

让食品安全的天空更加蔚蓝

——访苏州市蓝天膳食服务公司董事长夏广兵

人们常说“民以食为天”，假如把食品安全喻为广阔的天空，那么他们的工作就是让这片天空更加蔚蓝。新年刚过，蓝天记者沿着苏州吴中东方大道，专程来到苏州市蓝天膳食服务有限公司总部。

公司办公室整洁有序，董事长夏广兵向记者介绍，在刚刚过去的2017年里，公司每天为30万人次以上顾客提供膳食，未出现任何食品安全问题，成为苏州市放心消费创建示范单位。更可喜的是，二十多年来，蓝天膳食选择高端，已成为中国团餐事业的领航者，在中国社会日益现代化的大背景下，尤其是江南等发达地区，走在小康路上的人们讲究吃得饱，更关注吃得健康安全。团餐行业食品安全行踪之艰，他们每天保障30万以上人次健康安全膳食的这片蓝天是怎样打造出来的呢？

关键词：肩上扛着责任

苏州市蓝天膳食服务有限公司是集品牌连锁加盟、团餐承包、生鲜配送、厨房设计、餐饮管理咨询等为一体的大型综合性餐饮企业。蓝天膳食创建于1995年，公司员工5000多名，其中中、高级厨师三百多人，在全国设有十多家分公司。董事长夏广兵告诉记者，在二十多年时间里，公司做的是团餐，但得上扛着的责任。

为了这份责任，公司制订了一系列规章制度，其中一条重要的制度是把好食品原料采购关，采购是食品安全的第一个环节。蓝天膳食在苏州太湖项目自建绿色种植基地，面积1000亩，为公司各项目提供新鲜、高品质的食材原料。公司建立完善的物流供应体系，搭建B2B采购平台，加快生产基地、中央厨房建设等模式等，并作为众联会员卡合作者，同中粮、正大、海天、双汇、太太乐、伊莱、众品、翔丰渔业等高端供应商合作。其他原料采购必须到正规食品生产商等渠道或批发市场采购。在验收人员与储存环节、清洗环节、烹饪环节、分餐环节都有严格标准。

没有色彩斑斓的华丽辞藻，肩上的责任是用实际行动做出来的。董事长夏广兵详细介绍了蓝天膳食的厨房，餐饮放心消费有一个重要



的“厨房信任”指标。在长期厨房制作过程中，蓝天膳食公司逐步制定出自己的厨房标准，这个标准比一般星级酒店更严格，按照4.0级标准，它把厨房管理细化、物化、明晰化，确保责任到人、工作到位；实行监管到位、执行到位、培训到位，打造透明安全的健康厨房。在4.0标准里，原材料存放保鲜、器具消毒都有标准。甚至每一块抹布、刀、每一块抹布毛巾、每一套工作帽帽子，每一天都会分色、分类、分层，都有自己存放的位置和标准，“工具不到位，我们不回餐”成为厨师和员工的口号。

大米是团餐中使用量最多的食品之一，在配置流程中，人们似乎忽略了它的安全性。但蓝天膳食公司注意到了使用环节，过去盛米的器具并未灭菌，底部总有一些米难以舀净，时间长了霉变的几率就会暴发。为此蓝天膳食公司专门研制了适合自己实际的储米桶。大米从上下下淘出，每批次的大米在使用前中，确

保无一不剩，从根本上解除了剩米霉变隐患。为了食品安全和降低人力成本，蓝天膳食公司还与有关单位合作，先后研发出智能蒸柜、万能蒸烤箱、新结构式餐炉等一系列专用厨房设备。

团餐消费者来自四面八方，人多地大，俗话说众口难调，或喜甜喜辣，或喜清淡，或爱凉凉，因此夏广兵和公司的是，怎样在有限的状况下，使团餐变成“美食广场”，让顾客吃好，吃安全满意，避免团餐简单对付，买式单一低销量状况。既是蓝天膳食成立之初的初衷，更是一种责任。于是蓝天膳食开始团餐的出品和研发，到现在为止，各类团餐丰富多彩，琳琅满目，有中式套餐、面点套餐、风味特色套餐、有苏浙菜风味、川豫鲁鲁风味、广东粤菜风味等，就连炒饭也有扬州炒饭、李公炒饭、什锦炒饭、杂粮炒饭、石锅炒饭等近10种，特别是扬州炒饭又称“碎金饭”，制作技艺科学合理，工艺复杂，程序繁多，易学难精，是世界知名的中式快餐，其近粒颗颗分明，馅料丰富和糯滑，尤以咖喱香爽口，是中国为数不多的标准化菜品，广泛应用于大型大型之餐。作为扬州炒饭的传承人之一，蓝天膳食公司利用得天独厚的便利机会，第一时间将它也应用到团餐中。在团餐出品和研发上，公司形成了一批品牌，合作品牌有“扬州炒饭”，具有品牌有“聚菜坊”、“夏朝”、“八面来风”、“中锅人”、“世纪人”等，形成多品牌联合运营模式。

在研制经营“扬州炒饭”过程中还有一批精英，蓝天膳食公司与扬州炒饭专营店联合申请商标专利，并共同向先在国内外拓展特色餐饮市场，争创名牌特色品牌，然后再有计划有步骤地推向国际市场。正在此时有一位有识之士愿出高价，买断“扬州炒饭”在全球的营销权，被夏广兵予以回绝。因为营销没有动蓝天膳食公司打造团餐王国的雄心壮志。值得欣慰的是，2013年11月，以“扬州炒饭”为标志的中国餐饮开创者人联合大厦，成为中餐健康安全美食的地标。

夏广兵项目的是中国“神舟十号”成功发射，在“神舟十号”太空飞行中，3位宇航员所用的太空食谱，其中“扬州炒饭”名列食谱榜。从



发了蓝天膳食的创新探索，政府行业最佳的未来志向。

相比其它餐饮企业，团餐的特殊性在于其客户的固定与成本的控制上，而这为企业发展了先机，每天面对相同的消费群体，以及数据精准的餐标，在固定成本后还要尽可能做到美味、健康、安全、创新，想要做好实在太难了。同一时期创业的朋友中早早已转行房地产、投资等行业，而夏广兵和蓝天膳食依旧在艰难中前行，因为他们深知做好企业的重要性，清楚改变传统观念，须从团餐事业的本质所在。

蓝天膳食公司在发展中一直坚持产品、市场、技术、服务、管理、服务、管理、营销等方面做到特色化创新发展。随着经济的发展，“科学化、营养化”越来越受到消费者青睐，公司也一直坚定往市场认可、切身站地的为消费者考虑，积极寻求新出路。为了在日趋激烈的市场竞争中处于不败之地，夏广兵始终保持清醒头脑，将企业的战略目标确定为“创品牌优势，建供应链，开发新品与规模化操作两手抓，确保企业稳步发展”，经营理念确定为“因时而变，因地制宜，永续经营”。

“专业化、科学化、品牌化”经营理念，认真贯彻落实以“责任、荣誉、超越”为核心的管理理念，形成“人无我有、人有我优”的竞争优势，得到广大客户支持与信赖。其团膳市场遍布全国各地，凭借优质的产品和优质的服务，树立起良好品牌形象，在市场上形成优良口碑。

关键词：健康安全 + 美丽团膳

成立初期，公司有一口号：“蓝天膳食，健康美丽”。蓝天董事长夏广兵对于健康安全美丽餐饮的追求，但是这句口号并没有得到同事们的认可。在那个粗放野蛮发展的年代，人们追求温饱，而追求吃好、健康、美丽、安全却并不被人理解。但是夏广兵却以决心，坚持以健康、美丽作为蓝天膳食公司的餐饮发展目标，从此，这个口号一直沿用至今。

在公司快速发展的同时，一直注重人才的地培养，公司定期为员工开展各种类型的培训，公司认为发展一定要与人的发展同步，今后的餐饮行业需要的是有文化、有技术的复合型人才，因此建立完善的人才培养制度，鼓励员工不断加强理论知识的学习，全面提升自身素质。夏广兵曾多次邀请伯里士管理咨询(苏州)有限公司主席崔正梁博士来为公司员工进行管理培训。这使得公司的管理体系的日趋进一步的完善，公司员工的管理水平也得到了大大提高。

同时，蓝天膳食公司建有自有培训基地，联合创办扬州炒饭国际烹饪研究所、南京高等职业技术学校、江苏食品职业技术学院、扬州大学旅游烹饪学院等，并作为华企商学院分院，拥有高级管理人员、高级顾问、

营养师、各级厨师及营养师等专业化团队，在人才培养方面优势明显。一方面有利于公司现有员工的人才培养与提升，另一方面也有能为公司源源不断的输送专业化人才，为公司一直处于行业的领先地位提供有力的保障。

20多年来，蓝天膳食率先通过ISO9001、ISO14001、ISO22000、OHSAS18001、HACCP五项国际认证标准。蓝天膳食是江苏省餐饮行业协会副会长单位，是江苏省餐饮行业协会快餐专业委员会常务理事单位，并且加入了江苏省消费者协会的“诚信联盟”。

20多年来，公司先后被评为“江苏省餐饮行业协会副会长单位”、“中国团餐品牌30强”、“中国团膳市场十大著名品牌”、“2016年度中国团餐百强企业”、“中国餐饮业质量信誉消费者(用户)满意十佳单位”、“2015中国餐饮业优秀品牌”、“中国饭店协会团餐副秘书长”等荣誉。蓝天膳食公司董事长夏广兵也因为一直致力于团餐行业的发展，积极引领餐饮行业走向专业化、规模化，在行业的种种杰出贡献，被授予多项荣誉，如“全国餐饮业五星级社会贡献奖获得者”、“2015江苏十大优秀企业家”、“全国餐饮业百名年度风云人物”、“诚商”中国百家杰出创新先锋人物”等。

餐饮其实就是一种良心，肩上的责任是责任，是对消费者健康的责任。近20多年来，蓝天膳食公司凭借这份责任心，凭借敏锐的洞察力和艰苦奋斗的创业精神，紧紧跟随餐饮市场，在团膳领域追求卓越。公司认为随着中国经济的快速发展及人民生活水平的提高，蓝天膳食将具有巨大的发展前景。从2006年，成立苏州市蓝天膳食服务有限公司后，总部设于苏州的蓝天膳食，逐步形成了以苏州为基地辐射全国各地的销售服务网络，并进一步形成品牌连锁、团餐承包、食品托管、美食广场、保洁服务、O2O等相关运营模式。

蓝天膳食公司的企业LOGO上有一个指南针，象征团膳既有现代气息又有前行方向，秉持健康、美丽、安全的理念。蓝天膳食收获了信任与支持，这种信任又把他们凝聚成团给每一个消费者，民以食为天，民以食为天，先忧后乐，民食为天，只要全社会共同努力，中国健康、美丽、安全的膳食天空，一定会更加湛蓝亮丽。

(吴中尚 永康)

全国诚信维权单位
全国百强商场



《诚信经营·借鉴篇》特约刊出