



开心草帽19年:用心“烘焙”甜蜜事业

齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 于佳霖 陈乃彰

2002年,开心草帽在威海成立了第一家蛋糕店,至今已有19年,创始人迟浩先生自17岁就开始接触烘焙,从事烘焙行业已经26年,目前,开心草帽在威海地区已经开设10家连锁店面,为顾客提供了更方便、快捷的服务。

无尘工厂标准化生产 让工艺更严谨

走进开心草帽无尘加工中心,先进的生产设备正常运行,专业的蛋糕烘焙师正在忙碌,2640平方米的加工中心,共有八个生产区域,分别是,配料室、冷加工区、热加工区、丹麦组、烘焙组、蛋糕组、西点组、发货部。

中央工厂通过采用多品种、多批次、小批量的加工生产模式,应用专业机械化、自动化设备、工厂化配送、专业化运营和科学化管理等方式,统一品质的把控,使得食材在质量上有足够的保证。迟浩介绍,“我们日均产量约几千个产品,通过一体化的生产流程,从配料间的专人配比,制作成品或半成品配送到各门店。”

在中央工厂的运作中,按照标准的步骤和流程操作,每个环节都可以监控把关,生产人员每次进入车间前需要严格的消毒程序,专业的7步洗手法,从头到脚“全副武装”干净整洁的工作服,严丝合缝的口罩、帽子,对二次交叉污染的严加防范,工厂卫生消毒每天专人负责跟踪检查,可以保证所有的出品质量。

食品安全严格把握 让市民吃的放心

在原料的采购方面,开心草帽甄选行业优质原料,实行专人收货、验货,严格按照国家进口检疫标准、食品安全国家标准等相关法律规定,坚持采用先进的制作技术,上乘的原料物,严格的制作程序。

“坚持品质和卫生是我们公司的灵魂。”迟浩介绍,门店现烤面包只售当天,严格控制产品的最佳食用期,超过期限的产品当日退回工厂,有专人负责当天不合格及到期产品处理销毁,记录存档。

在工厂生产方面品质严格把控,每一个烘焙车间和每一个生

产环节都有严格监控,车间内的墙和地板都是防蛀虫材料,车间内有多用于清洁器具的清洗间,内设净水器,专人定期更换滤芯,确保食品用水的卫生,保证食品的卫生安全,制作食品之前和之后都需要用把工具进行消毒,生产人员消毒后需要佩戴专业一次性手套后接触产品。

学习、研发、创新 让产品更新潮

目前,开心草帽现有蛋糕、西点等产品种类100多,但开心草帽的产品并不是一成不变的,他们定期聘请日本、韩国、台湾烘焙师、西点师驻场指导,学习各种面包的制作工艺、发酵时间、烘烤时间、质量标准,对技术进行专业培训,吸收先端的技术和理念,不断研发、创新产品。

此外,还会根据季节的变化、市场动态、重大节庆日及客人口味特点不断推出特色产品,拥有生日蛋糕、西式甜点、营养面包、甜美布丁、节庆产品等丰富产品体系,全方位、多层次满足营养美味、休闲便捷和健康时尚多重需求。

“我们每个月会根据各门店产品的销售排行来及时的淘汰掉大众消费排名较低的产品。”迟浩说。

随着城市的快节奏生活方式,新一代的年轻人更愿意尝试新奇、有特色的烘焙食品,开心草帽在上架新产品时,也会考虑到这一点,每一个新产品上市前,会在公司内部组织多人对新产品进行品鉴,搜集多人的品尝意见,对产品外观、口感、味道等多方面进行评价,最终挑选优质,符合大众口味的产品进行上市。

多年来,开心草帽始终以先进的工艺技术为依托,不断推陈出新,造就口感与质感的完美结合,凭借多年积累的烘焙技术,秉持精益求精的品质要求,为顾客打造味蕾的幸福体验。

