

今天您吃“放心早餐”了吗

100辆早餐车二七区街头布点,经营40多个品种,光包子就有9种 这项早餐工程会不会无疾而终? 企业有信心“2年内占领整个郑州市市场”



个头大,口感软而微甜,馅料鲜香,这样的大个头鲜肉包子1元1个,纯度极高的鲜豆浆采用旋口自立袋包装,1元1袋,拧开口就能喝,公交车来了拧上盖子放到包里也不会洒……这些好吃又放心的早点,今日早上起二七区的居民将率先品尝,备受关注的郑州早餐工程再次启动。

昨日,位于大学路南三环附近和马寨工业园的两家早餐企业投产,二七区的早餐试点正式开始,今日100个统一标志、规格的早餐车,将在二七区的次干道、背街小巷及居民小区内开始经营,经营时间为早晨5点30分到8点30分。

晚报记者 辛晓青 实习生 张航 通讯员 阚安生/文 张翼飞/图



香喷喷的包子实在诱人,忍不住大口咬下去

【网点】

初设100个餐车全在二七区, 近期增加至240个

据记者了解,从市政府8月下发推进早餐工程的通知后,二七区率先行动,引进两家大型早餐企业,分别投资3600万元和2000多万元,在南三环和马寨建立大型集中生产基地,并经过选址后,通过了占道的审批手续,二七区获准在两个办事处先行进行一个月的占道试点,要求餐车按时到位、按时撤离,保持地面清洁,不在餐车旁摆放桌椅,一个月后多部门将联合复查验收,如果管理规范社会效益良好,即可继续存在。二七区的其他早餐点在履行新的审批手续后,全区展开。

今日开始,大学路办事处17个餐车和淮南路办事处24个餐车,还有4个餐车进企事业单位,55个餐车进社区,共计100个餐车同时亮相。早餐工程牵头单位二七区卫生局负责人介绍,预计近期要增加到240个早餐经营网点。

【经营】

主要面向“4050”人员和下岗工

一个人守着小餐车,有公司的配送车送货上门,这样的小生意不少人都觉得不错,但是怎样才能经营放心早点呢?据二七区商务局的工作人员介绍,因为这次是早餐工程指挥部统一协调,所有的人员都是经过社区推荐和劳动部门招聘的,“全部都是40岁和50岁以上的失业人员、城镇下岗职工”。

民生早餐的工作人员介绍,所有招聘的人员属于公司员工,给公司缴纳3000元的餐车押金后即可经营。一位员工介绍,他们是400元基本工资加提成,按照销售额来提成。总经理史敏说:“一些困难的人员,经过社区担保后可以免除押金。”不过现在他们招聘了150人已经足够,而大量的下岗人员已经在社区报名等待下批餐车推出后参与经营。

【坚持】

力图在2年内占领整个郑州早餐市场

不少人担心,这次的早餐工程是否会像郑州前几次一样,或者无疾而终,或者在惨淡经营后逐步淡出?对此史敏表示:“我们做早餐是微利,但并不是无利,没有利润自然无法经营。”据介绍,除了在批量生产集中配送上降低了成本外,大量招录下岗职工也为早餐公司减免税收创造条件,为他们的产品降低价格占领市场做好了准备。两家企业的负责人表示,力图在2年内占领整个郑州早餐市场。

而早餐只是他们打响招牌的开始。“我们希望靠早餐赢得口碑,下一步我们要在民生早餐之后,做营养早餐,然后做中餐盒饭配送,还要进军中式快餐业。”史敏介绍。

【品种】

光包子就有9种,豆浆有4种,还有胡辣汤、八宝粥等

昨日上午,在位于大学路南三环的郑州市民生早餐工程有限公司厂区内,一排干净整洁、制作精良的早餐车一字排开。一批实验产品也端上来请来宾品尝,光包子就有9种,鲜肉包、地达菜、红萝卜、洋葱包、三鲜包、豆沙包、酸菜包等;而豆浆也有四种,原味豆浆、甜味豆浆、杏仁豆浆和豆奶;粥类更齐全,除了市民最常喝的胡辣汤、豆腐脑外,还有八宝粥、大玉米粥、黑米粥、南瓜粥等;面食还包括馒头、全麦馒头、葱油卷、花卷、辣卷及各种馅料的酥饼和夹菜的荷叶饼。在传统的中式早餐外,还有一些面包和小西点。

【原料】

肉类来自“双汇”面粉是“神象”

民生早餐的总经理史敏介绍,经过前期的市场考察,他们确定了郑州人的口味偏咸偏辣的特点,调整了自己的配方,先期上市40余个品种,随后会在经营中逐步调整和增加新品种。

车间一位师傅介绍,他们的馒头很有嚼头:“我们有一个干了一辈子的面点师傅,酵头是他做的,一个酵头做上千个馒头包子都不成问题,而且没有任何增白剂、添加剂,口感软、甜,很多人一尝就知道纯自然的。”

“我们用的是双汇的肉,现在正在和众品洽谈,因为众品要开始做生鲜蔬菜了,我们的蔬菜也可能由他们来供应,这样就更加放心了。”史敏说,河南的面粉全国都有名,所以他们选择面粉时毫不犹豫地选了“神象”。

【生产】

当天没销售完的,公司全部收回销毁

凌晨生产出来的产品会立即进入冷库等待出库,配送后到餐车,使用餐车上的加热设施加热销售,每个早餐车提前一天按照自己的客流定次日的货,当天没销售完的,公司全部收回销毁。史敏保证:“我们不卖隔夜食品,大家可以放心。”

“我们的豆浆可以说是市场上浓度最高的,豆子和水比例达到1:13。”讲解员介绍了豆浆的生产过程,经过挑选的豆子在大缸里浸泡12小时,工

人每6小时翻一次,然后过筛,将杂质过滤掉之后,通过管道进入打磨机,打磨后的豆浆高温煮沸消毒。“机器设定不到115℃是出不了浆的,因为只有达到这个温度才能彻底灭菌,再经过搅拌过滤后,使用冷水交换机将豆浆迅速降温至5℃,然后全自动灌装。”

此外大量的产品都是全自动生产,包括馒头、包子等,连揉面、擀皮、包、醒发全过程都不需要人工参与。

【规模】

自动化车间一天能产50万份早点

民生早餐在兰州早餐市场具有垄断地位,郑州厂区是引进兰州的技术,投资2000万元筹建的,占地近50亩。厂区内建有全封闭生产车间8000余平方米,具有现代化蒸、煮、烤、炸专业生产加工线6条,放心早餐配送车50辆,不锈钢流动餐车500辆和售货亭100个。“一分钟做100个馒头,15分钟蒸900个包子,做中餐盒饭15到20分钟产出300斤米饭。”该

厂区一位讲解员介绍,他们的产能可达到每天生产早餐50万份,中式套餐3万份。

为了防止互相污染,食品原材料在库房分门别类独立存放,生鲜蔬菜等加工后,经过食品通道进入车间,而工人进车间要先过消毒间,手部清洗消毒后,还要进入密闭的房间接受5秒强风刮,“这样进入车间的工人身上就不会有掉落的毛发,同时脚部在强风吹时,也经过了地面消毒液的消毒。”

【实验】

销售最好的餐车经营者一个月挣3000元

在昨日正式启动前,民生早餐和喜世华天公司都已经开始了市场实验阶段,据史敏说:“我们前期已经设置了7个试验车,主要是做市场调研,摸摸市民的

口味,我们销售最好的一个餐车是在兴华北街,一天销售额在600元上下,这个员工的工资就是3000元左右。而一般的点,工资也在千元。”

工商管理硕士(MBA)热招

湖北大学秋季工商管理硕士(双证MBA)热招中!
网报:10月16-31日 确认:11月10-14日

郑州开课,考前组织针对性辅导,高通过率保障!

2009MBA郑州班已于10月24日开课,欢迎插班上课!

另:华中师范大学法律硕士、公共管理硕士课程班同期热招!

湖北大学MBA河南教育中心
www.hnzaizhi.com

电话:0371-63850695 13137139367 15093371515
QQ在线咨询:982193832 1139577037

武汉大学研究生

秋季MBA热招

(学历、学位双证)
双证MPA热招

网上报名已经开始,10月31日截止。
现场确认:11月10-14日,地点:武汉大学河南教学站
凡在河南教学站报名登记的学生,均可由教学站统一网上报名!

按本部博导、硕导全程郑州授课

另:软件工程硕士(MSE)热招中!无需联考,自主命题,自主招生,高通过率保障!

咨询电话:0371-65790521/391 18937156888/999
地址:郑州市北环路华水水利电学院3号教学楼201室
网址:www.chedu.com.cn QQ:1099304768 104112435

天材教育

www.tiancaiedu.com

提分精准快 冲击期中考

“授课、陪读、答疑”3种形式
优秀专业的5星级服务团队

免费咨询

免费测试

免费全程陪读辅导

- ◆高级学习分析师:免费面对面剖析学生知识漏洞,点拨学习方法,制定学习计划。
- ◆优秀教师:1对1个性化辅导,针对性授课,彻底解决学习问题,迅速提高学习成绩!
- ◆资深学习管理师:激发学习兴趣,培养学习习惯,让学生变被动为主动,找到学习乐趣,爱上学习。
- ◆免费全天候陪读课程,疑难当场答,问题不过夜。



咨询热线

紫荆山路校区:
郑州市紫荆山路56号华林新时代广场638室
60962004

金水校区:
郑州市文化路与农业路交叉口金国商厦10楼
60277825