

钢新公司提升餐饮品种质量迎“两节”



▲快餐生产线工作人员正在把米饭装箱。

编者按：钢新公司充分发挥餐饮“中央厨房”优势，围绕“集中加工、统一配送”模式，对厂区食堂油条面、大米、面条、包子、面卤、肉类原料半成品进行集中加工统一配送，实现食品加工统一标准、统一操作，保障产品质量，确保食品安全。

在迎“两节”活动中，按照钢新餐饮竞赛活动方案要求，钢新餐饮分公司做到竞赛项目责任到人，制定流程、标准。目前，大米、面条、面卤、肉类等加工配送工作按照流程、标准稳步推进。在运行过程中，钢新餐饮分公司采纳职工意见建议，改善保温条件，确保配送餐点保温，确保职工吃上热汤、热饭；加强窗口服务，注重征求就餐职工意见建议，努力营造和谐、温馨的就餐氛围。钢新餐饮分公司将努力保障食品安全与质量，满足“两节”期间厂区就餐职工吃饱、吃好，努力实现餐饮服务工厂化、营养化、标准化总体目标。



工肉类半成品。▲快餐生产线工作人员正在加



▲工作人员正在和油条面为各食堂统一配送。



▲制作好的面卤，即将送往各餐厅。

今日关注
喜迎“两节”

本版稿件由钢新公司提供



▲快餐生产线工作人员正在制作手工包子。



▲加工好的面条、米饭正在装车运往各餐厅。



▲面条生产线工作人员正在包装“老味道”面条。