



专注食堂精细化管理 情倾用餐营养健康

——商丘隆达集团五年发展侧记

文/图 本报记者 高会鹏

五年,是商丘隆达集团的成长记忆。然而,就是在这短短五年之间,隆达集团从诞生到成长,从发展到壮大,从壮大到成熟,不仅实现了集团自身的发展,而且把营养健康的餐饮奉献给了社会各界,甚至推动了商丘集体餐饮的“食代变革”。

创立于2010年的商丘隆达集团,注册资金1600万元。成立以来,隆达集团一直秉承“诚信经营为根本,质量保证为基础,服务周到为准则,品牌创建为导向”的经营理念,业务涵盖预包装食品、散装食品、乳制品的代理与销售,并承担了商丘市多个县区500多个学校学生餐和学生奶的配送工作。

如今,隆达集团已发展成为商丘地区以餐饮管理为主导的“领头羊”。

隆达集团 为营养健康而来

“我们集团之所以能在五年之内树品牌,是因为我们自创立之初就树立了‘做好良心餐,努力创品牌’的经营理念。目前,我们集团逐渐形成了‘上游原料资源,中间生产加工,下游流通渠道’的全过程控制,打造了‘从地头到餐桌’的食品全产业链。”谈及集团发展,隆达集团董事长董胜利如是说,隆达集团始终将“战略经营,科学管理;立足创新,全面提升”做为经营方针,以创新为着眼点,重点关注市场开拓、成本控制、食品安全、人均效率、人才培养、简化流程等关键环节,确保隆达集团健康、稳步、快速发展。

人才是企业发展的根本。在隆达集团1000多名员工队伍中,专业管理技术人员40多人,中层管理人员200多人,专职会计12人,基层员工近千人。其中,员工大中专学历人员占20%,专业而雄厚的管理团队,为隆达集团的发展壮大奠定了坚实基础。

集体食堂经营管理,作为隆达集团的主要经营业务,一直是重中之重。所谓集体食堂经营管理,就是企业、学校、政府机关食堂进行托管,隆达集团负责经营运转。

为更好地为各地学校食堂、企业团膳、政府单位食堂提供最好的服务,最放心的饮食,隆达集团有自己的蔬菜种植基地。总部设有采购配送中心、人事行政中心、运营管理中心、财务中心、品质管理中心、菜品研发中心、市场拓展中心、客服中心等八大管理部门,在各个县区也设有采购配送中心,保证了餐饮全产业链的安全放心。

这是隆达集团的五年发展图谱,也是其逐步走向成熟的轨迹。

民以食为天,食以安为先,安以质为本。食品安全,尤其像学校餐饮、企业团膳、政府食堂这样公共场所的食品安全与营养搭配,更不能有半点马虎。五年来,隆达集团不仅做到了这一切,而且做得得心应手,有声有色。

自2013年开始,隆达集团开始承接学校食堂的学生供餐,餐饮管理从启蒙到繁盛,经历了创业的艰苦、成功的喜悦,公司管理进入蜕变期。

隆达集团 质量是发展之本

近年来,随着人们消费观念的改变和对食品安全问题的重视,坚持一整套规范的生产管理体系已经成为隆达人的共识。

隆达集团成立之初,就在最短的时间内完成了相关生产许可的认证。

在采访中记者发现,隆达集团发展如此迅猛且稳定,有以下几点宝贵经验:

一是隆达集团五大餐饮管理“法宝”:卫生管理,成本管理,品质管理,团队建设,客服管理。特别是成本管理,关系到用餐人员的性价比,隆达集团注重基地建设和集团采购,从降低采购成本入手,提高性价比,而不是从学生餐、食堂饭菜中“扣成本”。

二是隆达集团六大餐饮服务体系:数字化管理体系、流程管理体系、运营管理体系、质量管理体系、ISO管理体系和预算管理体系。隆达集团全面推行HACCP管理,确保食品从采购、配送、生产、加工、准备到供餐等过程的安全,在危害识别评价和控制方面做到三化:即科学化、合理化和系统化。

三是隆达集团注重细节管理:一般都认为餐饮没有高科技含量,每个家庭都在做,其实并不是如此。隆达集团非常注重对员工细节的训练,比如:每一位员工负责80位学生就餐,每一位厨师炒菜500—600人份,每一位切配工每天切580斤等,每个员工都有明确任务;在配菜中要求精确到克,在烹调中注重炉温、油温、调料品牌等,管理力求精细化。

2015年上半年,隆达集团已成功实施ISO9001和ISO2000的管理体系,且得到认证。隆达集团定期对经理、主管进行职业经理人培训,对员工进行素质教育和技能培训、礼仪和卫生知识培训。每年聘请食品药品监督管理局工作人员对全体员工进行集中培训,保证员工队伍的整体素质。这两个体系的运作,是隆达集团餐饮安全的保障,得到了学校师生、工厂团膳、政府机关用餐人的一致好评。

隆达集团 专注集体餐饮托管

食品安全越来越被重视,集体餐饮作为食品安全的难点,更是焦点。作为隆达集团的主要业务之一,学校食堂、工厂团膳、机关食堂的餐饮安全是该集团的重点,更是亮点。

为保障托管的师生都能吃上放心、安全、安全、物美、价廉的食品,隆达集团采取集中采购、统一配送的模式,大宗物品定期采购。比如:白菜几十亩一起采购,如果市场批发价每斤0.5元,隆达集团采购部就能做到每斤0.3元;采购食用油,隆达集团跟知名品牌油脂厂直接签订全年用油供货合同,不但保质保量,并且比市场价格便宜17.5%。

在大部分蔬菜从隆达集团蔬菜基地供应以外,隆达集团在对外采购中确保安全、质量,从源头降低采购成本,让师生得到更大实惠。

针对工厂团膳、机关食堂,高中生、初中生、小学生、幼儿园等不同年龄段学生的差异性,隆达集团在就餐模式、营养搭配烹调方面,做出了具有针对性的可行性方案。比如:工厂团膳、机关食堂等,配制专门的食谱;高中生采用自选式就餐模式;对于初中及以下的中小學生、幼儿,采取与教育部门相结合的方法,于每周三提供下周的菜谱,得到教育监管部门的审核后,严格按菜谱执行。

记者看到,根据最后确定的菜谱,隆达集团再按照人均配置制定采购配送单,接受学校的监管。这样,教育部门、学校认可,学生、家长满

意。

集体餐饮管理,不仅要在源头控制,更要注重每一个环节的衔接。在各终端加工点,隆达集团坚守食品安全这个总原则,严格执行操作流程,坚决执行公司的系统管理和远程管理。严格区分各个功能区,原材料确保以粗加工、清洗、切配、烹调、备餐到供餐整体流程中的食品安全。设有专用员工通道,上班前严格执行更衣、洗手、消毒制度,正装镜前,人人自查。

记者看到,隆达集团从细微入手,制定完善的卫生安全管制网络,把事故隐患控制在萌芽状态。

“食品安全,关键是落实,不是口头上的承诺。引起食品安全事故的因素,除了原材料的品质外,那就是人员的因素,工作人员的素质直接影响到生产品质、环境卫生。”隆达集团董事长董胜利介绍,为提高员工素质,隆达集团餐饮公司从员工培训和日常化管理着手,推行6S质量管理,一日一小会,日日提高,一周一大会,每周递进。从采购、检测、配送、存储、加工、供餐到餐后服务,隆达人都做到主动,隆达集团也在发展过程中不断修正经营理念。

隆达集团 绘制五年发展蓝图

2015年,是“十二五”收官之年;2016年,是“十三五”的开局之年。

豪庭时尚酒店开业、学生餐饮突飞猛进、食堂托管逐步成熟,绩效考核全面推进,5S管理正式实施,隆达集团的五年发展规划稳步推进,圆满完成了自己的五年发展规划。

目前,隆达集团已承接了279所学校的学生供餐;500多所学校的学生奶配送;有数十个知名品牌的代理;建立了1800多人的员工团队;餐饮业务已涵盖企业团膳、医院餐饮、企业员工餐、政府机关食堂、宾馆酒店餐饮以及大学食堂、高中食堂、初中食堂、小学食堂学生餐等,已供应12万名师生的供餐管理。

金猴迎春,新年伊始,隆达集团并没有沉浸在成功的喜悦之中,又制定了新的五年发展规划。

“下一个五年,将是隆达集团的腾飞之年。我们将立足商丘,走出河南,布局全国,力争把隆达集团打造成全国的餐饮巨头。”说起更具体的计划,董胜利介绍,隆达集团的目标是两年内发展20万名学生供餐,继续开发和完善郑州周围开发区、大型工厂的团膳业务。同时,炼好内功,下一个五年发展规划,要将业务发展到上海、北京、南京、重庆、成都、新疆等一线城市,而后向二、三线城市全面发展。

进一步健全隆达集团的延伸项目,将原来的蔬菜基地扩大到8000亩以上,同时开设标准化养殖场,现代化食品厂,包括餐饮配套的豆腐厂、豆芽厂、馒头厂、半成品工厂以及蔬菜配送公司和副食品供应公司,争取建立一支5000人以上的高素质员工团队。

如今,在隆达集团,每一个员工脸上都洋溢着自信、幸福的笑容。责任感让他们担当,成就感使他们快乐,营养与健康是隆达人遵从的理念,不断提升客户用餐满意度是隆达人永恒的追求。

做好良心餐,努力创品牌。这是隆达集团的口号,更是隆达人的信念。



商丘隆达集团董事长董胜利



每年,商丘隆达集团都会组织全体员工进行培训



商丘隆达集团学校食堂托管就餐现场



商丘隆达集团理化实验室



商丘隆达集团核心管理团队合影



员工代表代表商丘隆达集团的企业形象



商丘隆达集团自有蔬菜种植基地

商丘隆达集团热烈祝贺商丘市“两会”隆重召开