

全省25支救援队180人参加
蓝天救援队许昌大练兵

本报讯（记者 黄增瑞）“据市公安局110指挥中心反馈，鹿鸣湖水域有人落水，许昌蓝天救援队迅速组织队员赶赴现场进行施救！”9月2日上午，收到队长的指令后，许昌蓝天救援队8名队员立即赶赴鹿鸣湖，对“落水者”进行营救。这是全省蓝天救援队在我市进行水上大练兵的一个科目展示。

在鹿鸣湖训练现场，多支蓝天救援队先后进行了溺水救援、群众转移、车辆被困施救等科目，有理论有实践。“水域救援是一项突发性强、技术要求高、救援难度大、危险系数高的救援项目，要求救援队伍确保出现险情时能够快速反应、迅速作战，为保护人民生命财产安全提供坚强有力的保障。”许昌市应急管理局应急预案调控科科长张栋利说，这次河南省域蓝天救援队第二期水域救援技能培训在鹿鸣湖进行，是全省“蓝天人”在水上的一次大练兵活动，全省共有25支蓝天救援队180人参加。

树立政府窗口
优质服务形象

本报讯（记者 许廷合）为了更好地践行“放管服”，营造良好的营商环境，8月28日下午，许昌市民之家民政窗口负责人伍文勇，为新成立的许昌市再生资源商会提供上门服务，将社会团体法人登记证书送到了该商会会长芦萍手中。

此次上门服务，本着高效快捷、主动沟通的态度，从讲清政策、摸清实情入手，对接需求、提高效率，打通便民服务“最后一公里”，以实际行动推进我市营商环境工作，用真心换取群众的满意，赢得好口碑，树立政府窗口优质服务形象，为政府增光添彩。

禹州“兵之梦”
许昌送老兵

本报讯（记者 黄增瑞）为营造许昌市争创全国双拥模范城市浓厚氛围，9月1日，禹州“兵之梦”党支部爱国拥军模范团的成员，一起来到驻许杨根思部队杨根思连，慰问部分退役老兵，并向退役老兵赠送了杨根思的钧瓷雕像。

在座谈会上，“全国五一劳动奖章”获得者、“全国爱国拥军模范”吴新芬感谢退役老兵多年来在“第二故乡”所做的贡献，同时希望退伍老兵“退伍不褪色”，继续保持发扬部队优良传统作风，在地方发展中再立新功。

连续11年爱心捐赠
绿佳集团情暖校园

本报讯（记者 张铮 通讯员 张东红）8月31日，绿佳集团带着浓浓爱心和开学物资来到绿佳轩岗小学。每年的今天，来自绿佳集团的爱心都会如约而至。

浙江绿佳集团自2013年投资70万元，在鄢陵县安陵镇捐建绿佳轩岗小学以来，每年秋季开学前都要进行一次爱心捐赠，今年捐赠了价值3万元的空调和书包。

截至目前，绿佳集团已连续开展捐赠活动11年，共捐助桌椅、校服、书包、文具、空调等价值55万元的物资。

心无旁骛抓发展 全力以赴拼经济

实探胖东来“中央厨房”

只要打上“DL”标志的商品，就代表着品质与信任

□ 本报记者 毛迎 文/图

核心提示

《游客蹲守胖东来抢购大月饼，称从未想过买月饼需要百米冲刺》《中秋节将至，胖东来大月饼“一饼难求”》……随着中秋节临近，网络平台上不断出现类似文章和视频，胖东来的大月饼又“火”了！在胖东来天使城、时代广场等门店，每天都能看到顾客早早排起长队，只为一开门就能抢购到大月饼。

你知道网红大月饼是在哪里生产的吗？9月1日，记者实探胖东来“中央厨房”，在这里不仅看到了令众多网友“眼馋”的大月饼，还有红丝绒蛋糕、伯爵红茶卷等畅销单品，以及许昌人逛胖东来常买的豆腐、豆芽、馒头、面条等家常食材。



胖东来“中央厨房”的工作人员正在加工食品

【深度融合】“两业”融合赋能高质量发展

原材料车间、熟食车间、豆制品车间、面包车间、蛋糕车间、油炸车间、中式面点车间……9月1日，记者在胖东来“中央厨房”看到，各个车间配套设施齐全，工作人员正有条不紊地加工面包、蛋糕、豆制品等食品。

胖东来“中央厨房”位于胖东来综合生产基地，是胖东来实业有限公司下属重点项目，也是园区食品加工生产的智能化、科技化样板车间，建筑面

积约3.4万平方米，于2023年6月9日正式投入生产使用。

胖东来综合生产基地项目东至许州路、南至保元堂药业、西至桃源路、北至许由东路，总建筑面积约16.2万平方米。作为胖东来集团实施转型发展重点建设的产业项目，胖东来综合生产基地对标国际一流，推动先进制造业和现代服务业深度融合，是我市首家由单一实体经营到“生产制造+线

上新零售”的新型产业项目，也是目前规模最大、智能化水平最高、产业链条最完整的“两业”融合项目。

“‘中央厨房’引进国内外先进的熟食制品、烘焙制品、豆制品、水生菜、中式面点制品五大类自动化生产线。目前，胖东来旗下各超市销售的200多种食品都是这里生产的。后期，可实现胖东来400多种自主品牌的生产。”胖东来“中央厨房”的工作人员说。

【细节完美】细节彰显用心服务的理念

“中央厨房”通过集中采购、集中生产、集中配送的方式优化供应链，提升全渠道品质管理，同时以完善的设置、完美的细节，引领食品生产行业向健康、安全、专业，让顾客更加信任和放心的方向上迈进！

每盒售价一两元钱的豆芽要经过几道工序才能进入胖东来的卖场？

在豆制品生产车间外，标注着豆芽的生产工艺流程：采用经过严格过

滤的净水，以避免淋水的方式进行豆芽培育，通过豆芽翻转机、空气能干洗机等设备，高效出产真正让老百姓放心的水生菜品。

“大家都知道豆芽生产离不开水，但胖东来的豆芽在加工过程中需要经过‘干洗’环节。”胖东来“中央厨房”的工作人员说。

“干洗”有什么好处呢？空气能干洗机通过震动使豆壳脱落，脱落的豆

壳被吸入固定的容器，在节省人工、提高效率的同时，能达到节能省水、延长豆芽保质期的效果。

馒头工艺流程、西点工艺流程、豆芽工艺流程……每个车间都有类似的图文说明，每种食品的加工流程一目了然。

不得不说，胖东来的“中央厨房”和其卖场一样，公开、透明，每一个细节都彰显着用心服务的理念！

【保障民生】以优质服务引领美好生活

只要打上“DL”标志的商品，就代表着品质与信任！

胖东来以其优质的服务赢得全网关注，很多打卡过胖东来的外地游客都说，胖东来不是一个企业，而是一所学校。

消毒风淋间、净水处理间、原材料冷藏库和冷冻库……与加工车间配套

的消毒、储存等环节科学严谨，传递着胖东来“中央厨房”保障民生、创造品质、提供时尚、引领美好生活的目的。

胖东来“中央厨房”设有专业的食品检测中心，严格按照国家食品工业检测检疫标准对热加工、冷处理的自制食品，以及自采水果、蔬菜、水产品、肉制品进行每批次的自检，并对食

材供应追根溯源，建立健全档案体制，高标准对商品进行检测，确保为顾客提供安全可靠的食品。

胖东来“中央厨房”还设置了商品研发中心，用匠人精神开发每一款产品。随着新品种的研发和生产规模的不断扩大，具有“胖东来品质”的商品会更加丰富。