



严控食品流程安全, 打造高端烘焙品牌

唐乐食品让顾客安心健康消费

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 晋森 通讯员 李亚

“Tasty love”唐乐品牌自成立以来, 致力于打造成为山东省最具影响力的烘焙高端品牌。“一”份健康的关心, “一”份天然的品味, “一”份温暖的感动, “一”份不变的坚持, “一”份永远的回忆……麦香漫逸, 唐乐至今以“五一”原则, 作为公司的经营方针, 十几年一路走来始终坚持不变。疫情期间, 唐乐以更严格的操作流程和制作标准, 为消费者提供更加优质安心健康的唐乐食品。



提供安心整洁购物环境 让顾客绽放健康微笑

3月14日, 在唐乐蛋糕杨柳国际店内, 副店长田俐正在给进店的每一位顾客仔细测量体温, 并详细地做好个人信息登记。副店长刘亚伟则细心地对橱窗玻璃、桌子台面进行消毒。店长郭迪则来回地进行检查, 确保每一项防控步骤都落到实处。这是唐乐蛋糕杨柳国际店在疫情防控下的一个画面, 像这样的情况, 每天都在有条不紊地进行着。

记者在店内看到, 琳琅满目的烘焙食品、蛋糕布满了食品架, 在灯光的照射下映出烘焙食品特有的柔和光芒, 进店的顾客不时前来, 甚至购买起来都有些迫不及待了。“目前大部分的烘焙食品包括面包、西点等都已经恢复, 蛋糕等食品也都可以现做

现卖了, 店内的工作都已经基本全部恢复正常。”店长郭迪表示, 目前门店员工全部统一佩戴口罩, 口鼻不外漏; 做好上岗前员工身体检测与跟踪, 并做好每日记录, 保障服务的每一位员工都让顾客绽放出健康的微笑。

目前, 唐乐蛋糕对每家店都做出了具体要求, 包括每名员工进出上岗洗手消毒, 每小时一次, 触及流动人员接触物品立即用75%酒精喷洒消毒。另外, 做好门店环境工作, 消费者进店测量体温, 并记录登记跟踪, 佩戴口罩入内, 合理控制店内人员数量, 为消费者提供安心购物环境; 店内使用含氯消毒剂对门店环境进行消毒, 收银区、休闲区、货架区以及门把手等区域用75%酒精进行消毒处理; 门店打烊后, 对门店所有器具进行消毒晾晒等工作, 严格按照流程和标

准制作。

全流程严控食品安全 打造全省烘焙高端品牌

在生产环节, 唐乐结合当前的疫情防控情况, 成立车间生产专职管理小组, 负责生产员工的防疫管控、培训和保障生产秩序正常进行。在工厂车间内, 严格加强车间员工上岗前检查, 每日记录登记, 每位员工上岗前都会先经过喷淋室, 严格消毒后才可进入生产车间。从原材料采购、

生产过程、出厂销售, 全程严控食品安全, 增加消毒灭菌力度与频度, 强化疫情防控期间食品安全。同时, 加强产品配送车辆严格把控, 车辆进入前喷洒消毒, 配送人员上岗检查, 并保留记录, 确保为消费者提供合格优质安心的食品, 为消费者提供安心的食品与购物环境。

唐乐烘焙连锁品牌, 目前已拥有50多家烘焙连锁直营店, 遍布济宁、邹城、嘉祥、兖州及周边城市, 十几年始终秉承“重安全”、“重健康”、“重品质”的经营

理念, 持续为提高消费者生活品质为己任, 致力于把唐乐打造成为山东省最具影响力的烘焙高端品牌。

唐乐还提出“五一”原则, “一”份健康的关心, “一”份天然的品味, “一”份温暖的感动, “一”份不变的坚持, “一”份永远的回忆, 唐乐也希望用她们的用心、贴心及品味能够为每一位渴望美味的顾客心灵带来温暖的感动, 让每一位接受过唐乐服务的顾客都能在他们的内心深处留下温暖美味的回忆。



- “一”份健康的关心;
- “一”份天然的品味;
- “一”份温暖的感动;
- “一”份不变的坚持;
- “一”份永远的回忆;

唐乐希望用她们的用心、贴心及品味 为每一位顾客留下温暖美味的回忆……

迟日江山丽 春风花草香

—— [唐] 杜甫

春风十里, 温暖如你
春天的蓬勃生机体现得淋漓尽致