



绵阳华硕餐饮管理 有限公司

mianyang huashuo catering Management co.,Ltd

CONTENTS

目录



01

企业简介

02

企业资质

03

团膳服务

04

管理标准

05

合作体系



PART

1

企业简介

※ 企业简介

※ 组织架构

※ 企业文化



企业简介



绵阳华硕餐饮管理有限公司于2017年注册成立，总部位于四川绵阳，由绵阳高新区通过招商引资，全国多位团膳管理专家共同投资建立，是一家集专业团膳、社会餐饮、特色餐饮为一体的餐饮公司，在全国极具竞争实力和发展潜力。公司目前拥有员工400余人，其中高级技师8名，高级营养师6名，日就餐人数达4万余人。绵阳华硕餐饮公司从一点一滴做起，实抓菜品与服务，建立了夯实的根基。历经多年，企业成功转型业务领域，致力于打造从田间到餐桌的安心健康食品全产业链，团膳供餐服务、农副产品配送、营养配餐、信息化技术服务平台、基地管理、供应链管理等六大业务领域，为团体单位、军队、政府机关单位、教育系统、医疗系统、酒店餐饮、白领、家庭、社区、商超等提供安全、健康、便捷的食品。

绵阳华硕餐饮管理有限公司奉行“品质为本、诚信至尚”的企业精神，秉承“产品质量是生命，现代化管理是手段，顾客满意是目标”的经营宗旨，通过建立生态蔬菜基地、严控进货渠道，严把生产质量，致力打造成为中国西南地区第一团膳品牌。

绵阳华硕餐饮管理有限公司每一位员工也将一如既往为实现中国团膳制度化、信息化、产业化、国际化而努力奋斗！





企业文化



■ 服务承诺：

食品安全率达到100%，过期、三无产品坚决不使用；保持干净、整洁的就餐环境，确保卫生安全率100%；每餐次所提供餐品的种类严格按照范例菜单执行；确保生产流程安全，将各加工环节严格按标准受控管理 科学配餐，保证食品搭配营养均衡合理；文明服务，礼貌待人，热情周到的为广大客户服务；虚心听取意见，不断改进。

■ 企业文化：

不求利益最大化，只求事业更长远；
以诚信谦和为本，拼搏创新敬业；
以真诚坦率待人，光明正大做事；
随时应对变化，在变化中学习，在学习中发展。

■ 经营宗旨：

打造品牌餐饮企业，创造全新的经营管理模式，不求最大，只求更好。
诚信对人，不断创新，实现自我。
微笑待客，贴心服务，顾客至上。



PART

2

企业资质

※ 企业资质

企业资质



SCJDGL

SCJDGL

SCJDGL

统一社会信用代码

91510700MA63TD266Q

营业执照

(副本)

副本编号: 1-1

名称

绵阳华硕餐饮管理有限公司

类型

有限责任公司(自然人投资或控股)

法定代表人

丁金旺

经营范围

餐饮服务; 企业管理咨询; 企业营销策划; 市场营销策划; 会展服务; 礼仪服务; 组织策划文化交流活动; 家政服务; 日用品; 农副产品; 文体用品; 办公用品; 厨房用具; 食品销售。
(依法须经批准的项目, 经相关部门批准后方可开展经营活动)

注册资本

壹佰万元整

成立日期

2017年06月21日

住所

四川省绵阳市高新区永兴镇永安路西端6幢1楼101-105

登记机关

绵阳市市场监督管理局

2024年1月10日

扫描二维码

“国家企业信用信息公示系统”
了解更多信息。
备案、年检、监
管信息。

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

市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过
国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告

国家市场监督管理总局监制

食品经营许可证 (副本)

经营者名称: 绵阳华硕餐饮管理有限公司京东方食堂
社会信用代码: 91510700MA63TD266Q
(身份证号码)
法定代表人(负责人): 丁金旺
住 所: 绵阳高新区河边镇科发大道中段198号
经 营 场 所: 绵阳高新区河边镇科发大道中段198号
主 体 业 态: 单位食堂
经 营 项 目: 热食类食品制售, 冷食类食品制售

说 明

- 1.《食品经营许可证》是食品经营者取得食品经营许可的合法凭证。
- 2.《食品经营许可证》分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在经营场所的显著位置。
- 3.《食品经营许可证》不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。
- 4.食品经营者应当在核准的许可范围内开展食品经营。
- 5.食品经营者应当接受市场监督管理部门的监督管理。
- 6.食品经营者改变许可事项应当申请变更食品经营许可证。
- 7.食品经营者应当在《食品经营许可证》有效期届满30个工作日前, 及时到原许可部门申请延续。

许可证编号: JY35107820017419
日常监督管理机构: 绵阳市市场监督管理局高新分局永
兴市场监督管理所
日常监督管理人员: 陆强、韩明
投诉举报电话: 12315
发证机关: 绵阳市市场监督管理局

签 发 人: 韩忠明
(高新)



2024年03月12日

有效期至 2029年03月11日

国家市场监督管理总局监制



PART

3

团膳服务

※ 环境展示

※ 菜品展示

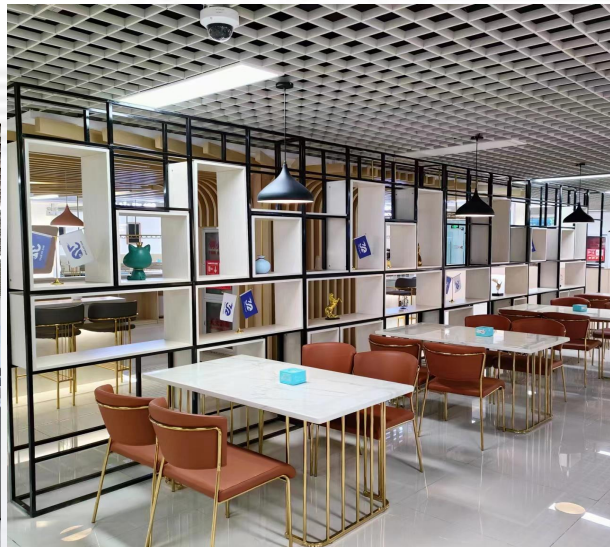
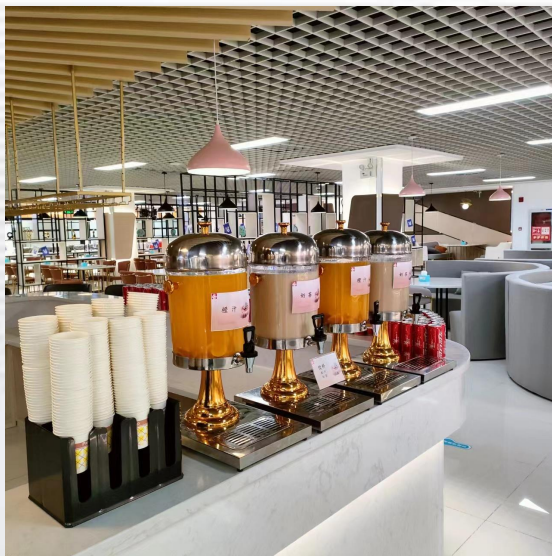
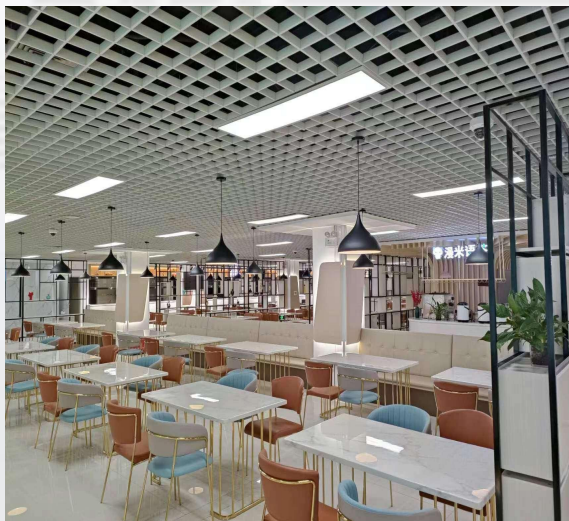
※ 服务类型

※ 服务标准

※ 服务宗旨



环境展示





菜品展示





服务类型



- * 川味套餐
- * 地方风味套餐
- * 特色小吃

- * 员工工作餐
- * 特色早餐套餐
- * 中式工作套餐





服务标准



- 多种风味的选择
- 品质一流的服务

- 新鲜卫生
- 美味可口





特色服务



节日特供

每逢中国国家法定节假日和中国传统的风俗节日时,我们将根据各节日的风俗习惯,增加供餐标准,同时赠送应节食品。



美食节

每季度举办为期一整日正餐的美食节,届时,将特邀各菜系大师现场献艺,为员工提供具有地方特色,风格多样的精美食品。



营养餐

我们除定期推出营养膳食外,同时对每周员工餐菜品进行营养分析,选择富含钙、铁、锌、维生素的菜品。



各类活动



年度活动案例

1、每月定期为当月过生日的人员举办“庆生会”活动，由过生日的员工切割生日蛋糕。同时，过生日的员工会得到我公司送出的生日蛋糕；

2、定期举办客户参与活动。例如：举办“厨艺模仿秀”由就餐员工模仿厨师雕刻或煎蛋烹调，并给与一定奖励，使客户在游戏中学到烹饪知识，掌握一定烹饪技术，增加就餐的乐趣。



节日期间餐饮安排

节假日名称	日期	特殊服务
春 节	农历除夕 正月初一 初二 初三	调整菜单,制作水饺、面条等应节食品,同时为春节在岗值班的每位员工准备精美礼物一份,以表达对他们辛苦劳动的慰问。
元宵节	农历正月十五	免费赠送各种口味元宵,推出:猜灯谜、中大奖之活动。
端午节	农历五月初五	免费赠送各种口味粽子。
劳动节	5月1日	提高原材料成本。
中秋节	农历八月十五	推出中秋美食节,同时免费赠送团圆月饼。
国庆节	10月1日	全面提高原材料成本比例,回馈员工。
圣诞节	12月24日-25日	推出圣诞美食节,并免费赠送精美礼品。
元 旦	元月1日	增加花色品种,提高原材料成本比例。



服务宗旨



高瞻远瞩 制胜未来

以饱满的精神状态，热情、礼貌的为每一位就餐员工提供周到的服务。努力为大家创造舒适的就餐环境。

科学调配菜单、精心烹制菜品，为广大就餐员工奉献出卫生、可口、营养均衡的食品。让大家品尝美味佳肴的同时，身体健康也得到了保证。

绵阳华硕餐饮的每一名员工力求做到：以淳朴工作作风，为客户提供优质的星级服务。





PART

4

管理标准

※ 健全的管理制度



健全的管理制度



01

卫生管理标准

1	《个人卫生管理标准》
2	《前厅卫生管理标准》
3	《厨房卫生管理标准》
4	《切配卫生管理标准》
5	《库房卫生管理标准》
6	《面点卫生管理标准》
7	《办公室卫生管理标准》
8	《生活区卫生安全管理标准》



序号	项 目	标 准
食品加工切配、贮存与设备、工具卫生		
1	食品择摘	无老叶、黄叶，无虫、无异物、无泥沙、血迹，无毛发等。
2	食品洗涤	动物性食品和植物性食品应分池清洗，择洗干净，无异物、无虫、无污迹，无毛发，无磷片等。
3	食品贮藏	坚决执行“四隔离”，加工半成品如不当时使用，及时放入冰箱，随存随用，不积压。
4	洗菜池	池内保持光洁，无残渣、无泥垢。
5	菜筐	及时清洗，消毒，无污垢、泥垢、残渣。
6	水台	内外洁净光亮，无毛发、无血迹及其他残留物。
7	工作台	内外光洁，物品码放有序，无污垢、油渍。
8	菜刀	无锈无污垢、无缺口，保持清洁锋利；生熟分开，定期消毒，定位存放。
9	菜墩	无霉变，污垢，无异味，生熟分开，定期消毒，立起存放。
10	清洁布	及时清洗、无污物、油迹、每日消毒，定位搭放。
11	术篱	无残留物，及时清洗消毒，定位存放。
12	盆盘	内外光洁、无污垢，用后及时清洗消毒，生熟分开，定位摆放。
13	风(冻)库冰(柜)箱	定期除霜，清理，分类码放食品原料，生熟分开，保持内外上下清洁无污渍残渣，原料先入先用，禁止食品长期存放，以免腐败、变质。严禁存放私人物品，风库、冻库食品存放隔墙离地20cm。
14	贮货架	保持内外上下清洁，无污渍、残渣，禁止物品长期存放，严禁存放私人物品。





健全的管理制度



02

岗位职责

1	项目经理的岗位职责
2	厨师长的岗位职责
3	店经理的岗位职责
4	前厅经理的岗位职责
5	前厅主管、领班的岗位职责
6	厨师主管的岗位职责
7	厨师的岗位职责
8	面点主管的岗位职责
9	面点师的岗位职责
10	切配主管的岗位职责
11	洗消主管的岗位职责



岗位名称: 厨师长

所属部门: 所在项目部

直接主管: 项目经理

直接下属: 红、白案主管 定 员:

工作概述:每周菜谱的制定；菜品质量及成本控制； 厨房日常管理。

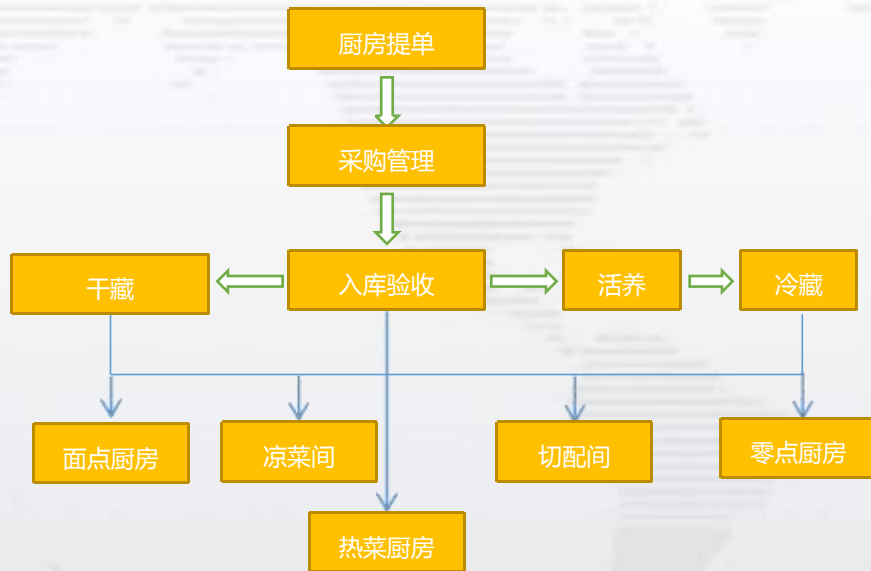
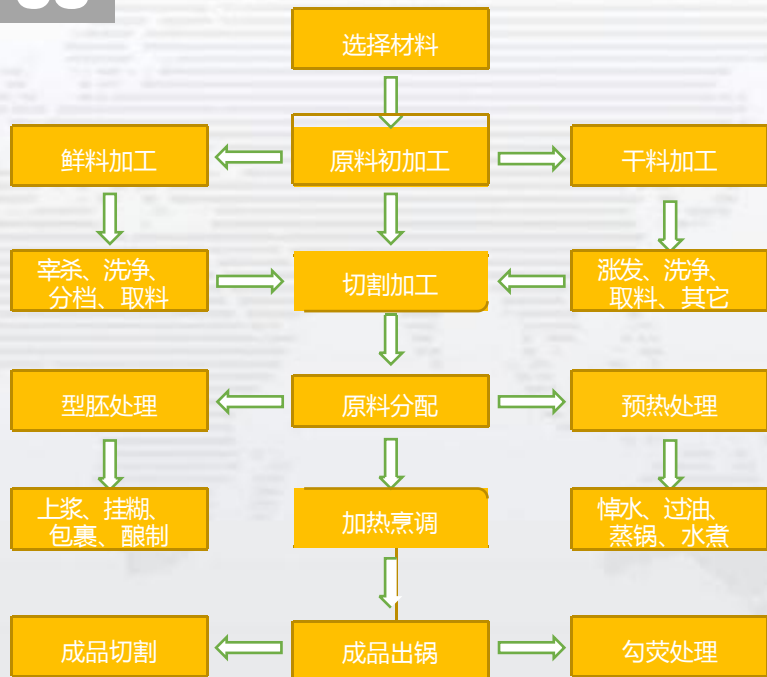
岗位职责:

- 1、配合店长完成本店管理目标，做好后厨管理工作。
- 2、制定每周菜谱，根据需求对菜品口味进行调整。
- 3、配合采购部每周询价，每日收验货，严把质量关。
- 4、定期讲菜，做技术辅导，积极培训下属。
- 5、每日检查厨房的各种记录表、随时检查厨房的卫生。
- 6、严把食品加工关，执行先洗后切制度，杜绝浪费，对不符合规格的菜品应及时改正。
- 7、监督菜品加工制作，随时检查出品质量、做到出品必尝。
- 8、及时了解客人的口味及要求，对客人的要求及时上报，在合理的情况下迅速调整。
- 9、每日按菜谱订货，做好配餐、控制成本，准时为客人提供优质的工作餐。
- 10、控制原材料成本，合理使用水、电、气，杜绝资源的浪费。
- 11、监督检查后厨的每个工作流程情况，合理排班。
- 12、新菜品的研制与开发，定期推出创新菜，不断更新品种。
- 13、厨房设备的管理，手使工具、厨具、餐具责任到人，定期保养。
- 14、严格执行卫生标准，做好厨具消毒，生熟分开，保证食品安全。
- 15、不定期检查厨房的各类设备及消防器材，负责厨房的消防安全、操作安全，监督检查落实情况。



03

厨房操作安全规范化流程





健全的管理制度



04

各项记录表格

1	成品验收记录
2	二次成品验收记录
3	留样记录
4	二次留样记录
5	食品留样标签
6	隔油池清理记录
7	餐厨废弃物清理记录
8	紫外线消毒灯使用记录
9	设施设备维护、保养记录
10	晨检记录
11	食品添加剂使用记录
12	车辆清洗消毒记录
13	四害检查及防治记录
14	蔬菜盐水浸泡记录表
15	干货桃拣记录表
16	温度检查记录
17	专间消毒记录
18	餐用具消毒记录
19	有毒有害化学品(消毒液配制)及使用(非专间消毒)记录 切配刀具管理记录
20	急救药箱物品点检表
21	配申箱点检表
22	点检表
23	合格供应商基本信息库
24	会议录
25	人员出入登记表
26	建议/投诉问题汇总清单
27	就餐服务评价表
28	安全隐患汇总表
29	成品验收记录

[illegible][illegible][illegible]

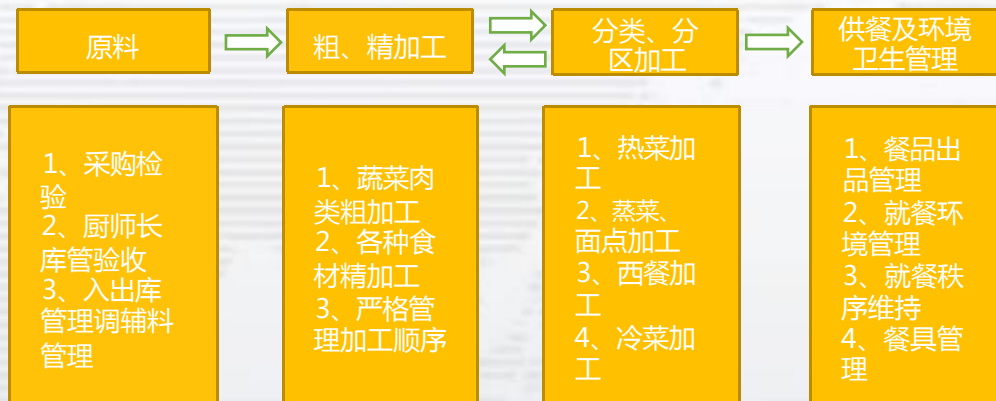


健全的管理制度

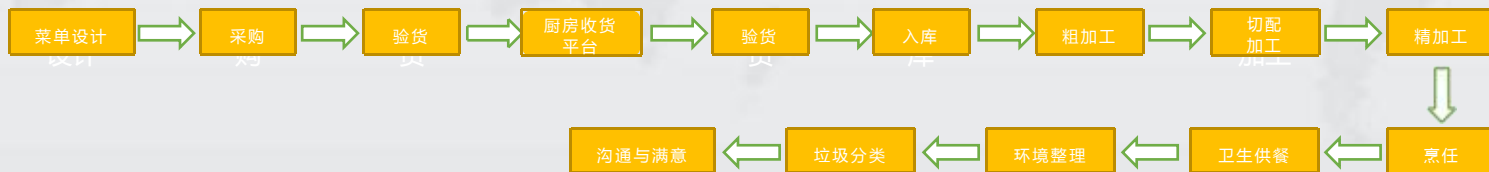


05

公司卫生质量管控标准



卫生质量管控六部曲





06

菜品质量管理办法

菜品投料比例及成品重量

菜品投料比例及成品重量																						
项目	糕点类	主食			套餐	茎菜类	半荤菜			主荤菜				高档菜				铁板类	锅仔类	面条类	盖饭类	
		馒头	米饭 (小碗)	米饭 (大碗)			蛋类	禽类	猪肉类	禽类	猪肉类		鱼类	水产类	猪肉类 红烧小排	牛肉类	虾类					羊肉类
											普通	红烧猪手										
成品重量		50g	不低于150g	不低于225g		150g	150g	150g	150g	150g	150g	150g	150g	150g	150g	150g	150g	300g	300g	300g	300g	
肉量/ 主料所占比例							30%	30%	30%	50%	80%	100%	100%	80%	100%	60%	60%	15%	30%	200g(面条含量)	70% (肉占菜品的比例)	





07

严格的会议制度

- 1、厨房、前厅每天都会严格的执行班前例会、班后总结会。
- 2、各项目每周会举行员工大会。
- 3、公司人事会定期为新入职员工进行培训。
- 4、公司每周会召开质管会，传达公司质检每周检查的问题。
- 5、公司运营总监会每月定期召开运营会，指出公司运营方向。





08

各种应急预案

1	消防安全应急预案
2	食物中毒应急预案
3	工伤事故应急预案
4	停电、水、燃气应急预案
5	职工宿舍应急预案
6	防爆、防恐吓电话及发现可疑物处置预案
7	打架斗殴、流氓滋事等治安事件的防范和应急案
8	甲型H1N1流感预防工作的应急预案
9	灾难/疫情/事故等善后工作的处置预案
10	附件(组织机构人员表)
11	相关部门联系方式
12	盗窃事故应急预案
13	防虫鼠预案
14	台风暴雨应急预案

停电、水、燃气应急预案

一、组织管理

- 1、项目经理:负责停电、水、气突发事件的统一领导,指挥、汇报、沟通工作。
- 2、厨师长:负责停电、水、气突发事件的总协调,水、电气,所有开关的控制。

二、实施程序

- 1、项目经理负责向公司运营经理,甲方报告停电、水、气时间,对开饭的影响,与甲方沟通协商是否采取临时携餐等措施。
- 2、做好停电、水、气的应急准备,具体方案如下:
 - (1)停电:将所有电闸关掉,和停电单位确认来电时间,工作人员不可随意进入或打开冷藏设备以防温度升高,来电后要及时合闸,撤除通知。
 - (2)停水:和停水单位确认来水时间,关掉用水设备开关,来水后打开总开关,撤除通知。
 - (3)停燃气:和停气单位确认来气时间,关掉天然气总阀门和各个分阀门,来气后及时打开总阀门,撤除通知。

三、计划内停电、停水、停煤气

- 1、在预先获知信息的情况下,与甲方领导协商,调整供餐计划,对于冷藏库、冰箱,要做好保温工作,减少温度变化对贮存食品的影响。

四、计划外停电、停水、停煤气

- 1、首先立即通知专业人员查找原因。
- 2、在短时间内可以恢复供电(15分钟以内),不影响工作计划,可以按计划继续工作。
- 3、较长时间停电,但可以预测时按照时间长短可以采取以下措施;
 - (1)、立即通知现场厨师,将不用的原料和半成品作好标记,分类保存,利用现有的能源或条件调整简单快捷的菜谱。
 - (2)、通知采购临时购进成品与半成品食品,减少库存。
 - (3)、与甲方领导协商调整菜谱和就餐时间。
 - (4)、与其他项目协商寻求帮助供餐。



健全的管理制度



9

丰富的活动策划能力:



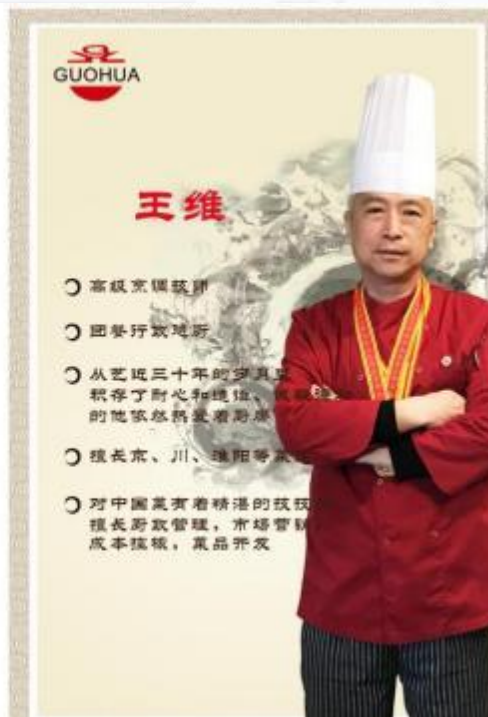
1	1月1日元旦 (New year's Day)
2	2月14日情人节(valentine's Day)
3	3月8日国际妇女节(International women' Day)
4	5月1日国际劳动节(International Labour Day)
5	7月1日中国共产党生日(Anniversary of the Founding of the chinese communist party)
6	8月1日中国人民解放军建军节(Army Day)
7	10月1日中华人民共和国国庆节(National Day)
8	10月5日世界教师日(world Teachers' Day)
9	10月31日万圣节(Halloween)
10	12月25日圣诞节(christmas Day)
11	惊蛰 (Insects awaken)
12	头伏饺子二伏面三伏烙饼摊鸡蛋(TouFu dumplings ErFu volts cakes scrambled eggs)
13	冬至 (winter solstice)



健全的管理制度

10

特级技师支持团队





PART

5

合作体系

※ 多种合作模式



合作模式



委托管理模式

具备餐饮现场制作的设备、设施及条件的甲方单位，其中包括原材料的采购、菜品制作、加工、出品、售卖、售后服务、人员管理、薪资发放、员工福利等。

劳务派遣模式

针对甲方单位自营员工餐厅，我公司可提供技术力量雄厚的餐饮人员劳务派遣及优质技术支持，大幅度降低甲方因员工招聘、薪资、社保、福利等产生的人力资源成本。

自主经营模式

社会盈利性员工餐厅，承包经营费用可根据具体情况进行协商，如写字楼公共食堂、工业园区公共餐厅等。

团体配送模式

针对用餐客户的要求及标准配送自助餐、零点餐等，承接各类会议餐、宴会餐、大型活动餐，承办各类型自助餐会、冷餐会等。

承包租赁模式

针对甲方实际情况我公司投资提供装修，设备购置，我公司自主经营等。



谢谢观看

Thanks