

首先感謝老師給我們這次的機會去參訪鮮湧以及統鮮公司，經過這次的參訪讓我在公司內看到了很多平常上課中學到的，包含原料的先進先出、人流以及物流的走向、各式大型的加工設備(工廠可能有，但只有小型的)。我認為這次參訪跟大一參訪的葡萄王相比，有看到並了解更多，當時真的是在裡面走很久但是又沒有辦法學到或是看明白什麼，但是因為多了三年的學習經驗，所以這次參觀時在老師講解時會更清楚在說明什麼，而不再是像大一一樣懵懂。

原來一個團膳工廠在運作時會有那麼多的考量，鮮湧公司真的很細心，大從各加工區之間的緩衝區域，小至一個台階地設機都有其所用心之處。然後也是在實際參訪後才真的了解到「人流要從最乾淨走到最髒；物流要從最髒走到最乾淨」這件事情，而且個處理之間都有投料口，去真的防止人員往乾淨的方向走以免污染，還有進入處理區之前要經過吹風及酒精消毒，正是有這樣的把關才能造就安心的團膳。然後除了團膳以外還有許多產品，像是真空包裝的寶寶粥使用了真空技術，或是肉製品會有真空肉類按摩機，還有殺菁、選別、過濾等技術。

接待人員分享了公司成立的過程、目前面對的困難、各地送餐的選擇與取捨。讓我知道原來管理一個公司要面對那麼多問題要解決。很好奇的是不知道他們的產品是如何發想的，畢竟面對這麼龐大的市場，要如何尋找消費者所需所想所愛呢？因為上了一學期的新產品研發所以真的很好奇！

