

辰光社群週報

W39, 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



告別了廚房規劃的背景介紹，在第39週的新知挖掘中，讓我們一起進到空間規劃配置的範疇，看看央廚的規劃廠商又是如何著手空間和設備的配置的呢？

別、餐廳類別、 供餐方式和菜單，因為這些訊息決定了所需的烹飪方法和設備選用、所需空間以及預算，下一步可依據供餐時段數、每日用餐人數、作業特性和餐廳面積等推算合理的廚房面積，最後才進行設備設施的配置與區隔。

一般來說，大部份央廚規劃人員在空間規劃上往往會依據物料流程、 人員與設備效率、燃料費的節省與環境衛生等因素進行各作業場的所謂鄰近需求性分析。而在設備的配置上，規劃人員則需先認識客戶的餐飲業類

實績分享

一個透明乾淨、適當規劃的廚房能無聲卻有力地呈現出業者對自家料理的信心。這是一間通過 HACCP 驗證、供應下游數間中式麵店的中央廚房——



您是辰光商業廚房規劃的客戶嗎？
一個經適當規劃的廚房，除了是業者對自家料理的品質背書，也是最直接的形象廣告。在社群週報裡，小編傳遞的不僅是辰光在規劃完成當下的實績紀錄，同時也是讓既有客戶持續分享關於此廚房或作業區的新記事。無論是照片的形式或是文字的紀錄，都歡迎您將分享email至 mschl68168@gmail.com。

客戶聚光燈：故事分享與當月活動



小庭找茶

去年獲得台中市食在安心認證、位於台中市豐原區三民路77號的小庭找茶除了有杯裝與瓶裝的低溫物流配送服務外，近期也推出了桶裝的外送！



小善豆府

小善豆府將對食、對人、對地球的人生哲學傳達在每日供應的膳食中。除了採用非基改有機黃豆、使用淨水設備以及將有機豆粕免費提供給在地有機種植小農和南澳天然放山雞之外，今年一月，林老闆更進一步購置了辰光的高溫急速冷卻機台，並為它取了一個可愛的名字: Erik! 近期內，小善豆府將推出新產品—小善豆花，讓我們一起引領期待吧。

本週新聞回顧

🔍環保署對回收業者小蜜蜂設下3個月內申請成為合法清除機構的期限，否則將依法處新台幣6萬元以上、30萬元以下罰鍰。將廢油交給非法業者最重可處1年以上、5年以下有期徒刑，併科新台幣300萬元以下罰金。

🔍食管法新修正草案提高法人摻偽、假冒行為至2億元罰鍰。摻偽、假冒業者得處7年以下有期徒刑、併科8千萬元罰金。危害人體健康者7年以下徒刑、併科1億元罰金； 害人致死者處無期徒刑，併科2億元罰金。草案預計十月三日付委。