

## 鉅登團膳食品有限公司/ 用五心級服務 打造五星級品質

### 【配合校園無肉日 與學生一起環保愛地球】

鉅登團膳成立已 40 餘載，擁有 HACCP 食品安全管制系統標準設置中央廚房，並以 GHP 優級衛生標準管理，聘請食品專業營養師及衛生管理人員，針對每樣使用的食材來源、品質等，均仔細分析把關，以確保客戶食用的安全。並以自然、均衡、安全、用心的方式，製作符合現代生活的飲食，以供應上班族、學校師生及公司企業員工之團膳。為配合教育部自



※主廚丁可偉示範素食團膳餐點製作

2010 年起推動的「校園週一無肉日」良善政策，今年 8 月

特聘請知名主廚丁可偉先生，指導素食團膳餐點製作。丁主廚亦是國際連鎖餐飲集團「Loving Hut」愛家的技術指導主廚及台南「唯樂綠」的主廚，希望得以提升素食料理變化，減少校園無肉日所產生的素食廚餘，藉此鼓勵學生響應吃素環保愛地球之觀念。

### 【五心級服務品質 打造五星級餐點感受】

鉅登團膳提供「五心級」的服務：愛心、細心、耐心、道德心與誠心。以愛心為出發點，認真製作符合衛生、安全、健康的午餐。並以顧客滿意為終極目標，用鉅細靡遺的心態，去製作每一道所經手之菜餚。

「一步一階、步步踏實」廠內依標準化、規格化、程式化之作業模式，將耐心充份發揮，從而堅持餐食之品質。在菜單的設計、餐食的製備以及員工的待遇上，也以道德啟發代替威嚴控管來經營餐食事業。

鉅登堅信，以誠摯的心對內善待員工、對外善盡所服務學校團體之職責，積極創造用餐者、供餐者雙贏的局面，所有員工每日所吃的菜餚都與消費者相同，可以更進一步了解菜色的口味。透過食用營養師所精心調製的餐盒，進而攝取均衡的營養，以奠定健康的良好基礎。



※成立 40 餘年，深耕校園營養午餐經營，獲獎無數



※人員在進入廚房前需經過浴塵室後，才可進入作業

### 【掌握黃金時刻 傳遞衛生美味】

鉅登均採用新鮮食材，減少使用半成品次數及油炸食物，多採烤、滷、炒、燴等方式，不添加人工味素，以低油、低鹽之健康考量為原則。而被問到既能符合衛生安全規範，又能保有美味營養的秘訣？鉅登也不藏私分享：關鍵在於餐點的運送時間。出餐時間精準 30 分鐘內抵達，把握餐點熱度與新鮮度。由專人將餐食分送到指定地點，每部餐車皆配有專責運送員及送餐人員，確保運送過程中之品質安全

無虞。除了出餐時完善的安排，餐點的盛裝更是馬虎不得。餐盒式採用拋棄式紙盒以避免污染，且經過收縮膜包裝處理。桶餐式則採用不銹鋼容器或拋棄式紙內襯，保持食物原味。廠內員工經 HACCP(危害分析重要管制點)系統之教育訓練後，使膳食所產生危害之可能性降到最低。因透過製程而訂定之衛生作業標準書，依危害分析來判定管制要點，因而降低餐飲食品的污染。也因如此，促進全體工作人員，在作業中養成了正確的觀念與良好的習慣。

### 【工欲善其事 必先利其器】

民以食為天，近年關於食品安全意識抬頭，相關檢驗、來源等等也己成為政府與人民皆高度重視的課題。鉅登採購具有 CAS 或 TQF 認證之食材，例如使用 CAS 合格米或農委會合格糧商良質米，蔬果不易保存的食材一定是當天使用完畢，就連調味料也是使用具有 TQF 或政府認證之產品。每天原物料進貨都要檢查其包裝是否完整、標示清楚、保存期限...等等由專人驗收比對。除了在食材上謹慎的挑選與處理，烹飪器具等硬體設備更是美味安全的功臣之一。包括自動洗米機可以充分將白米洗淨去除雜質、大型旋轉式烤箱一小時可烘烤 4000 份雞腿，避免過多油炸食物。另外有全自動高溫洗滌機與乾熱殺菌室，湯桶、器具充分洗淨後放置於乾熱殺菌室內，乾燥、殺菌一夜後，隔天要使用時再取出使用。經由專業營養師設計均衡營養的菜單之後，再由廚師為學童烹調出營養、美味的菜餚。用愛培育我們的下一代，也要將這份幸福美味努力傳遞到校園的各個角落，共創安全無憂的良好學習環境。