

你常在便利店买的便当 可能产自这家南企

里水企业轩宝餐饮实行标准化、流程化、专业化生产,产品供应华南地区超五成便利店

在7-11便利店的货架上,透明的盒盖让台式炭烤鸡排饭的内容一览无遗。消费者大多喜欢这类“排块类”便当,它们看起来分量充足,一大块肉让人垂涎三尺。旁边还摆放着番茄牛肉饭、抹茶咖喱鸡扒饭、饭团等餐食,只要用微波炉加热几分钟,消费者就可享受一份美味。这样的便捷,吸引不少消费者购买尝鲜。

这些在售的便当,来自里水企业——佛山市南海轩宝餐饮管理有限公司(以下简称轩宝餐饮)。实际上,不仅7-11便利店,华南地区超五成以上份额便利店都在售卖该企业生产的预制菜。企业长期以来标准化、流程化、专业化生产,全链条监管的食品安全保障系统,让其成为细分行业里始终保持领先的标杆企业。轩宝餐饮年产值超亿元,今年新厂区投用后将大力发展预制菜品类。



■轩宝餐饮餐食生产车间。

建设检测实验室 对食材层层把关

轩宝餐饮投入30多万元建设检测实验室,配备了农残检测仪、吊白块检测试剂及生物培养箱、微生物检验设备等,对食品原材料、半成品、成品进行层层把关。

每天到达轩宝餐饮的食材,检验人员都会进行严格的标准检测流程。值得一提的是,为从管理上加强对食品源头、生产流程等的监控,轩宝餐饮还运用大数据思维,与佛山市食品安全学会合作共建了食品安全风险管控系统。曾绍振介绍,该系统分为监控端、执行端和决策端三个端口,设置专人专岗监控每个生产环节,一旦发现存在问题,即在系统上进行图文反馈,再由相关管理人员进行处理审批。

现场可见,在监控端的原材

料控制栏上,监控人员巡查发现部分马铃薯个头偏小,不符合公司的原材料验收标准,于是立刻把图文发上系统,标注为不符合,并注明原因。执行端的管理人员收到异常反馈后,在系统中要求把不符合规格的原料挑选出来退货,并要求验收人员严格执行原材料验收标准。

曾绍振表示,以往巡查限于纸质记录,没有实现线上监管处理。实施线上监管处理以后,一是可以保证高效率,发现问题和处理更为及时,远程监控还可以实现零距离监控管理;二是让系统收集企业生产过程中发现的问题,对全链条的关键控制点进行监督,记录数据更为真实有效,有效规避容易出现食品安全风险。

建议将里水特色美食制成预制菜

目前,预制菜大致分为净菜、半成品及成品三大类。净菜也称新鲜消毒蔬菜,即将新采摘的蔬菜经过整理、洗涤、消毒等加工操作,在无菌环境中真空包装而成的一种产品。而半成品及成品则是以粮食、蔬果、畜禽、水产等为主要原料,配以各种辅料及调味料,经洗切、搭配、腌制等预加工处理后采取冷冻或真空等一系列方式包装保存,其中最大的区别即为非熟化及熟化。

预制菜具有方便、高效、出品稳定的特点,省去了买菜、洗菜、切配、烹制的繁琐步骤,不但让因为疫情不想出门的人们获得方便快捷、多样的食品,也让“懒宅一族”在繁忙工作后通过享受预制菜获得更充足的个人自由时间。

待今年9月新厂区投用后,曾绍振计划继续加大力度发展预制菜品类。当前,轩宝餐饮组建了一

支专业的营养师团队,专门负责公司膳食研发、营养搭配等方面的指导及研发,同时还有一支精通各菜系烹饪的厨师团队,保证菜品的色、香、味、新、特、奇、型的特点,让出品更丰富、美味、营养。

曾绍振表示,工厂车间大规模生产预制菜,要确保机器跟人炒出来的效果是一样的,就需要做大量的测试、调整,将程式写入机器中,才能达到标准统一化的生产。

目前,轩宝餐饮生产的预制菜,如酸汤肉片饭、手撕鸡饭、韩式烤肉饭等多种美味鲜食,每日都在供应包括7-11在内的多家华南地区便利店,占该地区超五成市场份额。曾绍振建议,未来可以将里水的冬瓜盅、霸王鸭等地方特色美食通过预制菜的形式制作出来,还可做成旅游手信,搭建冷链配送渠道,将里水美食传递到千家万户。



■在轩宝餐饮检测实验室内,工作人员对食材进行检测。
珠江时报记者/陈志健 摄



▲轩宝餐饮仓库内,物资整齐摆放。

▶轩宝餐饮生产的预制菜。
珠江时报记者/陈志健 摄

员工严禁“串岗” 防止细菌交叉感染

换上安全服,戴上口罩、帽子和鞋套,双手经过消毒,最后才可以进入车间,这是员工进入轩宝餐饮餐食生产车间的标准流程。

现场可见,餐食工厂厨房按食品工业化标准设计,集研发、食材加工、烹饪、配送为一体。从生料——切配——烹饪——分装——成品一条动线,避免食品交叉污染。

多次旋转、搅拌,确保大米洗净,然后把水沥干,搅拌均匀利于米饭煮熟,随后自动进入蒸饭环节,煮熟后倒出,再分装米饭、猪扒、蔬菜、咖喱酱,最后封装,一份便利店出售的咖喱猪扒饭就制作完成了。

洗米、蒸饭、分装、配菜、封装等环节,以全自动化、半自动化机器操作为主。工作人员在生产期间全程佩戴口罩和防护服,依靠机器,30个人可以实现传统方式翻倍的当班产量,

有效降低人力成本及人为操作风险,还可确保出品质量。

“以食品厂的高标准要求去做餐食工厂。”轩宝餐饮总经理曾绍振认为,这不仅是企业生产的标准,更是对其食品安全质量的自信和底气。餐食工厂以“四个统一”高标准管理,即统一源头、统一检测、统一工艺加工、统一物流配送,从而凸显公司中餐标准化、工业化的经营模式,使传统的“大厨文化”走向“流程文化”,从传统的“粗放式、模糊式、经验式经营”走向“精细化、流程化、标准规模化经营”。

“我们不同生产车间分别设置了不同的密码门,所在车间岗位上的职工才能进入对应的当班岗位。”曾绍振介绍,例如洗菜类岗位的员工,严禁“串岗”至切肉、蒸饭等岗位,这是为了防止细菌交叉感染,造成食品安全事故。

自建农场 保障原材料供给安全

轩宝餐饮主要以企事业单位、学校餐饮管理为服务对象,2012年在里水成立餐食工厂。该餐食工厂占地约5250平方米,标准化车间面积为3300平方米,总投资1000多万元,日配送餐品能力达六万份以上。

“我们做餐食工厂,食品安全最重要。”曾绍振介绍,企业不仅投资自建2000多平方米产品采购供应配送中心,集采购、加工、配送于一体,还配备有行业标准的生鲜食品检测化验室及行业领先的食物净化生产线。2010年还在鹤山投资自建1100多亩农场基地,十公里范围内无工业污染。作

为鹤山市的龙头企业,该农场已经取得“无公害”和“有机转换”认证,主要种植的蔬菜产品,如菜心、小白菜、芥蓝等,获得“中国绿色食品”标志认证。

目前农场规模化生产、产业化经营,有员工200余人,主要开展蔬菜种植、都市菜园租赁和企业、家庭蔬菜配送业务,日产优质蔬菜达三万斤以上,有效满足轩宝餐饮日常蔬菜需求。

曾绍振说,自建农场最大的考虑是为了安全,通过天然无污染环境种植生产的蔬菜,配送运到车间加工,能够最大限度保障农残等有害物质不会残留。

文/珠江时报记者 陈志健 通讯员 朱嘉泳
图片由受访企业提供(署名除外)



■轩宝餐饮的配送车辆。



“创文”永在路上 文明条例护航

中共佛山市委宣传部
佛山市精神文明建设委员会办公室