

“中央厨房”喜多多

# 烹好一道咸宁菜

咸宁日报全媒体记者  朱亚平



企业名片:2021年12月,咸宁喜多多餐饮有限

公司成立。公司坚持“精益求精、诚实守信、团队合作、求实创新”的管理理念,本着“诚信为先、质量为本、务实创新、打造一流”的服务理念,经营餐饮服务、食品销售、农副产品的生产加工等服务项目。今年2月份,该公司获得省市卫生监督系统颁发的“中央厨房”许可证。“喜多多”成为了我市目前唯一本地化运作的“中央厨房”。

## 订制一份健康美食

4日一早,咸安区马桥镇马桥村13组的咸宁喜多多餐饮有限公司,一间设备齐全的检验室里,检测人员陆金生正在为今天的菜品进行检测。  
 只见陆金生取出一小块新鲜的肉质样品,加入几滴药剂,放进显微镜内观察,并在旁边的本子上记录下菜品检测结果。这是他每天的工作。  
 生产车间门口,员工钱玉香经过消毒机器后,穿戴上了特制的蓝色抗菌工作服和鞋帽,再套上特制的手套和隔菌口罩,进行二次全身消毒后,进入到生产车间里,开始了她繁忙的一天。

“今天总部这边要送出2000多份餐品。”钱玉香与袁良梅一起负责公司里的洗菜、切菜工作,每天她都要清洗4000多斤的菜品。  
 经过生产车间,被处理过的蔬菜来到了制作车间。制作车间内,灶台、灶具、和面机、电加热、冷冻、消毒等设备一应俱全,厨师陆世红和其他工作人员,流水线式作业,将蔬菜进行加工,菜品被加工成熟食后,再进入包装车间。  
 包装车间内,餐品被分门别类,一份份装进果绿色的包装盒内。包装好后,公司再派专业的供餐车辆送到各个

## 创建一间中央厨房

今年39岁的袁斌是通山县大路乡人,自小就喜欢跟着家人四处品尝美食,享受美味食物带来的幸福感,也自小便立志要当大厨师。  
 2003年,高中毕业后,袁斌怀揣梦想进入武汉一家餐馆工作,一边打杂,一边学烹饪技术。扫了一年的地,帮师傅洗了两年的衣服,第三年袁斌终于上灶台开始切菜配菜学技术。  
 2005年,袁斌带着烹饪技术回到咸宁,进入温泉劲风酒店工作。酒店里,袁斌自创几十种炒饭深受食客们欢迎,每天他都要做2000多份炒饭。也因为一盘盘家常菜,他收获了厨师长的职务,收了很多想学厨艺的徒弟。  
 历练5年,换了几个酒店,服务了上万顾客,自创了几百道新菜,袁斌一步一步积累了很多资源和经验。  
 为了将厨房事业做大做强,2010年,袁斌选择自己创业。他用了两年半时间,开设了总厨餐饮公司,下设了三个流动餐饮酒店,为城区和乡镇居民提供办席一条龙服务。通过餐饮公司的运作,袁斌自己研发的一道道美食,成功实现了批量生产。  
 去年,受疫情影响,餐饮行业遇冷,看到很多业内人士纷纷转行,袁斌却决定转型。他将经营目标从追求短期利润最大化转变为追求长远资产增长。咸宁喜多多餐饮有限公司应运而生。

## 打造一个行业品牌

四方食事,不过一碗人间烟火。见证着咸宁唯一本地运作“中央厨房”的从无到有,袁斌更加坚定餐饮行业大有可为。  
 袁斌说,中央厨房做集中配送,建立了精益化中央厨房来落实标准化生产过程,相较于传统的后厨,中央厨房可以更容易地做到集中采购、统一加工、便捷质检、统一标准和综合信息处理。同时,面临的问题也很多。  
 与传统餐饮企业不同,“中央厨房”多了很多环节。如原材料加工好后需要使用人员、车辆运输到各店使用,多了人员和车辆的成本;引进自动化的智

袁斌在新闻里看到,国家对批量加工食品机构实行了最高标准“中央厨房”管理模式,萌生了要在咸宁建一个“中央厨房”的念头。他将其他业务全部托管出去,全心全意沉下心来要复制一间属于咸宁本地的“中央厨房”。  
 按中央厨房建设要求,不能在居民区必须是独栋的房子;必须符合污水、油烟排放标准;15个工作区域分开,人物、物流、货流三进三出,全部分开;每个立方都要按照要求装设消毒灯,由第三方检测公司对每立方米空气进行实时监测;每个环节都须经过食品卫生监督机构层层审批……  
 面对这么多、这么专业的要求,2个

人,因为追求高质量、严要求的制作过程,喜多多刚刚面市,便获得了众多单位的认可。咸安南门中小学、艺帆教育、浮山中小学等学校先后与喜多多签约,公司固定供餐规模达到2000多人。  
 走进咸宁喜多多餐饮有限公司的办公区域内,墙上挂满了各种规定条文,公司的规章制度。  
 食品加工重在卫生和安全。为了保障菜品品质始终如一,更好地满足顾客需求,“喜多多”菜品采购、验收区域,生产加工、贮存出餐等区域分离,各个岗位的职责、出品标准都有明文规定。

月的时间里,袁斌选址马桥镇马桥村,与村集体谈好租地合同,自己画图纸,设计、装修、赶工。他吃在工地,睡在车上,最多时每天能睡3个小时。他对于每个细节都严格把关。2个月后,一幢独立建设的“厨房”建成,并按照“中央厨房”要求,严把各个加工、管理、研发等环节的操作标准和流程。  
 面对各个监管部门严苛的要求,袁斌一一从容应对,最终他以很短的时间通过验收。  
 今年2月份,公司获得省市食品卫生监督系统颁发的“中央厨房”许可证,“喜多多”也成为了我市唯一本地化运作的“中央厨房”。

性,同时根据市场需求,生产研发出更多多样化的菜品口味。  
 时下,预制菜很火热,也让袁斌看到了新的商机。  
 袁斌介绍,公司针对咸宁本地生产的蔬菜特色,准备开设预制菜生产线,扩大嘉鱼、咸安等本地蔬菜的供销渠道,提升食品的销售半径和辐射范围,扩大销售市场,在贮藏、运输、销售等环节延长菜品保鲜期、货柜期。

## 创空间

### 面对面解民忧

蒲圻街道北街社区地处赤壁市老城区中心地带,老人多、孩子多、下岗职工多。胡安康、潘建云、廖华清、彭澎等在调查时发现老年人的看护、留守儿童的管理,学生的课余作业辅导问题尤为突出,为此,蒲圻街道针对这些问题做出相应的部署。  
 为孩子提供优质的教育环境。全面贯彻落实“双减”政策,解决孩子们课后课业辅导问题,人大代表联同社区党委一起,多方联动,开创党员下沉义教实践服务项目。4月初“义教阵地”正式揭牌。义教阵地自正式开放以来,120余名优秀党员教师加入义教阵营,累计接待学生及家长



### 心贴心解民困

457人次,确保了减负不减质。  
 为老人小孩提供活动场地。心系群众,关爱老人孩子。为了丰富老人的生活,为孩子提供优质的活动场地。街道人大和社区党委结合辖区学校密集的优势,在第一实小旁建起了街坊邻里中心。邻里中心除了党建活动室和志愿者服务站外,还开设了四点半课堂和老人活动室。四点半课堂的主要任务是辅导小朋友写作业、绘画、书法、陪同下棋。  
 让贫困儿童有更好的生活环境。9岁女孩余美慧,就读一实小二年级,父亲是盲人,母亲患有精神病,家庭经济条件差,经常饥一餐饱一



### 嘉鱼税务局:多措并举做好纳税服务

通讯员  应志华

嘉鱼税务局大力开展“四青工程”活动,重点聚焦青年干部的理想信念、能力素养、为民服务等方面,不断引导青年税务干部修炼自身、提升本领,做好纳税人、缴费人的各项服务工作。

#### 坚定理想信念

该税务局通过组织主题党日、组织生活会等党建活动,先后4次系统学习、深入学习习近平新时代中国特色社会主义思想和党的十九届历次全会精神,引导青年税务干部进一步增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”;并由优秀青年干部担任青年理论学习小组组长,学习小组负责制定学习计划、学习任务、学习研讨,每月开展1次理论学习,每半年至少开展1次青年讲堂,不断提升青年税务干部理论素养。  
 同时,重点聚焦党的十九届六中全会、全国两会精神等主题,积极开展红色教育、“青年学习汇”、读书分享会等实践活动,推动青年理论学习小组跨部门、跨单位开展主题联学。

#### 提升能力素养

该税务局始终按照“以学促进、以学促干”的原则,每周二开展青年夜校学习,先后6次邀请专家学者,对党建知识、基本税务知识、基本数据应用、基本软件操作等内容进行授课,全面夯实青年税务干部业务、行政基础;在

按照上级要求的基础上,结合县局工作实际,针对性开展党务业务融合、减税降费政策落实、税收风险管控、税务公文写作等专题培训,着力引导青年税务干部全方面发展。

树立“以考促学”导向,结合“三师一硕”“业务集成融平台”等考试内容,每月组织1次业务能力考试,每季度组织1次党建知识测试,每半年组织1次行政公文考试,定期检测学习效果。

#### 强化服务意识

该税务局通过开展“青春建功”“青春出彩”等活动,不断引导青年税务干部做好纳税人、缴费人的各项服务工作。通过领导带队、青年组队的形式,先后对金盛兰、稳健医疗等重点企业开展调研走访,充分了解企业对优化税收营商环境的建议和意见,精准对接企业涉税诉求,切实为企业纾困解难;遴选青年优秀干部组建“嘉小税流动导税小分队”,通过进企业、进园区、进社区等流动导税服务,主动了解并回应纳税人、缴费人的“急难愁盼”,着力推动“解答问题”向“解决问题”转变。  
 此外,先后开展2次“学礼仪、优服务”活动,在服务意识、矛盾化解等方面持续用力,着力提升纳税人、缴费人满意度;先开展2期“嘉小税”直播,由优秀业务干部担任主播,对税费热点等内容开展讲解,累计1000余人次观看。