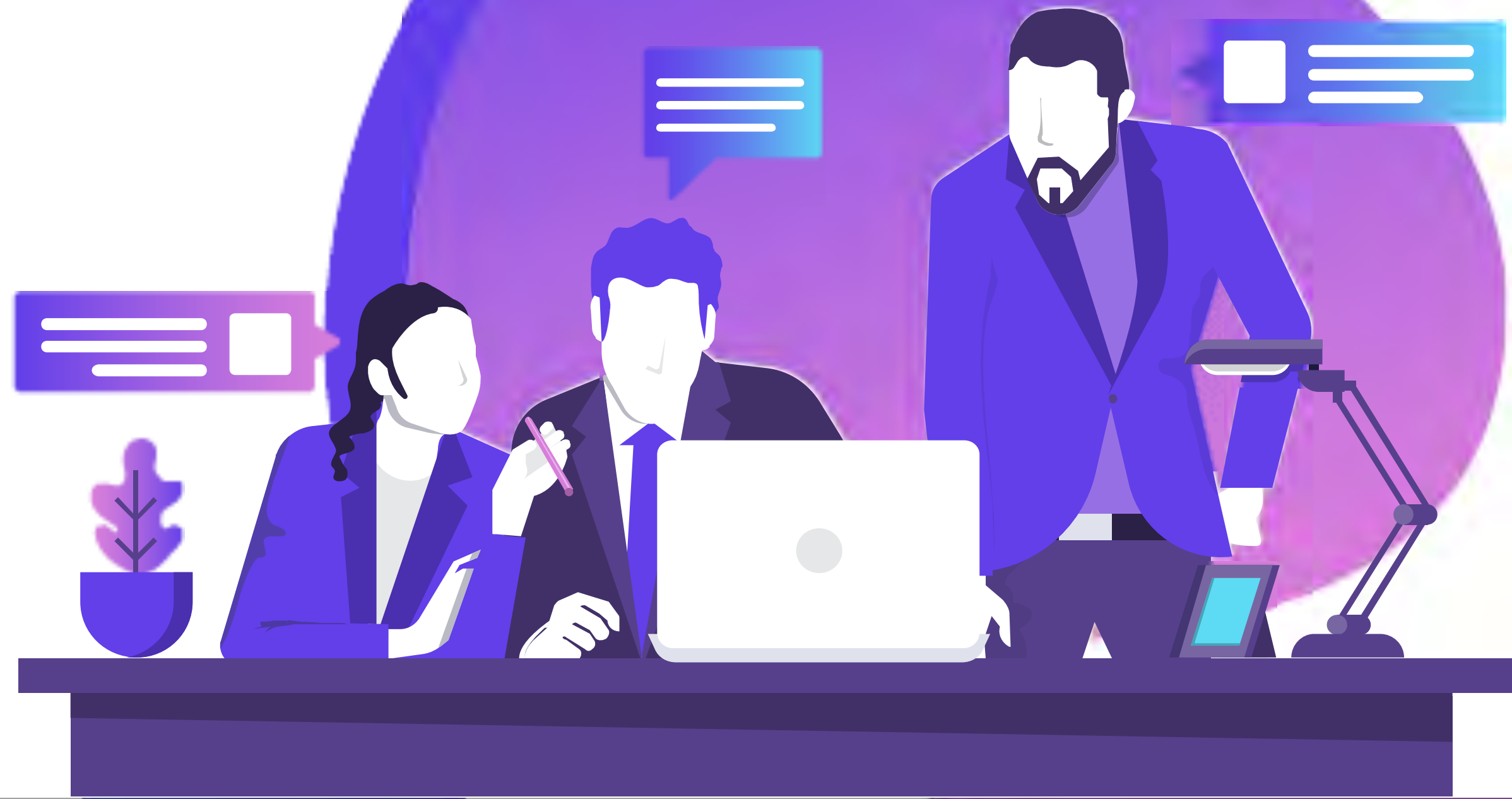


Campus plan

雅福食品简介-学校 教育事业单位实行 方案

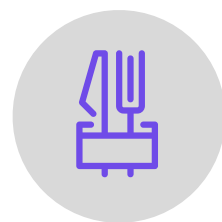


CONTENT

目录



企业介绍 01



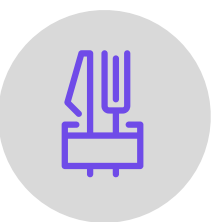
企业文化 02



供餐模式 03



五个维度 04



服务案例 05



合作伙伴 06



Solid Project's

雅福食品 企业介绍

2002年

雅福食品成立于2002年，隶属于雅福集团，专注中式简餐的大型餐饮公司。注册资金1000万元，拥有3000平米大型中央工厂，2000平米调味品厂，公司员工近1000人。



2010年

团膳事业经过十余载发展，已成为国内团餐10强企业。



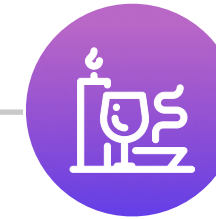
2013年

为京东方光电科技有限公司、可口可乐、延峰江森、中航微电子、房管局、重庆国际博览中心等世界500强在内的超过30家超大规模企业、机关单位提供餐饮解决方案，日供餐量达5万余份。



2005年

成立一心一客简餐品牌，启动团体供餐业务。



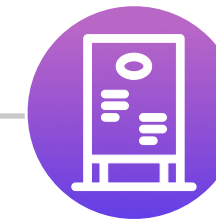
2011年

通过ISO22000食品安全体系国际认证，形成从原料到成品配送的完整供应链系统；自建营养分析室、细菌化验室，以科技手段确保食品安全；率先实现中式餐饮的工业化、规范化，成为重庆同行的标杆。



2015年

打造团膳3.0用餐美食城。



PART ONE

雅福食品介绍

Located in Yubei District of Chongqing City, Ya' Food is engaged in providing group meal services for large-scale central enterprises, state-owned enterprises, foreign-funded enterprises, government departments and public institutions, hospitals and schools, large-scale exhibitions and other related organizations. It is rated as one of the top ten leading enterprises providing group meal services in China and the model organisation providing group meal services in Chongqing.



PART TWO

雅福食品介绍

Focusing on group meal services for over 8 years, Ya' Food has provided long-term dining solutions for more than 50 clients, and meal services for 3,5000 people at an average daily basis. Ya' Food is the record keeper who once provided meal services for 50,000 people on a single day and its service is continuing to grow. Customers' trust and recognition for Ya' Food is attributed to the mission that "One meal with love served for a group of people delivers happiness" upheld and fulfilled by all Yafu staff.



PART Three

雅福食品介绍

Affiliated to Yafu Catering Group, Ya' Food was founded in 2002, and has passed HACCP and ISO22000 quality control system certifications. Ya' Food owns automated production equipment, a supply chain self-test system and a diversified menu system. Moreover, Ya' Food has its central factory, condiment factories, and logistics and distribution centers in Chongqing, as well as more than 400 chain restaurants of Chinese food all over the country.



PART Three

雅福食品介绍

雅福食品位于重庆市渝北区，专注于大型央企国企、外资企业、机关事业单位、医院学校、大型展会等提供集体用餐服务，是中国团体供餐十大领军企业、重庆市团体供餐示范单位。



PART Three

雅福食品介绍

雅福食品专注团餐8年以来，为超过50家客户提供长期用餐解决方案，日均为3.5万人提供用餐服务，创造过单日服务5万人用餐的纪录，并持续增长。客户对雅福的信赖和认可，归功于全体雅福人秉持“一份餐、一份爱、一群人、一辈子、传幸福”的使命，并诚挚践行。



PART Three

雅福食品介绍

雅福食品隶属于雅福餐饮集团，集团始创于2002年，先后通过HACCP、ISO22000质量控制体系认证，拥有自动化生产设备、供应链自检系统以及多元化美食菜单系统。雅福在重庆拥有中央工厂、调味品厂、物流配送中心，在全国拥有400多家中式餐饮连锁餐厅。

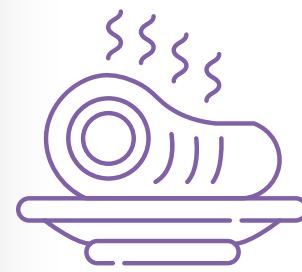




Solid Project' s

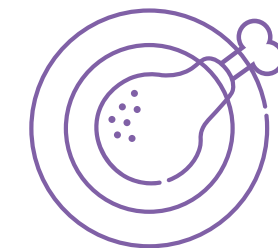
企业文化

Corporate culture



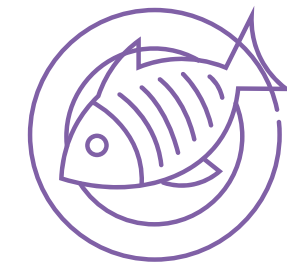
雅福的使命

在追求全体雅福人物质和精神两方面幸福的同时，为社会的和谐发展作出贡献！



雅福的愿景

成为最受喜爱的团体供餐品牌！



雅福的定位

健康美味的生产者，幸福生活的传播人！

Corporate culture

价值观 values

尊重和关心同事

一切为顾客而做

正直和坦诚

爱岗敬业充满热忱

不断超越自我



Solid Project's

五个维度



美味更新 01



快乐服务 02



食品安全 03



持续创新 04



供应保障 05

营业执照

(副本)

统一社会信用代码 91500112053218230Q

名称 重庆雅福食品有限公司
 类型 有限责任公司
 住所 重庆市渝北区现代农业园区宝环东路2号1号厂房负一层
 法定代表人 何增武
 注册资本 壹仟万元整
 成立日期 2012年08月31日
 营业期限 2012年08月31日至永久
 经营范围 餐饮服务；集体用餐配送（中餐类制售，不含凉菜、冷热饮品制售、生食海产品及裱花蛋糕）（按许可证核定的有效期限和范围从事经营）；餐饮企业管理及咨询；饮食文化研究；饮食技术开发；商务信息咨询；企业营销策划；企业形象策划；市场调研；企业项目咨询；酒店管理咨询。（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）



登记机关



提示：每年1月1日至3月30日通过企业信用信息公示系统报送上一年度年度报告并公示，不另行通知。副本号：1-1

企业信用信息公示系统网址： 中华人民共和国国家工商行政管理总局监制



食品经营许可证

经营者名称：重庆雅福食品股份有限公司

许可证编号：JY25001120133787

社会信用代码：91500112053218230Q
(营业执照号)

日常监督管理机构：宝圣湖街道监管所

法定代表人(负责人)：何增武

日常监督管理人员：涂文武、余晓宏

住所：重庆市渝北区现代农业园区宝环东路2号1号厂房负一层

投诉举报电话：12331

经营场所：重庆市渝北区现代农业园区宝环东路2号1号厂房负一层

发证机关：重庆市食品药品监督管理局渝北区分局

主体业态：餐饮服务经营者（中央厨房和集体用餐配送经营者）

签发人：向欣

经营项目：热食类食品制售

2018年10月03日



有效期至 2023 年 05 月 20 日

国家食品药品监督管理总局监制

国家市场监督管理总局监制

食品安全 管理体系 认证 证书



中国质量认证中心

食品安全

Food Safety

雅福中央工厂于2011年建立自己食品安全管理体系，并通过ISO22000国际体系认证，确保从原料到餐桌的全过程管控，建立验收，烹调，配送等关键控制点，确保食品加工安全。

设立品控部，建立检验实验室，实行全面质量管理，对供应商，生产工艺，人员，机器，物料，环境等全面控制。

成立食品安全小组，设定考核目标，通过和绩效考核挂钩，实现食品安全落实到人员头上。

安全生产 标准化 证书



中国质量认证中心

食品安全

Food Safety

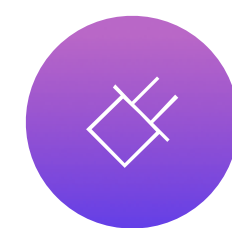
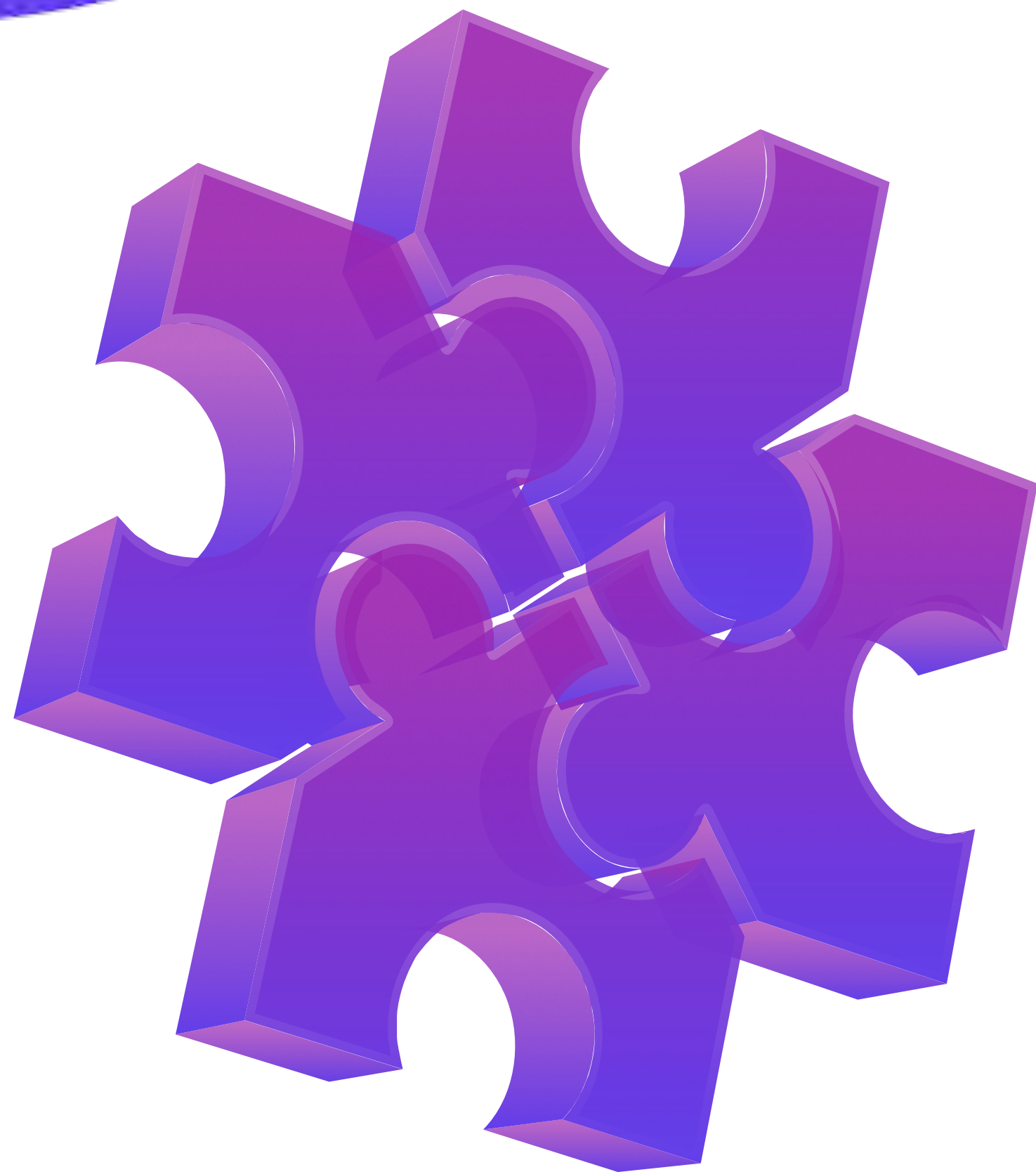
雅福中央工厂于2011年建立自己食品安全管理体系，并通过ISO22000国际体系认证，确保从原料到餐桌的全过程管控，建立验收，烹调，配送等关键控制点，确保食品加工安全。

设立品控部，建立检验实验室，实行全面质量管理，对供应商，生产工艺，人员，机器，物料，环境等全面控制。

成立食品安全小组，设定考核目标，通过和绩效考核挂钩，实现食品安全落实到人员头上。

Solid Project's

关键 控制点



原料验收

农残，兽药控制



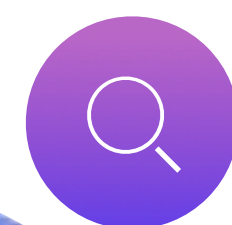
烹调

中央温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$



配送时间

30分钟范围内送达



餐具消毒

每日消毒浓度 $\geq 250\text{ppm}$



Solid Project' s

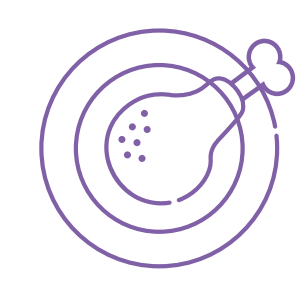
美食更新

Delicious update



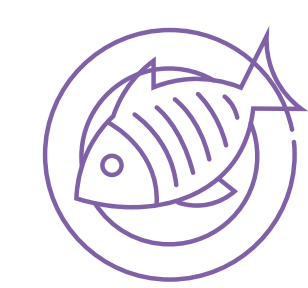
01

以创新理念打造团体供餐美食城'时代,精品便当中餐,套餐,面食点心;



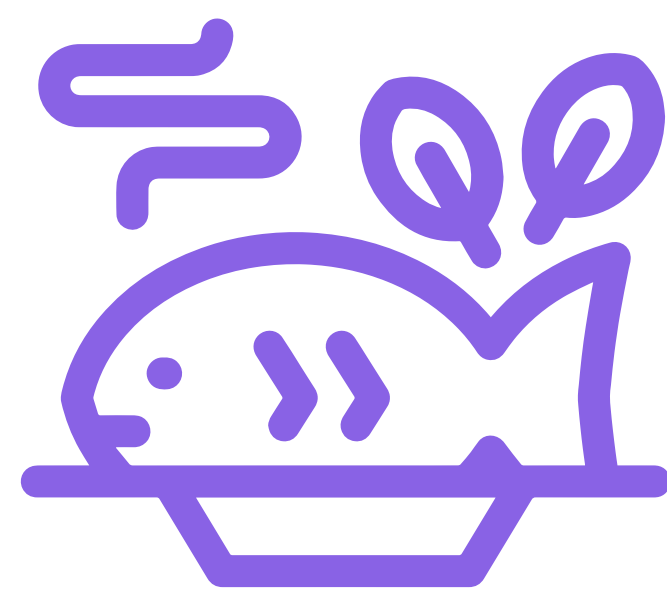
02

“不时,不食”理念,保证口味多元化的情况下,更注重健康营养;



03

多元化菜系大厨组成强大研发团队。



供餐 方式

现场加工 标送分餐





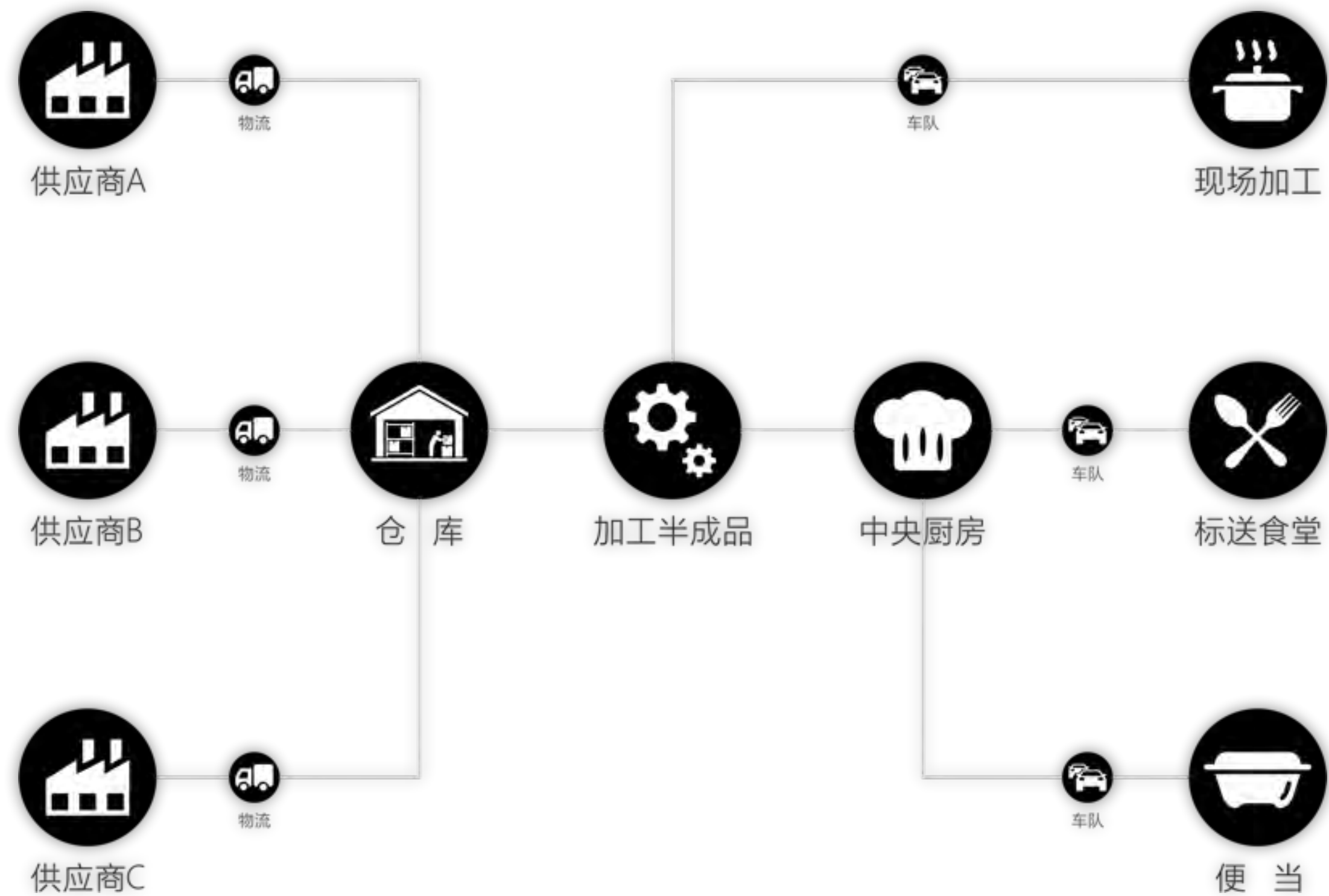
章叔叔 ZHANG
 SHU SHU 
 为珍贵的您,做一份
 考究的餐,我是章叔叔!





供应保障

完整高效 供应链体系



供应保障

成熟运营 应急预案处理



供应保证

紧急供保 团队

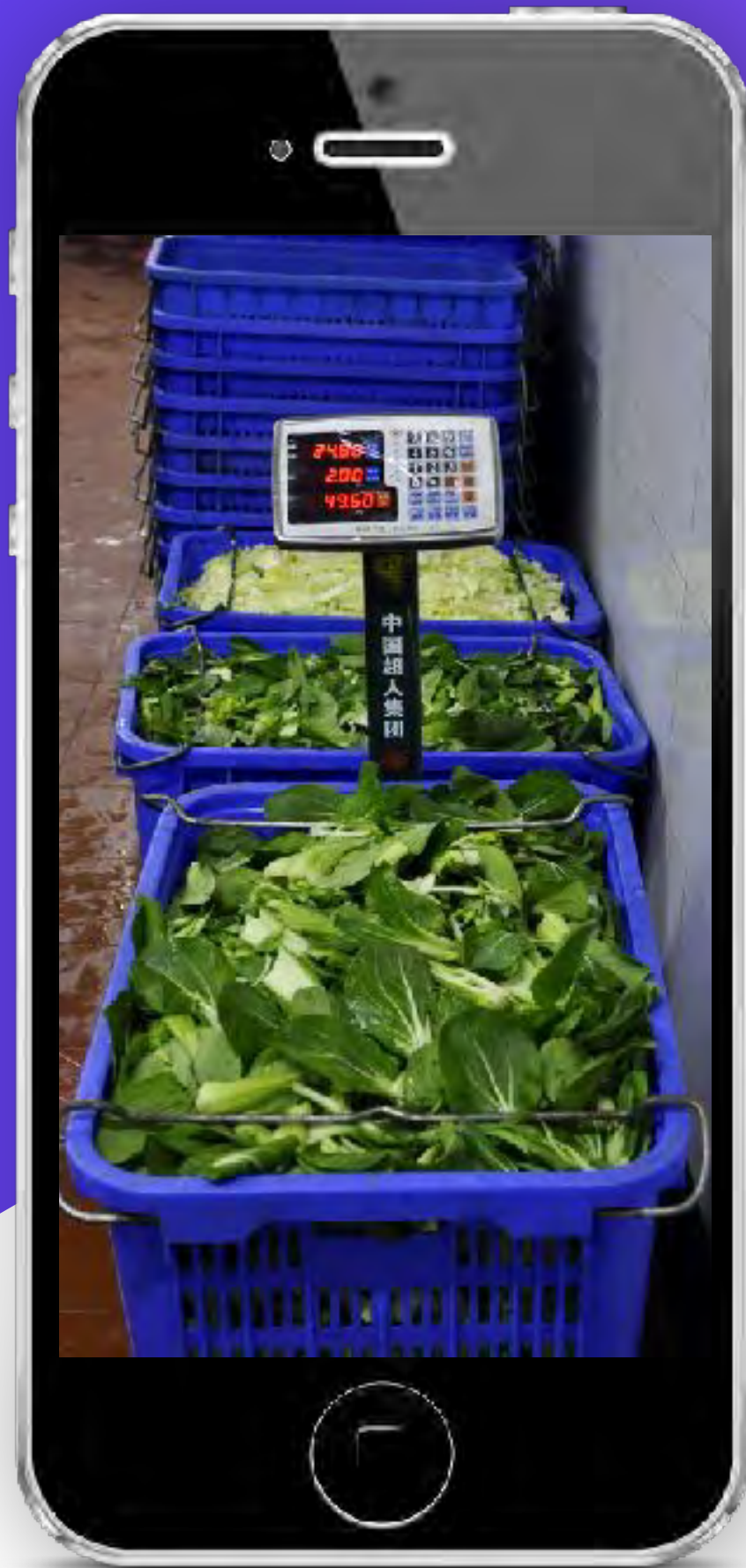
在渝北食品工业园，拥有全自动化生产线，单餐供应量近3万人次、日供餐能力达5万人次，距离渝北、江北、蔡家、空港、鱼嘴、西永、北碚等各工业园均在30分钟以内车程，停水、停气、停电、设备故障时。



紧急供保支撑

公司中央厨房相应配套设施完善，仓库、发电机房、液化石油气罐、储水箱以及对应的专业工程团队，时刻保证厨房完美运营。





标准投料



标准切配

Solid Project' s

供应保障

Guarantee supply



敬畏心



感恩心



欢喜心

- 坚持以“服务定位”做好“服务员”（不与顾客发生冲突），做好客户后勤服务工作；
- 坚持“不断解决问题”，首先不制造新的问题，全力解决客户现有问题，创新解决以后可能面临的问题；
- 坚持为客户持续创造价值。

三个坚持



Happy service

快乐 服务

雅餐饮集团董事长和师生一起过元宵佳节



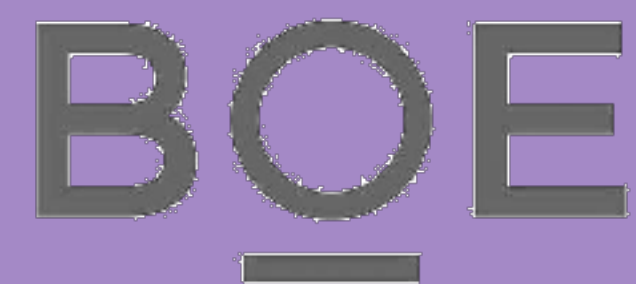
Happy service

快乐 服务

雅餐饮集团董事长和师生一起过元宵佳节

Solid Project's

合作 伙伴



雅福食品有限公司

新模式探索

New Mode

遵循不断创新和分享的理念，不断优势资源，可进一步探索更多更新的合作机会！



探索

Read More



沟通

Read More



分享

Read More



THANKS

谢谢观赏

一份餐、一份爱、一群人、一辈子、传幸福
百样事、百样情、百众生、百轮转、启智慧

