

家家悦“中央厨房”时代到来

让威海市民体验舌尖上的便捷与安全

本报记者 李孟霏

蛋炒饭、麻婆豆腐、胶东包子……在家家悦超市选购这些美食时,您知道吗?这一道道美食并不是在超市后厨做的,而是在距市区10几公里外的“中央厨房”。经统一加工、包装、检测,再通过物流配送到各个门店解冻、加热、上桌的。

家家悦集团巨资打造的中央厨房实现了高标准、高品质、高感觉、好滋味,让您在享受美食时,也感受到安全、营养、便捷。

开启“中央厨房”模式 安全生产——冷链配送

5日上午,经过4重消毒杀菌,记者进入了家家悦“中央厨房”。

自动馒头生产线生产出两种不同规格的馒头、自动包子生产线保证馅料均匀、全日本进口米饭生产线蒸的米饭口感松软、法国进口燃气炒锅炒出来的菜品色泽鲜亮……这些国际领先设备保证配方统一、口味统一。

“此外,在食品生产过程中,我们每半个小时,就要进行各种

菌落和品质监测,”负责人杜主任说,“安全、高标准的品质管理是我们企业一贯坚持的经营理念”!

除统一加工,杜主任介绍,中央厨房的最大好处是统一品质。按照ISO9001质量管理体系和ISO22000食品安全管理体系,家家悦威海配餐中心建立了最严格的食品安全管控体系。所有原料从基地、厂家直接采购,每批次都严格检测把关;工业标准化操作加工间,无菌环境,保障食品安

全;投巨资建立高标准、现代化的食品安全检测中心,配备达到万级三级缓冲的微生物无菌室、先进的理化检测设备、专业的检测技术人员,加工全过程管控,保证呈现给消费者的是安全、放心、高品质的食品。

生产出高品质产品,中央厨房还配备高标准冷链系统,统一订单、统一调度,统一冷链运输,确保最短时间内将产品送到各零售终端。



▶在中央厨房,面点师正在加工馒头。
记者 李孟霏 摄

将来想吃啥你点啥 为年轻人“私人定制”

2013年10月,家家悦中央厨房投入使用,总投资3亿元,占地180余亩,建筑面积28160平方米。包括酱卤制品、中式面点、西式面点、快餐、粥汤和凉菜加工等六大功能区,产品涉及7大系列1000多个品种,年生产能力2万吨。

目前,该中央厨房主要面向家家悦260家门店提供餐饮,未来的目标则是为企业事业单位、学校食堂、家庭主妇、上班族等不同消费群体提供餐桌营养方案。为确保质量,这个中央厨房还聘请专业食品营养人才,组建专业研发团队,确保营养均衡搭配。

杜主任介绍,他们下一个目标是在家家悦超市内设专柜,既为不同人群准备套餐,同时也提供菜谱,为没时间下厨的年轻人提供“私人定制”饭菜,“目前,已有企业向我们下订单,每天中午从中央厨房预订豆沙包、馒头,安全而又便捷”。

相关链接

家家悦集团股份有限公司是以超市连锁为主业,集物流配送、食品加工和农产品批发于一体的大型连锁企业集团,拥有直营连锁门店600多处,网络拓展到山东省内的36个市县。先后获得“全国百城万店无假货活动示范店”、“中国零售业最佳雇主”、“山东省省长质量奖”等荣誉称号,被农业部、商务部确定为农业产业

化国家重点龙头企业。为了进一步发挥企业的流通渠道作用,构筑农产品质量安全体系,为消费者提供更加新鲜、安全的生鲜食品,2011年公司在环翠区温泉镇投资建设家家悦威海配餐中心(中央厨房系统),将传统意义的单店厨师现场制作,升级为由公司统一制作、研发、配送为一体的现代化中央厨房体系。