



广东绿康膳食管理有限公司

公司资质

联系人：杨小姐

电 话：13827260228 0769-81766765

邮 箱：kingjc168@163.com

网 站：www.lkaat.com

地 址：东莞市长安镇民营路9号

目 录

★ 一、公司简介-----	03-10
★ 1.公司介绍-----	03
★ 2.公司发展历程-----	04
★ 2.组织架构-----	05
★ 4.企业文化-----	06
★ 3.公司资质及荣誉-----	07-12
★ 二、企业能力展示-----	13-23
★ 1.部分合作客户-----	11
★ 2.人员配置-----	12-15
★ 3.物流配送中心-----	16-18
★ 4.食品安全检测室-----	19-20
★ 5.食材进货优势-----	21-23
★ 三、用户投诉处理制度-----	24-26
★ 四、结束语-----	27

公司简介



广东绿康膳食管理有限公司成立于2008年，是一家专业为企业、餐饮连锁、高校食堂、政府机关提供**食堂承包**、**食材配送**、**厨房规划设计**为一体的专业膳食管理公司。

本公司已顺利通过ISO9001质量管理体系、ISO22000食品安全管理体系、ISO18001职业健康安全管理体系、ISO14000环境管理体系认证,服务人员800多名。公司一向秉承以绿色食品、美味健康为原则，从农田到餐桌一切以安全、健康及美味为中心。

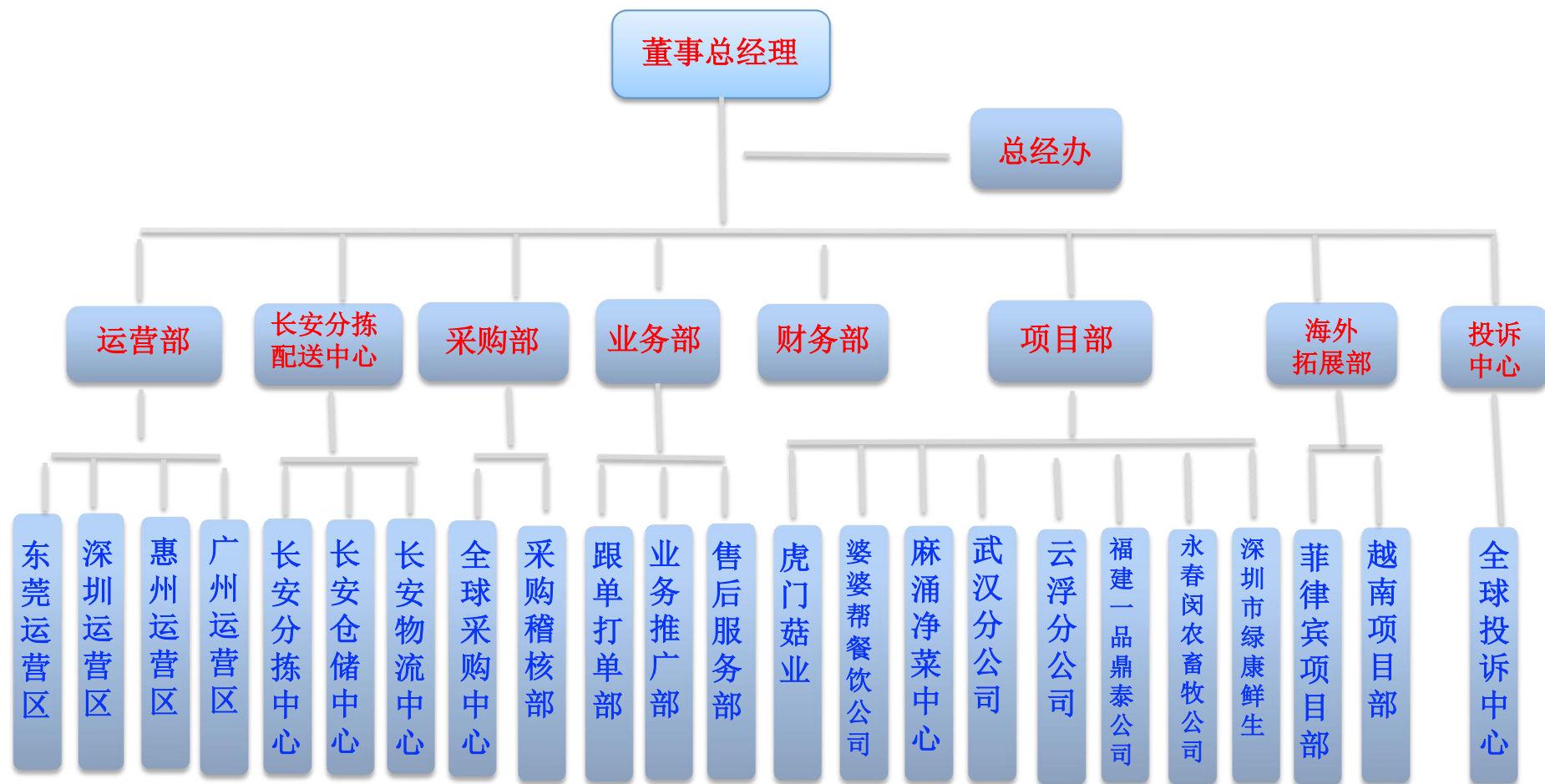
所有食材公司统一采购、统一管理及配送。自有物流中心、食品安全检验室、保鲜库、冷藏库、调料库及冷藏配送车队。长期与云南、山东、广西等多个大型绿色蔬菜种植基地长期签订合作合约，真正形成产、供、销、服务一条龙的经营体系；服务就餐人数达到30万人以上，并始终保持着零事故率，深受广大客户的信任和肯定。





20年深耕磨一剑，今朝砥砺前行







绿色

健康

诚信经营，用心服务，追求卓越

以客户满意为中心，用心做好每件事

以质量求生存，以服务谋发展

安全第一，客户满意为结果

统一指挥，分散管理，公平公正

统一采购，统一配送，货真价实

以人为本，唯才识用

拼搏，进取，创新，实干

团结，协作，共赢

企业宗旨

服务理念

经营理念

品质原则

管理原则

物流原则

用人原则

企业精神

团队精神

营养

便捷

让客户满意

——是绿康的使命和经营的根本——



客户的满意是我们不懈的追求！

公司资质



1	营业执照
2	食品经营许可证
3	ISO食品安全管理体系认证证书
4	ISO质量管理体系认证证书
5	ISO环境管理体系认证证书
6	ISO职业健康安全管理体系认证证书
7	HACCP体系认证证书
8	企业信用等级证书
9	企业资信等级证书
10	重合同守信用企业证书
11	诚信经营示范单位证书
12	质量服务诚信单位证书
13	重质量守信用企业证书
14	重服务守信用企业证书
15	诚信企业家证书
16	行业诚信单位证书
17	诚信供应商企业证书
18	企业资质证书
19	膳食管理服务企业资质证书
20	东莞团膳优秀企业证书
21	全国优秀餐饮企业
22	中国绿色蔬菜配送优秀单位
23	中国团餐行业领军品牌
24	全国菜篮子重点工程企业
25	食材配送行业无公害食品
26	政府采购优秀供应商



国家企业信用信息公示系统网址: <http://www.gsxt.gov.cn>

国家市场监督管理总局监制



国家市场监督管理总局监制



公司资质



公司资质



部分成功案例



目前合作客户100多家，致力于100人以上企业做好食堂后勤保障工作。

知名企业



上市企业



中小企业



单位/学校



品牌餐饮





我司的配送宗旨是“三按”，按时、按质、按量。“三专”，专人、专车、专线。

按时

严格按照双方协商的时间要求和规定配送

按质

保证提供质量合格的优质产品，并记录每个送货批次

按量

按照贵司的配送明细、数量、地址认真执行配送工作

专人

我司合理安排固定工作人员实施配送方案

专车

我司针对本项目的实施，计划从我司配送中心抽出固定的运输车辆，实施专车配送

专线

我司为本项目的实施制定优化便捷的路线

PDCA管理法

(P)计划——(D)执行——(C)检讨——(A)再行动

8S管理体系

整理、整顿、清扫、清洁、素养、安全、节约、学习

QA质量管理体系：

全面执行ISO质量管理体系、HACCP 食品安全管理体系。

严格执行公司的“五心”标准：

诚心--诚心诚意；

贴心--站在对方角度考虑问题，以心换心；

细心--细致周到，不漏掉一个问题，不放过一个细节；

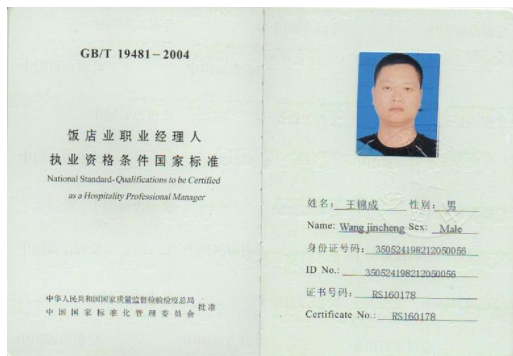
耐心--始终保持服务耐心,最苛刻的客户是我们最好的教练；

舒心--客户放心，更开心，这就是我们的工作。



职 位	职 责
客户主管	1、代表我公司统筹本单位全部日常经营活动 2、与贵公司相关管理部门的协调与沟通，了解客户需求，客诉处理及改善方案 3、服务事项督导（24小时）
车辆	根据实际配送需求安排专车，专为贵司专用。
送货负责人	每天专人跟车送货，负责贵司食材配送、签单等现场问题沟通及处理。 所有工作人员必须进行严格的岗前培训 积极倡导微笑服务，建立一套完善的服务奖惩制度，提升员工的服务意识
整菜员	根据贵司实际需求数量安排人员，按贵司标准整理、装框，保质保量，杜绝烂叶、黄叶、品种不符等情况发生。
采购、仓管、质检员	公司统一采购；统一收、发，统一进行农残抽检检测及管理，进一步保障需求方食品安全。
客服人员	1、专人接收订单：15107692320黄小姐 微信号下单：lvkang068 邮箱：yangju22222@163.com 2、客服专线： 0769—81766765专门的客服小姐为您解决您的困扰与投诉建议。 3、总经理信箱：kingjc168@163.com24小时接受您的建议与方案。

工作人员百分百持证上岗



执业资格证



公共营养师



高级营养师



高级西式糕点师



高级食品检验工



高级食品检验工



高级食品安全管理师



高级食品安全管理师

工作人员百分百持证上岗



 	职业名称: 厨师 Occupation name: _____ 职业等级: 高级 Occupational grade: _____ 理论知识考试成绩: 86 Result of Theoretical Knowledge Test: _____ 技能考核成绩: 88 Result of Operation Skill Test: _____ 评定成绩: 合格 Result of Test: _____ 工作单位: _____ Workplace: _____
姓名: 胡恩卷 性别: 男 Name: _____ Sex: _____ 身份证号: 430422197803238314 ID No: _____ 证书编号: GWCP246548325 Certificate No: _____ 颁证日期: 2024年3月1日 Date Of Issue: _____	

高级厨师证

 	职业名称: 厨师 Occupation name: _____ 职业等级: 高级 Occupational grade: _____ 理论知识考试成绩: 81 Result of Theoretical Knowledge Test: _____ 技能考核成绩: 88 Result of Operation Skill Test: _____ 评定成绩: 合格 Result of Test: _____ 工作单位: _____ Workplace: _____
姓名: 刘江锋 性别: 男 Name: _____ Sex: _____ 身份证号: 450921199412084411 ID No: _____ 证书编号: GWCP246552147 Certificate No: _____ 颁证日期: 2024年2月19日 Date Of Issue: _____	

高级厨师证

 	职业名称: 厨师 Occupation name: _____ 职业等级: 高级 Occupational grade: _____ 理论知识考试成绩: 85 Result of Theoretical Knowledge Test: _____ 技能考核成绩: 89 Result of Operation Skill Test: _____ 评定成绩: 合格 Result of Test: _____ 工作单位: _____ Workplace: _____
姓名: 庞兵 性别: 男 Name: _____ Sex: _____ 身份证号: 422325198204030034 ID No: _____ 证书编号: GWCP246532562 Certificate No: _____ 颁证日期: 2024年2月19日 Date Of Issue: _____	

高级厨师证

 	职业名称: 厨师 Occupation name: _____ 职业等级: 高级 Occupational grade: _____ 理论知识考试成绩: 86 Result of Theoretical Knowledge Test: _____ 技能考核成绩: 87 Result of Operation Skill Test: _____ 评定成绩: 合格 Result of Test: _____ 工作单位: _____ Workplace: _____
姓名: 唐圣治 性别: 男 Name: _____ Sex: _____ 身份证号: 43058119900216601X ID No: _____ 证书编号: GWCP246548525 Certificate No: _____ 颁证日期: 2024年2月19日 Date Of Issue: _____	

高级厨师证

 	职业名称: 厨师 Occupation name: _____ 职业等级: 高级 Occupational grade: _____ 理论知识考试成绩: 86 Result of Theoretical Knowledge Test: _____ 技能考核成绩: 90 Result of Operation Skill Test: _____ 评定成绩: 合格 Result of Test: _____ 工作单位: _____ Workplace: _____
姓名: 徐俊 性别: 男 Name: _____ Sex: _____ 身份证号: 421083199103181651 ID No: _____ 证书编号: GWCP246525624 Certificate No: _____ 颁证日期: 2024年2月19日 Date Of Issue: _____	

高级厨师证

 	职业名称: 中式烹饪师 Occupation name: _____ 职业等级: 高级 Occupational grade: _____ 理论知识考试成绩: 84 Result of Theoretical Knowledge Test: _____ 技能考核成绩: 80 Result of Operation Skill Test: _____ 评定成绩: 合格 Result of Test: _____ 工作单位: _____ Workplace: _____
姓名: 李亮 性别: 男 Name: _____ Sex: _____ 身份证号: 42122319960208415 ID No: _____ 证书编号: HRPJA177158640 Certificate No: _____ 颁证日期: 2024年02月19日 Date Of Issue: _____	

中式烹饪师

 	职业名称: 公共营养师 Occupation name: _____ 职业等级: 高级 Occupational grade: _____ 理论知识考试成绩: 85 Result of Theoretical Knowledge Test: _____ 技能考核成绩: 89 Result of Operation Skill Test: _____ 评定成绩: 合格 Result of Test: _____ 工作单位: _____ Workplace: _____
姓名: 刘珊珊 性别: 女 Name: _____ Sex: _____ 身份证号: 411328198801165523 ID No: _____ 证书编号: GWCP246548530 Certificate No: _____ 颁证日期: 2024年3月1日 Date Of Issue: _____	

公共营养师

物流中心平面图——5000m²



保鲜库1400m²

冷冻库1000m²

干调库 1100m²

粮油库800m²

恒温分拣中心1000m²

净菜加工中心200m²

肉类加工中心200m²





序号	名称
1	配送车间
2	保鲜仓库
3	冷藏仓库
4	干货仓库
5	低温加工间
6	农药残留检测室
7	检测仪器
8	常温及冷藏配送车
9	多功能切菜机
10	肉类切割机
11	全自动洗筐机



现有物流中心——冻库仓储设施





食品安全检测



检查项目：农残、吊白块、亚硝酸盐、二氧化硫



检查项目：果品、蔬菜、水质、水产品中重金属铅、六价铬、汞、砷、铁、镍、铝的快速检测



检查项目：猪肉、牛肉、鸡肉等动物肉类水分含量



餐饮具、食品加工工具、用具等的
超声波清洁



检查项目：餐饮具、食品加工工具、用
具等物品表洁净度快速测定



部分长期稳定合作关系的种养殖基地



序号	供销类别	名称
1	水产	深圳市盒渔鲜活配送有限公司
2	畜牧	成都双冠食品有限公司
3	畜牧	山东一达食品有限公司
4	畜牧	山东太合食品有限公司
5	畜牧	诸城市希汇康有限公司
6	畜牧	广州加厨宝食品有限公司
7	粉面	东莞市嘉翔食品有限公司
8	蔬菜种植	华东（福建）精炼糖有限公司
9	粮油	东莞市易天油脂贸易有限公司
10	水果	东莞市宏远果品有限公司
11	饮料	东莞市菁洋贸易有限公司





公司长期与云南、山东、广西等多个无公害蔬菜种植基地以及大型养殖场签订长期合作合约，尽量做到原产地可跟踪，每日单个品种总采购量10000斤以上，杜绝有农残留蔬菜和有害饲料喂养的肉类，保障蔬菜、肉类稳定供应，饭菜质量不受市场价格的影响。







凡属顾客对我司的有关服务工作或商品问题的反映，包括电话，书面、当面口述等方式，均属于客诉。

?

什么是投诉？不满？顾客对自己期望没有得到满足的一种表述？

顾客投诉的原因

自身情绪的问题

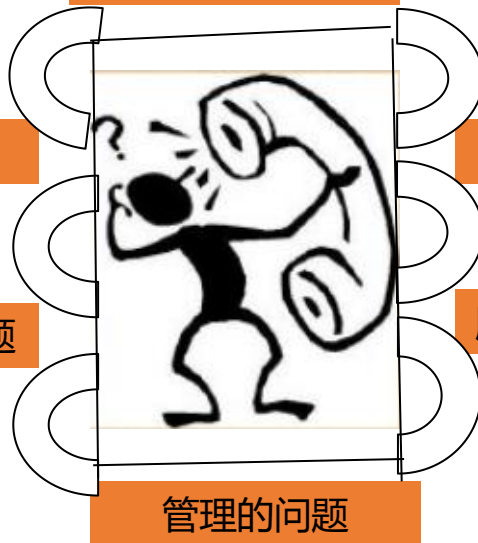
承诺不兑现的问题

服务质量的问题

规章制度的问题

服务技能、态度问题

管理的问题





- ◆处理顾客抱怨要有诚意
- ◆真心体会顾客的抱怨，站在顾客的角度考虑问题。
- ◆对事件的反省：与同事一起分享得失，触类旁通，防止类似现象的再次发生。
- ◆不计较得失：不要害怕投诉，顾客的不满往往不是冲着你而来的。
- ◆不要去烦扰同事：保持乐观的态度，不在同事之间宣泄不愉快的情绪。

处理客诉的禁语：

“不可能，不会发生这样的事。”
“这个问题连三岁小孩都懂。”
“一分钱，一分货。”
“这个问题不是我们的事儿。”
“这个问题我不清楚。”
“我不是已经跟你说不行了吗？”



处理客诉恰当的语言表述：

“不如我们这样处理吧、、、”
“如果这样处理，您觉得、、、”
“您看这样可以么、、、”

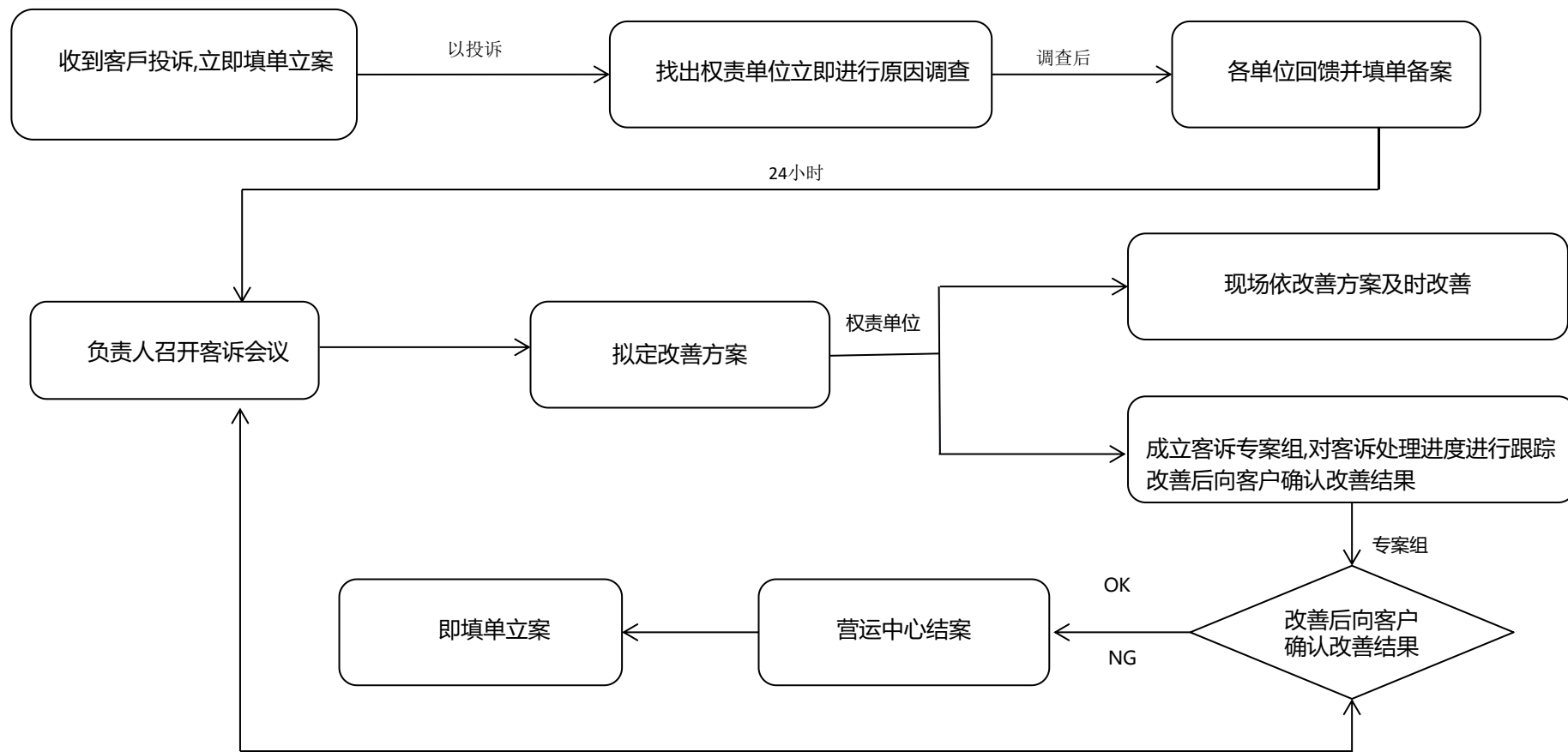


充分道歉并表示关心，
让顾客知道你已经了解他的问题。



仔细聆听：任何解决冲突的关键都
在于你能否倾听顾客反映的问题。

客诉处理流程





如贵司给与此次合作的机会，我们将会以热情的态度，专业的管理和服务为贵司的发展做强有力的后盾和保障，我们不敢承诺自己做得最好，但我们会朝做得更好的方向去持续完善和灵活调整我们的经营管理方法，以诚恳的服务态度，优良的膳食品质服务回馈给广大同仁，期待我们之间的合作达到最佳搭配状态，更趋向完美，从而促进贵司事业迈向更辉煌！

本次简述如有未细化详尽之处，希望有机会进一步阐述！

谢谢！期待早日为贵司服务！

服务公司：广东绿康膳食管理有限公司

联系人：杨小姐

联系电话：13827260228 0769-81766765