

盱眙首家4D厨房诞生了

记者 王宇 通讯员 孙新昌



"4D厨房,欢迎参观!"5月4日上午9时30分,红胖龙虾盱眙旗舰店迎来"大考"。与一般"闲人免进"大相径庭,红胖龙虾盱眙旗舰店工作人员来自中成伟业4D课题组老师、县餐饮业协会、摄影家协会、戚氏文化研究会、青年商会、县市场监管局、旅游局、盱眙各新闻媒体及全国20余家餐饮企业总裁组成的观摩团清进了后厨,体验了4D厨房。

红胖龙虾盱眙旗舰店2018年3月引入4D食品安全现场管理体系,经过60天的培训及改造,中成伟业专家评委团现场评分,红胖龙虾盱眙旗舰店厨房以519分顺利通过"4D食品安全现场管理体系"验收,这标志着我县首家也是全国盱眙龙虾第一家4D食品安全样板示范店诞生了,为我县餐饮行业和盱眙龙虾餐饮食品安全管理工作树立了新榜样。

当天,红胖龙虾盱眙旗舰店到处可见"4D食品安全现场管理"的标语。进入厨房,地面干净整洁;厨具放置井然有序,生食熟食操作分开进行;冰箱冷柜食品统一用透明安全的保鲜盒存放,标签定位置,有条理地摆放在货架上;毛巾、手套等小物品也整齐地挂在墙上;员工的水杯、手机等统一放在一

个区域,现场一切井然有序,每一件东西都各归其位,责任到人;厨房排水明沟改成暗沟,一改厨房地面潮湿脏乱的现象;投资十多万元引进的多功能自动洗碗机,确保洗过的碗碟不残留油渍……

"4D食品安全现场管理体系"是目前国内餐饮业较为认可的一种餐饮酒店现场管理体系,是以整理到位、责任到位、执行到位、培训到位为元素的餐饮业食品安全管理体系,因为"4D"首拼为"D",所以称为"4D"。它一改传统厨房杂乱的现象,各种物品分类规整。4D现场管理法看似简单,却蕴含着现代酒店管理理念和文化精髓,是一种科学的管理方法。它建立在实行全员管理的基础上,是一种见效快、实用性高、持续性长的全新管理方式。员工一旦形成习惯后,便能自觉地执行规范,严守规程,并建立良好的工作秩序,提高效率,节能降耗,实现企业更大效益。在经营环境和管理模式上实现提档升级,规范发展,打造透明、安全的健康厨房,让"舌尖上的安全"成为现实。

活动现场为红胖龙虾旗舰店店长、行政总厨、经理及团队优秀代表进行颁奖。

红胖龙虾盱眙旗舰店厨师大表示,以

前的厨房地面潮湿易滑,经常因摆放不当而找不到东西。现在厨房干净整洁,特别是仓库、冰箱等都贴着管理表,存储物品一目了然,员工只要按照序列表上的编码,就能在最短的时间找到所需食材。

盱眙红胖龙虾餐饮管理有限公司董事长芮锋表示,"中国餐饮业走过了2个阶段,第一阶段是吃饱,以填饱肚子为目的。第二阶段是吃好,讲究特色和美味。现在第三阶段已经来到,那就是健康和美味。打造4D厨房其初衷也是对我们企业文化的落实——对消费者负责、对员工负责、对国家负责。对消费者负责,就是要让他们吃到最放心、最安心食品,对员工负责就是为员工打造一个舒适的工作环境,对国家负责,就是通过科学管理让企业做大做强,多交税收,提供更多的就业岗位。"

据了解,红胖龙虾以盱眙龙虾为主体菜肴并创新多种吃法,打造"红胖龙虾十三香龙虾",盱眙人待客的至高礼仪"品牌",确保实现"舌尖上的安全"。盱眙红胖龙虾还将把4D管理模式推广到全国各加盟店和直营店,为盱眙龙虾、淮扬菜系贡献自己的力量。



关于龙信建设集团有限公司年产8万立方米建筑预制件项目 建设工程设计方案的批前公示

龙信建设集团有限公司年产8万立方米建筑预制件项目位于盱眙县旧铺镇窑厂地块,项目总用地面积159108㎡,总建筑面积74503.6㎡,绿化率9.8%。其中地块一用地面积135408㎡,总建筑面积58588.29㎡,容积率0.83,建筑密度40.9%;地块二用地面积16975㎡,总建筑面积8462.82㎡,容积率0.96,建筑密度48%;地块三用地面积6725㎡,总建筑面积7452.49㎡,容积率1.10,建筑密度22%。现通过盱眙日报、项目现场及盱眙县行政审批局网站(<http://admin.xuyi.gov.cn/xzsp/>)对该项目方案进行批前公示,公示时间从2018年5月10日起至2018年5月19日止。

欢迎社会各界以书面形式提出意见。
联系人:祖习花 于晓敏
联系电话:0517-88200030
联系地址:盱眙县企业服务大厦三楼

盱眙县行政审批局
2018年5月9日

