

# 广州团餐配送平台-广州蒸味佳团餐/企业员工餐/食堂承包

产品名称	广州团餐配送平台- 广州蒸味佳团餐/企业员工餐/食堂承包
公司名称	蒸味佳(广州)餐饮管理有限公司
价格	.00/盒
规格参数	广州集体用餐:广州团餐电话 广州团膳配送:广州团餐配送 广州团餐:广州配送电话
公司地址	广州黄埔区兴达路一号一层
联系电话	18933970924

## 产品详情

美味调剂生活，品佳肴阅人生百味；无论古今中外，无论何时何地，美食都是我们平凡生活里小小的温暖与幸福。蒸味佳（广州）餐饮管理有限公司是一家集生态基地管理，厨房设计装修与设备定制，膳食承包与管理，集体用餐配送，生鲜食材配送为一体的大型专业化团膳服务企业。

公司致力于为客户提供全方位、专业化、个性化的后勤餐饮解决方案，让客户吃得安全，吃得健康，吃得营养是蒸味佳矢志不渝的追求，自2015年成立以来一直坚持，以“味”为核心以“佳”作品质作为餐饮行业的初衷，蒸味佳主营标准团膳服务，专注中式快餐的制作及销售，现有员工200余人，旗下有从化区广州筷满分餐饮管理有限公司4D中央厨房，南沙区广州御膳缘餐饮管理有限公司4D中央厨房，生产办公总面积达10000余平方米，服务多家500强企业及不同高校。

蒸味佳采用中央厨房生产化作业，设有机械化粗细加工车间，公司将进一步完善供应链配套建设、由蓝功厨具按\*高标准进行规划设计，全线引入中央厨房加工设备，从厂房规划、图纸设计、现场施工、设备安装，机械调试等全环节均采取高标准建设，力争将先进的管理体系融入到日常管理中，严格把控食材采购、验收贮藏、加工制作、餐前检查四个关口，我们坚持从源头采购杜绝食品问题，我们选择广东增城、东莞、内蒙古、新疆等蔬菜瓜果基地，执行严格缜密的采购体系，确保每一种食材严格符合标准，保障食材的优质和安全，为保证菜品的口味和营养。

我们聘请国际营养师组建大师级的厨师队伍保证菜品品质，同时配备专业的检测室，可对食材农残、瘦肉精、微生物等进行快速检测，保证每一餐的安全卫生，在加工烹饪过程中，工作人员需统一工作服装，上岗前需进行检查，以及非接触式喷淋消毒，生产加工车间严格执行4D管理制度，整理到位、责任到位、培训到位、执行到位，确保加工车间的规范性制度化，每餐餐食配送发放前均进行食品留样备查，

同时保证出餐前餐食温度高于75度配送到地温度高于65度，餐具回收后将被送上清洗消毒线进行清洁并高温消毒，实现绿色用餐，同时对厨房及配送车辆进行清洗和消毒。

蒸味佳公司主营业务有学生营养配餐、企事业单位营养配餐、食材集采配送、集体食堂承包运营，配餐服务对象有广州市多所知名中小学及大专院校，食堂承包了多家知名企事业单位，专业化的生产制作流程、标准的配餐步骤、营养可口的美味菜品，让学生、白领、工人等不同群体都能享受健康每一餐，正是因为对每一个环节的用心、细心，蒸味佳优质的服务被餐饮管理协会评为“团餐\*\*\*\*企业”及“中国团餐知名企业，今日蒸味佳将始终遵循以人为本，合理配膳，贴心服务，完善品控，保质保量的服务标准，为广大师生企事业单位，提供优质、营养、健康、准时和美味的餐食。