

喬雅餐飲事業 安心 多元 健康 謝紹鵬 為您認真負責每一天

文、攝影／洪詩茵 部分圖片提供／喬雅餐飲事業有限公司



喬雅餐飲業務經理謝紹鵬樂在工作，期許滿足所有客戶需求。

座落在台中市大雅區雅潭路上的喬雅餐飲事業有限公司，以「為您認真負責每一天」的態度，秉持認真、負責、創新的經營理念，取得 HACCP 及 ISO9001 兩項國際專業認證，建構食品安全衛生管制系統，從供膳最注重的「安全」與「美味」兩大面向，滿足及回饋客戶需求，期許企業邁向永續，成為公司機關口耳相傳的盒餐、團膳首選。

二代接班 導入 HACCP 制度

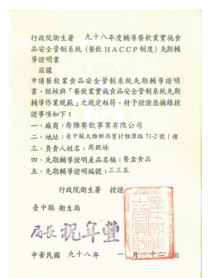
喬雅餐飲事業有限公司的前身為名豐餐飲店，其創辦人來自苗栗的客家人，業務經理謝紹鵬先生為第二代接班人，他提及，小時候家中從苗栗搬到台中潭子區，原本是生產瓦楞紙箱的工廠，後來發現這一行需要一直精進設備，投入成本高，且容易被市場淘汰，再則，他們發現自家工廠每天都

訂便當，一時間福至心靈，轉而投入餐飲行業。或許是因為客家背景加持，客家菜下飯又有特色，名豐餐飲店就這樣在當地一炮而紅，因應愈來愈多的訂單量，於 1996 年搬到大雅區，成立便當社，專心經營團膳事業。

畢業之後，謝紹鵬就投入家中餐飲事業，其商科的學歷背景，為喬雅注入全新的營運思維，他深知餐飲事業的製作

流程與細節至關重要，也擔心父母在安全衛生的環節落實不夠，於是決定帶入 HACCP 認證制度，為自家公司戴上安全衛生的緊箍咒，不定期接受抽查，他說：「就實務而言，當時只有承接學校營養午餐的餐飲業才規定要通過 HACCP 認證，喬雅只承接公司機關的團膳業務，並不需要通過 HACCP 認證，但為了落實食品安全衛生，我還是決定自行申請，在 2009 年接受新竹食研所輔導，導入 HACCP 制度。」

他進一步說明，HACCP 是美國太空總署 (NASA) 用於確保太空飲食安全的一種食品衛生安全生產管理系統制度，對餐飲業者來說，是最直接且有效的食安危害分析重要管制；對消費



者來說，則是安全衛生的認證。

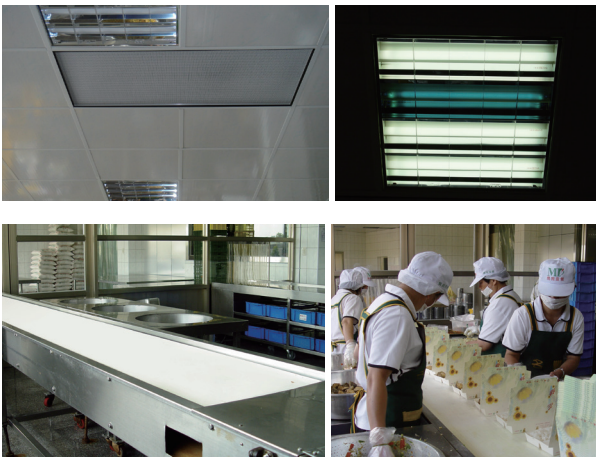
導入 HACCP 制度後，嚴格落實溫度與時間兩大重要 ccp 管制點，將整個作業環境進行嚴格的分區，前處理食材準備區、標準清潔烹調區、清潔配膳區、更衣消毒區…等等，每個區域都有詳細的 SOP 作業流程，尤其是更衣消毒區更是層層嚴格把控，落實五大消毒步驟，以確保進入清潔區與準清潔區前的人員衛生。

◆標準清潔烹調區



配備有百萬級水洗式中央廚房、超大型旋轉式溫控烤箱、大型冷凍庫、循環式大型蒸籠…等設備。

◆清潔配膳區



透過高效能過濾網過濾進氣、紫外線殺菌燈、輸送帶配膳作業…等設備，在接近無塵室的狀態下實施配膳作業。

◆更衣消毒區

作業人員入場之前，皆需徹底進行五大步驟的消毒作業。

STEP1. 於更衣室更換工作服。

STEP2. 通過 200PPM 氯液消毒池消毒。

STEP3. 徹底洗手並風乾雙手。

STEP4. 進入高效能浴塵室全身落塵達 20 秒以上。

STEP5. 再以 75%酒精消毒雙手。



安心 + 多元 美味盒餐首選

商科出身的謝紹鵬非常熱衷於餐飲業，住家就在新建廠房的樓上，幾乎是 24 小時都處於工作狀態，但他卻樂在其中，除了暢談引入 HACCP 制度的過程，對於營運的每個環節更是瞭若指掌，公司的菜單他也都全程參與規劃、設計，為了確保菜色的多元變化，每月定期擬定月菜單，而且每一天都有 A 餐、B 餐及水果餐三種選擇：A 餐就是一般便當、B 餐則是各式地方特色料理、水果餐則是偏輕食再搭配水果組合，舉例來說，喬雅今年 10 月 31 日推出的菜單，A 餐為呷拉雞排便當，配菜有玉米炸醬、洋蔥滑蛋、干片杏菇、大瓜什錦、時鮮蔬菜、海苗豆腐湯；B 餐是鮮肉餛飩麵；水果餐是廣東炒飯，雖然是盒餐，卻可以讓用餐族隨個人意志挑選想吃的料理，非常貼心！

原本喬雅的菜色並沒有這麼多變化，也沒有所謂的 B 餐、水果餐，但謝紹鵬推己及人地想，同樣的便當，即便菜色再不一樣，我們仍然會覺得就是便



喬雅針對客戶需求推出各式餐盒，也有客製化的健康輕食餐盒。



在全景式透明玻璃開放模式下作業，讓烹調到配膳各環節都一目了然。

當，偶爾也會想要吃一些非便當類的，如南洋特色料理，B 餐就在這樣的思維下應運而生，而水果餐則是因應現代三低一高的健康訴求慢慢演變而來。為了增加新鮮感與期待度，喬雅每個月輪替的菜單至少有一半以上的菜色搭配會不同，甚至搭配異國主題，例如今年 3 月喬雅規劃義式美食月，分週推出番茄奶油起司餃、奶油培根麵、義式鮮菇雞燴飯、番茄肉醬麵，而且還提供客製化服務，例如因應客戶需求製作低 GI 餐盒。

每個人的口味不同，好不好吃各有喜好、見解，喬雅不一定要比別人好吃，但一定要掌握「安心」與「多元」這兩大原則，他常常與公司同仁分享：「客戶並不需要我們，而我們非常依賴客戶！社會餐有其價格成本的包袱，如何讓客戶願意停留、選擇喬雅，是我們的重要課題！」

堅持品質 做出安心好口碑

由於導入 HACCP，除了要聘請營養師，還有諸多設備上的維護與更新，這些林林總總都是成本，喬雅不在價格上與人爭鋒，堅持餐飲業的根本，守住食安的關卡，再進而追求口味上的創新變化，滿足客戶需求。謝紹鵬坦言，承接公司機關團膳業務，他們所追求的不外以下四點：1. 穩定供餐、2. 食材

安全、3. 美味符合期待、4. 衛生把關，只要做到上述四點，就能讓公司機關的餐飲事務承辦人安心、放心。

從不會做菜，到能夠設計出數百道不同的菜色，可以想見過程中花費的心力，謝紹鵬自己也是在過程中體會到，在經營的環節中，「不會」很難取信於人，也很難掌握其中的眉角，更難以下指導棋。他可以說是校長兼撞鐘的最佳實踐者，既是業務經理，又審核菜單規劃，還肩負教育訓練的責任，更是公司 HACCP 小組成員，問及會不會很累？他卻甘之如飴地笑言，設計菜單要兼顧成本與利潤，還要達到好吃、穩定供給的訴求，當中的學問很大，但只要訂單量穩定，他就能夠去完成更多創新大膽的規劃與嘗試，也從每天的作業中，萌生一種莫名的價值感，以及小小的成就與滿足感。

喬雅為積極、創新、回饋之餐飲事業，為了維持品質，並不盲目追求壯大，也不承接超過自家能力以外的業務量，在當前力所能及的範圍下做到最好，謝紹鵬感恩表示，承蒙百家公司機關支持、愛護，讓喬雅的知名度在業間迅速流傳，未來他們仍會以認真、負責的經營理念，設計規劃出更貼心、安心、創新的餐飲服務，為所有客戶認真負責每一天。🍷