

企业 佛山市鸿益餐饮配送有限公司 招式 规范操作流程 拓宽业务渠道

换上绿色工作服、戴上防尘帽和口罩、穿上鞋套、洗手……经过一系列消毒程序,工作人员“全副武装”地进入配餐中心,正式开始配餐制作、分餐打包工作,随后将餐品放置于保温箱后装车、贴封条,最终送达到客户手中。这是佛山市鸿益餐饮配送有限公司的一系列标准配餐流程,从食材送到餐品送出,整个过程都清晰呈现在通道的视频监控上。

佛山市鸿益餐饮配送有限公司成立于2004年,总部位于禅城区石湾镇街道,主要业务版块是为学校、企事业单位、大型活动提供膳食配餐及食堂管理等服务,最高峰时可达8000份团餐订单。

“这次疫情就像是企业的一次考试,检验我们内部管理是否扎实,检验业务水平是否过关,考察企业面对危机能否‘自救’。”佛山市鸿益餐饮配送有限公司总经理助理杨红认为,危机顾名思义就是“有危险的地方就有机遇”,面对疫情,企业必须积极探索新的经营模式,才能迎来发展的契机。

受疫情影响,佛山所有学校延迟开学,这对以学校为主营业务对象的配餐企业来说,无疑是不小的冲击。而在这一停课“窗口期”,佛山市鸿益餐饮配送有限公司不但没有焦虑不已,反而投入更大的人力物力,用于配合学校防疫工作。“疫情期间,我们配备了充足的防护物资,加大对学校饭堂、餐桌等地的消毒力度和频次,积极做好开学前各项疫情防控工作,确保学生到校后健康用餐,平安学习。”杨红介绍道。

断了学校版块业务,公司着力探索新的业务渠道,“转战”企事业单位外卖业务。“疫情期间,我们开设了‘散单’业务,为企业、医院、政府部门提供30份以上的团餐订餐配送服务,既是响应“避免人员密集就餐”号召,也尽可能减轻企业运营负担。”杨红介绍,集体用餐供配送服务实行单位团体订餐,由用餐需求单位统一与公司提前预订,公司根据分餐制要求,按人头统一打包供应配餐,再由已消毒的配餐车辆将餐食配送上门。随着石湾企业有序复工复产,鸿益配餐的企业配餐及食堂管理业务正逐步恢复,“散单”业务的开展为疫情初期企业平稳过渡发挥了助力作用。

“疫情防控期间,也是企业修炼‘内功’的时候。”杨红介绍,这场疫情的到来,将公司的食品安全规范意识推到了新的高度。为此,佛山市鸿益餐饮配送有限公司主动思考如何进一步提升企业食品安全水平,从内部管理制度,到食材选取与制作、餐食配送,再到日常消毒、从业人员操作等方面重新制定“精细化”标准,纵深完善企业食品安全流程。

餐谱方面,佛山市鸿益餐饮配送有限公司也下了不少功夫。疫情期间,餐饮项目部人员都在配餐中心忙活,针对学校不同年龄层学生的成长需求,厨师们重新梳理产品线,专注标准菜单研发,时刻为学校开学做准备。“炖、煎、炸、炒、蒸等不同烹饪方法要一一尝试,不仅要做到口味最佳,还要注重营养搭配,只为让同学们回校后吃到更健康可口的饭菜。”杨红说。

石湾住餐企业「危」中寻「机」

探索新经营模式,强化业务管理培训,提高服务标准……

新冠肺炎疫情的突如其来,考验的不仅仅是个人的免疫力,也是各个企业和行业的应对能力。疫情期间,门店停业、员工休整、营业额大减……和全国其他地区一样,石湾镇街道住餐行业也按下了“暂停键”,在租金、人工成本的重压下,原本是销售旺季成了市场“寒冬”。疫情影响下,企业面对的是前所未有的困难和挑战。

日前,笔者实地走访发现,石湾的不少餐饮行业及酒店自启动复工复产后,抓住政府扶持政策红利,快速调整服务模式,在“危”中寻“机”,用积极应对的实际行动奋力把被疫情耽误的“春光”抢回来。



佛山德徕酒店餐厅利用电子屏幕宣传防疫内容。

企业 佛山德徕酒店 招式 修“内功”强服务 忙“充电”学技能

临近中午11点,佛山德徕酒店的融·西餐厅飘出阵阵香味,每个工种位置上站着两三名员工,时而埋头钻研,时而相互探讨技艺。与其他酒店厨房不同,这里的厨师是酒店员工,食客也是酒店员工。疫情防控期间,这样的一岗多能培训时常出现在佛山德徕酒店。

佛山德徕酒店是一家以轻奢时尚定位的中高端酒店,2019年开业,地处禅城石湾亚艺版块的核心区域,无论是从餐厅或是客房望出,整个亚艺公园的优美风光尽收眼底,是旅游旺季的热门酒店选择之一。该酒店拥有客房与套房134间,定价在千元左右,这家在网上高好评率的“网红”酒店成为不少游客春节入住之选。“年前,我们酒店在网上的春节预定量已经呈现‘爆满’态势,光是一天,就被预约了108间。”回想起当时的成绩,佛山德徕酒店执行董事万炯熙言语间流露欣喜。

突如其来的疫情就像一盆冷水,浇了万炯熙一头,迎面而来的是大量退单信息。“这次疫情对酒店的冲击很大,停业没了营收,房租成本和人员费用得照付,要生存下来确实不容易。”万炯熙认为,疫情之下扭转不了亏损的大局,企业要做的在于稳定员工队伍,做好品牌维护。

随着疫情得到进一步控制,酒店业也开始复工复产。在做好疫情防控的同时,佛山德徕酒店推出有序开放堂食、员工互教互学、强化业务管理培训等措施,陆续开门营业,逐

步复工待客。笔者走访时注意到,酒店的防护措施比较到位,除了测温和登记之外,工作人员正忙着对公共区域进行消毒,佛山德徕酒店财务经理蒋西告诉笔者,特殊时期酒店提高服务标准,要求每天每隔2小时,对酒店环境、餐厅餐具、公共区域(洗手间、电梯)进行全面清洁和消毒;同时要求顾客隔桌就餐,并为顾客提供公筷、公勺及免洗洗手液;每道食材均严格把关,做到无接触收货。

值得一提的是,佛山德徕酒店采用“独立新风+风机盘管空调系统”,独立新风系统采风口设置在77米的楼顶,设置多重滤网过滤,可实现每间房的独立新风和排风都是单向直流设计,房间和房间之间、通道与通道之间不会产生气流交叉。“每天都有专人对采风口进行清洗消毒,并以视频形式展示在微信工作群中,让顾客放心入住。”蒋西说。

“特殊时期,也是德徕保品牌、练内功、提服务的关键期。”万炯熙介绍,复工复产后,佛山德徕酒店鼓励员工参与“一岗多能”培训,通过企业员工间互教互学,提升个人技能,“前台岗位可以去学调酒,冷厨岗位可以去学烹饪,清洁岗位可以学甜点,总之在培训中多学技能,无论是对个人还是企业成长都是有意义的。”万炯熙表示,在前期培训的日积月累下,酒店团队的专业化水平得到很大提升,这都是能在顾客对酒店的网上好评中见到反馈的。



佛山市鸿益餐饮配送有限公司配餐中心里,工作人员正在清洁消毒。