

辰光社群週報

W35, 2014



辰光能源科技 ◆ 地址: 南投市大庄路72-1號 ◆ 電話: 049-2200283 ◆ 傳真: 049-2247383 ◆ 網站: www.sunshine-new.com

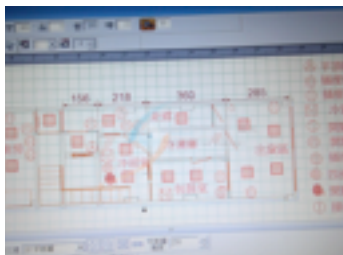
關於「辰光社群週報」

辰光能源創立於西元2000年，工廠和辦公皆位於南投市，營業領域涵蓋食品急速冷卻機製造、商業廚房規劃以及結集食品衛生理念於一身的8D Tea茶飲專賣店。和許多其他中小公司一樣，辰光也透過社群網，將關於公司的大小事拉近至每一位朋友、客戶和事業夥伴面前。至今，社群不僅已成為新朋友認識辰光各項業務領域的重要管道之一，同時也是既有客戶分享關於他們成長與卓越的平台。承接社群經營的方針，自八月底，社群家族將擴大至辰光的客戶資料庫中，透過社群電子週報，將辰光能源的各項業務領域、客戶活動、時事摘錄和公司重要記事就近呈現給您。歡迎成為辰光社群週報的一員，希望在每次的瀏覽中，各位都能從中獲得些許的靈感與新知。Enjoy reading!

辰光新聞

辰光即將出席十一月6至9日的高雄食品展，在展出的四天中，誠摯邀請您抽空蒞臨C2542攤位，了解辰光能源對食品衛生的理念、產品與服務。

主題介紹—辰光能源商業廚房規劃



至今年第三季為止，辰光陸續為不同廚房機能的餐飲店家做了規劃提案，其中包括了中央廚房型的的老四川、枝仔冰城、佳里馥汀食品、昌德珍實業、山木根道茶飲連鎖、菁芳園和財團法人勝利身心障礙潛能發展中心，獨立店鋪型的轉角餐廳，配送中心型的小南便當、蔡記彌月油飯和捲媽滴雞精，食

品工廠型的天得科技鳳梨酥和福氣食品三重新廠。未來的每週五，小編除了透過提案草圖與施工案例，陸續為您介紹辰光的規劃理念、提案作品、工程實績外，在第二階段，我們也將從食品良好衛生規範的角度出發，分享辰光在處理內部地面、牆壁、支柱、天花板、相關照明、抽換氣、排水、更衣、潔鞋、洗手和廁所的規劃配置。'14年的第35週、社群週報的首刊，就讓我們從與其他同業相比的差異性服務作為整段旅程的開始吧。



資源集結

一間商業廚房或食品廠作業區的規劃往往需集合多項不同的專業領域，為了朝全方位服務的方向前進，辰光持續與協力廠商進行資源整合。至今串聯風管、空調、鍋爐、製麵、磨豆、蒸炊、庫板、炒鍋等二十三家國內業者，除了在專業分工的概念下能更有效能地完成服務與工程外，辰光的客戶也能針對欲購置的機械與設備進行現場測試。



產學界平台

位於新竹的食品工業發展研究不僅擁有食品新產品開發和應用的技術平台，它也是重要的食品檢驗與輔導機構，協助政府推動的認證制度包括農委會CAS、經濟部GMP以及衛生署HACCP。在商業廚房規劃的最後階段，辰光也將提案提交至食科所進行修正評議，正因為這層產學界的橋梁作用，一些計畫申請 HACCP 驗證的食品廠也傾向由辰光接手央廚規劃，以縮短未來取照的時間。



HACCP食品廠規劃經驗

您是提供一千人份以上的大型央廚或供應二家以上餐飲場所的業者嗎？根據法規，HACCP強制實施的對象不僅涉及上述兩類業者，自2014年三月起，更延伸至觀光局評定的國際觀光旅館。想一探這些通過HACCP的食品業者有著什麼樣後台規劃嗎？在接下來的社群週報中辰光將與您一一分享，stay tuned!

客戶聚光燈：故事分享與當月活動



布蘭奇咖啡

位於高雄的布蘭奇也是急速冷卻機的使用者呢！這裡是關於八月買咖啡券送柚香茶的活動—無論您是第一次光臨，或已是布蘭奇的忠實客戶，歡迎您在享受義式濃縮咖啡的同時，也品嚐經由急速冷卻後的飲品和甜湯。



普拉伯義大利餐廳

位於新竹的普拉伯義大利餐廳，不僅成為為在地的衛生指標性餐廳，同時也是GHP餐飲美食暨優良廚師大匯集活動的新竹縣代表，good for you:-)

當週新聞摘錄

☞食藥署指出，現煮咖啡的咖啡因含量受咖啡豆品種、來源不同或沖泡技術、機型差異等因素影響，咖啡因含量變動較大。衛生機關配合行政院消費者保護處輔導現煮咖啡業者以紅黃綠標示區分咖啡因含量。紅色代表每杯咖啡因總含量200毫克以上，黃色代表每杯咖啡因總含量100～200毫克，綠色代表 每杯咖啡因總含量100毫克以下。

☞中秋節將至，彰化縣衛生局針對縣內的月餅餡料、應景食品進行抽驗。林毓芬表示抽驗的項目有微生物、動物用藥、漂白劑、殺菌劑、亞硝酸鹽等，不合格的9件樣品中，2件鹹蛋黃被驗出有動物用藥氟甲磺氯黴素以及氟甲磺氯黴素胺，3件豆干被檢出過氧化氫，1件豆干防腐劑過量，1件甘草醬油瓜子的甜味劑超量，2件糖果被檢出食用色素種類與外包裝標示不相符。林毓芬表示為了使豆干變白增加賣相，業者會使用過氧化氫，民眾在購買產品時，應注意顏色是否過白。