

虹美廚坊得獎感言

店長◎陳芬苓

虹美廚坊屏東店成立已經滿兩年了，從事餐飲工作，工時長，勞心勞力，突發狀況特多，每日肩負重任，不容許些許差錯，然而縱使戰戰兢兢，仍不免有所小小意外，其中的酸甜苦辣，想必是每位從事餐飲業者都能感同身受的經歷！這兩年來經過許多風風雨雨，點滴在心頭，如今第一次參加優良餐廳的徵選，就獲得主管機關的肯定與鼓勵，也算稍稍有所安慰。

虹美廚坊成立之初，創辦人李洮俊院長就一直勉勵大家，我們成立的使命與目的是要照顧國人的健康，傳遞健康飲食的新觀念，美食與營養健康兼具，讓大家透過正確的飲食習慣避免慢性疾病的發生。所以醫療團隊的營養師進駐廚坊，除了嚴選各項CAS食材，注重菜單的各類均衡營養素與計算卡路里熱量之外，特別注重衛生安全教育，讓大家平日落實環境衛生安全各項環節與流程的要求，期盼提供一個衛生安全與均衡營養兼具的餐食，照顧顧客的健康！因此除了自我要求之外，我們也很希望主

管機關能夠前來評鑑與提供建議，讓我們做得更好！

還記得99年沒有接獲任何餐飲業評選的訊息，所以錯失參加評選的機會，今年年初，就特別注意徵選的消息，甚至去電衛生所，希望能得到參選的通知，不再漏失機會。原本以為我們是參加盒餐業者的徵選，但是衛生所告知盒餐業者乃指參加學校投標的廠商，我們沒有參與學校投標，所以不符參選規定。能參加的可能只有優良餐廳的評選，後來經過烹飪公會的公文與衛生所的通知，得知我們符合參加優良餐廳的評選資格，可以參加，所以我們就很興奮的填表報名！殊不知所謂優良餐廳的評選，參選業者都是一些五星飯店或高檔大規模的餐廳業者，我們只是一家小小的便當店，要與大格局的餐飲業者競爭，應該輸面很大！縱然如此，我們仍舊勇敢報名參加，因為我們參選的目的只是希望衛生主管機關，能夠派員前來給予我們指導，看看我們平日所要求的

衛生安全各項流程，是否能夠符合主管機關的高標規定，讓我們有機會進步，同時能落實環境衛生安全的把關工作。

經過衛生所第一階段的評鑑與衛生局第二階段邀請專家學者與官員共同前來指導，給了我們很寶貴的建議，讓我們受惠良多！感謝主，榮耀歸給神，評選結果出爐了，今年優良餐廳採用分級制度，分為優、良、普三級，屏





東縣有22家餐飲業者入選優良餐廳，優級有八家，我們小小的虹美廚坊，勇敢的參選，卻得到優級的衛生優良獎，給予我們很大的肯定與鼓勵！令人雀躍與欣慰！然而得獎不是劃上句點，而是責任加重的起點，唯有保持謙虛與不足的態度，繼續努力，我們才能更加進步與持守這得來不易的榮譽！

每次看到同事們，尤其廚房姊姊們很努力認真的維持環境與用具的清潔，辛苦的擦擦洗洗，就很感動！便當店的工作，每天就像打仗一樣，跟時間賽跑，又要快又要好，應付突如其來的訂單，每天幾乎都要達成不可能的任務！今天能夠得此殊榮，除了感謝主，榮耀歸給神之外，真的要感謝虹美團隊所有成員們的努力，謝謝廚務部的永泰，忠志，婁姐、郭姐、桂蘭姐、玉梅，煮豆漿的銀票姐，早餐部的慧月、采霞、淑貞，門市部的慧燕姐、健榮、郁訢、雅雯與書村，感謝每一位在自己的崗位上都能認真付出；同時也感謝診所醫療團隊們的支持，特別是營養師們的指導與協助，才能讓我們虹美更上一層樓！當然最後一定要謝謝李院長與集美主任的全力支持，做我們最大的後盾，讓我們



無後顧之憂的向前衝！期盼透過這次的得獎的肯定與鼓勵，讓我們更加看重虹美的社會責任，繼續為顧客的健康把關，堅守每一道防線，提供更好的品質回饋大家的厚愛！