供应量，员工至少要提前5天在内部App上预订。据说，这里还是邂逅丁磊的最佳场合，运气好的话，他还会分发自己种的无公害水果。

“夏天在食堂副楼的楼顶，还有烧烤专场，啤酒畅饮。员工最爱吃的是扇贝、羊肉串和牛肉串。”郑望民说。