

广州学校饭堂配送，黄埔集体配餐，食堂配送，团餐配送，快餐，

产品名称	广州学校饭堂配送，黄埔集体配餐，食堂配送，团餐配送，快餐，
公司名称	蒸味佳(广州)餐饮管理有限公司
价格	.00/件
规格参数	广州集体用餐:广州团餐配送电话 广州团餐电话: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

关于我们

蒸味佳（广州）餐饮管理有限公司餐饮配送，厨房总面积达1800平方，食品安全、生产均达到中央厨房卫生标准，并符合的国家食品卫生监督部门的相关标准，在食品卫生监督、工艺流程、配送工作等方面有着丰富经验的专业配餐企业。公司致力于提升企业员工幸福感,为企业提供在线订餐、商务用餐、团队自助餐、主题餐等企业消费综合服务,主公司个体湘当有料，我们采用标准化操作流程生产，单日供餐量达7000份。另外，我们拥有高效的配送队伍，保障客户如期享受美味的餐品。

我们服务过的大型客户包括：

广东技术师范学院天河学院

中山大学新华学院

东软集团公司职工食堂

广州科学城创新基地食堂

中交四航局设计院食堂

广州瑞松科技股份有限公司

广州荔支网络技术有限公司

广州科学城创意大厦食堂

东风西路小学

御景小学

车陂小学

第八十九中学

第八十六中学

希贤小学

广东广交会新大地会展服务有限公司

广东灵机文化传播有限公司

广州市天河区岑村养老院

广州卡斯马汽车系统有限公司

本公司同时合作多家大型月子会所，高端营养月子餐膳食生产配送，

黄埔街办等领导一行到餐厅视察，了解长者营养餐配餐的运营情况。

现代化大型厨房专业商厨设备

现代化大型厨房

本餐企厨房总面积达1800平方，打包间、备餐间、烹饪间、熟食专间、蔬菜加工间、肉类加工间、冷库、洗消间、食材进货通道、干货仓库等等一应俱全。想保证餐品质量，必须做好每一个环节。

一个忙碌的厨房，由凌晨开始。天还没亮，我们的食材采购已经开始一丝不苟的在大型食材批发市场挑选肉品和瓜蔬。他们把食材运送回我们的超级厨房后，会经由食材进货通道进入下一道工序的加工。由于肉类和瓜蔬细菌不同，杀灭方法也有异，我们会将肉和菜分别送进肉类加工间和蔬菜加工间进行加工。同时，肉类我们也严格将熟肉和生肉分别送进肉类加工间和熟食专间来分别加工...

我们由准备到餐品完成的流程是：食材采购 肉类初加工 蔬菜初加工 食物烹调
备餐间二次品质检验 餐品分装 保温包装 配送企业用餐。

厨房平面图

客户案例

2016成立至今，我们服务过的大型客户包括：广东税务12366纳税服务中心，大蓝科技，小瓜游戏，汇量科技信息科技有限公司、广电计量，亿航智能技术有限公司、邢帅教育科技有限公司、深海游戏公司、广州游爱网络科技有限公司、卓越教育等等。

专业营养膳食搭配

高端月子套餐

美味商务盒饭

企业团餐解决方案

一、本司现时团餐配送方面产品线：川、湘、粤菜式套餐、粉面、甜点、炒饭、烩饭、养生杂粮套餐、药膳老火汤、共计出品线接近千款，在后续本司结合市场变化需求和饮食习惯不断更新研发推出新的餐品。

二、每周固定推出新餐品、在一周餐品中包含套餐、粉面、老火汤、甜点、杂粮、根据季节、口味遴选上线。

三、本司安排专人跟进用餐企业服务，切实做好餐品质量、准时送达、投诉建议等日常处理和对接服务，确保同事们吃到美味、放心、省心的餐品。

四、专车专人物流配送由本司到达用餐企业时间在30分钟之内（含上电梯时间），专业航空保温箱（冷热食品单独分装）控制从本司出餐到达企业餐品温度在**食用期之内。本司根据周一至周五车流或暴雨天气灵活安排出餐，从餐厅（分餐--出车--到达电梯--达到企业用餐）由送餐员在用餐微信群进行拍照报备，确保准时准点配送餐品。

食材采购

本餐企对所有原料做到索证索票，所用原料均使用国内**品牌，食用油一律使用非转基因大豆所生产的，大米也源自无污染的出产地。各生产加工环节做到层层把关。顺利通过食药监部门对我企餐厅及厨房的检查。