

辰光社群週報

W36, 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。

新知挖掘——廚房規劃



進到商業廚房的分享空間，我們當然也希望對相關的背景資訊有所涉獵，例如：什麼是廚房設計？如何藉著區隔和動線規劃滿足各作業區的特定需求？

空間和設備配置又是如何進行？在未來的日子裡，也讓我們透過社群週報一起新知挖掘吧！

基本上，廚房設計泛指透過空間規劃和平面的細部安排，達到清潔衛生、作業效率、經濟效益以及安全舒適的最大化。然而，除了

空間上的規劃，內部環境也是同等重要的！廚房內部的環境，例如溫濕度、抽換氣、排給水、照明等，不僅影響了作業人員的舒適、健康與工作效率，也關係到食品的安全衛生。

一般來說，廚房的壽命為8至10年，然而廚房的整修或規劃往往是一大工程，因此許多專家也建議最好設有一個籌備團隊，其成員背景應包含餐飲顧問、投資者/使用者代表、建築師、機械水電工程顧問及設備安裝公司，以做整體的通盤考量與施工前後的協調。

實績分享

食品衛生、作業效率和員工安全並不是大型央廚或食品廠的專利，這週與您分享的是一家位於台中沙鹿、粥品宅配業者的生產後台。



食品安全、認證申請、展示行銷、廚房公安、作業效率、展店計畫等都是人們尋求專業商業廚房的動機，然而這些動機在不同的人身上有著有不同的重要性與密切程度，這些需求在您身上又有著什麼樣的比重呢？歡迎登錄辰光論壇 <http://cforum.sunshine-new.com> 與我們分享您的看法與經驗。

客戶聚光燈：故事分享與當月活動



蔡記彌月油飯、滴雞精

位於台中市南區建國南路一段137號的蔡記油飯也是將料理品質付諸技術與科學的例子之一。在伴手禮逐漸朝向個人化與多元化的現今，何不試試經高溫急速冷卻的滴雞精呢。



天得鳳梨酥

您品嚐過天得的鳳梨酥嗎？自七月份加入辰光急速冷卻列車後，現在的天得內餡有著更不一樣的風味了。工廠與門市皆位於新北市三重區的天得食品，除了為每位到店的朋友準備一塊鳳梨酥作為試吃品嘗外，還規劃了一個佔地240坪的3D體驗館，歡迎朋友們在認識急速冷卻內餡之餘，也試試這個充滿娛樂性遊戲體驗。



普拉伯義大利餐廳

隨著社會的富裕、消費意識的抬頭，衛生的新定義也不斷鮮明擴大，越來越多的餐飲業者開始善用食品科技，恆定料理的品質與口感、鞏固到店客人對品牌的信賴。八月中代表新竹縣參加GHP餐飲美食暨優良廚師大匯集活動的普拉伯義大利餐廳，現在又傳出佳音了一位於桃園縣八德市忠勇一街31號的普拉伯八德店剛於本月初獲得桃園縣金牌好店的殊榮。

當週新聞摘錄

🍽️餐飲業國際化中階管理培訓課程：針對展店所需之食品安全管理、績效管理、會計作業管理與提升營收等四大面向進行教學，以達到企業長期經營的目標。

上課時間：9/15、9/22、9/29、10/6 (每週一9:30~16:30)

上課地點：承德訓練中心 (台北市大同區承德路二段81號B1)

報名及諮詢專線：中國生產力中心 創新服務與訓練組

電話：(02) 2698-2989 #6780 蘇小姐

E-mail: 6780@cpc.tw

🌾市府農業局為打造「高雄首選、安全農產」品牌，率先推動農產品產銷履歷驗證制度，針對首次參加產銷履歷的農戶全額補助驗證費，今年有一百五十四農戶通過認證，累計達三百多戶。農業局也邀請量販業者參訪大樹玉荷包、旗山香蕉果園，並與頂好超市合作，於夢時代購物中心設立專區，販售包括美濃區農會木瓜、林園區農會洋蔥等十一種生鮮蔬果。