

# 打菜称重计费 菜谱定期优化

## 团餐品牌巡礼活动带您探秘4家团餐企业经营之道



开发智慧餐饮系统,聘用学生家长作为食堂员工,打造专业营养师团队……近年来,我市团餐企业在打造智慧餐厅、提升营养配餐质量、保障食品安全、优化用餐体验等方面新招频出。本期中华美食荟暨2023厦门团餐品牌巡礼活动,带您探秘厦门4家团餐企业的经营之道。

团餐品牌巡礼活动由市商务局指导,本报与市团餐供应链协会共同举办。文/记者许纳芳 图/餐企提供



持续优化菜品供给,深受孩子们欢迎。

### 厦门食味源餐饮管理有限公司

#### 智慧食堂帮食客按需取餐 分析营养摄入情况

智能托盘自动识别菜品重量变化,食客按克自选按需取餐,大数据分析营养摄入情况……走进厦门食味源餐饮管理有限公司旗下的食味源象屿智慧食堂,可体验到数字化、智能化系统为食客带来的便捷、高效。

厦门食味源餐饮管理有限公司是一家集食堂承包、团体配餐、食材配送、净菜加工等服务为一体的综合性餐饮服务有限公司。公司负责人陈小羊介绍,传统餐厅的打菜模式是运营方人工打菜或提供自助小碗菜,食客在选择菜品上很被动,常常出现吃不完、剩菜多的情况。依托该公司自主研发的食味源智慧餐饮系统,食客可以绑定餐盘、自助取菜。智能托盘将记录菜品重量变化,以“克”为单位称重,并计算价格。对于消费者来说,这种方式自选菜品自由度更高,每餐可品尝的菜品更丰富。

同时,食味源智慧餐饮系统还能为消费者提供健康管理服务。在系统小程序页面,食客可以直观地看到所吃菜品的价格、分量以及对应的营养成



食味源象屿智慧食堂实现数字化。

分含量和卡路里信息。陈小羊说,如今不少人对餐食有个性化需求,尤其是一些慢性病患者和有体重管理需求的人群。有了这些数据,食客便可根据身体情况优化下一餐的菜品选择,做到营养健康、科学精准。接下来,他们将在旗下餐厅陆续推广该系统。

据悉,今年4月份,食味源餐饮将推出充值优惠活动。4月25日-4月28日,消费者在食味源象屿智慧食堂充值满300元送45元,充值满500元送75元。在此期间到店任意消费,还能享受饮料免费畅饮福利。

### 厦门食味全餐饮配送有限公司

#### 招聘学生家长为食堂员工 让孩子吃得更放心



食味全餐饮为学生配餐。

厦门食味全餐饮配送有限公司(以下简称“食味全餐饮”)是一家团体膳食管理服务公司,致力于工厂、学校、企事业单位职工快餐配送,集体活动团膳配送及承包食堂管理服务。

在其承包运营的翔安区第二实验小学食堂,食味全餐饮不断开拓员工招聘渠道,优先录用学生家长作为食堂员工。食味全餐饮有关负责人说,学生家长对食堂饭菜关注度很高,很多人要进入食堂后厨,看

孩子每天吃什么饭、饭菜制作过程卫不卫生。让学生家长给自己的孩子做饭吃,家长们不仅做得用心,还能监督其他工作人员,让学生的饭菜吃得更放心。

与此同时,食味全餐饮也积极提升菜品口味。公司不定期下发满意度调查表,综合师生意见做出改善。结合当季时令蔬菜,研发新菜品。每日开餐时安排厨师长现场走访,向师生了解菜品口味。不定期举办厨艺技能大赛,提高工作人员职业技能水平和服务意识。

为了让菜品口感更好、菜色更佳,食味全餐饮还将菜品分锅分批制作。既避免“一锅煮”“生糊烂”等现象,也保证了出餐时菜品中心温度达标。

据食味全餐饮介绍,目前,该校食堂每日供餐量约580份。菜单做到一周一更新,一周内菜品不重复。每餐提供12种及以上原料,确保学生营养均衡。

### 厦门九同味生物科技有限公司

#### 早餐工程瞄准年轻化群体 严格把控食品安全

厦门九同味生物科技有限公司(以下简称“九同味”)是一家集研发、品控、生产、供应链管理为一体的食品技术研究公司,产品供应范围覆盖福建、江苏、浙江、湖北、江西、广东、上海等省市。目前,其在厦门打造的晨包早餐工程已获批300多个点位,正在有序推进点位落地。

九同味相关负责人蔡荣泰介绍,与其他早餐车项目不同,晨包早餐工程目标客群定位为年轻化人群。餐车主打预制面点现蒸现卖,供应餐品多元化,涵盖中式、西式、饮品、粥品、厦门特色小吃等。除馒头、豆浆等经典款餐品以外,公司通过创新研发,不定期推出兼具营养与口味的新产品。比如近期推出的奶酪蒸烤包,内馅料添加了鸡蛋和奶酪,满足了消费者对营养早餐的需要。产品也具备中式西作、西式中烹的特色,受到消费者欢迎。

作为我市早餐工程的承办企业,



把餐车做成一个在线沟通平台。

九同味对于食品安全的监督把控也十分严格。蔡荣泰说,九同味建立源头采购、生产过程、产品运输等多环节监管体系。例如在售卖环节,他们在每辆早餐车上都安装了摄像头和GPS,方便后台实时监督管理。当天未售完的餐品一律销毁,绝不过夜销售。接下来,他们将进一步拓展在线点单和线上营销,把餐车做成一个在线沟通平台,与消费者积极互动。

### 厦门市小马驹餐饮管理有限公司

#### 让众口难调变成有口皆碑 满足客户专属需求



小马驹餐饮开展员工培训。

厦门市小马驹餐饮管理有限公司(以下简称“小马驹餐饮”)专业从事食堂承包、食材配送、团餐配送业务。成立近20年来曾为上百家企业服务,涉及8大领域,涵盖46个行业、跨越11个地区,满足不同人群、不同地区、不同年龄的用餐需求,做到“让众口难调变成有口皆碑”。

小马驹餐饮配备一体化中央

厨房和大宗食材集配中心,日供餐量约3万份。通过打通上下游产业链,严格把控生产中每一环节,将企业打造成集食品生产、配送、加工的大型食品生产企业和餐饮管理公司。

秉承“客户为先”的经营理念,小马驹餐饮依据长期实践经验,形成了一套完备的运营服务方案。管理团队从配餐营养、团队建设、菜品设计等多方面考虑,为每一位客户定制专属的团膳服务。

以海沧区芸景实验小学食堂为例,小马驹餐饮自启动运营以来,持续开展食堂满意度调查、学生用餐巡查,充分了解孩子们的用餐喜好。在此基础上,根据家长们提出的建议和营养师专业分析,每周更新菜单。目前,食堂已陆续增加面食类、煲仔饭类、炒面类等餐品,学生满意度达90%以上。