

欢迎扫码关注
厦门商报

2022“寻味厦门”鹭岛美食节

指导厦门市商务局 主办厦门市餐饮行业协会
承办厦门晚报社

团餐好手齐聚 比拼“真材食学”

我市举行食品安全管理员技术比赛,考核餐饮企业管理层面综合能力

厦门市第二十八届暨思明区第十九届职工技能竞赛食品安全管理员技术比赛近日圆满落幕。本期中华美食荟暨2022“寻味厦门”鹭岛美食节活动,带您走进比赛现场,一睹团餐企业的风采。

美食节活动由市商务局指导,本报与市餐饮行业协会共同举办。

文图/记者 许纳芳



第十九届职工技能竞赛现场。

看点

围绕食品安全薄弱环节 考核参赛者的综合能力

本次食品安全管理员技术比赛中,主办方围绕食品安全这一主题,将近几年餐饮企业食品安全方面的薄弱环节作为操作技能的重要关注点。考题涵盖营养分析、切配岗位技能、经营场所的清洁消毒与虫害管控、异物管理、投诉处理、证照管理、食物中毒案例分析等方面内容。

赛事评委举例说,有些食品安全管理员忽视切配出品率,导致切配量剩余过多。食材保存到第二天再使用,不仅会影响出餐品质,还容易引起食品安全隐患。“所以与往年相比,这次比赛设置的题目更加灵活,侧重考核参赛者管理层面的综合能力。”

哪种维生素可以促进钙的吸收?经营场所清洁消毒管控有哪些要点?烹饪过程中发现异物应该如何处理?在操作技能考核现场,主办方设置模拟场景。参赛选手在45分钟时间内,通过查验环节找出模拟场景设置存在的问题,结合试题完成作答。经过激烈角逐,比赛产生金奖34名,银奖41名,铜奖65名。

本次比赛由厦门市劳动竞赛委员会主办,厦门市餐饮行业协会、厦门市餐饮行业工会联合会承办。



风采

(参赛单位排名不分先后)

厦门南强后勤服务有限公司



厦门南强后勤服务有限公司秉承“强服务、重质量、创品牌、谋发展”的发展方针,全力打造“厦大餐饮”品牌。公司成立近20年来,始终将食品安全放在首位,开创“5D”现场管理体系,即整理到位、清扫到位、清洁到位、检查到位和习惯到位,筑牢食品安全屏障。截至目前,公司已为我市60余家学校、事业单位、知名企业提供餐饮服务,足迹遍布岛内外。

厦门禾堂餐饮企业管理有限公司

厦门禾堂餐饮企业管理有限公司秉承以“以母爱之心做团膳,做健康团膳践行者”为核心服务理念,打造“食安、食美、食养、食育”的健康团膳品牌。通过制定“齐、洁、明”阳光厨房指引,引入4D/6T管理模式,达到“整齐划一、布局规范、洁净卫生、透明公开、共管共治”的管理标准。禾堂餐饮还建立“互联网+阳光厨房”,打造“雪亮厨房”,让客户可以在线、随时监测后厨整个菜品的制作过程。

厦门沛浪餐饮管理有限公司

厦门沛浪餐饮管理有限公司在运营模式上不断创新。今年以来,沛浪餐饮旗下多家经营点举行客家美食节、川菜美食节等特色活动,通过新鲜有趣的营销和互动方式,提升消费者用餐体验。同时,沛浪餐饮在经营店增设烧烤、小吃、小火锅、网红泡面等时下热门品类、档口,实现菜品多样化。在食品安全方面,沛浪餐饮形成每日检查制度,成立专门督导组,通过公司抽查、团队互查、经营点自查,提高隐患问题发现率,切实防范食品安全风险。

厦门利新源餐饮有限公司



厦门利新源餐饮有限公司自有蔬菜基地保证食材安全。十余年的餐饮运营经验,利新源餐饮拥有一批精通闽、川、粤等风味的高级厨师以及专业的运营管理团队。利新源餐饮以“诚信为本、服务至上”的企业精神,采用现代化的管理模式,以人为本,满足不同消费者的口味需求,为不同年龄段消费者设计食谱,全心全力做“良心餐饮”。

厦门健捷餐饮服务有限公司



厦门健捷餐饮服务有限公司建立从农场到餐桌的食品安全产业链,公司在漳州以及我市的同安等地设有蔬菜种植基地,保证一年四季都有新鲜蔬菜供给。与中盛、中粮、银祥、黄金香、夏商等友好合作,确保餐饮原料品质。健捷餐饮荣获“2018-2019年守合同重信用企业”,现业务已覆盖厦漳泉,服务单位达50多家。

厦门家的味道餐饮管理有限公司

厦门家的味道餐饮管理有限公司成立于2008年,业务覆盖食材供应链、食堂团膳服务、中央厨房、餐饮技能人才培养等,是一家团餐全产业链配套服务企业。家的味道餐饮还建立了多维食品安全管理体系,通过打通食材统一采购、配送流程,配备食材检测设施等,有效强化食品源头安全防控。家的味道餐饮曾获“4D食品安全现场管理示范企业”,业务服务覆盖厦门多家中小学食堂。



厦门美海乐餐饮配送有限公司



厦门美海乐餐饮配送有限公司是佳丽旗下全资子公司。秉承多元化、人性化、差异化的经营理念,美海乐餐饮创新性提出“五心”(即用心、细心、省心、贴心、诚心)服务理念,为顾客提供安全、健康、美味的餐品。

长期以来,美海乐餐饮大力推行六常管理体系,同时建立了一系列卫生环境安全标准和督导自查体系。无论是在食材采购源头环节严格控制进货渠道,还是在中间生产技术及仓储环节自检自查等,都做到层层把关,全员负责。形成专业化、规范化、标准化的高效管理团队和管理模式,为食客的舌尖安全保驾护航。

厦门市小马驹餐饮管理有限公司



厦门市小马驹餐饮管理有限公司成立于2006年,系福建省团膳业知名企业,获得国家认监委颁发的ISO四大认证体系及HACCP认证体系等证书多达10余项,服务对象涉及国企、医院、学校、企事业单位等,拥有独立的集体配餐中心、食材配送中心,场地总面积达4000平方米。

小马驹餐饮积极配合政府单位开展“食品安全生产,保障食品安全”等重大举措,精心打造“卫生、安全、健康、营养”的时尚餐饮品牌。