

辰光社群週報

W37, 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



先前與朋友們分享廚房規劃的四原則，即清潔衛生、作業效率、經濟效益和安全舒適，那麼，哪些因素會直接貢獻在這四大原則上呢？讓我們透過週報一起來看看吧。

- ❖ 清潔衛生: 店面/廠區環境、空間配置、設備材質易於清潔和維護的程度。
- ❖ 作業效率: 依照流程安排佈局、善用自動或半自動機器、善用傳遞工具與設計、使用合

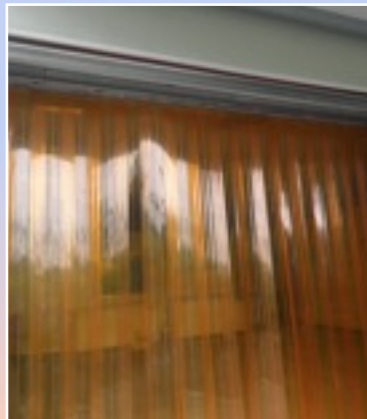
乎人體工學的工作檯、置物架等，以減少因人員走動可能導致的交叉污染和工作疲勞。

- ❖ 經濟效益: 以央廚而言，量、產能和重覆性造就了低成本和高效率。
- ❖ 安全舒適: 緊急和消防、合理空間(身高與動作空間、人體動作與建築物空間、防災與人體尺寸)、廚房內部環境(例如照明、溫濕度、地板、抽排氣等)。

辰光樂於與您分享如何善用一些基本的規劃法則，讓您的商業廚房產區在預算範圍內達到最大的作業效率、食品及人員安全。任何問題或指教，歡迎致電 0800-277-8888。

實績分享

在台灣，所有餐飲相關業者都受到食品衛生管理法與食品良好衛生規範的規範，也因此辰光我們說新鮮是安全與衛生的同義詞。這週向您呈現的是一間位於嘉義、專門生產義大利麵醬的中央廚房。



您是否也會希望有一次置身展示廚房的機會呢？位於南投市集賢路40號的8D Tea 是辰光的展示央廚，透過它，辰光為食品和餐飲服務業的朋友們呈現央廚規劃上想法與概念。歡迎對廚房規劃有興趣的朋友預約參觀。

客戶聚光燈：故事分享與當月活動



8D Tea健康茶飲專賣店

為了將高溫急速冷卻機台、央廚規劃以及24小時Live廚房轉播的概念具體地呈現給朋友們認識，辰光於2011年建造了8D Tea茶飲專賣店，它不僅是集辰光理念於一身的展示館，也是實際對外營業的盈利機構。想嚐嚐經辰光機台加工的急速冷卻茶飲嗎？至九月20日止購買大杯洛神花茶送中杯明日葉！無論您是在地的個人或機關行號，都誠摯邀請您透過一杯茶的機會，一探8D Tea的故事與精神。



朱記餡餅粥店

越來越多的食品和餐飲業者開始透過科技化與標準化提供消費者更高品質的餐飲服務。位於北市仁愛路上的朱記餡餅粥店也是餐飲科技化的例子之一，透過高溫急速冷卻機的使用，減少業者經營成本的同時，也提升了料理的衛生與安全。您也期待它的第二間分店嗎？keep an eye on its page:

www.facebook.com/zhuji.tw?fref=ts



香茗茶行/雷芽飲品

客戶聚光燈—高雄的香茗茶行/雷芽飲品在今年三月也加入高溫急速冷卻的列車。想品嚐雷芽的各式飲品嗎？這裡是至九月底截止的集點活動訊息！

當週新聞摘錄

🍌食品藥物管理署至9日止查到21縣市、1249家業者、222品項用到問題油，業者名單可上衛福部網站查詢 <http://www.fda.gov.tw/upload/133/2014090717010764933.pdf>。對此，工業局將於明年一月採用全廠認證新制取代生產線認證，而食藥署也將推動食品業者全登錄、來源流向記錄、強制業者定期檢驗、食品工廠GHP普查和提高獎金核撥率六大管理策略。

🍌去年大統油事件後，有產險業推出產品責任險附加產品回收險，食品業者可以將民眾退換貨損失轉嫁給保險公司，保費依據每位業者營業額跟性質而定，以一般食品業為例，保額500萬，保費大約在30-40萬之間。黑心油事件持續延燒，業者人人自危，透過產品回收險，似乎能替自己與消費者多一份保障。