



绿都(膳食)集团



《绿都膳食相关资质简介》 为您提供强有力的后勤保障！



2026



绿都（膳食）集团愿景：打造多元化餐饮名片
赢得客户优质口碑



绿都（膳食）集团



CONTENTS

目录

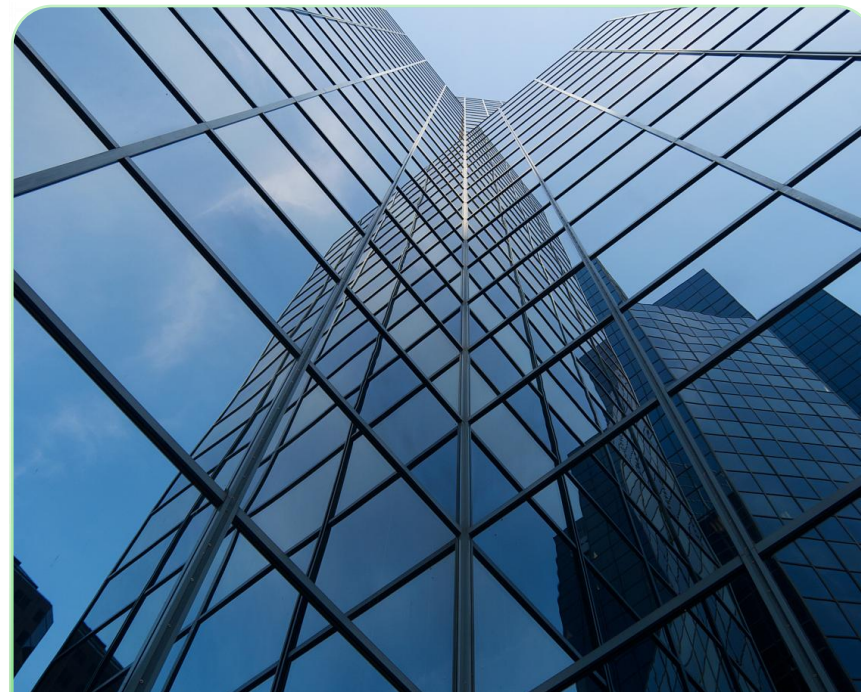
	01		
公司概况	◀▶		04
		承包运营方案展示	◀
	02		
部分合作项目优秀案例展示	◀▶		
	03		05
服务优势	◀▶	现场运营管理	

绿都集团愿景：打造多元化餐饮 赢得客户优质口碑



PART 01

公司概况



绿都（膳食）集团

绿都（膳食）集团简介



“绿都膳食”系大型连锁餐饮集团，为做大做强绿都团膳事业，公司先后成立了深圳市绿都膳食管理有限公司、深圳市绿之都食品科技有限公司、深圳市绿之都厨房科技有限公司、惠州市绿之都食品科技有限公司等分公司（总注册资金为15000万元）。迄今为止，公司已经发展成拥有深圳、惠州、河源、汕头、广州、东莞、厦门、湖北8个分支机构。汇集一批来自知名餐饮及食品行业多年管理经验的专业人才，立志将传统饮食文化与现代健康理念完美结合，引导行业从传统向现代的跨越，成为绿色团膳行业的创新者、改革者与实践者。

“绿都膳食”倡导低碳环保、引领绿色生活，建立了透明化、信息化与现代化的优化流程管理，对食品原料严格筛选，对产品品种和口味悉心研究，对物流配送严格跟踪和控制，以安全、透明、便捷及个性化的方式向企事业单位、学校、医院、大型工业园区、建筑工地等提供绿色健康、新鲜、美味、营养、时尚的优质餐饮服务和产品。

“绿都膳食”关注从农田到餐桌的每个细节，不断优化和整合自身的产业链，已发展成为一家集绿色食品研发、原材料集中采购加工、生产、配送及销售为一体的专业团膳服务企业。坚持走“产、学、研”相结合的道路，运用低碳技术和IT平台作为新的增长点，采用品牌战略、运用股权激励，让员工与合作者共同分享公司发展所带来的成果，努力打造团餐产业的绿色品牌。

我们的宗旨：不求利润每天增加，力争抱怨每天减少。不求企业最大，但求口碑最好。力争把公司打造成为行业内口碑最佳的绿色餐饮品牌！

一、经营资质



全国第一批团膳企业，在餐饮行业深耕超20年。

- 2011年成立至今，服务全国客户120余家，承载能力强；公司全国总用工人数1100余人，主要管理团队8-10年以上餐饮经验，运营经验丰富。
- 行业布局广泛，围绕客户为中心在全国成立分公司及物流中心，在不影响客户后勤成本的情况下，不断优化供应链成本，提升服务品质。
- 透明化、信息化、现代化流程管理，打造数智化餐饮标准流程，确保食品安全与质量。



绿都（膳食）集团



注册资本1个亿

深圳市绿都膳食管理有限公司

统一社会信用代码: 914403005747952368

商事登记信息

年报公示信息

抽查检查结果信息

经营异常信息

严重违法失信信息

基本信息			
注册号	440307105397303	统一社会信用代码	914403005747952368
企业名称	深圳市绿都膳食管理有限公司	法定代表人	张文平
住所	深圳市龙岗区宝龙街道同心社区万象工业区31号101-401	成立日期	2011-05-13
认缴注册资本总额	(人民币)10000万元	核准日期	2021年06月04日
一般经营项目	提供饭堂管理服务;企业管理咨询;厨房设施的技术开发、销售及上门维修;禽畜生肉、初级农产品、蔬菜的销售及配送;国内贸易。	类型	有限责任公司
企业登记状态	存续(在营、开业、在册)	许可经营项目	预包装食品配送与销售;中餐制售;提供餐饮服务。
营业期限	永续经营		

股东信息		
股东名称	认缴出资额	认缴出资比例
胡宜静	200万元	2%
张文平	9800万元	98%

成员信息	
成员名称	职务
胡宜静	监事
张文平	执行董事
张文平	总经理

主办单位: 深圳市市场监督管理局 (深圳市知识产权局) 网站标识码: 4403000004 粤ICP备15042059号 粤公网安备 44030402002947号 | [网站地图](#)

→ [网站概况](#) → [隐私保护](#) → [联系我们](#)

办公地址: 深圳市福田区深南大道7010号工商物价大厦 办公时间: 09: 00-12: 00, 14: 00-18: 00 (工作日)



绿都（膳食）集团

一、公司概况



国内大型团膳公司-餐厅承包服务商
致力于为客户提供专业化、个性化的一站式后勤餐饮解决方案。



企业优势

A

- ✓ 经验丰富的管理团队
- ✓ 全链条信息化智慧餐厅
- ✓ 自有生态农业基地
- ✓ 自有研发创新食谱

五大业务模块

B

- ✓ 饭堂承包运营与管理
- ✓ 医院、学校、部队餐厅人力托管
- ✓ 蔬菜、食品原材料配送
- ✓ 学校及大型园区营养配餐
- ✓ 厨房设计规划与厨房设备制造及安装

供应链配套实力

C

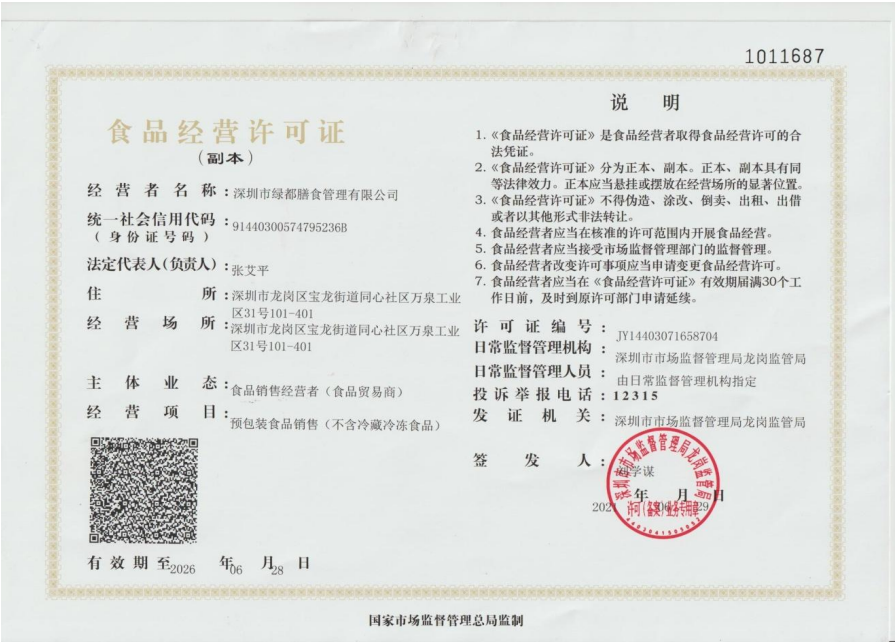
- ✓ 广东、云南 及湖北6000亩生态
农业基地
- ✓ 广西东兰县肉牛合作养殖基地

一、经营资质



国家市场监督管理总局监制

绿都膳食食品经营许可证
(餐饮管理类)



国家市场监督管理总局监制

绿都膳食食品经营许可证
(食材配送类)



绿都（膳食）集团



权威机构认证，管理更加规范，风险可控。

九大体系认证

- 1、HACCP体系管理认证
- 2、ISO9001质量管理体系认证
- 3、ISO22000食品安全管理认证
- 4、ISO45001职业健康安全管理认证
- 5、ISO14001环境管理体系认证
- 6、商品售后服务评价认证
- 7、供应链安全管理体系认证证书
- 8、诚信管理体系认证证书
- 9、反贿赂管理体系认证证书

权威机构认证，管理更加规范，风险可控。

九大体系认证



权威机构认证，管理更加规范，风险可控。

九大体系认证



权威机构认证，管理更加规范，风险可控。

九大体系认证



权威机构认证，管理更加规范，风险可控。

九大体系认证

品保认证
QACC CERTIFICATION

供应链安全管理体系认证证书

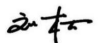
深圳市绿都膳食管理有限公司

证书编号: 29124SCS00004R0M
社会信用代码: 91440300574795236B
注册地址(邮编): 深圳市龙岗区宝龙街道同心社区万泉工业区 31 号 101-401 518100
生产/经营地址(邮编): 深圳市龙岗区宝龙街道同心社区万泉工业区 31 号 101-401 518100

建立的供应链安全管理体系符合:
ISO 28000:2022

证书覆盖范围:
*位于深圳市坪山区龙田街道出口加工区高芯路 18 号的资质范围内热类食品制售;初级农产品(蔬菜、水果、生鲜肉、水产品)的配送所涉及的供应链安全管理活动

签发日期: 2024 年 1 月 15 日 有效日期: 2027 年 1 月 14 日
初次领证日期: 2024 年 1 月 15 日

签发人:  北京品保认证有限公司
证书专用章

在一个认证周期内获证组织定期接受监督审核且合格后此证书保持有效,可扫描二维码获取当前状态。本证书信息可在本机构网站(WWW.QACC.ORG.CN)及国家认证认可监督管理委员会官方网站(WWW.CNCA.GOV.CN)上查询。

地址: 北京市通州区张家湾镇土桥村(北京新建房地产开发有限公司)7幢234号
电话: (010) 53651190

北京品保认证有限公司

品保认证
QACC CERTIFICATION

企业诚信管理体系认证证书

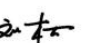
深圳市绿都膳食管理有限公司

证书编号: 29124EIMS00006R0M
社会信用代码: 91440300574795236B
注册地址(邮编): 深圳市龙岗区宝龙街道同心社区万泉工业区 31 号 101-401 518100
生产/经营地址(邮编): 深圳市龙岗区宝龙街道同心社区万泉工业区 31 号 101-401 518100

建立的企业诚信管理体系符合:
GB/T 31950-2023

证书覆盖范围:
位于深圳市坪山区龙田街道出口加工区高芯路 18 号的资质范围内热类食品制售;初级农产品(蔬菜、水果、生鲜肉、水产品)的配送所涉及的企业诚信管理活动

签发日期: 2024 年 1 月 15 日 有效日期: 2027 年 1 月 14 日
初次领证日期: 2024 年 1 月 15 日

签发人:  北京品保认证有限公司
证书专用章

在一个认证周期内获证组织定期接受监督审核且合格后此证书保持有效,可扫描二维码获取当前状态。本证书信息可在本机构网站(WWW.QACC.ORG.CN)及国家认证认可监督管理委员会官方网站(WWW.CNCA.GOV.CN)上查询。

地址: 北京市通州区张家湾镇土桥村(北京新建房地产开发有限公司)7幢234号
电话: (010) 53651190

北京品保认证有限公司

品保认证
QACC CERTIFICATION

反贿赂管理体系认证证书

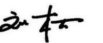
深圳市绿都膳食管理有限公司

证书编号: 29124AB0003R0M
社会信用代码: 91440300574795236B
注册地址(邮编): 深圳市龙岗区宝龙街道同心社区万泉工业区 31 号 101-401 518100
审核地址(邮编): 深圳市龙岗区宝龙街道同心社区万泉工业区 31 号 101-401 518100

建立的反贿赂管理体系符合:
ISO 37001: 2016

证书覆盖范围:
位于深圳市坪山区龙田街道出口加工区高芯路 18 号的资质范围内热类食品制售;初级农产品(蔬菜、水果、生鲜肉、水产品)的配送所涉及的反贿赂管理活动

签发日期: 2024 年 1 月 15 日 有效日期: 2027 年 1 月 14 日
初次领证日期: 2024 年 1 月 15 日

签发人:  北京品保认证有限公司
证书专用章

在一个认证周期内获证组织定期接受监督审核且合格后此证书保持有效,可扫描二维码获取当前状态。本证书信息可在本机构网站(WWW.QACC.ORG.CN)及国家认证认可监督管理委员会官方网站(WWW.CNCA.GOV.CN)上查询。

地址: 北京市通州区张家湾镇土桥村(北京新建房地产开发有限公司)7幢234号
电话: (010) 53651190

北京品保认证有限公司

一、荣誉证书



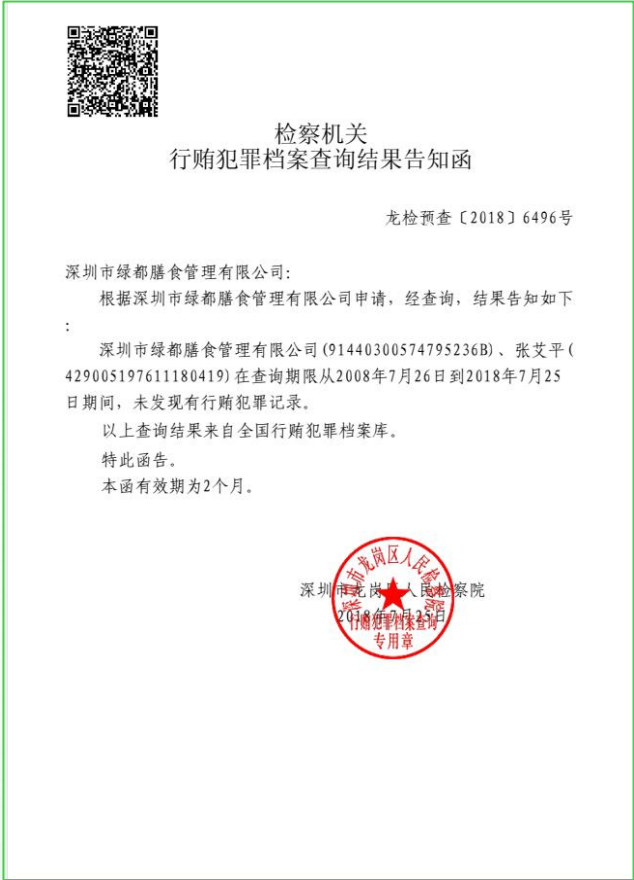
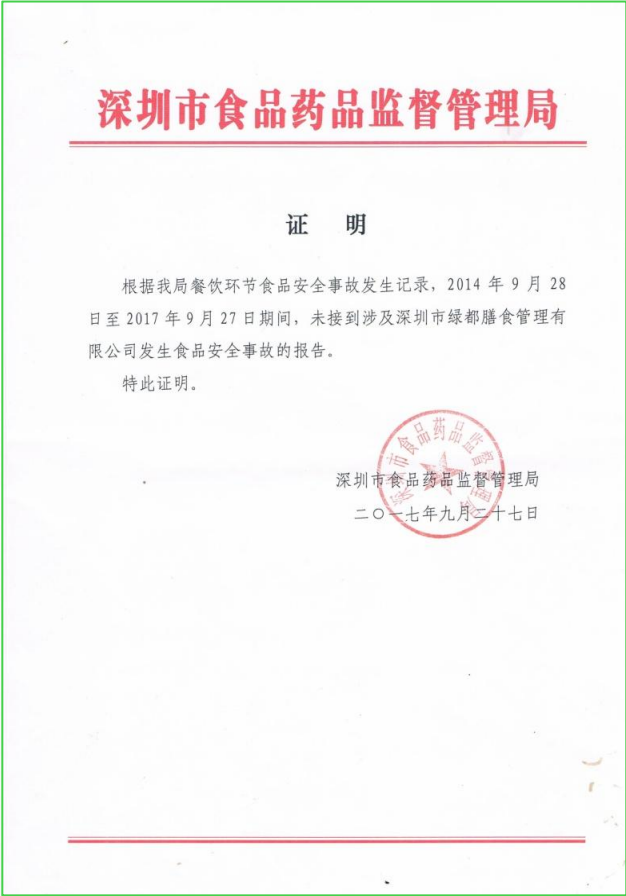
连续四年守合同重信用单位、食品安全示范单位。



一、荣誉证书



其他荣誉资质



一、荣誉证书



其他荣誉资质



一、荣誉证书



深圳数智化应用示范餐厅





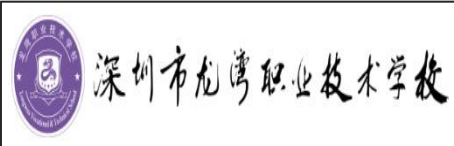
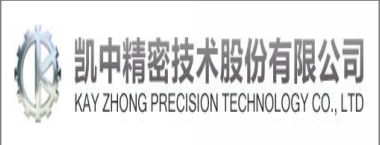
PART 02

部分合作项目优秀案例展示



绿都（膳食）集团

二、部分合作企业展示



序号	单位名称	企业性质	规模	单位地址	备注
1	沃尔玛百货	外资	800人	深圳福田	世界500强
2	惠科股份	港资	5000人	深圳石岩	集团公司
3	三环集团	内资	6000人	潮州	集团公司
4	博硕科技股份	内资	1500人	深圳龙岗	上市公司
5	中芯国际	国企	4800人	深圳坪山	芯片龙头企业
6	粤海水务集团	国企	1000人	揭阳	中国第一水务公司
7	衡阳市中医医院	医院	1500人	衡阳	医院
8	米琦科技	内资	1100人	惠州数码园	上市公司
9	领益集团	内资	20000人	东莞	上市公司
10	凯中精密	内资	3000人	深圳坪山	上市公司
11	亚辉龙生物科技	内资	5000人	龙岗	上市公司
12	奥仕达电器	外资	1600人	深圳坪山	瑞士企业
13	亿道信息股份	内资	2000人	深圳坪山	上市公司

二、部分合作企业展示



部分客户合同—惠州制造型企业 惠州市米琦科技有限公司

惠州市米琦科技限公司

中标通知书

项目名称：惠州市米琦科技有限公司食堂承包经营项目
服务期限：3 年
中标单位：深圳市绿都膳食管理有限公司
请贵单位按此中标通知书后 5 日内与我司签订合同，逾期按弃权处理。

惠州市米琦科技有限公司

2022 年 09 月 20 日

惠州市米琦科技有限公司食堂承包经营合同书

甲方：惠州市米琦科技有限公司（以下简称甲方）
乙方：深圳市绿都膳食管理有限公司（以下简称乙方）

甲方将位于甲方生活区 A、B 栋一楼的员工食堂 1100 m²《含厨房、仓库、加工间、洗碗间、餐厅、部分固定墙体加装设备等，下称“食堂”）发包给乙方经营，乙方同意承包经营食堂并专为甲方员工提供膳食供应服务。本着互惠互利的平等合作原则，经甲乙双方平等协商后达成如下协议。

1 项目基本情况

1.1 合同基本信息

项目名称（标的名称）：惠州市米琦科技有限公司食堂承包经营项目；
合同金额：235 万元。

1.2 合同经营期限

本合同有效期为 2022 年 9 月 23 日到 2025 年 9 月 22 日为期 3 年，承包经营合同期满，如乙方在经营期间未发生任何恶性安全事故，如：食品安全事故、就餐客人罢餐、消防安全事故等，则双方可协商续签（至少在本承包合同期满前 2 个月通知对方）。并且，双方需要对续签合同的条款达成一致，续签合同有效期为 2 年。

2 乙方的责任

2.1 人员

2.1.1 人员配备

乙方保证具有从事餐饮服务活动的相应资质，具备食品经营许可证，必须确保其人员训练有素、履行职责，并与其员工订立劳动合同且购买了相应的工伤保险等。乙方需向甲方提供由主管部门指定医院出具的饮食行业健康证，以确保所有的乙方人员符合食品从业相关法律法规、国家标准等规定的健康标准。乙方有义务根据甲乙双方约定的人员组织结构和供餐需求配备服务人员，并每月一次提交最新的服务人员名单给甲方。

2.1.2 监督

乙方必须指派一名现场监督员来负责提供服务的监督，同时负责跟甲方的联

1

6.4 通知

除非本合同另有规定，有关本合同所做的一切通知必须采用书面形式，并且必须发对方注册营业场所地址或是发到对方所指定的接收通知的地址及授权代表人。

7 争议解决

本合同必须根据中华人民共和国的法律来解释，并受中华人民共和国法律的管辖。凡因本合同引起的或与本合同有关的任何争议应由双方友好协商解决。如双方在三个月内未能协商解决，本合同任何一方可向甲方所在地人民法院起诉解决。

8 其它

8.1 以上合同内容如有未尽事宜，经双方共同商讨修改或补充。甲、乙双方应共同遵守，不得违约，违约方应负责违约责任，赔偿对方的经济损失。

8.2 本合同一式两份，双方各执一份，具有同等法律效力，并经双方代表或授权代表签署、加盖公章生效。本合同以外的双方签署的其他补充协议等和本合同具有相同效力。

甲方：惠州市米琦科技有限公司
授权代表（签字）：[Signature]
日期：2022.9.23

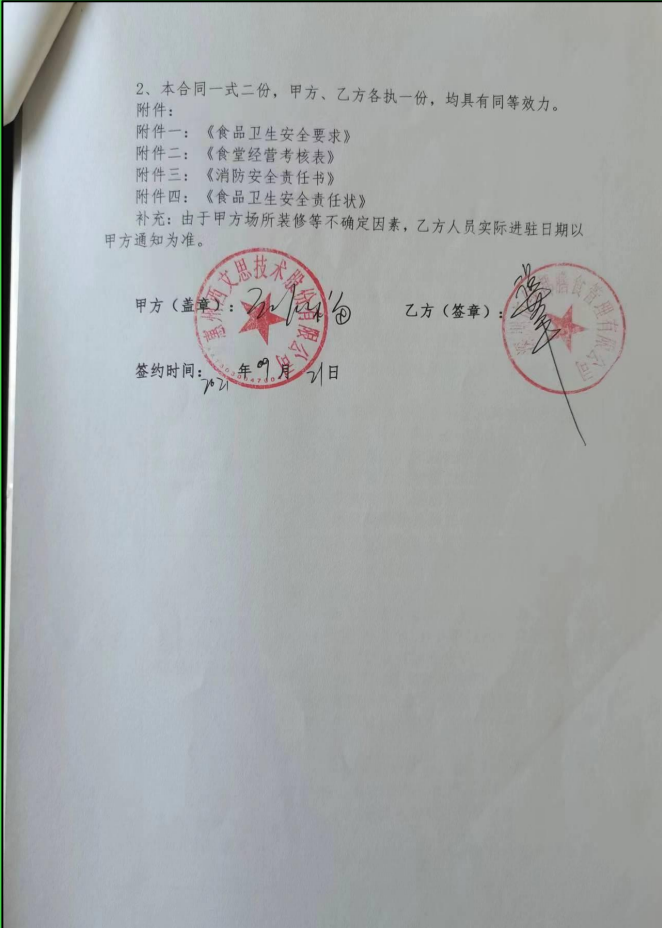
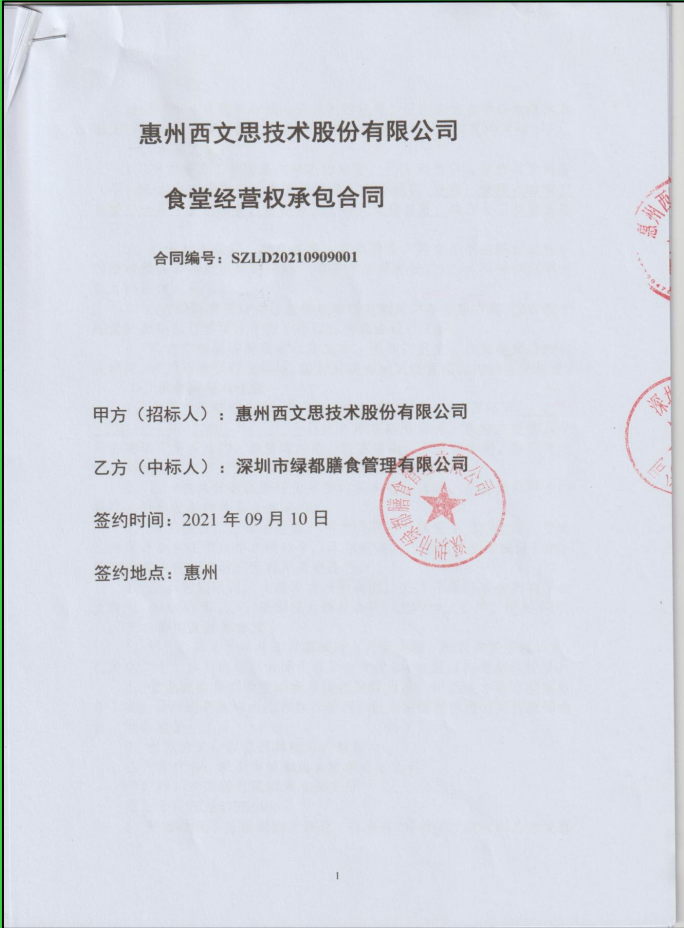
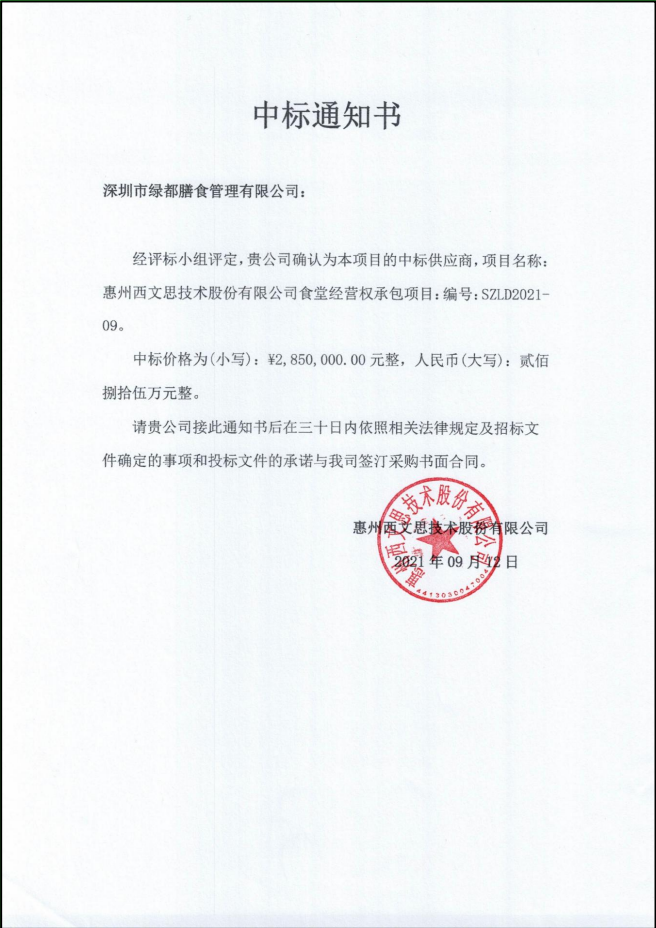
乙方：深圳市绿都膳食管理有限公司
授权代表（签字）：[Signature]
日期：2022.9.23

8

二、部分合作企业展示



部分客户合同—惠州制造型企业 惠州西文思技术股份有限公司



二、部分合作企业展示



部分客户合同—惠州制造型企业
惠州市恒都电子有限公司

1

食堂承包合同

发包方（以下简称甲方）：深圳市泽动软件有限公司

承包方（以下简称乙方）：深圳市绿都膳食管理有限公司

甲方根据需要将食堂承包给乙方经营和管理，经双方友好协商签订本协议：

一、合同范围

1、地址：惠州市恒都电子有限公司食堂一楼第二档口。

2、承包期限：从2024年6月1日至2025年5月31日止。

二、相关责任

1、甲方责任

1.1 甲方免费向乙方提供厨房场地（包括仓库）和标准配置的厨房设备的使用权，甲方负责将现有基础设施做维修保养，符合使用要求后交付乙方使用。

1.2 甲方负责免费提供纸中、饮用水、全套餐具，以及餐具回收清洗和公共区域卫生。

1.3 甲方提供乙方员工的宿舍2间，房租260元/月，水电费乙方承担，费用按月缴纳。

1.4 甲方有权对乙方菜品定价提出指导意见，甲方有对乙方采购工作进行监督的权力。

1.5 甲方应对基本照明线路、管路协助维修；乙方自行添置的大功率电器自行维护保养，乙方在正常使用过程中需要甲方协助维修的，应提前2小时通知甲方。

1.6 甲方应将发生紧急事项及时通知乙方，并要求乙方配合及做好应对（如停水停电、大批量员工入职、停工待料等）。

2、乙方责任

2.1 严格遵守国家法律法规，承担承包期间安全生产、食品安全、环保、卫生等相关责任。

2.2 乙方积极配合相关政府部门及甲方7S检查（7S管理即：整理、整顿、清扫、清洁、素养、安全、节约），及时处理发现的安全隐患问题。

2.3 积极听取甲方管理部门和员工合理化建议，不断提高菜品质量及就餐环境。

2.4 负责承包期间的水、电、气等日常费用，食堂排污清理费、食堂排污管道疏通费由乙方和其他承包方平摊承担。

2.5 根据日常消耗负责采购食材和调味品。

2.6 乙方提供食堂菜品供应价格备案表，甲方同意后执行。

2.7 食堂从业人员管理

2.7.1 乙方要切实保障从业人员合法权益，承担《劳动法》赋予的责任和义务，乙方必须遵守甲方《食堂管理办法》相关规定。乙方负责相关人员的管理、安全、健康及处理相关劳动关系。

第1页共5页

七、其他事项

1、因不可抗力原因造成损失时，乙方不承担甲方房产和设施的经济损失。

2、乙方进驻甲方厨房时双方所交接并由双方签字确认后的厨房设备清单一式两份，甲乙双方各一份。

3、签订合同时，甲方提供食品经营许可证，乙方提供工商营业执照、卫生许可证、食品安全员证、法人身份证明等证件复印件随合同作为附件。

4、甲方《食堂管理办法》、《食堂菜品供应价格备案表》做为本合同附件。

5、本合同若有未尽事宜，双方协商解决，协商不成的，任何一方有权向当地人民法院提起诉讼。

6、本合同一式两份，双方各持一份，均具同等法律效力。

甲方：深圳市泽动软件有限公司

法人或代理人：[Signature]

签订日期：2024.6.8

乙方：深圳市绿都膳食管理有限公司

法人或代理人：[Signature]

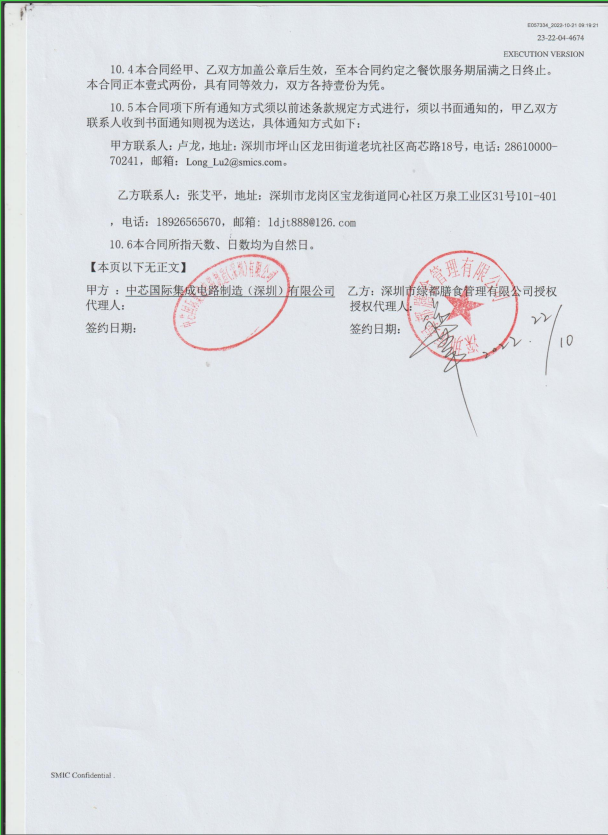
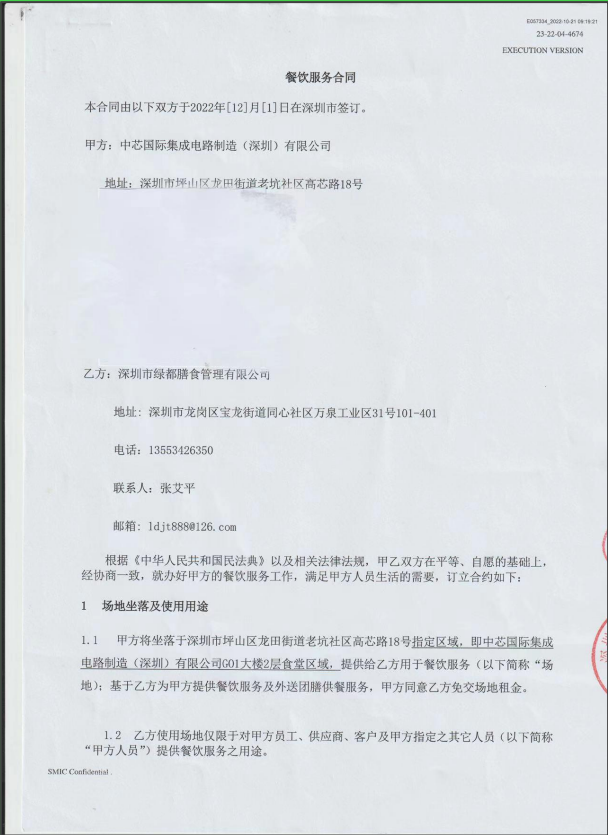
签订日期：2024.6.8

第5页共5页

二、部分合作优秀案例展示



部分客户合同—制造型企业 中芯国际集成电路制造(深圳)有限公司



二、部分合作优秀案例展示

中芯国际现场图片



二、部分合作优秀案例展示



中芯国际现场图片



二、部分合作优秀案例展示



中芯国际现场图片



二、部分合作优秀案例展示



部分客户合同—制造型企业 惠科股份有限公司创新半导体显示分公司

供餐服务合同

合同编号: HWC-SZLD-H220250318

甲方(全称): 惠科股份有限公司创新半导体显示分公司

联系地址: 深圳市龙岗区坪地街道丁山河路18号

联系电话: 13980901422

邮箱地址: tangjialu@hkgfysg.wecom.work

乙方(全称): 深圳市绿都膳食管理有限公司

联系地址: 深圳市龙岗区宝龙街道同心社区万泉工业区31号101-401

联系电话: 0755-36921150

邮箱地址: ldjt888@126.com

根据《中华人民共和国民法典》及《中华人民共和国食品安全法》等有关法律、法规,经公开招标,在自愿、平等、协商一致的基础上,就乙方为甲方提供餐饮服务一事,达成以下合同约定。

一、项目基本情况

地点和范围	服务内容及服务质量	备注
惠科股份有限公司创新半导体显示分公司	餐厅日常运营和就餐服务,安全管理,人员管理,服务管理,餐厅烟道清洗和甲方要求的其它服务。	甲方负责:场地,用餐桌椅; 乙方负责:餐饮原材料,所有厨房设备(包括但不限于油烟净化设备、冷冻保鲜设备(冷冻柜和冷藏柜,标准留样柜)、消毒设备、清洗设备、回收设备)及餐具,灌装天然气等。

二、服务内容及要求

乙方负责餐厅的食品卫生管理工作,乙方是食品安全的负责人,乙方依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动,保证食品安全。乙方负责餐厅日常运营和就餐服务,安全管理,工作人员管理,服务管理、餐厅烟道清洗和甲方要求的其它服务。

本页为签署页

甲方代表:

年 月 日

乙方代表:

2023年3月15日

二、部分合作优秀案例展示



惠科半导体公司现场图片



二、部分合作优秀案例展示



部分客户合同—制造型企业 亿道信息

EM24-2023-1128

深圳市绿都膳食管理有限公司
SHENZHEN LVDU MEALS MANAGEMENT CO., LTD

餐厅服务托管协议书

甲方（发包方）：深圳市亿道物业管理有限公司（以下简称甲方）

乙方（承包方）：深圳市绿都膳食管理有限公司（以下简称乙方）

甲、乙双方经过共同商讨、洽谈，甲方决定将亿道大厦食堂由乙方根据甲方供餐标准及要求提供人员及技术，负责菜式设计、加工并提供供餐服务。甲、乙双方本着公平、自愿、互惠互利的原则达成下列之协议事项：

一、经营方式

1.1、由甲方免费提供经营和服务的场地及确保正常开餐的整套厨房设备，经营期间设备的维修或添置由甲方负责，日常保养、维护由乙方负责。如有人为损坏的按市场原商品价格赔偿给甲方，自然损毁或老化报废除外。

1.2、由乙方按照甲方提供的职、员工每天就餐标准制作每周菜谱供甲方审核，甲方负责根据乙方提供每周菜谱进行厨房所有原材料采购；乙方负责原材料验收，且验收符合市场监督管理局和甲方要求，加工及厨房的环境卫生，为甲方职、员工提供餐饮服务。

1.3、厨房水电、燃料由甲方负责提供。

1.4、餐厅运营的体系建设由乙方实施落实，甲方有建议权。

二、就餐方式：

2.1、由甲方负责职、员工统一餐盘；餐盘折旧和破损及时记录并汇报甲方，每月损耗不能超 10%，超出部分或人为损坏由乙方承担并作相应补充。

2.2、智慧餐线智能结算就餐，就餐规定及秩序由甲、乙双方共同制订、维护。

2.3、可根据甲方之实际情况规定开餐时间，每天不超出 4 餐，每餐开餐时间不超出一个半钟，开餐时间视情况可作机动调整，乙方需全力配合，如有临时商务接待，乙方应发挥公司应急优势，全力完成接待工作。

1/1

	出品率（未来考核方向）	各档口客流量，及原料利用率		
	投诉	经检查核实为真实、有效投诉，每项扣 2 分。（注：若每月有效投诉累计超过 3 次，则为否决项）		
加分项	品种	餐厅菜式引入新品种、新概念，推出特色菜系、美食节等新颖活动，受到员工欢迎的，当月加 10 分		
	服务	服务员好人好事得到员工署名表扬的，当月每次加 2 分		
	措施	如遇重大紧急问题，能及时有效处理，成功解决处理，获得员工及监管方一致认可，当月加 10 分		
总分				
检查意见		意见汇总		
承包单位签字				

11/11

二、部分合作优秀案例展示



亿道信息现场图片



二、部分合作优秀案例展示



亿道信息现场图片



二、部分合作优秀案例展示



部分客户合同—制造型企业 中核海得威

©深圳市中核海得威生物科技有限公司
SHENZHEN ZHONGHE HEDU WEI BIO SCIENTECH CO., LTD

合同编号: HDW2024PD0165

食堂配餐服务采购合同

服务项目名称: 食堂配餐服务采购

委托方 (甲方): 深圳市中核海得威生物科技有限公司

受托方 (乙方): 深圳市绿都膳食管理有限公司

签订日期: 2024年07月18日

签订地点: 深圳市坪山区坑梓街道金沙社区卢田路5号

附件三: 反商业贿赂协议书
附件四: 相关方 EHS 管理责任约定

(以下无正文)

甲方 (盖章): 深圳市中核海得威生物科技 乙方 (盖章): 深圳市绿都膳食管理有限
有限公司 公司
地址: 深圳市坪山区坑梓街道卢田路5号 地址: 深圳市龙岗区宝龙街道深汕路万泉
工业区31号101-401

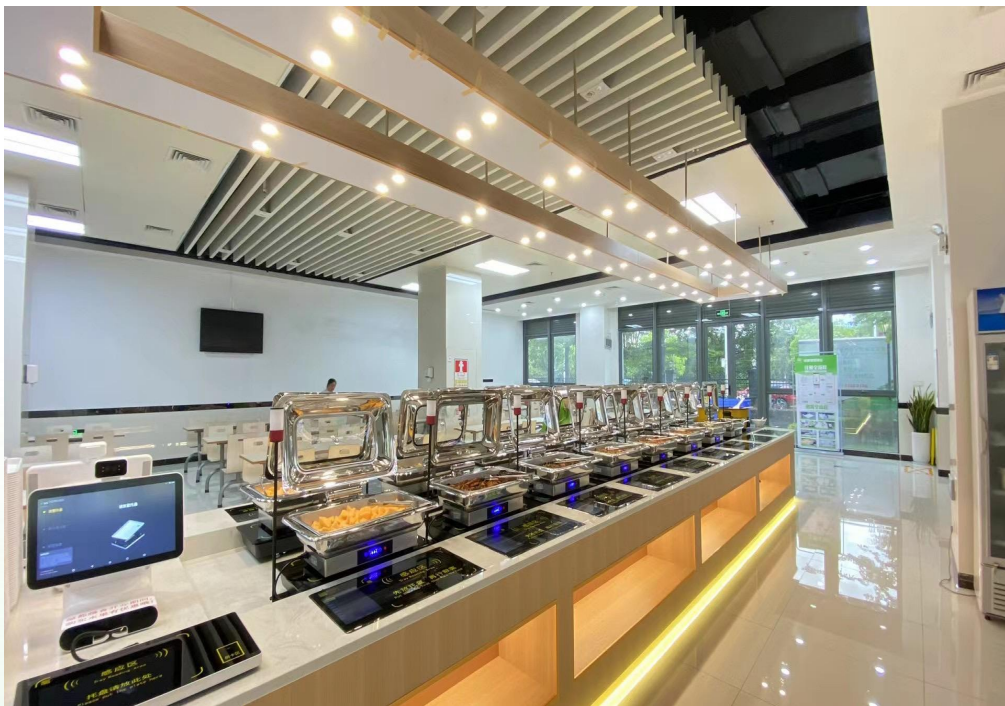
法定代表人/委托代理人 (签名): 法定代表人/委托代理人 (签名):

日期: 2024年07月18日 日期: 2024年07月18日

合同专用章

二、部分合作优秀案例展示

中核海得威现场图片



二、部分合作优秀案例展示



部分客户合同—制造型企业
深圳光峰科技股份有限公司

2024年光峰创智谷食堂承包合同

合同编号：GF20240628-01

甲方：深圳光峰科技股份有限公司

(以下简称甲方)

乙方：深圳市绿都膳食管理有限公司

(以下简称乙方)

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规规定：经甲乙双方友好协商后，本着公平、公正、平等互利的原则就甲方坐落于深圳市坪山区秀沙路的饭堂伙食承包给乙方经营的有关事项达成以下协议：以资共同遵守执行。

一、承包时间：

1. 甲方同意把饭堂伙食承包给乙方，自2024年11月1日起至2026年10月31日止（试用期2个月，自2024年11月1日至2024年12月31日）。

2. 乙方承包甲方饭堂伙食期间，需交纳100000元保证金给甲方，该保证金应于2024年11月1日前支付至甲方指定收款账户（如双方合作期届满、双方协商一致终止合作，且乙方无任何过错的，甲方应在双方终止合作后将保证金无息退还乙方）。

3. 甲乙双方约定，暂定2024年11月1日开餐（确切开餐时间以甲方书面通知为准，甲方承诺至少提前15天书面通知乙方）。试用期过后双方无异议，按本合同约定的合同期2年承包期执行（含试用期两个月）。

4. 任何一方要求解除合同，必须提前一个月书面通知对方，需经过双方协商同意后后方可解除本合同（双方协商一致解除本合同的，应签订相应的书面协议后方可终止合作关系。）合同期满后，甲方有权视乙方伙食及服务质量决定是否续约，每次续约年限由甲方视具体情况而定，并签订相应的补充协议。

5. 在合作期间，双方不得随意更改伙食费，如需要调整伙食费，必须由双方协商同意后，方可执行。合作期间，若乙方连续三个月食堂满意度调查不足70分，且经甲方通知一次后不及时整改，甲方有权单方面解约，不承担任何责任。

6. 承包期间乙方需付费部分（乙方同意甲方从每月应支付的餐饮服务费中扣除）：

1) 乙方租住甲方员工宿舍及水电费：房租1000元/间/月（宿舍为8人间，甲方最多可提供3间宿舍），水电费标准按甲方收取内部员工费用标准计。

2) 每月厨房内产生的水（含污水处理、垃圾处理）、电、燃气、空调等费用由乙方负责，（收费标准以物业服务收费公示为准）。餐厅区域所产生的电费、空调费由甲方承担。

3) 物业管理费：4.5元/平米（按装修后的乙方最终使用的餐厅及后厨面积计）

二、伙食承包标准

5. 伙食结算方式用电子支付或转账支票结算支付给乙方。

户名：深圳市绿都膳食管理有限公司
开户行：招商银行深圳分行深圳龙岗支行
帐号：12030101040015505

6. 若甲乙双方终止合作关系，甲方在终止合同的三周之内，双方必须结清所有的款项。

7. 甲方工厂总人数达到800人(含)以上，甲方可选择引入第二供应食堂合作。

七、其他

1. 本合同一式两份，甲、乙双方各执壹份，经双方代表签字、盖章后生效。如乙方在试用期未符合甲方服务标准的，甲方有权即时单方终止本合同不承担任何责任。

2. 如需增加条例不在本合同内，由双方协商一致后签订补充协议，经双方代表签字、盖章后与本合同具有同等效力。

3. 纠纷的处理：甲乙双方在合作期间，如果发生纠纷双方友好协商共同解决，无法通过协商解决的，任何一方均可以向甲方所在地人民法院起诉解决，同时由败诉方承担由此导致的诉讼费、保全费、公证费、执行费、律师费、差旅费等相关费用。

甲方代表签字(盖章)

深圳光峰科技股份有限公司

2024年06月28日

合同专用章

乙方代表签字(盖章)

深圳市绿都膳食管理有限公司

2024年06月28日

保证人(签名)

附件：

附件一《饭堂处罚条款清单》

附件二《月份食堂满意度调查》

二、部分合作优秀案例展示



深圳光峰科技现场图片



二、部分合作优秀案例展示



深圳光峰科技现场图片



二、部分合作优秀案例展示



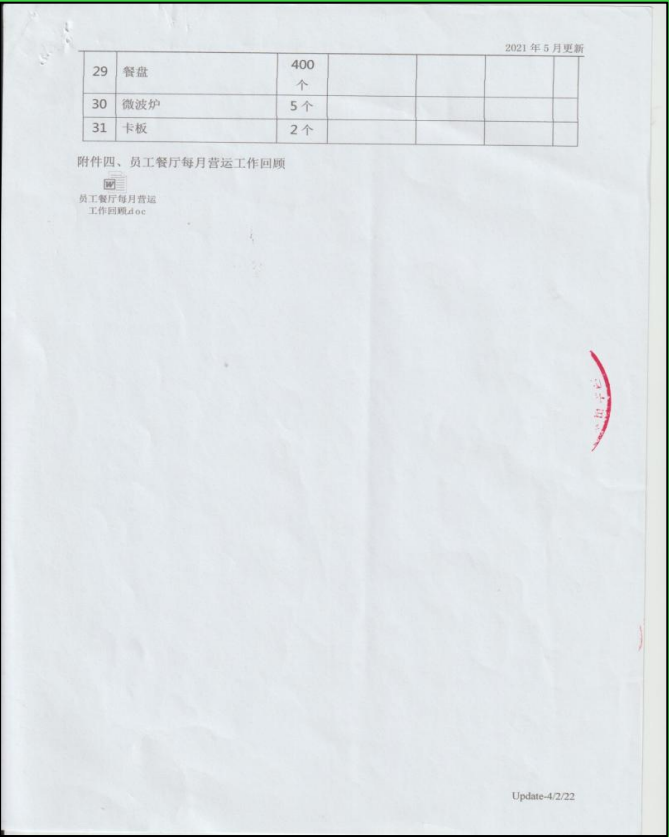
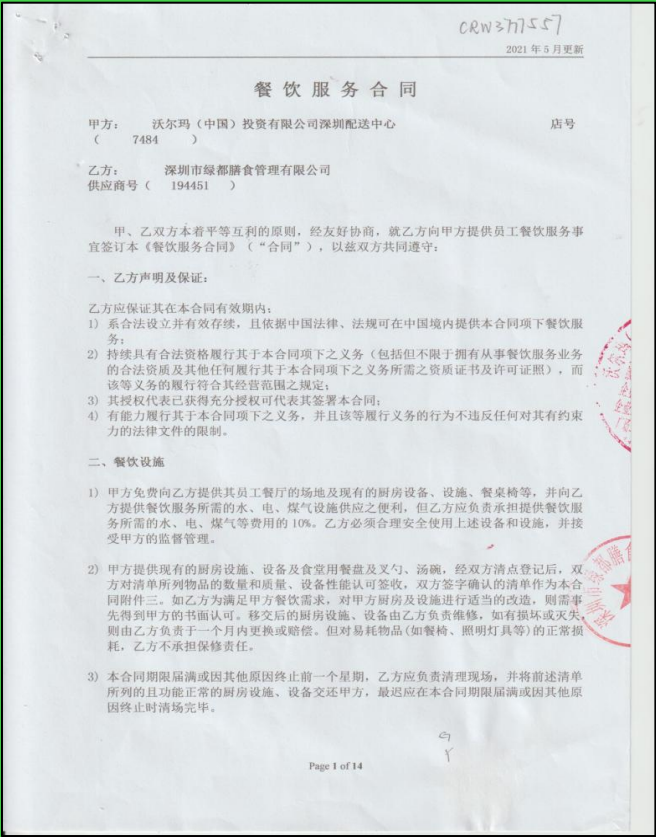
深圳光峰科技现场图片



二、部分合作优秀案例展示



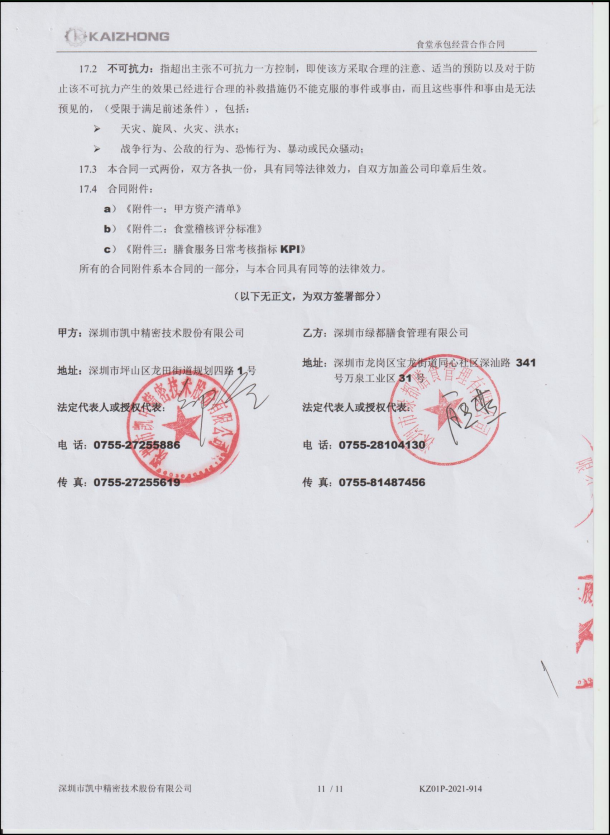
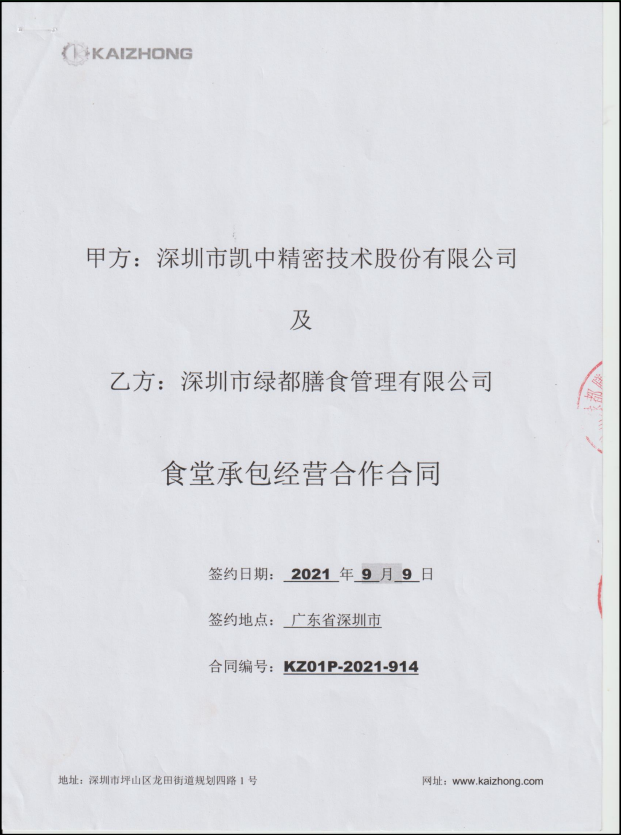
部分客户合同—世界500强 沃尔玛(中国)投资有限公司



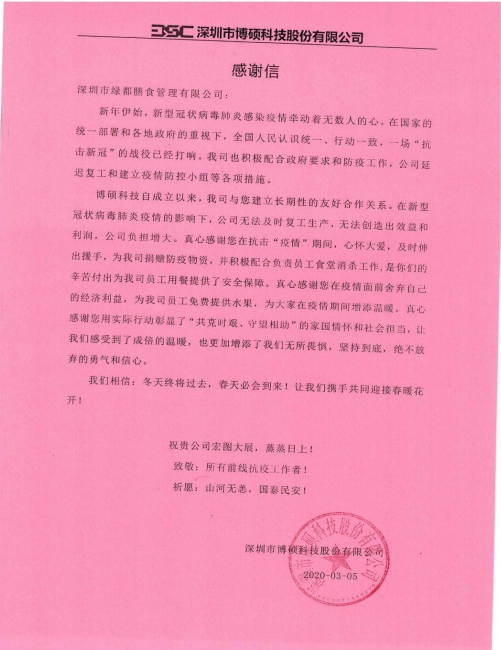
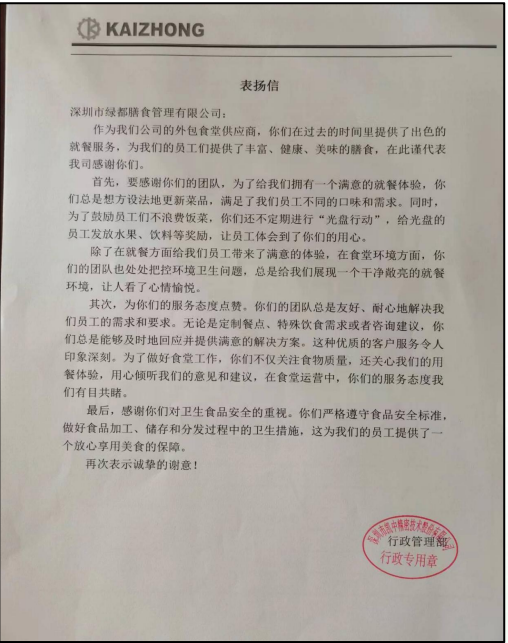
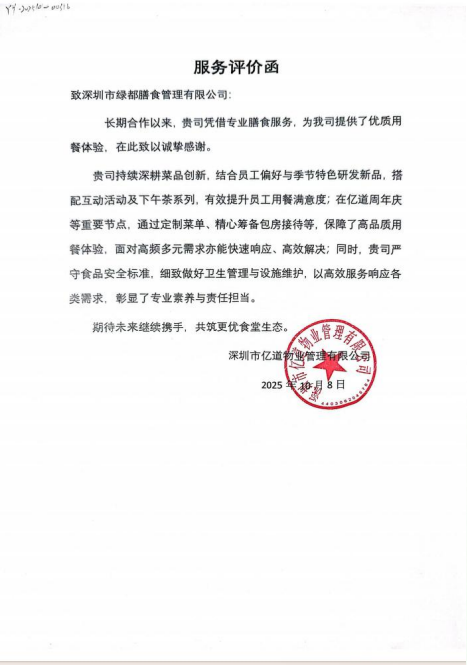
二、部分合作优秀案例展示



部分客户合同—上市公司 凯中精密



合作企业好评





PART 03

服务优势



绿都（膳食）集团



三、服务优势--食堂整包VS自营

核心优势：降本增效、风险转移、体验升级

对比维度	☒ 食堂外包（绿都膳食）	☐ 企业自营
1. 节约成本	清晰可控 • 固定成本变浮动 • 规模采购，价格更低 • 零设备投入	隐性黑洞 • 人力、设备、维护等固定成本高 • 采购分散，难控成本
2. 管理规范	彻底解放 • 专业团队全权负责 • 标准化流程，高效稳定	负担沉重 • 需投入专人管理 • 牵扯核心业务精力
3. 服务专业	持续创新 • 专业厨师与营养师 • 菜单常新，口味多样 • 可提供多元餐饮服务	固化僵化 • 菜品易单一，缺乏新意 • 难以满足多样化需求
4. 食品安全	风险共担 • 专业品控体系 • 资质齐全，投保保险 • 责任主体明确	独自承担 • 企业负全责 • 风险高度集中

结论：将专业的事交给专业的人，实现员工满意、管理省心、成本优化的多赢局面！



三、服务优势

- 01 **营养均衡：**配备专职营养师对菜肴做营养分析，融合粤、川、湘、鲁、沪等多菜系，在保留传统工艺基础上改良创新，兼顾色香味型与营养均衡；提前与贵司沟通制定下周菜单并同步职员，严格按菜单执行，全程接受贵司监督。
- 02 **多维饮食安全防护：**ISO九大体系食品安全保障；在签定正式合同后，由我司根据贵司实际就餐人数向保险公司购买500万饮食责任险。
- 03 **餐厅稽查：**组建完善的售后服务队伍与餐厅稽查团队，严格执行 6D8S 管理标准，定期或不定期对餐厅卫生、饮食安全、服务流程等进行全面稽查，确保用餐环节合规，实现职员满意、厂方放心。
- 04 **自产厨房设备：**我司设有自有厨房设备公司及专属售后服务队伍，可快速响应并解决厨房操作中出现的设备问题，避免售后服务滞后影响供餐效率。
- 05 **统一采购配送：**把贵司纳入总体/片区统一配送队伍，直接从生产基地、厂家和其它原料产地采购，在保证质量的前提下避免了差价、降低成本，减少浪费，可以对物料严格把关，节约因时间和距离所产生的配送成本，在提供优质餐饮服务的同时合理获取利润。
- 06 **自有蔬菜基地：**我司在广东、云南及湖北有三大蔬菜基地，共6000亩。用于特殊季节、台风天气、菜价暴涨等特殊时期的应急供应，稳定供餐质量及供餐价格。
- 07 **合理厨师配置：**拥有专门厨师培训队伍，进驻后根据贵司职员口味需求配置多菜系厨师；储备充足厨房后备人员，征得贵司同意后，可根据不同时段口味变化调换厨师，满足多样化饮食需求。
- 08 **自有中央厨房：**我司建有符合国家食品安全标准的自有中央厨房，实现食材统一清洗、切配、预处理及标准化烹饪，确保各合作企业菜品口味、分量、营养一致；配备专业检测设备抽样检查，搭配专属冷链配送团队，减轻贵司现场厨房压力。
- 09 **营造温馨环境：**统一对职员餐厅进行环境布置及定期更换饮食文化专栏的内容，融造良好的就餐环境。
- 10 **用心服务：**设立专门的客服中心，定点对正在经营的顾客做回访，参加客户的伙食例会，结合饭堂情况，第一时间改进，改善自身。现场主管对贵司一对一的服务，面对面的沟通。给员工营造一个舒适、干净的就餐环境。

三、服务优势



三、服务优势

深圳配送中心



三、服务优势



自有蔬菜基地及养殖基地系列



自有蔬菜基地：
地址：广东、云南、湖北
面积：6000亩
产物：瓜果蔬菜类、禽畜类

三、服务优势

自有蔬菜基地及养殖基地系列



三、服务优势

定位优势： 我司成立至今15年，客户群体主要为珠三角企业，针对研发、生产、制造型/实业型企业，我司有丰富的运营经验，为企业职员工的物美价廉的需求及企业开源节流的成本诉求找到双赢的平衡状态，职员工满意度高，企业不增加太多后勤成本就是我们服务的最终追求。



资源调配优势：

(1) 人员调配： 我司服务广东珠三角客户客户40多家，智慧餐厅4家，针对珠三角客户有一定的集群优势，针对项目人员的增减有即时可调配的优势；

(2) 食材调配： 针对特殊时期，如停水、停电或设备损坏、 的情况下，也可通过我司周边服务客户进行临时的菜品调配；

(3) 设备维修： 我司在总部自有厨具厂，针对设备故障等 需要维修的情况下，可及时调配维修人员进行现场检修。

便利

三、服务优势

集采优势：我司与与国内知名粮油企业：中粮、深粮、中储粮、金龙鱼等都有战略合作，能降低原材料成本15-20%，包括我们有三大种植基地，应对一些特殊情况 and 天气，我们可以稳保供应，价格不会大幅影响。



共建共享企业文化优势：我司非常注重企业文化，所以会配套企业做一些回馈活动（如孕妇免餐、美食节、光盘行动、主题活动等），与服务客户一起共建、共享企业文化。



公司直营

我司承诺100%公司直营，避免产生中间环节，如发现有任何形式的转包现象，我司承诺贵司可扣除我司一个月的伙食费用。





PART 04

承包运营方案展示



绿都（膳食）集团

我方负责事项



- 1、负责厨房工作人员的组织、薪酬、培训和管理等，并负责所有费用。严格按照《劳动法》，为聘用的职工办理相应的社会保险并足额交纳有关社会保险费用，建立健全劳动保障制度，认真执行各项有关劳动保障的法律法规，承担所聘员工的劳动保护责任。
- 2、从事食堂相关工作的人员，遵循贵司管理规定，在上岗前取得健康证。
- 3、负责菜单设计、计划采购单上报贵司和日常生产管理，负责所有费用。
- 4、自行承担经营风险责任，独立核算。
- 5、负责厨房、餐厅的清洁卫生工作及餐具的收集、清洗、消毒、保管等。餐厅的卫生环境（包含员工用餐区域）每餐进行及时清洁，消毒柜、储物柜、加热器、油烟机以及下水道每周至少完成3次以上的深度清洁频次。
- 6、负责所提供的服务保质保量，准时开餐；负责职员工的投诉处理。
- 7、按照贵司的要求改进经营管理，接受贵司管理人员的监督检查，以及定期的考核。
- 8、食品要作到营养搭配，合理编排食谱，经常增加和变换花色品种，粤、湘、川等菜式每餐合理搭配。
- 9、协助贵司完成员工福利相关的烹饪（例如：凉茶、煮粽子、煮汤圆、煮饺子等）。
- 10、食材方面保证选择新鲜食材，荤菜的冻品使用量一周不超过2次。

经营模式

根据员工口味提供不同的菜式：粤菜、川菜、湘菜。



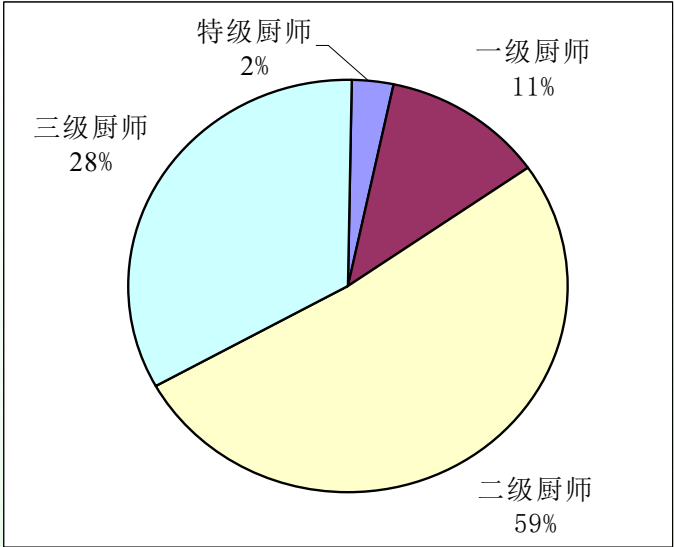
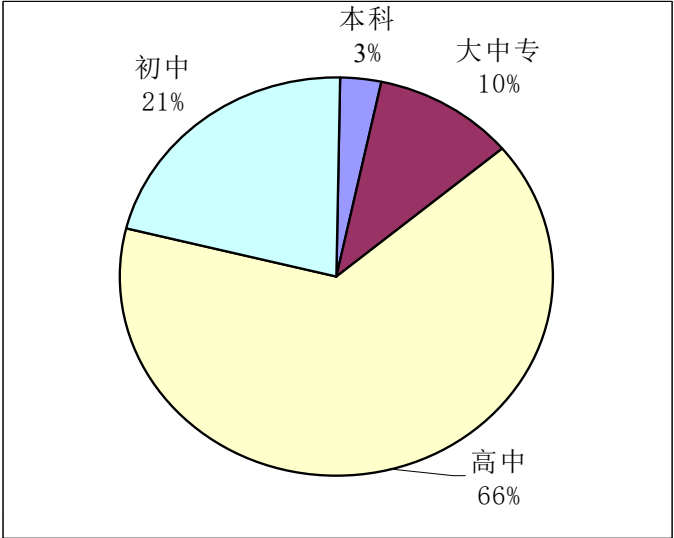
人员资深专业团队配置

管理人员

- ◆ 企业、酒店资深管理人员
- ◆ 中外品牌快餐连锁机构管理人员
- ◆ 餐饮院校优秀毕业生

技术人员

- ◆ 高级烹调师268名
- ◆ 高级面点师82名



人员资质证书



团队职称
营养师
健康管理师
食品安全总监
餐饮职业经理人
食品安全检验员
面点师





人员配置（不计薪、不定岗，利用我司集群优势为贵司提供部分免费福利）

专设营养师，对菜肴进行营养分析。
合理厨师配置，专门的厨师，
有充足的厨房后备人员。
出品丰富、美味又营养。



岗位	岗位描述
运营总监 1人	总公司调度，负责整体统筹及餐厅运营，十年以上3000人以上餐厅管理经验，经过培训、考核合格上岗
营养师/健康管理师 1人	负责指导和管理餐厅的饮食安排和食品供应，确保食品的卫生安全和食品的营养健康，经过培训、考核合格上岗

“互联网+明厨亮灶”等智慧管理模式



以“名厨亮灶”为核心，打造全透明食安后厨：
助力贵司落地“互联网+明厨亮灶”智慧管理模式，
既满足后厨全流程操作规范引导，又实现无死角视频监控；
支持视频数据存储、查询与回放，确保操作可追溯；
就餐员工还能通过餐厅大屏幕实时查看后厨动态，强化
食安信任。



厨房开放日



实时视频监控





多元化备餐窗口：根据就餐量及季节变化，为客户提供口味多样的特色窗口，提供多元化餐饮服务，窗口品类根据季节变化进行口味轮换以满足不同消费人群及口味需求。

智慧餐线融合前沿科技，支持扫码与人脸识别两种自助量贩称重方式，为食客带来高效便捷的用餐体验。菜品方面，以粤菜与湘菜为核心特色，精心烹制诸如粤菜经典的白切鸡、煲仔饭，湘菜代表剁椒鱼头、辣椒炒肉等佳肴。同时，广泛吸纳各地特色菜品，就餐员工可依据个人口味与食量，自由挑选心仪菜品，餐线依据菜品克重精准计费，既避免食物浪费，又充分契合每位食客个性化的饮食需求，全方位提升食堂用餐品质与服务。





菜品搭配方案核心原则



合理的菜品搭配能提升顾客体验，体现餐厅专业水准，我们在设计菜单时主要遵循以下五大核心原则：



营养均衡原则

遵循膳食指南与“五色”原则，确保碳水、蛋白、维生素全面摄入。



烹饪方式多样

融合炒、炖、蒸、煮、凉拌等多种技法，展现食材的不同风味。



五味调和原则

一桌菜品涵盖酸、甜、苦、辣、咸，避免口味单一，丰富味觉层次。



季节性与时令

顺应四时变化，夏季清淡冬季温补，严选当季最新鲜的时令食材。



口感互补原则

软、硬、脆、糯等不同质地结合，增加顾客用餐时的咀嚼乐趣。

鲜入为主 · 健康饮食

Seasonal & Nutritious Menu



早餐：06：30-8:10

◆早餐区集结粥品、面点、蛋品、粉面等多种早餐品类，适配晨间高效用餐需求

午餐：11:00-13：00

◆大锅小炒分批出产，兼顾出餐质量与用餐高效有序。

保证：排队时间 ≤ 8 分钟，餐品温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$

供餐时间规划

根据贵司之需求安排开餐时间

夜宵：22:00 - 23:00，

◆档口温暖守候。为加班或夜间饥饿的员工呈上美味，慰藉深夜味蕾。



晚餐：17:00-19:00

◆延续午餐的开放模式。实时监测人流，确保用餐体验。为结束一天工作的您带来轻松愉悦的用餐享受，驱散工作的疲惫。

供餐流程介绍



就餐方式

- ✓ 在选定的供餐窗口前排队打餐。



打餐程序

打菜—打饭—取汤



打菜程序

- ✓ 到选定的窗口排队，由贵司职员工根据自己需求档口自选。



打饭与取汤流程

- ✓ 在打饭环节，员工可以自行取用米饭或其他主食。
- ✓ 完成打菜和打饭后，员工前往餐台取汤，整个过程简洁有序。

早餐规划



提供12-18个品种任选，每周轮流提供

餐别	提供品种举例	搭配方式	份量举例（克）
早餐	粥类1.00-3.00元/份：白粥、花生粥、绿豆粥、小米粥等； 面点1.00-3.00元/份：菜包、肉包、花卷、油条、馒头、麻圆等； 西点类1.00-3.00元/份：面包、蛋糕、南瓜饼、煎饼等； 加料汤粉类5.00-8.00元/份如（肉丝、肉丸、三鲜、猪肝、鸡蛋等）汤米粉、汤河粉、汤面条等； 炒饭类4.00-8.00元/份：如配料为（鸡蛋、火腿、肉丝、三鲜等）炒米粉、炒河粉、扬州炒饭等； 特色面食5.00-8.00元/份：刀削面、拉面、炸酱面、酸辣粉等；	自由选择	韭菜包 55g 肉松面包 75g 糯米鸡125g 三丝炒米粉 350g 花生粥 300g



智慧餐线自助餐模式（自由选择，品种不低于20个）

早餐提供粥粉面多个品种由员工任选搭配就餐如：

- (1) 流食类：白粥、绿豆粥、小米粥、豆浆等轮换；
- (2) 面点类：菜包、肉包、花卷、馒头、麻圆、饼类等轮换；
- (3) 西点类：三明治、蛋糕、蛋挞等；
- (4) 主食类：炒饭、炒粉、汤米粉、汤河粉等；
- (5) 杂粮类：花生、玉米、红薯、山药等；
- (6) 蛋类：煎蛋、卤蛋、水煮蛋等；
- (7) 配菜(免费提供)：例汤、咸菜、红油萝卜丁、酸豆角、榨菜丝、豆腐乳



自助量贩称重模式



员工可通过自助选餐形式，根据个人口味与食量自由挑选菜品 —— 涵盖粤菜、湘菜经典菜式（白切鸡、煲仔饭、剁椒鱼头、辣椒炒肉等）及各地特色菜品，选餐后按实际重量，按克计费。该模式既精准满足个性化饮食需求，又从源头减少食物浪费，为员工提供便捷、实惠、多样的用餐体验，全面提升食堂服务品质。





量贩称重菜谱示例（按克重收费）							
序号	类别	周一	周二	周三	周四	周五	周六
1	主荤	年糕烧肉	冬瓜烧柴鸡	黄飞鸿辣子鸡	盐焗琵琶腿	水煮鸡片	梅菜扣肉
2		香酥鸭	香芋扣肉	黑胡椒炒鸡丁	杏鲍菇炒牛柳	辣子鸡块	开胃鸡
3		香酥巴沙鱼	红烧鱼丸	黑木耳炒肉	玉米炖排骨	茄汁锅包肉	尖椒卤肉
4		小炒肉	凉拌猪头肉	洋葱蚝油肉片	青椒鸡丝	干豆角烧肉	爆炒田鸡
5		孜然炒烤肠	小炒肝尖	青椒鸭肠	卤水鸭	肉丝香干芹菜	回锅腊鸭
6		椒麻鸡	清蒸鱼块	盐水鸭	鸡丝豆干蒜苗	糯米蒸肉丸	卤水鸡腿
7		杏鲍菇鸡丁	金酱肉丝	椒盐牙签肉	蒜子烧带鱼	木耳葱头炒蛋	青瓜热狗炒蛋
8	素菜	肉末剁椒西葫芦	西芹炒鸡蛋干	米酒酿南瓜	酸辣土豆丝	蒜蓉青笋片	外婆菜炒蛋
9		干煸豆角	金针菇玉子豆腐	椒盐土豆片	芹菜杏鲍菇	狼牙土豆条	酸菜鸭血
10		葱油豆腐	鸡汁娃娃菜	辣椒煎蛋	小炒千张皮	黄瓜拌凉粉	淮山木耳
11		椒盐土豆条	荷包蛋	蒜蓉西蓝花	清炒豆角	韭菜豆芽	凉拌青瓜
12		凉拌海带丝	卤水香干	鱼香茄子	凉拌皮蛋	西红柿鸡蛋	千叶豆腐
13		酱香茄条	干锅花菜	酸辣笋丝	有机花菜	剁椒金针菇	茄子豆角
14		蒜蓉青菜	蒜蓉青菜	蒜蓉青菜	蒜蓉青菜	蒜蓉青菜	蒜蓉青菜
15	汤	玉米大骨汤	海带大骨汤	萝卜大骨汤	苦瓜黄豆大骨汤	虫草花鸡汤	玉米大骨汤



中、晚餐智慧餐厅菜谱

序号	菜品名称	销售价	计费模式	菜品单位 (g)
1	秀珍菇炒肉	¥ 1.70	按重量	50
2	丝瓜炒肉	¥ 1.70	按重量	50
3	香辣千页豆腐	¥ 1.70	按重量	50
4	黑椒杏鲍菇	¥ 1.70	按重量	50
5	酸笋丝炒肉	¥ 1.70	按重量	50
6	什锦肉丝	¥ 1.70	按重量	50
7	风味萝卜干炒蛋	¥ 2.00	按重量	50
8	鲜蒜苗煎蛋	¥ 2.00	按重量	50
9	萝卜干煎蛋	¥ 2.00	按重量	50
10	鲜芥肉沫拌秋葵	¥ 2.00	按重量	50
11	香葱煎蛋	¥ 2.00	按重量	50
12	五柳炸蛋	¥ 2.00	按重量	50
13	青笋丝炒肉	¥ 2.00	按重量	50
14	韭黄鸡蛋	¥ 2.00	按重量	50
15	玉米粒煎蛋	¥ 2.00	按重量	50
16	青笋腐竹炒肉	¥ 2.00	按重量	50
17	韭菜炒鸭血	¥ 2.00	按重量	50
18	清炒荷兰豆	¥ 2.00	按重量	50
19	雷辣椒小皮蛋	¥ 2.00	按重量	50
20	红油金针菇	¥ 2.00	按重量	50
21	鸡蛋饼	¥ 2.00	按重量	50
22	红提	¥ 2.00	按重量	50
23	鱼香肉丝	¥ 2.50	按重量	50
24	卤水鹌鹑蛋	¥ 2.50	按重量	50
25	潮汕牛肉丸	¥ 2.80	按重量	50



中、晚餐智慧餐厅菜谱

序号	菜品名称	销售价	计费模式	菜品单位 (g)
26	红烧罗非鱼	¥ 2.80	按重量	50
27	肉沫红烧鱼豆腐	¥ 2.80	按重量	50
28	手工鱼丸	¥ 2.80	按重量	50
29	香辣猪肝	¥ 2.80	按重量	50
30	酿青椒	¥ 3.00	按重量	50
31	酿茄子	¥ 3.00	按重量	50
32	酿油豆腐	¥ 3.00	按重量	50
33	椒盐藕夹	¥ 3.00	按重量	50
34	酥炸藕夹	¥ 3.00	按重量	50
35	红烧猪肉丸	¥ 3.00	按重量	50
36	卤汁蒸肉丸	¥ 3.00	按重量	50
37	卤汁手工炸肉丸	¥ 3.00	按重量	50
38	糯米珍珠丸	¥ 3.00	按重量	50
39	香菇蒸肉饼	¥ 3.00	按重量	50
40	香煎玉米肉饼	¥ 3.00	按重量	50
41	梅菜蒸肉饼	¥ 3.00	按重量	50
42	胡萝卜蒸肉饼	¥ 3.00	按重量	50
43	沙葛香菇蒸肉饼	¥ 3.00	按重量	50
44	茄汁小酥肉	¥ 3.00	按重量	50
45	猪肉炖粉条	¥ 3.00	按重量	50
46	鼓椒蒸皖鱼	¥ 3.20	按重量	50
47	剁椒鱼头	¥ 3.20	按重量	50
48	红烧鱼头	¥ 3.20	按重量	50
49	腊味合蒸	¥ 3.20	按重量	50
50	青笋腐竹炒腊肉	¥ 3.20	按重量	50

中、晚餐智慧餐厅菜谱



序号	菜品名称	销售价	计费模式	菜品单位（g）
51	烟笋炒腊肉	¥ 3.20	按重量	50
52	芥兰炒腊肠	¥ 3.20	按重量	50
53	荷兰豆炒腊肉	¥ 3.20	按重量	50
54	冬菇炒腊肉	¥ 3.20	按重量	50
55	尖椒炒腊肉	¥ 3.20	按重量	50
56	冬菇炒腊肉	¥ 3.20	按重量	50
57	香波菠萝鸡	¥ 3.50	按重量	50
58	咖喱薯仔鸡	¥ 3.50	按重量	50
59	木耳蒸鸡	¥ 3.50	按重量	50
60	云耳蒸三黄鸡	¥ 3.50	按重量	50
61	沙锅焗三黄鸡	¥ 3.50	按重量	50
62	日式虎皮虾卷	¥ 3.80	按重量	50
63	日式龙虾球	¥ 3.80	按重量	50
64	一口姜丝鲫鱼	¥ 3.80	按重量	50
65	飘香辣子鱼（草鱼）	¥ 3.80	按重量	50
66	客家烧肉	¥ 3.80	按重量	50
67	东坡肉	¥ 3.80	按重量	50
68	萝卜干红烧肉	¥ 3.80	按重量	50
69	黑碳红烧肉	¥ 3.80	按重量	50
70	飘香回锅肉	¥ 3.80	按重量	50
71	传承回锅肉	¥ 3.80	按重量	50
72	腐竹回锅肉	¥ 3.80	按重量	50
73	辣椒小炒肉	¥ 3.80	按重量	50
74	尖椒肉丝	¥ 3.80	按重量	50
75	川香水煮肉片	¥ 3.80	按重量	50



中、晚餐智慧餐厅菜谱

序号	菜品名称	销售价	序号	菜品名称
76	椒香水煮肉片	¥ 3.80	按重量	50
77	沙葛肉片	¥ 3.80	按重量	50
78	香酥小黄鱼	¥ 4.80	按重量	50
79	姜丝蒸白鲳鱼	¥ 4.80	按重量	50
80	梅菜扣肉	¥ 4.80	按重量	50
81	南乳扣肉	¥ 4.80	按重量	50
82	飘香卤肉	¥ 4.80	按重量	50
83	潮卤五花肉	¥ 4.80	按重量	50
84	湿辣肘子	¥ 4.80	按重量	50
85	酱香卤肉	¥ 4.80	按重量	50
86	茄汁猪扒	¥ 4.80	按重量	50
87	潮卤猪耳朵	¥ 5.00	按重量	50
88	姬松茸猪肚鸡	¥ 5.50	按重量	50
89	胡椒猪肚鸡	¥ 5.50	按重量	50
90	卤汁小龙虾	¥ 5.80	按重量	50
91	蒜蓉、油焖小龙虾	¥ 5.80	按重量	50
92	鼓椒蒸鲈鱼	¥ 5.80	按重量	50
93	椒盐红杉鱼	¥ 5.80	按重量	50
94	蒜香骨	¥ 5.80	按重量	50
95	糖醋排骨	¥ 5.80	按重量	50
96	豉汁蒸排骨	¥ 5.80	按重量	50
97	古法叉烧	¥ 5.80	按重量	50
98	白灼梅肉	¥ 5.80	按重量	50
99	香辣大虾	¥ 6.80	按重量	50
100	避风塘焗虾	¥ 6.80	按重量	50

午晚餐菜品规划



粉面档

同时供应有粤式原味汤粉面、云吞、牛腩粉等，重庆小面、北方的烩面、刀削面等，品种不断更换……



序号	名称	价格	重量（份）	备注
1	小面/粉	7元	100克	
2	凉皮/凉面	8元	160克	
3	酸辣粉	8元	200克	
4	热干面	8元	200克	萝卜干+花生酱
5	豌杂面	12元	160克	肉末：20克
6	炸酱面	12元	160克	肉酱：30克
7	云吞大份	15元	180克	20个
	云吞小份	12元	150克	16个
8	老麻抄手	15元	180克	20个
1	小面/粉	7元	100克	
加菜				
1	荷包蛋	1.5	60克	
2	卤鸡蛋	1.5	60克	
3	西红柿鸡蛋	2	120克	鸡蛋：40克
4	卤豆腐串	2	120克	
5	酸辣海带丝	3	120克	
6	椒盐花生米	3	60克	
7	酸豆角（酸菜）肉末	5	120克	肉末：30克
8	泡椒肉丝	5	120克	肉丝：60克
9	生椒肉末	5	100克	肉末：70克
10	酸辣鸡杂	6	120克	鸡杂：60克
11	仔姜鸭	6	120克	鸭：110克
12	辣子鸡	6	120克	鸡：110克
13	红烧排骨	8	120克	排骨：110克
14	酸辣猪脚	8	120克	猪脚：110克
15	麻辣牛肉	8	100克	牛肉：90克



小碗菜



● 小碗菜档口

自主选择，自由搭配，丰俭由人，在套餐的基础上增加菜品的选择。

序号	品名	每份最低净重（g）	荤菜最低净重（g）	单价（元）	备注
1	蒸香干	150	10	¥ 5.00	不含米饭
2	蒸土豆	150	10	¥ 5.00	不含米饭
3	蒸芋仔	150	10	¥ 5.00	不含米饭
4	蒸花菜	150	10	¥ 5.00	不含米饭
5	青椒蒸蛋	150	10	¥ 5.00	不含米饭
6	肉沫蒸青豆	150	20	¥ 6.00	不含米饭
7	肉沫蒸豆腐	150	20	¥ 6.00	不含米饭
8	青椒蒸咸蛋	150	20	¥ 6.00	不含米饭
9	金针菇蒸日本豆腐	150	20	¥ 6.00	不含米饭
10	珍珠肉丸	150	50	¥ 9.00	不含米饭
11	香菇蒸鸡	150	50	¥ 10.00	不含米饭
12	浏阳蒸腊肠	150	50	¥ 10.00	不含米饭
13	蒸香肠	150	50	¥ 10.00	不含米饭
14	莲藕蒸肉	150	50	¥ 10.00	不含米饭
15	清蒸狮子头	150	50	¥ 10.00	不含米饭
16	白切鸡	150	60	¥ 12.00	不含米饭
17	浏阳粉蒸肉	150	60	¥ 12.00	不含米饭
18	干豆角蒸肉	150	60	¥ 12.00	不含米饭
19	萝卜干蒸腊肉	150	60	¥ 12.00	不含米饭
20	乡里蒸腊鸭	150	60	¥ 12.00	不含米饭
22	剁椒鱼头	150	80	¥ 12.00	不含米饭
23	梅菜扣肉	150	80	¥ 12.00	不含米饭
24	香芋蒸排骨	150	80	¥ 12.00	不含米饭
25	豆豉蒸五花肉	150	80	¥ 12.00	不含米饭
21	清蒸鲈鱼	150	80	¥ 15.00	不含米饭

午晚餐菜品规划



可视化小炒档口

●与其他传统窗口不一样，这里打破了后厨的“神秘壁垒”，从食材的精心挑选，到下锅烹饪变成美味佳肴，每一步员工都能看得清清楚楚，吃得放心、吃得安心。



序号	品名	每份最低净重 (g)	荤菜最低净重 (g)	价格	备注
1	蒜蓉青菜	300	0	¥10.00	不含米饭
2	手撕包菜	300	0	¥10.00	不含米饭
3	香干炒肉	300	100	¥12.00	不含米饭
4	农家一碗香	300	100	¥12.00	不含米饭
5	青椒炒蛋	300	100	¥12.00	不含米饭
6	茄子豆角	300	100	¥12.00	不含米饭
7	家常豆腐	300	100	¥12.00	不含米饭
8	土豆丝炒肉	300	100	¥12.00	不含米饭
9	外婆菜炒蛋	300	100	¥12.00	不含米饭
10	农家小炒肉	300	200	¥15.00	不含米饭
11	土匪猪肝	300	100	¥15.00	不含米饭
12	青椒鸡肉	300	100	¥15.00	不含米饭
13	酸辣鸡杂	300	100	¥15.00	不含米饭
14	烟笋炒腊肉	300	100	¥18.00	不含米饭
15	长沙小炒鸡	300	150	¥18.00	不含米饭
16	蒜薹炒腊肉	300	100	¥18.00	不含米饭
17	香菇滑鸡	300	100	¥18.00	不含米饭
18	毛氏红烧肉	300	150	¥20.00	不含米饭
19	锅巴肉片	300	150	¥20.00	不含米饭
20	小炒黄牛肉	300	150	¥25.00	不含米饭
21	椒盐虾	300	200	¥25.00	不含米饭
22	土豆烧牛腩	300	150	¥30.00	不含米饭

特色窗口菜品规划

品类根据季节变化进行口味轮换

窗口名称	提供品种举例	份量举例（克）
盖浇饭 12-15.00元	红烧排骨、茶树菇肉片饭等	茶树菇肉片饭：茶树菇50g 肉片125g，青菜150g
烧腊卤水 12-15.00元	秘制烧鸭、卤猪手等	卤猪手：猪手150g 青菜150g
西式套餐 12-15.00元	香煎鸡扒、鳕鱼扒等	香煎鸡扒：鸡扒肉180g 青菜150g
麻辣烫1元起	肉类：瘦肉、粉肠、肉丸等；菌类：鸡腿菇、金针菇等；素菜：麦菜、菜心、豆牙等	以“串”为单位



……品种不断更替，依四季变化轮替…… 73



特色窗口菜品规划 (根据季节变化进行口味轮换)

特色烧腊卤水 (12-15元/份)



● 专注提供地道粤式烧腊卤味，传承经典技艺，满足员工多元用餐需求。经验丰富的师傅精准把控卤制环节，还会持续创新。档口采用开放式设计，操作区配备专业设备。

序号	品种	每份最低净重（克）	荤最低净重（克）	备注
1	脆皮烧鸭	200	120	含青菜、配菜、米饭
2	手撕鸡	200	120	含青菜、配菜、米饭
3	香酥鸡	200	120	含青菜、配菜、米饭
4	豉油鸡	200	120	含青菜、配菜、米饭
5	白切鸡	200	120	含青菜、配菜、米饭
6	仔姜鸭	200	120	含青菜、配菜、米饭
7	叉烧肉	200	120	含青菜、配菜、米饭
8	锅烧肉	200	120	含青菜、配菜、米饭
9	脆皮五花肉	200	120	含青菜、配菜、米饭
10	酱猪肘	200	120	含青菜、配菜、米饭
11	金牌牛腩	200	120	含青菜、配菜、米饭
12	烧排骨	200	120	含青菜、配菜、米饭
13	烧鹅饭	200	120	含青菜、配菜、米饭



特色煎扒铁板（12-15元/份）

- 扑面而来的精致与仪式感。这里弥漫着诱人的肉香，每一块扒类食材都经过严格筛选，品质上乘。

序号	品种	每份最低净重 (g)	最低净重 (g)	备注
1	铁板炒饭	300	10	/
2	铁板炒粉	300	10	/
3	鸡扒	300	120	含米饭+配菜
4	猪扒	300	120	含米饭+配菜
5	牛扒	300	150	含米饭+配菜



特色窗口菜品规划 (根据季节变化进行口味轮换)

特色飘香煲仔饭系列（12-15元/份）

菜肴名称	腊味煲仔饭
主 料	腊味，菜心
营养分析	热量106Kcal、蛋白质20.2g、脂肪2.3 g、碳水化合物1.2g，磷、钾、钠、钙、硒、镁等
食用价值	是一款高纤维、高维生素C的菜肴，具有抗衰老、通便的保健作用。
营养师推荐	是一款提高免疫力的菜肴。

菜肴名称	牛肉香菜煲仔饭
主 料	牛肉、香菜
营养分析	热量106Kcal、蛋白质20.2g、脂肪2.3 g、碳水化合物1.2g，磷、钾、钠、钙、硒、镁等
食用价值	是一款高蛋白、低脂肪的菜肴，具有补血、活血的食效。
营养师推荐	适合任何年龄人士食用，特别推荐体质虚寒、容易疲劳的人士食用。



- 这里是健康与美味的集结地，主打各类营养健康的轻食。清爽的蔬菜沙拉，鸡胸肉糙米饭，手工汉堡等，满足员工味蕾的多元需求。
- 在休闲饮品方面，水吧同样表现出色。供应鲜榨果蔬汁；由经验丰富的师傅精心调制的手工奶茶；选用优质咖啡豆现磨现煮的咖啡等等，香气四溢，瞬间唤醒活力。
- 同时，每日下午为员工提供正餐之外的美味选择，无论是想要快速解决饥饿，还是享受悠闲的下午茶时光，这里都是绝佳之选。





若贵司有宵夜需求，我司配合开设深夜食堂，可针对性供应热乎粥品、现煮粉面及便捷简餐，为加班值守或夜间有饮食需求的员工，及时送上热食慰藉，缓解疲惫、补充能量，传递人性化关怀。





考虑到进一步完善餐饮服务品质，为贵司贵宾厅配置专业主厨团队与星级服务人员，提供定制化商务接待餐、灵活点餐服务，精准匹配高端接待场景需求：可按需定制 50-200 元 / 人的不同规格商务宴席，菜单涵盖粤、川、湘等地方特色菜系，同时支持牛排、刺身等高端食材供应；

- 免费提供餐前茶水、专属菜单定制、餐后时令水果，全方位提升接待体验。
- 免费提供茶水、菜单定制、餐后水果
- *需提前8小时预订（承诺相同菜谱低于市场价20%）



菜谱示例（后附图）		菜谱示例（后附图）	
菜谱名称	味型	菜谱名称	味型
清蒸鲈鱼	鲜嫩清淡	桂鱼煮米粉	鲜嫩清鲜
泡椒鸭掌	咸鲜泡椒味醇	白灼基围虾	鲜香嫩
淮参滑牛柳	滑嫩鲜香	杭椒竹圣王	咸鲜微辣
攸县豆腐	鲜香微辣	百福竹参扒豆腐	滑爽味醇
腊味荷兰豆	清淡鲜爽	香菇兰花鲜虾	清鲜海味醇
木耳炒鸡蛋	咸鲜清香	香辣馋嘴蛙	香辣味浓
年糕烩鳝片	咸鲜微辣	锅仔冬笋腊板鸭	清鲜腊香味浓
蚝油菜心	脆爽香醇	蚝汁目鱼仔	咸鲜蚝味浓
锅仔冬笋板鸭	鲜香腊醇	蒜茸丝瓜	清淡蒜香味浓
兰花绘西红柿	咸鲜清鲜	鸡汁豆皮丝	味型鲜嫩
汤：玉米香菇煨龙骨	清鲜清香	汤：山药煨老鸭	香醇味美
水果拼盘		水果拼盘	
		精美点心拼盘	
		精品煲粥	



八种形式，保证产品的不断推陈出新。

- **每日菜单更新**：每日菜单更新，一周内菜式基本不重复；
- **每周创新菜式**：每周推出创新菜式1~2款；
- **每月菜品尝新**：每月举行一次菜品尝新活动，邀请员工餐厅管理团队及员工代表进行试菜，通过后在餐厅进行推出；
- **季度档口考评**：每季度对各风味档口进行一次考评，综合刷卡数据和员工满意度调查，及时调整档口后续经营策略。
- **季度厨师轮换**：我们将通过半年厨师轮换的形式，统筹资源管理，促进菜品口味的调整及更新；
- **时令菜式出品**：好吃和健康一样重要。根据季节时令更替，推出时令菜式品种，如夏季推出凉茶、清润糖水，冬季推出姜水等
- **员工票选产品**：你的地盘你做主，设立出品征集栏，收集员工意见，结合餐厅实际情况适时推出呼声较高的产品，最大满足员工饮食需求。
- **PK机制**：根据每月的菜品满意度调查，制定对应的奖惩机制，在PK中获得优胜的前三名可获得奖励。



创新服务奖励机制



机制核心目标

激励员工主动提升服务品质与菜品口味，致力于提高就餐满意度，形成“服务争优、菜品创优、环境创美”的良性运营氛围。

重点奖励对象

面向在菜品研发、服务优化、节能降耗、卫生提升、安全管理及员工反馈响应等关键维度上，做出突出贡献的优秀班组及个人。

多维激励实施体系



定期考核

纳入日常绩效体系



月度评优

颁发“服务/创新”奖



意见箱互动机制：倾听心声，快速响应



食堂实体意见箱

醒目位置 · 触手可及

双渠道 · 便捷反馈



线下实体箱

食堂醒目位置设立，纸质留言，方便长者。



线上二维码

扫码即达，随时提交，数据直达后台。

全闭环 · 事事有回应



每日开箱：专人负责，当日收集



全程登记：建立台账，有据可查



限时响应：24小时内给予回复



限时整改：3日内落实或定计划



结果公示：整改结果全员透明

餐厅回馈活动方案

开业庆典活动

我们将为贵司精心策划并举办开业庆典活动，包括提供**精致茶歇**和**趣味抽奖**等精彩互动环节。





我司协助贵司完成员工福利相关的烹饪

例如：凉茶、煮粽子、煮汤圆、煮饺子等，以及高温天气每周为贵司轮换提供凉茶、糖水或绿豆水等。



配套福利-贴心服务

针对怀孕的特殊就餐人员，我司每餐免费提供一份水果/汤，并在餐厅设立孕妇优先窗口及孕妇用餐区，让服务更贴心！



贴心服务
对孕妇特殊人群进行特别呵护。



美食节活动

至少每半年举行一次美食节活动，涵盖精致茶歇以及抽奖感恩回馈等精彩环节。
参与人员：贵司全体员工



感恩回馈：在传统节日或节假日举行美食节或大型抽奖活动。





光盘运动：定期在饭堂举行“节粮爱粮”活动，并对吃光饭菜的就餐人员进行奖励。



定期举办美食广场新品品鉴活动。



新品推荐管理

- 1、我司将推荐菜品进行成本分析，售价报告、推出时间及其他相关信息呈交后勤部审核；
- 2、资料审核通过后，邀就餐人员代表和后勤负责人对新品进行试吃，提出建议或意见；
- 3、在获得就餐人员代表及后勤负责人的一致同意后，才能将新品推出。
- 4、由我司委派美食团队。增加企业与员工的互动，既能提高员工对企业的归属感，也能提高餐厅就餐的满意度。



PART 05

现场运营管理



绿都（膳食）集团

- 安全保障体系



运作流程总览：环环相扣



标准化运作流程体系

食堂整体运作严格遵循全链路标准化流程，从源头采购到最终闭环验证，各环节衔接顺畅、责任到人、记录完整，全方位确保供餐服务的安全、高效与有序。

01	食材采购	02	验收质检	03	入库储存	04	原料粗加工
05	精细切配	06	烹饪制作	07	备餐保温	08	就餐服务
09	餐后收台	10	餐具清洗消毒	11	环境卫生清洁	12	设备设施维护
13	安全卫生巡检	14	台账记录归档	15	问题分析整改	16	效果闭环验证

八大质控节点：筑牢食品安全防线

我们在全流程中设置了8个关键质量控制节点，通过量化标准和严格执行，确保从食材采购到餐桌供餐的每一个环节都符合最高安全标准。



食材验收质控

源头把控 · 严格索证索票
确保食材新鲜合规



储存环境质控

分类分区 · 恒温恒湿管理
杜绝交叉污染风险



精细加工质控

规范切配 · 严格把控时间
保留食材最佳营养



烹饪过程质控

高温烹煮 · 中心温度达标
彻底杀灭有害细菌



成品留样质控

足量留样 · 规范冷藏保存
实现食品安全可追溯



餐具消毒质控

高温蒸汽 · 严格消毒流程
确保餐具洁净卫生



分餐供餐质控

保温分餐 · 人员健康监测
保障用餐体验与安全



环境卫生质控

定时清洁 · 每日消杀记录
营造无菌作业环境

管理制度



核心岗位操作规程 (SOP) 汇总



厨师岗位 SOP

📅餐前准备

个人卫生检查 | 设备试运行 | 食材先进先出领取

💧餐中制作

生熟色标管理 | 严格按配方操作 | 中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$

🔪餐后收尾

设备彻底清洁 | 区域卫生整理 | 垃圾分类处理



服务员岗位 SOP

🍀餐前备岗

规范仪容仪表 | 环境摆台准备 | 掌握当餐信息

👤餐中服务

3秒内微笑迎宾 | 准确复述点单 | 每15分钟巡台

👋餐后送客

核对账单清晰结账 | 征询意见并礼貌送客



洗碗工岗位 SOP

♻️ 核心五步法

一刮残渣 | 二洗油污 | 三冲净水 | 四消毒 | 五保洁

🛡️ 严格消毒标准

热力消毒 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ | 化学消毒氯浓度200-300mg/L

⚠️ 关键控制点

严格分区操作 | 个人卫生防护 | 做好台账记录

关键控制点 (CCP) 及其重要性



什么是 CCP?

关键控制点 (Critical Control Point) 是食品生产加工中，一旦失去控制就可能导致不可接受健康风险的关键步骤，是食品安全管理的核心防线。



预防性管理

重心从事后检验转移至过程控制，防患于未然，主动规避风险。



科学依据

基于严谨的危害分析数据设定控制标准，拒绝经验主义，确保管控有效。

HACCP 体系简介

全称危害分析与关键控制点，是一种系统性的预防管理体系。通过全过程危害分析确定CCP，并建立监控、纠正和验证程序，将食品安全危害预防、消除或降低至可接受水平。



资源高效性

集中有限资源监控核心关键环节，避免无效投入，显著提升管理效率。



全程可追溯

完善的监控记录体系，确保任何质量问题都能被快速定位、分析与纠正。

餐饮流程中的关键控制点识别



原料采购与验收

危害：致病菌/农残/异物 | 限值：证照有效/感官正常
监控：查验文件、感官检查、快速检测



食材储存控制

危害：微生物繁殖/变质 | 限值：冷藏0-4℃/冷冻≤-18℃
监控：定时检查并记录温度数据



食材科学解冻

危害：微生物快速繁殖 | 限值：冷藏0-4℃/流水≤20℃
监控：持续监控环境温度，严格记录解冻时间



烹饪核心控制

限值：中心温度≥75℃(≥15秒) | 监控：专用中心温度计测量



熟食快速冷却

危害：致病菌繁殖 | 限值：4h内从60℃降至8℃以下
监控：监控环境温度，记录冷却全过程时间



备餐与供餐管理

危害：繁殖/交叉污染 | 限值：热≥65℃/冷≤8℃/常温≤4h
监控：监控保温设备运行，记录成品存放时间



餐具清洁消毒

危害：微生物残留 | 限值：热力≥85℃/蒸汽≥120℃
监控：检查设备运行温度，定期检测消毒液浓度

 **核心提示：**严格执行关键限值(CL)是预防食品安全风险的核心手段，所有监控数据需真实记录。

供应商管理体系-准入与审核



优质、稳定的供应商是保证食材质量和供应稳定的基础。



基本资质审查必须提供有效的《营业执照》和《食品经营许可证》，缺一不可。



生产/加工许可针对生产型供应商，需额外提供《食品生产许可证》，确保合规生产。



严格检验报告要求每批次提供合格报告，肉类水产必须附带官方检疫合格证明。



核心现场考察实地评估核心供应商的生产环境、卫生状况及质量控制体系运行情况。

NO.4280000001

生产单位	丹江口市博奥食品有限责任公司
产品名称	猪 - 胴体
数量及单位	138公斤
产地	荆州市江陵县 资市镇 平渊村江陵牧原1场
生产单位地址	湖北省十堰市丹江口市樊丹路特66号
目的地	湖北省十堰市丹江口市 双汇专卖店
检疫标志号	湖北C801检验检疫
备注	【货主】汤丹;【备注】检测日期:

门店 信息 Store information

名称: 汤丹
类型: 肉类门店
身份类别: 其他
法人名称:
门店地址: 湖北省,十堰市,丹江口市

进肉 记录 Meat intake record

胴体: 138公斤(猪)
日期: 2022-06-07
检疫证号: 4280000001

查看



供应商管理体系-评估与验收



供应商评估与绩效追踪



建立多维评分机制

从产品质量、交货准时率、价格竞争力及服务响应速度等维度，对供应商进行定期综合评分。



定期绩效反馈沟通

每季度与供应商召开沟通会议，通报评估结果，针对问题点提出具体的改进建议与要求。



优胜劣汰动态管理

对评分不达标供应商发出整改警告，限期整改；若整改无效，则执行淘汰剔除流程。



食材检验与验收标准流程



制定详细验收标准

明确感官指标（色/香/质地）、规格尺寸及重量误差范围。



严格索证索票管理

核对每批次采购票据、检验检疫合格证明，确保来源合规。



现场感官质量检验

通过“看色泽、闻气味、触质地”快速判断食材新鲜度。



检测记录与全程追溯

高风险食材农残速测筛查，建立台账，实现100%来源可追溯。

供应商管理体系-供应商备用供应商机制



风险意识：未雨绸缪，防患未然

单一供应商面临自然灾害、事故、疫情等中断风险。建立备用机制是保障餐厅持续、稳定运营的核心防御策略。



建立核心备用库

针对大米、食用油等核心食材，强制储备1-2家资质合格的备选供应商，避免单点依赖。



常态化定期评估

每季度进行资质审核与小批量试用，动态监测供应能力与质量稳定性，确保备用资源“随时可用”。



敏捷启动切换流程

制定SOP响应标准，当主供应商断货或质量异常时，立即触发切换，实现供应链的无缝衔接。



核心目标：通过建立“1+N”的供应商协作网络，构建高弹性、强韧性的供应链体系，最大程度降低餐厅运营风险。

食品检测

每天配送到员工餐厅的食材在配送中心检验合格后方可配送到现场，现场食品安全员进行二次检验，方可使用。
每季度配合当地监督部门抽检。

配送中心检测

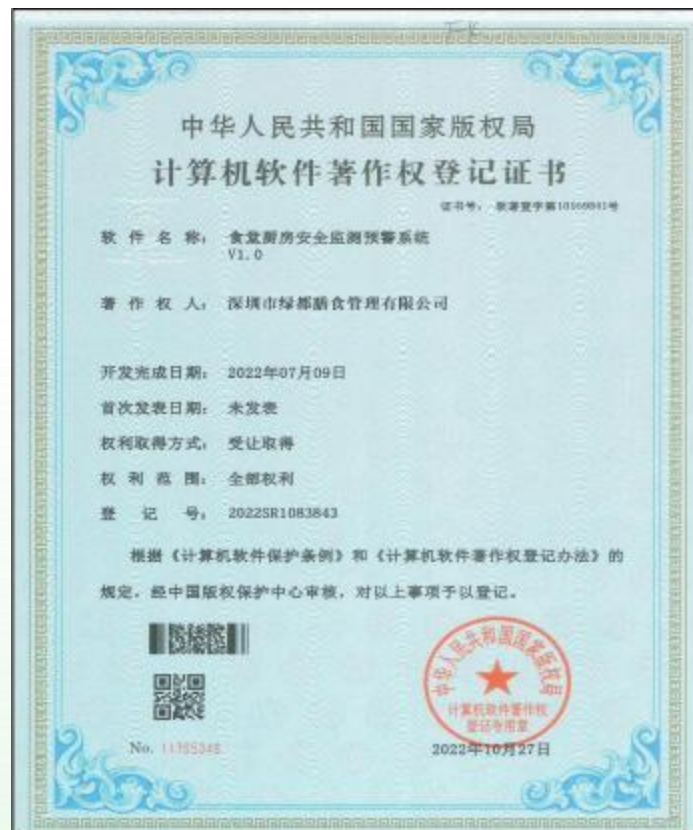
食堂检测

第三方机构检测

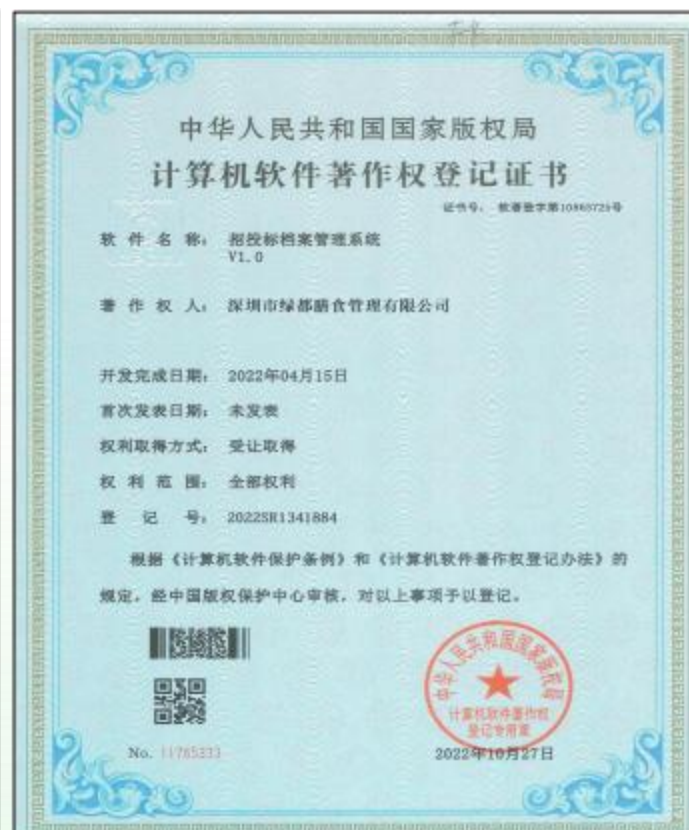


配送系统软件：系统从订单、采购、分拣、配送、财务及数据管理全方位入手,帮助全面提升效率,节约成本、降低损耗。

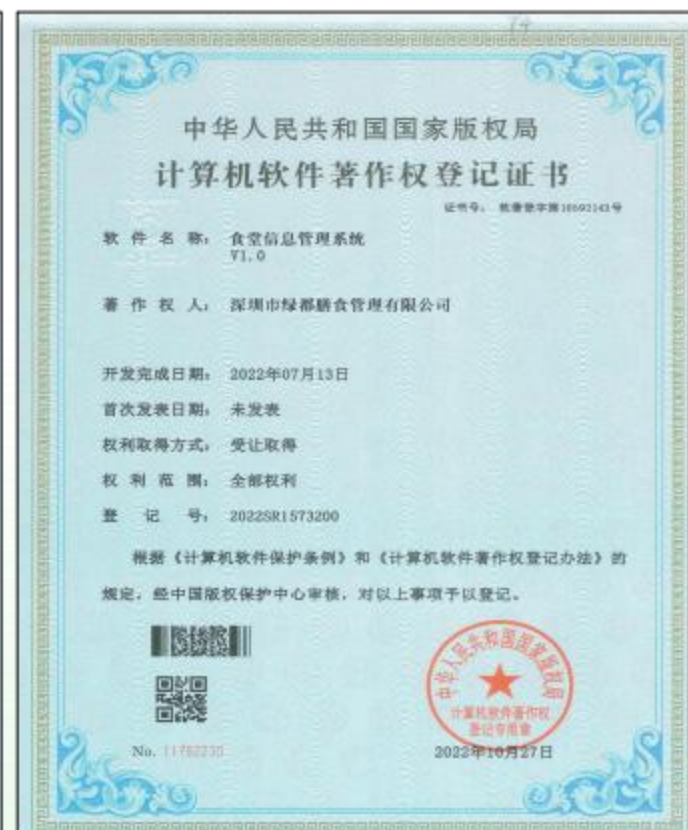
➤ 食堂厨房安全监测预警系统



➤ 招投标档案管理系统



➤ 食堂信息管理系统

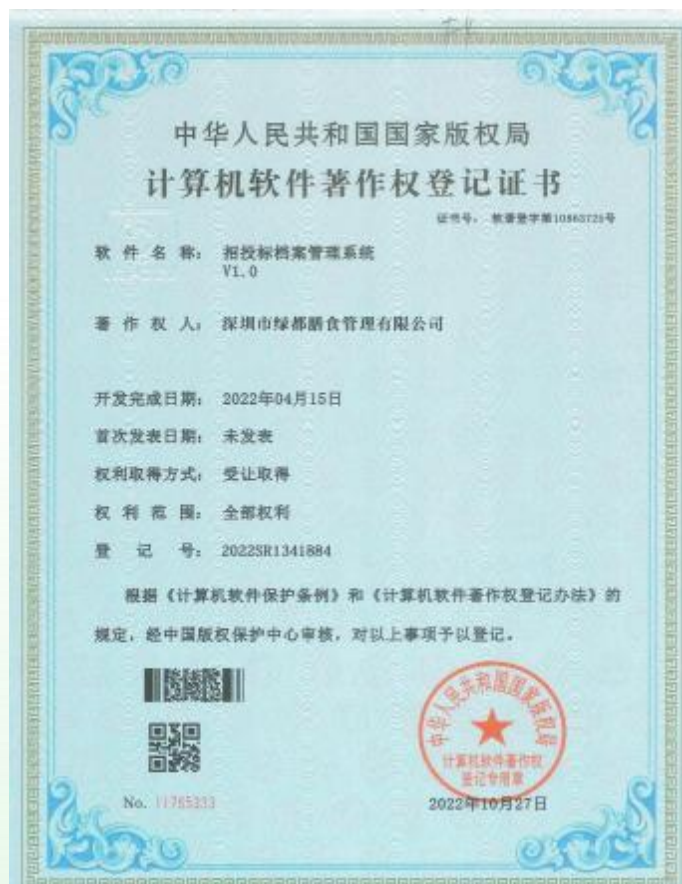


配送系统软件：系统从订单、采购、分拣、配送、财务及数据管理全方位入手,帮助全面提升效率,节约成本、降低损耗。

➤ 食堂厨房安全监测预警系统



➤ 招投标档案管理系统



➤ 食堂信息管理系统





对每个窗口的出品供应，分别用就餐人次和时间来明确，绝不会出现断菜、冷菜现象。

烹饪时间管理



烹饪时间管理
各窗口就餐人数及烹饪时间曲线图管理：按下班批次和时间进行烹饪。



食品留样操作流程			
序号	步骤	使用设备	过程描述
1	取样	菜夹、留样杯、 不锈钢托盘、 一次性手套	留样之前人员应按个人卫生要求执行，并准备好相关的留样用具；用已消毒的菜夹取150克菜品放入已消毒的留样杯。(在配餐间或厨房进行操作)
2	冷却	必须在配餐间内进行	放入留样杯的菜品应在常温下进行冷，如是在厨房取样，应立即送到配餐间进行冷却。时间:10-20分钟。
3	加盖		样品冷却一般在配餐间进行，当样品冷却后应上盖密封。
4	贴标签	标签、签字笔	样品上盖密封后应在盖的表面或留杯的侧面贴上标签，标签内容应包括样品名称、留样时间、餐次、留样人。
5	装盒/盘	保鲜盒或不锈钢托盘	样品可装入保鲜盒内或整齐摆放在不锈钢托盘上。
6	贮存	冰箱(0-4℃)	样品放入水箱内保存48小时，冰箱温度:0-4℃。
7	记录	“食品留样记录”本	食品留样后必须填写“食品留样记录”此记录至少保存1年。
8	弃样	垃圾桶、废弃袋	样品保存至48小时时应立即清理掉，清理后必须在“食品留样记录”弃样一栏填写上弃样人，弃样时间。



标准化管理流程



根据服务项目实际情况建立起一整套完善的食堂标准化管理流程，从原料采购、到食品加工、再到售卖，配送餐、绿都膳食严格按照HACCP管理标准执行。



原料索证



安全检测



标准验收



分类仓储



厨房分区



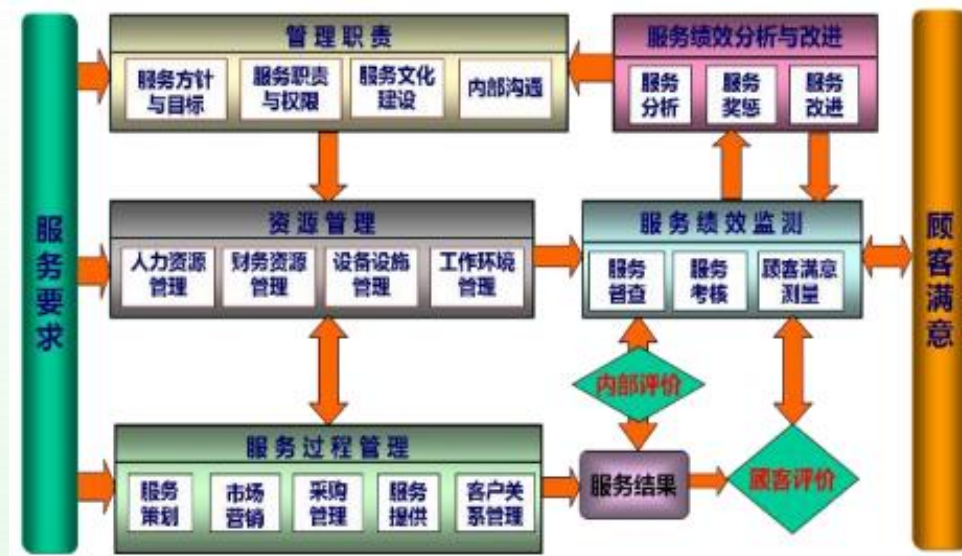
食品加工



食品留样



严格消毒



8D6S 管理，是目前餐饮行业最高管理标准。

- 我司采用 8D6S 管理体系执行餐厅现场管理，通过 6S 标准化环境管理暴露潜在问题，依托 8D 结构化流程深入根治并预防复发，二者联动构建“现场问题发现 - 系统根源解决 - 长效机制预防”的完整管理闭环，全方位保障餐厅运营的安全、高效与可持续改进。



毛巾、刀具、砧板



蓝色：主要用于洗碗间、切配间

灰色：主要用于烹调间、楼面。

白色：主要用于楼面打餐厨房打荷。

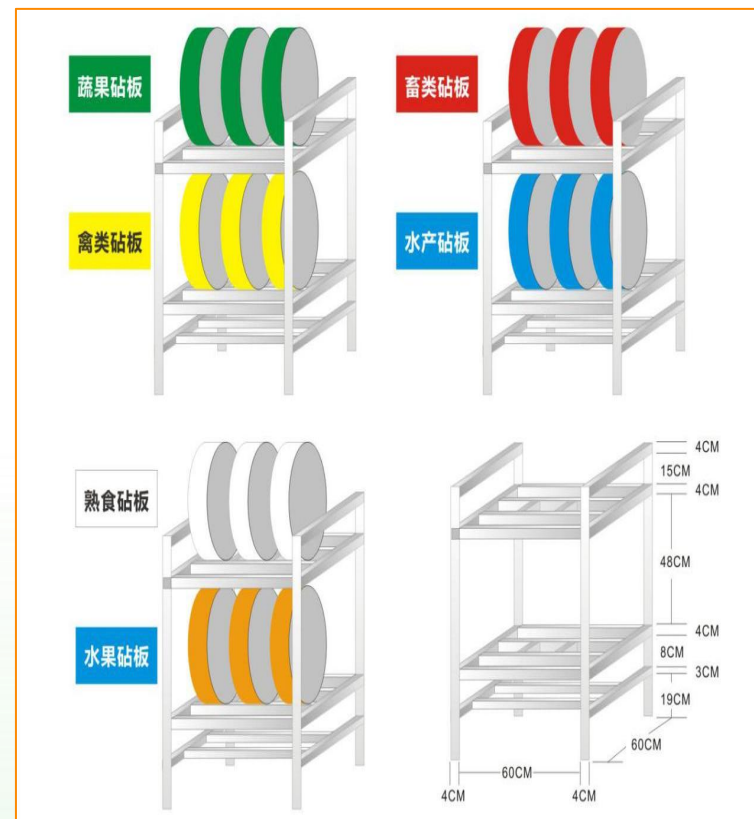
红色：主要用于肉类切配。

黄色：主要用于鸡鸭类切配。

蓝色：主要用于水产品类切配。

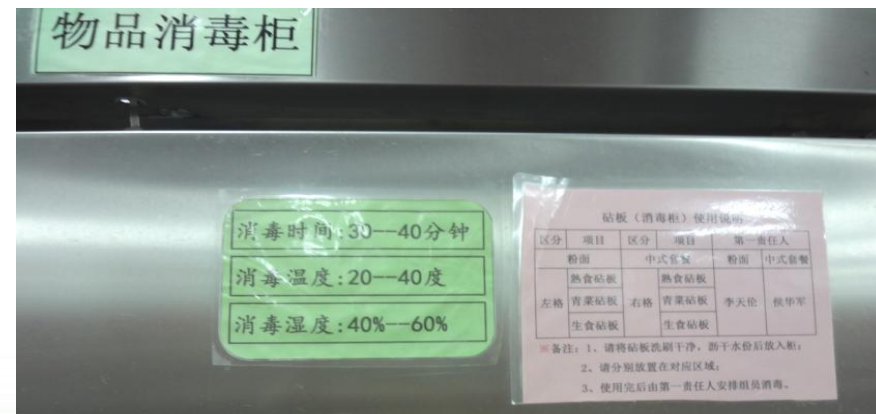
绿色：主要用于果蔬类切配。

白色：主要用于熟食、面点类切配。



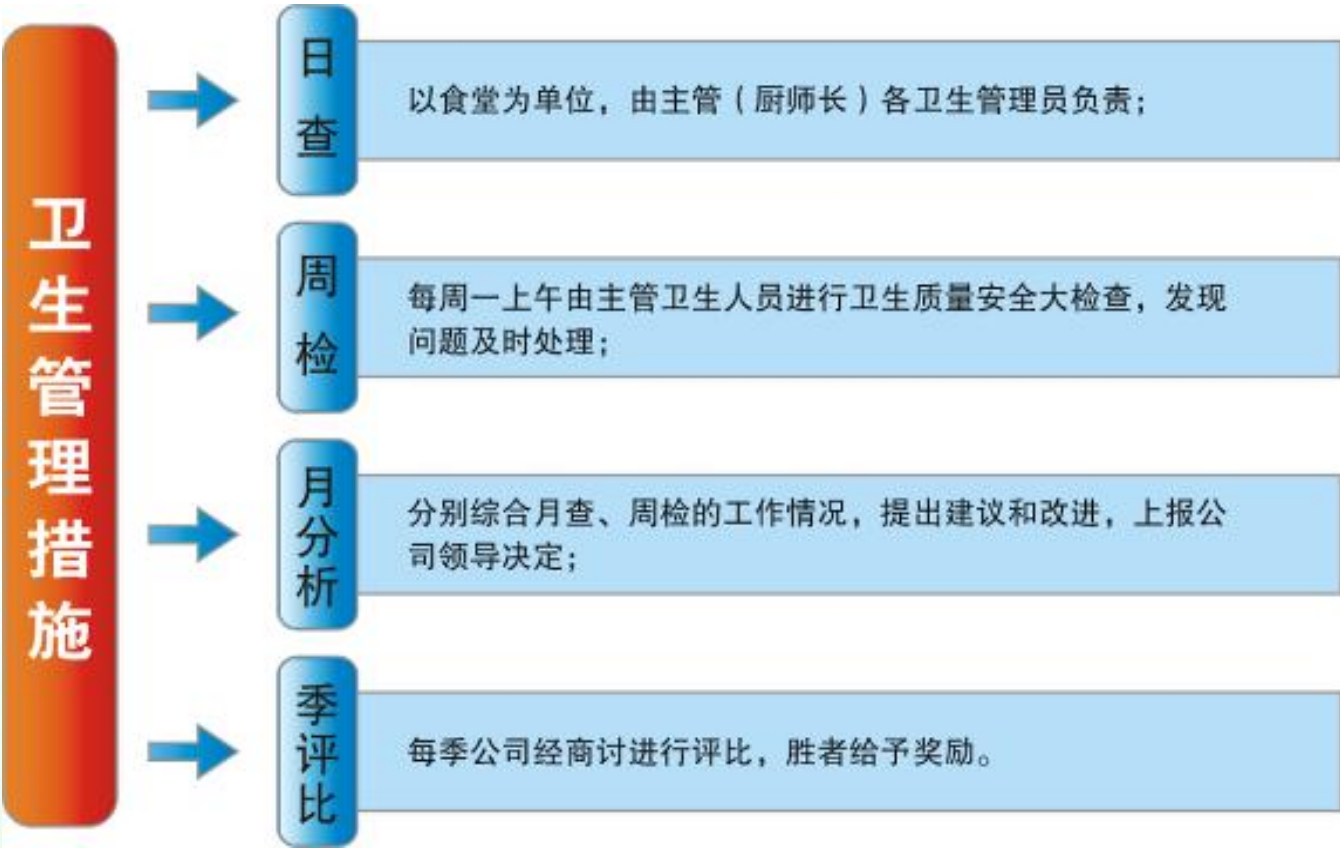
根据现场物品功能和种类进行颜色区分，不同功能的物品种类用于不同的区域。

- ✓ 生食用白色砧板
- ✓ 熟食用黄色砧板
- ✓ 手套按使用类别
- ✓ 分类消毒
- ✓ 消毒时间：30-40分钟
- ✓ 消毒温度：20-40度
- ✓ 消毒湿度：40%-60%

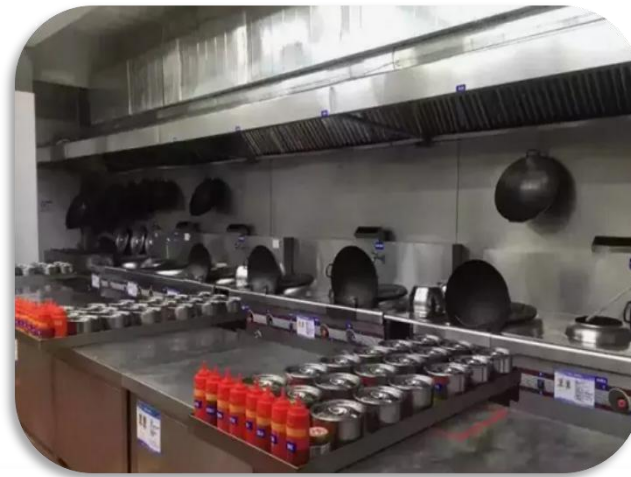




餐厅的卫生环境（包含员工用餐区域）需要每餐进行及时清洁
消毒柜、储物柜、加热器、油烟机以及下水道每周至少完成3次以上的深度清洁频次



建立卫生岗位责任制，明确各餐厅、各岗位的卫生职责，把责任落实到人，实行卫生工作与工资挂钩，奖优罚劣，建立卫生检查制度，实行日查、周检、月分析、季评比，经常检查督促，加强考核。

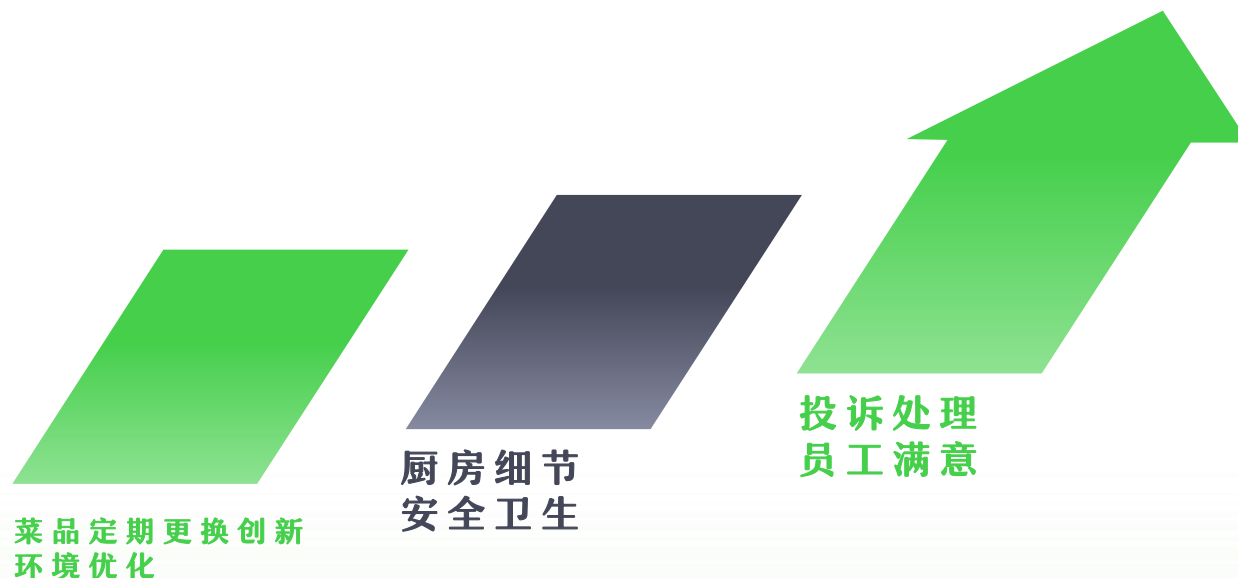


厨房环境整洁明亮，无垃圾无水渍



- **每日问题总结：**每日饭堂管理人员根据现场存在的问题点进行汇报、总结再整改；
- **每周员工培训：**每周进行员工素质培训：仪容仪表、服务规范、服务礼仪、食品安全、消防安全等；
- **每季度管理层培训：**每季度进行管理层培训：项目问题点分析、餐厅运营优化、市场环境分析、菜品创新创新计划等。





- 1、优化就餐环境、，提升就餐效率
- 2、作规范，保障厨房清洁卫生安全
- 3、严格把控厨房操作规范，保障厨房清洁卫生安全；
- 4、及时处理员工投诉，员工、公司、绿都三方共赢，长久持续合作共同发展。



中国平安 PING AN

平安养老保险股份有限公司
人身保险合同

(团体人身保险合同适用)

团体保单号码: GP05002052415919

投保单位名称: 深圳市绿都膳食管理有限公司

中国平安保险股份有限公司
PING AN ANGUO INSURANCE
COMPANY OF CHINA, LTD.
保险合同专用章
SPECIAL SEAL FOR POLICY

董事长: 甘为民

中国人寿财产保险股份有限公司
China Life Property & Casualty Insurance Company Limited

中国人寿 CHINA LIFE | 财产保险

雇主责任保险电子保险单

30. 保单号: 661521202440370000561

鉴于投保人已向本保险人投保雇主责任保险及相关附加险, 并按本保险单约定交付保险费, 保险人同意按照《中国人寿财产保险股份有限公司雇主责任保险条款》及相应附加险条款的约定承担保险责任, 特立本保险单为凭。

投保人	名称	深圳市绿都膳食管理有限公司	统一社会信用代码	91440300574795236B
	联系地址	深圳市龙岗区宝龙街道同心社区万象工业区31号101-102	邮政编码	
	联系人		联系电话	13530727425
被保险人	名称	深圳市绿都膳食管理有限公司	统一社会信用代码	91440300574795236B
	联系地址	深圳市龙岗区宝龙街道同心社区万象工业区31号101-102	企业性质	民营企业
	雇主经营地址	广东深圳市龙岗区宝龙街道同心社区万象工业区31号101-102		
	联系人		联系电话	13530727425
	工作人员总人数	共 102 人		

方案 01

投保人数	共 102 人		
条款名称	责任名称	每人责任限额	保险费
	人身伤亡	CNY250,000.00	CNY8.00
雇主责任保险(A)	医疗费用	CNY50,000.00	
附加险名称		每人责任限额	保险费
雇主责任保险附加二十四小时人身意外扩展保险条款		CNY300,000.00	CNY30.00
雇主责任保险附加住院津贴保险条款		CNY18,000.00	CNY30.00
累计责任限额	(大写): 叁仟贰佰肆拾叁万陆仟元整	(小写): 32,436,000.00	
保险费小计	(大写): 壹万伍仟零玖拾陆元整	(小写): 15,096.00	
总累计责任限额	CNY32,436,000.00		
总保险费	CNY15,096.00		
保险期间	自2024年6月28日零时起, 至2025年6月27日二十四时止。		
保险费交付日期	于2024年6月28日前一次交清保险费。		
司法管辖	中国境内(港、澳、台除外)		
保险合同争议解决方式	诉讼		
特别约定	(一) 本保单每次事故每人意外医疗费用免赔CNY100元后按照100%比例赔付。 (二) 本保单误工费每人每天100元, 每次事故免赔0天, 保险人按被保险人自意外事故发生之日起依医嘱需要住院治疗及休息产生的误工天数, 扣除每次事故免赔天数后, 乘以约定的每日误工费标准给付误工费, 每次事故以90天为限, 累计以180天为限。		

中国平安 PING AN

平安养老保险股份有限公司

保险层级信息表

保单合同号码: GP05002052415919
投保单位名称: 深圳市绿都膳食管理有限公司

保险层级: 1
保险层级描述: 服务员、厨师
本层级首期投保人数: 213人
本层级保险期限: 1年

保险项目	保险金额	最高保额	最低保额	赔付档次
附加意外医疗(P0512)	60000.00元			
附加现金补贴(P0610)	10份			
意外伤害(P341101)	300000.00元			
本层级趸交/首期保费合计¥8846.860.00元				

中国平安 PING AN

平安养老保险股份有限公司

团体人身保险保险单

保单合同号码: GP05002052415919
投保单位名称: 深圳市绿都膳食管理有限公司
投保单位地址: 广东省深圳市龙岗区深圳市龙岗区宝龙街道同心社区万象工业区31号101-102
联系人: 钟晓梅
联系电话: *****
首期投保人数合计: 213人
交费方式: 趸交
趸交/首期保费合计: 人民币肆万陆仟捌佰陆拾捌元整(¥8846.860.00元)
保险期间: 2024年11月01日零时起至2025年10月31日贰拾肆时止

特别约定: 1、《平安附加意外伤害团体医疗保险》承担被保险人在每次意外事故发生之日起180日内, 符合当地社会医疗保险规定的合理医疗费用, 无免赔额, 按100%比例赔付意外医疗保险金; 2、未尽事宜依照条款执行, 无其他特别约定。



绿都膳食总结多年来的经验，对一些较为常见的突发事件制定出相对应的处理方法和解决方案。以确保在发生突发事件或异常情况时，能得到迅速、果断、有效的处理。

- 《餐厅食物中毒应急预案》
- 《餐厅消防应急预案》
- 《餐厅停水停电应急预案》
- 《餐厅停气应急预案》
- 《餐厅应急供餐预案》
- 《餐厅治安管理应急预案》
- 《停水停电/断餐应急预案》响应时间≤30分钟
- 《晚来就餐员工保障方案》

食品安全事故处理措施



- **立即响应：**一旦发生疑似食品安全事故（如员工出现恶心、呕吐、腹泻等症状），第一时间停止涉事食品供应，封存同批次食材及加工工具，避免风险扩大；同步联系贵司行政部门，协助统计不适人员信息（人数、症状、就餐时间等），必要时协助拨打 120 送医。
- **溯源与上报：**2 小时内启动内部溯源流程，核查涉事食品的采购记录、加工日志、留样情况，明确问题环节；同时按规定向当地市场监管部门及贵司提交初步情况说明，后续每 24 小时更新处理进展。
- **整改与公示：**根据溯源结果制定针对性整改方案（如更换不合格供应商、优化加工流程等），整改完成后邀请贵司及监管部门联合验收；验收通过前，涉事窗口或品类暂停运营，且全程向贵司员工公示事故原因、处理措施及整改结果，保障信息透明。
- **后续保障：**事故处理完毕后，3 日内组织全体后厨人员开展食品安全专项培训，强化风险意识；同时增加食材抽检频次（由每周 1 次增至每日 1 次），持续 1 个月，确保食品安全管理达标。



您放心而满意的微笑
是我们前进的动力与目标

谢谢观看

- 地址：深圳市龙岗区宝龙街道万泉工业区31号18栋
- 电话：18926565670
- 投诉与反馈：13602659780
- E-mail:ldjt888@126.com
- <http://www.szldss.com>



绿都官网



绿都公众号