



和于心，膳于行，餐餐皆匠心

团餐配送，安心准时

和膳餐饮面向企业、园区、学校与会展活动，提供集体用餐配送、企业团餐、幼儿园营养餐和食堂承包服务；以规范后厨、稳定团队和准时履约，支撑一日三餐长期供餐。



专业资质
“集体用餐配送单位”
大兴区市场监管局审批

17年+
团餐经验

800m²+
食品操作间

10年+
骨干经验

SERVICE TARGETS

按场景定制供餐，长期稳定交付

围绕人数、餐标、时段和配送距离，匹配日常团餐、临时活动餐与食堂运营方案。

01 企业园区职工餐

日常早晚餐、加班餐，按人数与餐标稳定配送。

02 会议会展活动餐

批量配餐、团建培训、临时活动准时送达。

03 幼儿园营养餐

重视营养均衡、口味温和与安全卫生。

04 食堂承包运营

食堂承包、人员派遣、餐饮团队培训。

WHY HESHAN

从食安、出品到配送，全链路把关

公司设施设备齐全、核心团队稳定，关键岗位业务骨干在职10年以上，并接受集体用餐配送专业培训。交通位置便利，可保障常规配送和临时应急送餐。

- ✓ 敬畏食安的工作态度，严格管理制度，高标准把关每一餐。
- ✓ 安全新鲜的优选食材，菜品种类丰富，口味与营养兼顾。
- ✓ 标准化科学制作，按客户标准定制主副食和汤品组合。
- ✓ 真诚细致的服务响应，响应企业、学校、会展不同用餐节奏。

2023
重新注册升级

800m²+
新建食品操作间

10年+
关键岗位骨干经验

场景覆盖
企业/学校/会展/食堂

SERVICE FLOW

一站式配餐服务流程

01 需求沟通

确认人数、餐标、口味、配送时间和特殊要求。

02 菜单制定

结合预算和场景制定主菜、主食、汤品及营养搭配。

03 标准制作

在规范后厨完成备餐、烹饪、分装和出品检查。

04 准时配送

按约定时间送达，支持日常稳定供餐与应急配餐。

KITCHEN & DELIVERY

洁净后厨与专业配送，支撑稳定履约

以规范化操作环境和成熟团队能力，为客户提供看得见的安全感。

本地化配餐服务-专业且强大的出品团队及冷链配送团队

专业化后厨团队



配餐服务冷链配送工厂直接装配 并由专业物流配送团队进行一站式服务

专业出品与配送团队



标准化蒸制设备



800余平米食品操作间

QUALIFICATION

资质齐备，合作更放心

公司经过大兴区市场监管局审批，取得“集体用餐配送单位”相关资质，并具备食品经营许可证、营业执照及 HACCP 体系认证，主体信息、许可范围与食品安全管理能力清晰可核验。



HACCP 体系认证

食品安全管理体系认证，覆盖“集体用餐配送单位”相关餐饮服务



食品经营许可证

“集体用餐配送单位”相关资质



营业执照

公司主体信息清晰可核验

SERVICE SCENES

日常供餐与活动保障，稳定响应

企业职工餐 / 幼儿园营养餐 / 会议会展餐 / 食堂运营

CONTACT

获取专属配餐方案

告诉我们用餐人数、餐标、地址和服务周期，和膳餐饮将为您匹配适合的企业团餐、幼儿园餐、会展餐或食堂承包方案。

联系张经理 13910023451