

脱下戎装再起航

“退役士兵学习能力强,组织纪律性强,工作任务执行起来雷厉风行、不折不扣、快速准确,对企业发展起到了积极作用。”汝州市青松餐饮服务有限公司负责人对录用的退役士兵赞不绝口。

军装在身,他们是保家卫国的人民子弟兵;脱下戎装,他们是各自岗位上的排头兵,守住退役军人就业线,使他们再一次燃起心中的豪情。



配餐车出发前,闫文亮向随车人员交代注意事项

细心

5月30日上午8点,市青松餐饮服务有限公司产品经理陈帅超换上消毒过的工装,戴上一次性口罩、防尘头罩和鞋套,经过洗手、烘干、消毒之后进入风淋室,通过强劲洁净的风力清除附着在衣物上的杂物,完成一系列流程后,进入正在紧张作业的生产车间。

“我负责的工作是配餐制作的整个过程,从食材前期处理到烹饪饭菜,每个环节都要把好质量关。”陈帅超曾在部队服役16年,历任战斗员、炊事员、司务长等岗位,退伍返乡后,2021年在市退役军人事务局推荐下成为青松餐饮服务有限公司的一员。

陈帅超介绍,在处理车间里,叶菜、根茎类蔬菜和肉类等食材将分到不同的加工生产线分开处理。在送上生产线之前,工作人员将对食材进行分拣和粗加工,按照标准剥掉破损的菜叶,淘汰受损的菜品等。

经过初步人工分拣后,蔬菜经过传送带进入清洗区域,在全自动净水系统中反复清洗。在清洗过程中,设备会自动探测水的洁净度,并根据水质随时更换净化水,生产线上还有杀菌及去除农药残留的功能,经过一系列操作蔬菜将被洗得更干净。而烹饪制作则由“炒菜机器人”主厨,所有配料备齐后,一个全自动炒菜机50秒能炒出220斤菜,然后根据三菜一汤的标准被分成5个组,再按照大荤、小荤、素菜进行分组管理,每道菜都有不同的制作标准,调味品添加精确到克,保证色香味统一。

“我们有现代集约化保障设备,有专业的食品监督员监管指导。”陈帅超说,“我们青松餐饮公司将一如既往在食品制作上更加细致、耐心,为全市广大师生们提供健康营养的餐品。”

放心

“所有人员注意,配餐装车完成后一定再次清点数量再贴封条。”装配车间外,一辆辆装满学生餐的车辆整装待发,闫文亮一边在各个出餐口查看,一边用手中的对讲机同其他环节工作人员保持沟通。饭菜烹饪制作完成之后,如何让孩子们及时吃上热气腾腾的饭菜,这背后,少不了闫文亮和他的团队的努力。

这个工作麻利的年轻小伙曾是特种作战某旅的一员。在服役期间,参加过所在军区大型特种驾驶员培训,取得了特种驾驶员资格证,担任过特种驾驶员、后火力操作手。退伍后,于2019年10月到郑州好生活餐饮集团河南青松餐饮服务有限公司就业,从事学生餐配送工作,2021年委派到汝州青松餐饮服务有限公司任配送部负责人。

闫文亮介绍,目前配送中心采用“热链送餐”的方式配送。饭菜在热厨间全部制作完成后运送到保温车间,由工作人员在净化车间进行配餐分装,装入保温箱后传送到送餐的保温车,配餐区可以直达成品发货区,全程保证人员不交叉,餐食放入送餐车后加贴封条,确保途中无人拆封。每辆餐车装有监控设备,并配有GPS定位系统,全程监控每一辆车的路径和司机的动态,在规范配餐员操作行为的同时保障配餐过程的安全。

从每天的车辆消毒、24小时车载监控、车辆装载封箱、食品留样等,闫文亮都要全程参与。车辆出发前,他每天雷打不动地召集所有随车人员,再次确认当天天气、交通等情况,并提醒注意事项。送餐车到达学校后,由学校工作人员将封条取下,现场测量餐品温度,随机挑选饭菜进行取样,放入留样柜内保存48小时。

按照要求,餐品送到学校时温度不能低于60℃。为了保证孩子们能吃饱,配送中心会根据用餐学生数量、饭量,适当多送一些饭菜当作备餐。

“孩子是祖国的未来,在日常工作中我能深刻感受到食品安全的重要性,配套服务课后延时服务政策为中小学生在提供在校午餐,更需要高标准地保证食品安全,让孩子们用餐暖胃也暖心。”闫文亮说。

耐心

在青松餐饮服务有限公司,有一位天天和数据打交道的幕后英雄,他就是退伍老兵裴许涛。

负责数据量化工作的裴许涛曾服役于中国人民解放军某部,从军16年中主要从事常规武器、化学武器、生物武器的数据统计量化工作,部队多年的教育和培养,使他养成了严谨的工作作风。退役后经过退役军人事务局推荐,裴许涛加入到了市青松餐饮服务有限公司。

“来到公司以后,公司领导和同事们热情让我感到很亲切,内心也很温暖。特别是部门领导能够结合公司岗位让我从事量化工作,与我之前在部队从事的工作形成了专业对口、无缝衔接,也让我重新找到了自己的‘主战场’。”裴许涛说,从储存食材的仓库到检验中心的样品,从分餐的重量,到配送的数量,每一个数据都需要裴许涛做到心中有数。每天开始工作前,他都会主动与财务部门对接,获取当天最新最齐全统计数据,然后参与到每个环节中,一一核对并现场进行监督指导。

岗位有分工,责任无大小。裴许涛在自己的岗位上一直兢兢业业,尽全力做到无遗漏、不出错。在工作上不懂不会的地方同事们也能及时地给予他指导和帮助,使他理清思路,找到出路,在工作里找到归属感、成就感,这也促使他工作中进步比较快。提及未来规划,裴许涛充满了憧憬和期待,他表示将不遗余力,全力以赴为市青松餐饮公司的建设和发展贡献自己的一份力量。

青松餐饮给我就业岗位

我让「青松」更挺拔



陈帅超在热厨间检查菜品质量



裴许涛(左)与同事交接数据信息



裴许涛认真核对量化数据



闫文亮查看出餐情况



张新涛向车间职工讲解机械使用方法

用心

在设备检修的岗位上,只要提起张新涛,大家都知道他是实干能手,一心扑在工作上,勤勤恳恳,埋头苦干。

张新涛2004年参军入伍,2009年10月入党,四级军士长军衔。原服役于新疆军区某团,于2020年退役,16年的军旅生涯中历任战士、机修班副班长、司机班班长等职,期间荣获嘉奖6次,优秀士官4次,四有军人2次,三等功1次。2021年3月,张新涛应聘到青松餐饮服务有限公司就业,他依旧保持军人的作风,对自己要求高,对工作充满热情。

“部队培养了我16年,现在工作环境转变了,但不变的是军人的本色与初心。”张新涛是这么说的,也是这么做的,他将在部队时严谨的工作作风延续到现在的工作中。

张新涛说,目前他主要从事工程管理工作,负责保障生产车间机器、水电气的正常运行。虽然在部队也从事机修工作,但机械性质还是存在很大差异,在这里他维保的是国内先进的食品生产机械,还有大型水净化装置、蒸汽发生装置、全自动米饭生产线等,这都极大开阔了自己的眼界。

“就像现在正在检修的这套110吨水处理设备,经过系统净化过的纯水电导率数据是6.73,这个数据比国家统一标准数据还要纯净,也能够保障我们制作餐饮的质量,让孩子们吃得放心。”张新涛对公司内的机械设备功能如数家珍。

张新涛在工作中能够吃苦耐劳,虽然岗位变了,但是他从不放松对自己的要求,他深知这些机械设备的重要作用和餐饮制作全流程中的关键作用,所以每分每秒都不曾松懈。

和检修班的同事们随时在岗,除了日常的机械故障检修,其他车间休息时,他还要对所有机械设备进行日常巡检。每上一套新设备,他总是主动去研究摸索,确保自己能够快速掌握设备的构造、原理和故障的排除方法。闲暇之余,他在做好设备维护的同时,通过自学,提高自身业务能力,并把学到的新知识运用到实际工作中,摸索出了一套符合公司实际的设备保养、巡检、维修方案,建立健全设备档案和设备维护操作流程,将公司生产设备保障工作开展得井井有条。

“维护好机械设备就是维护好我们日常生产,公司在工作中给我们充分发挥的舞台,在生活中,注重帮助我们补齐短板、增加阅历。我将不忘军人本色,干工作敢于吃苦、不怕吃苦,发挥退役军人的正能量,起到模范带头作用。”张新涛说。

军人虽已退役,但他们底色不改,仍然怀揣着为国为民的壮志;企业筑巢引凤,为退役军人搭建展示才华的平台,让退役军人找到证明自我的机会。市青松餐饮服务有限公司负责人表示,将积极创造更多的就业条件和机会,以优惠条件广泛吸引人才,聚薪成炬保障学生配餐舌尖上的安全。

融媒体中心记者 刚鑫雨 实习记者 黄浩锐