

辰光社群週報

W40, 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



在寸土寸金的城市裡，有限的作業空間往往是許多餐飲業者面臨的共同難題，然而合理的廚房空間不僅關係到人員工作效率的發揮，也影響到人員的健康甚至人身安全。

那麼，什麼樣的面積才是合理的呢？一些業界人士提出可從機械器具多寡、作業人員數或供餐人數的方式，推測一間商業廚房的合理面積：

* 以機械器具多寡考量：廚房總面積/機械器具面積=1.5~5.0

* 以從業人員數考量：扣除機械排列面積，第一位從業人員所需面積為3.3平方公尺，每增加一人則增加1.7m²。

* 以供餐人數考量：一般理想廚房面積與供膳場所之比例為1:3。

而台灣省公共飲食場所衛生管理辦法也針對使用半成品較多的速簡餐廳，提出了廚房面積至少為餐廳面積的1/10的規範。以上資訊提供給辰光社群週報的朋友們參考。

實績分享

家樂福內湖廠的低溫包裝室也是出自辰光之手呢。誠然一個好的央廚不只只需要適當的規劃與設計，人力資源、廢棄物處理、採購、倉儲、電腦化系統、運輸等也都是需考慮的要素，在央廚規劃這部份，無論您的廚房機能型態，辰光也為客戶提供食品安全、相關法規、常見職業傷害等的諮詢服務。



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



天得鳳梨酥

記得曾在36週週報中提及的天得鳳梨酥嗎? 天得鳳梨目前推出滿300元贈送2張30元折價券的促銷活動，活動期間自2014年9月26日至2014年12月31日。天得的即時活動訊息：
@LINE 生活圈 <http://line.naver.jp/ti/p/%40xat.0000117253.q3d>



益粥蔬食養生粥品

下列圖文出於今年五月通過HACCP驗證的益粥蔬食養生粥品的粉絲專頁，與所有同樣致力於清潔衛生的餐飲朋友們分享：
"為符合益粥HACCP 衛生管理標準作業程序書5.1.11病媒防治：每週自行消毒廠房，每年與合格的消毒公司配合，實施全區蟲鼠害防治工作，並填寫「廠房消毒與病媒防治記錄表」(G-4-I-03)。"

本週新聞回顧

🐼 餽油衍生GMP認證及國賠爭議，行政院、經濟部等認為認證體系不符國家賠償要件。台北地方法院民國100年國字第70號民事判決認為，有關產品的驗證、認證及授予GMP標章，並非工業局的法定職權。農委會副主委王政騰也表示，驗證機構並非公務員，驗證機構亦非行使公權力。

🍄 臺中市新社商圈一直以來以健康、樂活作為商圈的品牌主張，鼓勵新社店家使用安全蔬果入菜，讓消費者吃得安心之餘，也協助符合吉園圃、產銷履歷及其他無農藥殘留認證的農民拓展其產品通路。目前已有薰衣草森林、又見一炊煙、千樺花園、木佃軒、菇神、菇菇部屋、橄欖樹、秀妮菇類餐廳、園情蜜意、玉山香菇行及香菇之家共11家新社業者加入紫風車機制體系。