

江西洋靖公司简介

江西洋靖餐饮管理有限公司（网址：<http://yjcy.mycn86.cn/>）是一家全省连锁性餐饮管理公司、业务涵盖面有：团餐服务、果蔬配送、酒店管理、中央大厨房承包三大经营范围于一体产业管理公司。

公司以南昌为中心，在团餐服务方面一直秉承“专注、安全、品质”的餐饮理念，以“民以食为天，食以安为先，做良心餐饮，办放心食堂”为宗旨，锐意进取、不懈拼搏，致力打造“团餐行业品牌”的原则。

成立至今，在食材配送方面创立了“公司 + 市场 + 基地 + 农户”的经营模式，实现了市场与基地的紧密结合，配有大型的冷冻库、保鲜库、宽敞明亮的无尘配送车间，整齐有序的原料仓库，每天为消费者提供约 2 万公斤的果蔬及肉禽、粮油等新鲜优质的农副产品。在原材配送方面则一直实行严格的质量监督体系，配备有专业的检测人员和检测室，确保各个环节的食品安全，让老客户吃得放心。

洋靖餐饮管理有限公司在产品的品种、价格、数量、质量、时效等方面信守承诺，赢得顾客的广泛赞誉和信赖。每家客户配有专业的配送员、客服员，并建立起完善的缺货、少货、换货应急服务系统，并实行包退包换制度，让价格公开、让服务透明、让客户放心。还应客户需求提供食品免费加工等增值服务，同时为客户提供供求行情分析，为客户节约成本，竭诚为客户打造“五星全程后勤管家”的服务。

洋靖餐饮管理有限公司有自己的菜品研发中心，优秀的厨师团队，专业的职业经理人，为各机关及企业提供最好的餐饮服务。

公司资质

证照编号: 012520077360



营业执照

(副本) 1-1

统一社会信用代码 91360125MA35KWJX4D

名称 江西洋靖餐饮管理有限公司
类型 有限责任公司(自然人投资或控股)
住所 江西省南昌市红谷滩新区怡园路899号名门世家28栋107室(第1-2层)
法定代表人 戴木件
注册资本 壹仟万元整
成立日期 2016年10月14日
营业期限 2016年10月14日至长期
经营范围 餐饮管理服务; 酒店管理服务; 企业管理服务; 企业形象策划; 教育信息咨询服务; 国内贸易; 厨房设备销售及安装; 单位后勤管理服务; 保洁服务; 室内外装饰工程; 物业管理; 人力资源管理服务(劳务派遣除外); 水果、蔬菜、农副产品的配送服务; 农业技术推广和咨询服务; 大型活动组织策划服务; 市场营销策划; 礼品、优惠卡销售; 提供送餐服务(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)



提示: 请于每年1月1日至6月30日通过“国家企业信用信息公示系统(江西)”报送年报, 即时信息按规定公示。

登记机关



2019年01月18日 变更

食品经营许可证

(副本)

经营者名称：江西洋靖餐饮管理有限公司

社会信用代码：91360125MA35KWJX4D
(身份证号码)

法定代表人(负责人)：戴木件

住所：江西省南昌市红谷滩新区怡园路899号
名门世家28栋107室(第1-2层)
经营场所：江西省南昌市红谷滩新区怡园路899号
名门世家28栋107室(第1-2层)

主体业态：食品销售经营者(中型)
经营项目：预包装食品(不含冷藏冷冻食品)销售

有效期至 2022 年 12 月 06 日

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食品药品监督管理部门的监督管理。
- 6.食品经营者变更项目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：JY23601000057732

日常监督管理机构：南昌市红谷滩新区市场和质量监督管理局沙井分局
日常监督管理人员：陈晨、蓝俊晖

投诉举报电话：12315

发证机关：南昌市公安局食品药品监督管理分局
签发人：李光华



2017 年 12 月 07 日

国家市场监督管理总局监制

N^o. 0006856

食堂服务外包方案

餐饮工作在后勤保障工作中是非常重要的工作。为了更好的服务于个机关及企业食堂，提高生活质量，促进和谐发展，我公司制定以下食堂服务外包方案，方案如下：

一、减轻单位的负担，减少浪费现象

1、专业食堂承包公司有稳定的采购体系，以低于市场价的成本采购，为个机关及企业食堂提供优质低成本的伙食，不会增加单位经济负担。

2、食堂员工由承包方派送并发放工资，单位享受同等伙食标准而未增加经济负担的同时，还节省了食堂厨工的工资成本。

3、委托专业的承包公司采用专业的统一管理和资源整合，个机关及企业按实际人数就餐，减少了浪费现象。

4、由承包方垫付食堂开支，机关、企业只需每月定期购买饭票，有效的控制了资金流向，降低单位责任风险。

二、专业的团队打造优质的服务。

1、专业的厨师、专业的营养师队伍，对菜单标准化，保障菜色丰富、营养平衡，为员工提供美味营养的膳食这方面绝对优于机关、企业自营食堂。

2、机关、企业人员就餐可自主选择菜品，极大的满足了机关及企业的需求。

3、专业食堂承包公司在每天按标准供应的同时，还可以推出点餐小炒及包席等。这样就能更有效、实惠、实在的为机关、企业提供更人性化的优质服务。

4、专业食堂承包公司拥有成熟的运作经验、稳定的运作模式及大型的采购体系，能有条不紊的开展工作，并能让大部分的机关、企业满意。

三、简化管理流程，降低管理风险

1、当工商或消防检验时，对饭堂会进行重点检查，对厨房的设计结构，卫生许可证，厨师资格证、健康证都很严格，如果发现证件不齐，轻者罚款重者会让停业整顿，当食堂外包，一切由承包商来解决。

2、经营当中难免会存在一些工商事故，火灾爆炸、食物中毒等等的一些安全隐患问题，选择食堂外包，一旦发生安全事件均由承包公司负责。

熟话说的好兵马未动，粮草先行。这足以体现餐饮工作的重要性。将食堂外包不但可以减轻单位的负担，简化管理流程，还可以大大提高员工伙食及食堂的

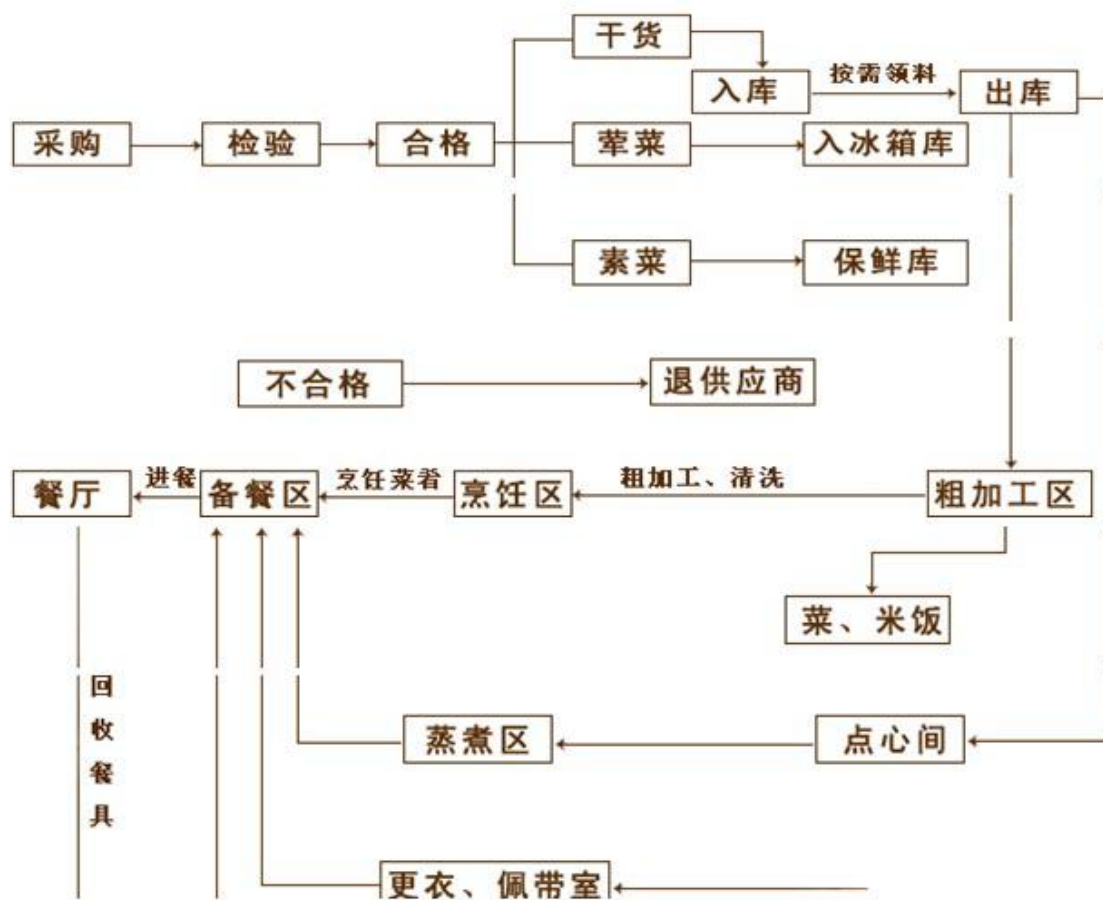


服务质量。好的食堂就餐环境能让机关干部把食堂当作自由聚会的场所，以增加机关干部彼此之间的沟通，有利于工作中的团结协作。不仅体现机关的人性化管理，更为机关干部创造了好的工作条件和生活环境，为职工谋福利。

江西洋靖餐饮管理有限公司

二〇一七年三月一日

机关企业食堂操作流程



成功合作案例

江西洋靖餐饮管理有限公司自 2016 年开始至今，成功合作项目案例有：中国农业银行、中国建设银行、中国浦发银行、中国江西银行、南昌日报社、江西省地税干部培训中心、江西水利职业学院、江西师大附属中学红谷滩新校区等几大金融机构职工食堂服务外包及食材配送，其他还有：南昌市万达主题乐园、正邦集团有限公司（江西）南昌市西湖区红米畈中式餐饮店、新建区胡记鱼头王餐饮店等多家大中型企业食堂服务外包及食材配送。

质量第一，服务至上，不断提高客户满意度，做真正的食堂服务外包及配送专家，是我们坚持不懈的追求！

饮水思源，回报社会，是公司创业发展的宗旨，基业长青的根本！我们愿与社会各界有识之士一起，共同振兴我国农产品配送及机关企业食堂服务外包事业，推动农业和食品安全的大发展！

1.团餐服务介绍

技术优势:

1. 专业精良的厨艺水平
2. 不断创新的菜品菜系
3. 风格多样的运作模式



服务优势:

1. 先进优秀的服务理念
2. 高效快捷的服务速度
3. 贴心到位的服务质量



成本优势

1. 精挑细选的采购渠道
2. 严格把控的采购流程
3. 自有的物流商贸中心



资源优势

1. 口碑相传的客户群体
2. 丰富的实战管理经验
3. 专业人才的技术支持



服务模式

A、 承包模式——需求方提供场地等硬件设施、支付餐费，我方自主经营，自负盈亏。



B、 有条件的开放经营模式——需求方提供场地等硬件设施、支付餐费及部分管理费（如能源、税金等），我方自主经营，自负盈亏。



C、 管理费模式——需求方提供场地等硬件设施、支付餐费及全部管理费，我方以劳务输出形式提供餐饮服务。



团餐展示







蔬菜农药残留检测仪





东莞市精准计量技术服务有限公司
DONGGUAN PRECISION MEASUREMENT TECHNOLOGY SERVICE CO., LTD

(校准实验室)
CALIBRATION LABORATORY



校准证书

CALIBRATION CERTIFICATE

证书编号: JZC180702744
Certificate No.

客户名称 Customer Name	东莞乐活电子有限公司
客户地址 Add.of Customer	东莞市寮步镇石龙坑村金园新路16号
器具名称 Apparatus Name	便携式农药残留检测仪
型号规格 Model/Type	LH-12T
制造商 Manufacturer	东莞乐活电子有限公司
仪器编号 Serial No.	/
结论 Conclusion	所校准项目合格

批准 Confirmed by	<u>江任峰</u>
审核 Inspected by	<u>江任峰</u>
校准员 Calibrated by	<u>李伟</u>

证书专用章

校准日期: 2018 年 07 月 27 日
Date of Calibration Year Month Day

下次校准日期: 2019 年 07 月 26 日
Next Date of Callbration Year Month Day

地址: 广东省东莞市长安镇霄边社区海棠苑第七栋一楼 邮政编码 (Zip Code): 523850
ADD:1F, Building 7th, Haitang Court, Xiaobian Area Chang An Town, DongGuan City, GuangDong P.R. China.
电话 (TEL): 86-769-8133 3959 传真 (FAX): 86-769-8833 6511



东莞市精准计量技术服务有限公司
DONGGUAN PRECISION MEASUREMENT TECHNOLOGY SERVICE CO.,LTD

(校准实验室)
CALIBRATION LABORATORY



校准说明

Directions of Calibration

证书编号: JZC180702744
Certificate No.

1. 本实验室所出具的数据均可溯源至国家计量基准和国际单位制(SI)。
All data issued by this laboratory are traceable to national primary standards and International System of Units(SI).
2. 本报告未经签章无效,数据涂改无效。
It will be ineffective without certification, and the change of data will be ineffective, too.
3. 证书未经本实验室书面批准,不得部分复制。
The certificates must not be partially duplicated except with Prior written approval from the issuing laboratory.
4. 本次测量结果仅与被测件有关。
The measurement result is only related to the Unit Under Test.
5. 本次校准的技术依据:
JJF 1127-2016 农药残留快速检测仪校准规范
6. 本次校准所使用的主要计量标准器具:
Main measure equipment is used in the Calibration:

名称 Description	型号/量程 Certificate No.	不确定度/准确度等级/ 最大允许误差 Uncertainty/Accuracy Class/maximum permissible Error	证书编号/有效期至 Certificate No./Due Data
光谱中性滤光片	波长为 412nm	U=0.5% k=2	JZ20180521335C/2019. 05.20
秒表	分辨率 0.1s	U=0.5% k=2	JZ20180623445C/2019. 06.22
/	/	/	/

7. 校准地点,环境条件:
Place and Environment condition of the Calibration:

地点: 委托方现场 温度: 23℃ 相对湿度: 90%
Place: Temperature: RH:



东莞市精准计量技术服务有限公司
DONGGUAN PRECISION MEASUREMENT TECHNOLOGY SERVICE CO.,LTD

(校准实验室)
CALIBRATION LABORATORY



校准结果

RESULTS OF CALIBRATION

证书编号 JZC180702744
Certificate No.

- 一、外观及各功能检查：外观合格，功能正常
- 二、校准数据：

稳定性：

项目	透射比示值				漂移值(Abs)
	0min	10.0	10min	10.3	
暗电流漂移	0min	10.0	10min	10.3	0.3%
光电流漂移	0min	20.0	10min	21.0	1.0%

测量通道数：12 通道，合格率为：100%

透射比准确度：±2.0%(τ)

透射比准确度：0.8%(τ)

反应时间：10min

三、说明：

- 1.依据 JJF1059.1-2012《测量不确定度评定与表示》方法评定测量结果的扩展 不确定度为： $U=0.3^{\circ}C$ $k=2$
- 2.校准周期：建议校准周期为一年

以下空白

日常卫生及物品摆放

消毒步骤及标准

1、餐具清洗流程图：



2、人工洗消过程

- 刮去残渣，大小餐具分类；
- 泡入碱水或清洁精水内；
- 刷洗；
- 对每件餐具流水过清；
- 过清后按合适的消毒方法消毒，如采用 84 消毒液消毒，消毒后要过清去除刺激性气味；
- 洗消后的餐具保洁存放；

3、消毒标准

- 符合《食（饮）具消毒卫生标准 GB14934—1994》的要求；
- 感官标准
 - ① 物理消毒：餐具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味等；
 - ② 化学消毒：餐具表面无泡沫、无洗消剂的味道，无不溶性附着物；
 - ③ 理化指标
 采用化学消毒的餐具，需用洁净水清洗，清除残留的药物。
 用含氯洗消剂消毒的餐具表面药物残留量应符合下表的要求：

项 目	指 标
游离性含氯 \leq	0.3
烷基（苯）硫酸钠，mg/100cm ² \leq	0.1

细菌指标应符合下表的要求

项 目	指 标	
大肠菌群	发酵法，个/100cm ² \leq	3
	纸片法，个/100cm ² \leq	不得检出
致 病 菌	不得检出	

江西洋靖公司以食材的安全、营养、健康、新鲜为宗旨，为您建立绿色食品通道







餐饮服务食品采购索证索票管理规定

国食药监食[2011]178号

第一条、为规范餐饮服务提供者食品（含原料）、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录行为，落实餐饮服务食品安全主体责任，保障公众饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本规定。

第二条、餐饮服务提供者采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当遵守本规定。

第三条、食品药品监督管理部门负责对餐饮服务提供者食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验、采购记录行为进行监督。

第四条、鼓励餐饮服务提供者采用先进的索证索票方式。支持和鼓励餐饮行业协会加强行业自律，引导餐饮服务提供者依法规范食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录行为。

第五条、餐饮服务提供者应当建立并落实食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录制度，保障食品安全。

餐饮服务提供者不得采购没有相关许可证、营业执照、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等证明材料的食品、食品添加剂及食品相关产品。

第六条、餐饮服务提供者应当指定经培训合格的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。

专（兼）职人员应当掌握餐饮服务食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。

第七条、餐饮服务提供者采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

长期定点采购的，餐饮服务提供者应当与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

第八条、从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

第九条、从流通经营单位（卖场、批发零售市场等）批量或长期采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

第十条、从流通经营单位（卖场、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品流通许可证，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

第十一条、从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

第十二条、从食品流通经营单位（卖场、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

第十三条、实行统一配送经营方式的，可以由餐饮服务企业总部统一查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件，建立采购记录；各门店应当建立并留存日常采购记录；门店自行采购的产品，应当严格落实索证索票、进货查验和采

购记录制度。

第十四条、采购乳制品的，应当查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。

第十五条、批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

第十六条、采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（或复印件）。

第十七条、食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，餐饮服务提供者应当查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录。鼓励餐饮服务提供者建立电子记录。

采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

从固定供应基地或供应商采购的，应当留存每笔供应清单，前款信息齐全的，可不再重新登记记录。

第十八条、餐饮服务提供者应当按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于**2**年。

第十九条、各级食品药品监督管理部门应当加强对餐饮服务提供者索证索票、进货查验和采购记录落实情况的监督检查。

违反食品、食品添加剂和食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录制度的，由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第八十七条第（二）、（五）款进行查处。

第二十条、本规定由国家食品药品监督管理局负责解释。

第二十一条、省、自治区和直辖市食品药品监督管理部门可结合本地情况制定实施细则。

第二十二条、本规定自**2016年10月1**日起施行。

公司荣誉





证书

CERTIFICATE

胡 辉：

在第四届全国饭店业职业技能竞赛全国总决赛
中荣获 中式烹调师项目

银 奖

In the 4th China Hotel Industry Professional Skill Competition
the National Finals, you have the honor to win
SILVER AWARD.

总裁判长 General Judge: 胡忠英

颁证日期 Time of Issued: 2012/09/15

证书注册号 Registered Number: SA2012NF015



全国饭店业职业技能竞赛组委会
China Hotel Industry Professional Skill Competition Organizing Committee



企业信用等级证书

Enterprise credit rating certificate

证书编号: SJZQ20181220G04-1

江西洋靖餐饮管理有限公司

注册地址: 江西省南昌市红谷滩新区怡园路899号名门世家28栋107室(第1-2层)

所建立的信用管理体系经审核符合中国信用行业标准适用条款的要求认定为

AAA级重合同守信用企业

初次发证日期: 2018年12月23日

证书有效期至: 2021年12月22日

2019年年检标识	2020年年检标识
-----------	-----------

注: 企业应当按时参加年度检验证书方为有效



评价机构: 世纪中启(北京)信用评价有限公司
Century zhongqi (Beijing) Credit evaluation co. LTD



查询地址: 中国招标投标网 <http://www.cec.gov.cn>



企业信用等级证书

Enterprise credit rating certificate

证书编号: SJZQ20181220G04-4

江西洋靖餐饮管理有限公司

注册地址: 江西省南昌市红谷滩新区怡园路899号名门世家28栋107室(第1-2层)

所建立的信用管理体系经审核符合中国信用行业标准适用条款的要求认定为

AAA级诚信经营示范单位

初次发证日期: 2018年12月23日

证书有效期至: 2021年12月22日



注: 企业应当按时参加年度检验证书方为有效



评价机构: 世纪中启 (北京) 信用评价有限公司
Century zhongqi (Beijing) credit evaluation co. LTD



查询地址: 中国招标投标网 <http://www.cec.gov.cn>



企业信用等级证书

Enterprise credit rating certificate

证书编号: SJZQ20181220G04-2

江西洋靖餐饮管理有限公司

注册地址: 江西省南昌市红谷滩新区怡园路899号名门世家28栋107室(第1-2层)

所建立的信用管理体系经审核符合中国信用行业标准适用条款的要求认定为

AAA级质量、服务诚信单位

初次发证日期: 2018年12月23日

证书有效期至: 2021年12月22日



注: 企业应当按时参加年度检验证书方为有效



评价机构: 世纪中启 (北京) 信用评级有限公司
Century zhongqi (Beijing) credit evaluation co. LTD



查询地址: 中国招标投标网 <http://www.cec.gov.cn>



企业信用等级证书

Enterprise credit rating certificate

证书编号: SJZQ20181220G04-3

江西洋靖餐饮管理有限公司

注册地址: 江西省南昌市红谷滩新区怡园路899号名门世家28栋107室(第1-2层)

所建立的信用管理体系经审核符合中国信用行业标准适用条款的要求认定为

AAA级

初次发证日期: 2018年12月23日

证书有效期至: 2021年12月22日

2019年年检标志	2020年年检标志
-----------	-----------

注: 企业应当按时参加年度检验证书方为有效



评价机构: 世纪中启
Century zhongqi (Beijing) Credit Evaluation Co., LTD



查询地址: 中国招标投标网 <http://www.cec.gov.cn>

公司认证体系



管理体系认证证书

兹证明

江西洋靖餐饮管理有限公司

统一社会信用代码：91360125MA35KWJX4D

地址：江西省南昌市红谷滩新区怡园路 899 号名门世家 28 栋 107 室（第 1-2 层）邮编：330800

食品安全管理体系符合

ISO 22000:2005

CNCA/CTS 0011-2008A (CCAA 0006-2014)

子行业类别代码:CII;

本证书覆盖范围

位于江西省南昌市红谷滩新区怡园路899号

初次认证日期：2017年10月08日

本次发证日期：2017年10月28日

有效期：2017年10月08日至2020年04月23日

证书号：45FSMS1700121

总经理：**郑宇兵**



JAS-ANZ



体系认证

M4310809CB



获证组织在证书有效期内须每年至少接受一次监督审核，并与管理体系认证监督结论通知书一并使用方为有效
本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站（www.cnca.gov.cn）和 www.JAS-ANZ.org/register 和 www.hxqc.cn 上查询



北京大陆航星质量认证中心股份有限公司

地址：北京市海淀区玉泉路甲 12 号七层

邮编：100143



北京中物联联合认证中心

职业健康安全管理体系认证证书

注册号: 06518S20059R2S

江西洋靖餐饮管理有限公司

注册地址: 江西省南昌市红谷滩新区怡园路899号名门世家28栋107室(第1-2层)

生产地址: 江西省南昌市红谷滩新区怡园路899号名门世家28栋107室(第1-2层)

统一社会信用代码/组织机构代码: 91360125MA35KWJX4D

职业健康安全管理体系符合

GB/T28001-2011/OHSAS 18001: 20007

证书覆盖业务范围

单位食堂餐饮服务管理的相关职业健康安全管理工作

第一次监督标志粘贴处	第二次监督标志粘贴处	第三次监督标志粘贴处
------------	------------	------------

自颁证之日起, 须按时分别粘贴3次监督标志, 否则证书将会无效。

证书有效期: 2017年10月08日至2021年01月31日 证书签发日期: 2017年10月08日
更详细内容详见附件, 本证书共有一份附件



中国认可
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C065-S




签发

地址: 北京市东城区幸福大街甲39号德惠大厦A座301室, 邮编: 100061
证书有效性查询方式: www.bjzwl.org 电话: 010-6716955
本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站(www.cnca.gov.cn)上查询



北京中物联联合认证中心

质量管理体系认证证书

注册号: 06518Q30316R2S

江西洋靖餐饮管理有限公司

注册地址: 江西省南昌市红谷滩新区怡园路899号名门世家28栋107室(第1-2层)

生产地址: 江西省南昌市红谷滩新区怡园路899号名门世家28栋107室(第1-2层)

统一社会信用代码/组织机构代码: 91360125MA35KWJX4D

质量管理体系符合

GB/T19001-2016/ISO 9001: 2015

证书覆盖业务范围

单位食堂餐饮服务管理

第一次监督标志粘贴处	第二次监督标志粘贴处	第三次监督标志粘贴处
------------	------------	------------

自颁证之日起, 须按时分别粘贴3次监督标志, 否则证书将会无效。

证书有效期: 2017年10月08日至2021年01月31日 证书签发日期: 2017年10月08日

更详细内容详见附件, 本证书共有一份附件



中国认可
国际互认
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS CO65-S





北京中物联联合认证中心

环境管理体系认证证书

注册号: 06518E30105R2S

江西洋靖餐饮管理有限公司

注册地址: 江西省南昌市红谷滩新区怡园路899号名门世家28栋107室 (第1-2层)

生产地址: 江西省南昌市红谷滩新区怡园路899号名门世家28栋107室 (第1-2层)

统一社会信用代码/组织机构代码: 91360125MA35KWJX4D

环境管理体系符合

GB/T24001-2016/ISO 14001: 2015

证书覆盖业务范围

单位食堂餐饮服务管理的相关环境管理活动

第一次监督标志粘贴处	第二次监督标志粘贴处	第三次监督标志粘贴处
------------	------------	------------

自颁证之日起, 须按时分别粘贴3次监督标志, 否则证书将会无效。

证书有效期: 2017年10月08日至2020年01月31日 证书签发日期: 2017年10月08日

更详细内容详见附件, 本证书共有一份附件



中国认可
国际互认
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C065-E



地址: 北京市东城区幸福大街甲39号德惠大厦A座301室, 邮编: 100061
证书有效性查询方式: www.bivoc.com.cn 电话: 010-6716055

2.原材料生鲜配送服务

1.1 先进的管理理念

经过两年多的摸索与锤炼、学习和成长，我们形成了一套高效规范的管理体系。

主要由六大部分组成：

第一：健全的岗位责任制：员工有章可循。

第二，强化现场主管责任制：有效地与客户及员工沟通，建立员工相互间合作的良好关系。

第三，加强出品质量管理：建立出品质量管理登记制度，预防食物中毒，定期进行出品质量分析，并制定纠正措施。

1.2 一站式采购

根据市场分析及客户的要求，公司领导人果断转变思路，率先撤消大型物流仓库，由原来的**批发采购→装卸→仓储→装卸→现场**，直接变为**蔬菜基地采购→加工→现场**。极力降低物流成本，充分保证食材的新鲜、多样、灵活之需求。

1.3 严格的卫生管理制度

近年来，常有媒体报道集体食物中毒事件，十分让人担忧。公司本着宁保一分险，不省三毛钱的原则，从源头把好食品卫生关，决不购买变质、变味、不新鲜的食材。在食品加工中，严格按照有关食品卫生操作规范实行。在环境卫生方面严格按 7S 标准执行，并对所有现场定期与不定期的检查，消除卫生隐患。

配送部严格按照食品安全管理体系运作，率先在同行业建立了一套科学规范的作业流程和服务标准。严把食材质量关，实施溯源制度，注重过程控制，每道环节进行食品安全检测，已形成从种植养殖、原料采购、保鲜加工、储藏运输和送货上门的一体化服务，建立了从田间到餐桌的健康保障体系。

核心优势

- (1) 系统化的物流配送中心及专业的采购队伍；拥有完善的采购操控程序及品质监管体系。
- (2) 大型的蔬菜基地和大批量的原材料进购直接通过正规厂家，不经过中间环节，没有中间费用，成本低、品质过关，对当天所采购的蔬菜、叶菜当天销售完毕，不留过夜，保证第二天所有配送的蔬菜、叶菜新鲜品质好。
- (3) 整合了企业分散采购模式，降低了企业成本开支、人工费用及运输费用，同时提升了品质质量，完善了对企业的膳食管理，保障了企业后勤的正常运作。
- (4) 专业的检测仪器对食材实时检验，避免不合格产品介入，提升了蔬菜食用率及食品安全保障，避免了企业对食品安全风险的承担。
- (5) 完善的售后服务体系，实行“一对一”的专人服务及包退包换制。
- (6) 周期式的报价大大提高财务的透明度以及成本预先核算。
- (7) 定期的结款方式减少现金流的不便及风险。
- (8) 公司自有餐饮门店多家，厨师、营养师多名，独有菜品开发师，实行解决‘菜品单一’服务。

二、成功合作项目资料

江西洋靖餐饮管理有限公司自 2016 年开始至今，成功合作项目案例有：中国农业银行、中国建设银行、中国浦发银行、中国江西银行、南昌日报社、江西省地税干部培训中心、江西水利职业学院、江西师大附属中学红谷滩新校区等几大金融机构职工食堂服务外包及食材配送，其他还有：南昌市万达主题乐园、正邦集团有限公司（江西）南昌市西湖区红米畈中式餐饮店、新建区胡记鱼头王餐饮店等多家大中型企业食堂服务外包及食材配送。

质量第一，服务至上，不断提高客户满意度，做真正的食堂服务外包及配送专家，是我们坚持不懈的追求！

饮水思源，回报社会，是公司创业发展的宗旨，基业长青的根本！我们愿与社会各界有识之士一起，共同振兴我国农产品配送及机关企业食堂服务外包事业，推动农业和食品安全的大发展！

原材料生鲜配送服务

1.1 先进的管理理念

经过两年多的摸索与锤炼、学习和成长，我们形成了一套高效规范的管理体系。

主要由六大部分组成：

第一：健全的岗位责任制：员工有章可循。

第二，强化现场主管责任制：有效地与客户及员工沟通，建立员工相互间合作的良好关系。

第三，加强出品质量管理：建立出品质量管理登记制度，预防食物中毒，定期进行出品质量分析，并制定纠正措施。

1.2 一站式采购

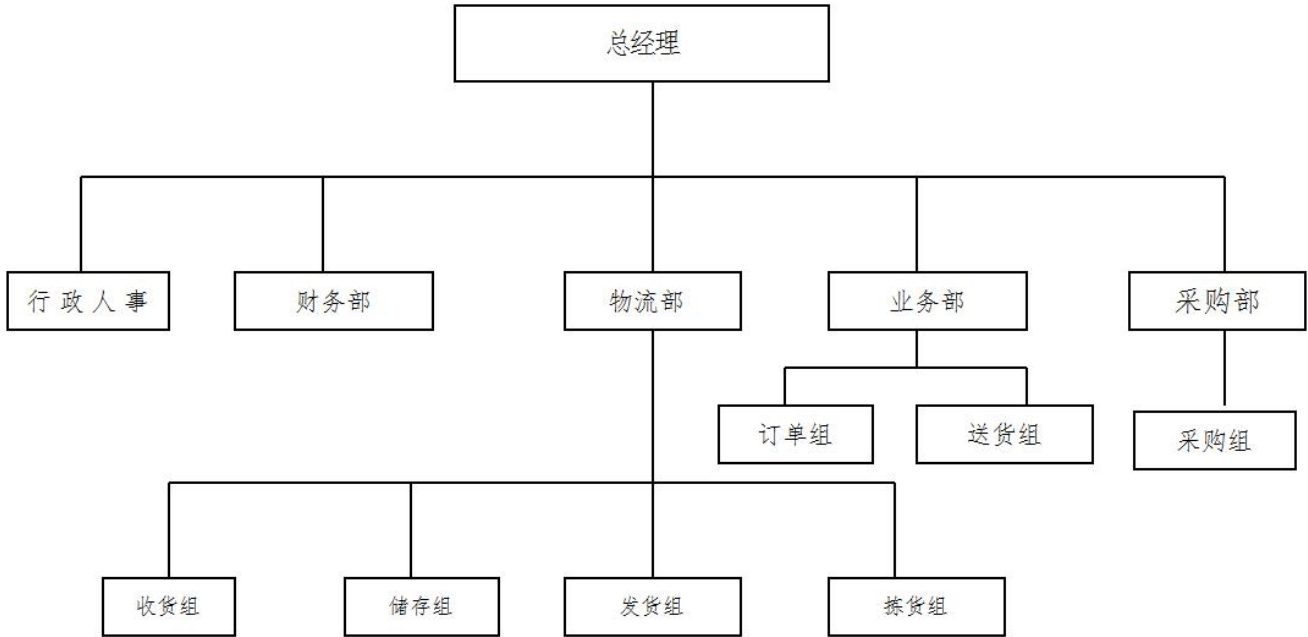
根据市场分析及客户的要求，公司领导人果断转变思路，率先撤消大型物流仓库，由原来的**批发采购→装卸→仓储→装卸→现场**，直接变为**蔬菜基地采购→加工→现场**。极力降低物流成本，充分保证食材的新鲜、多样、灵活之需求。

1.3 严格的卫生管理制度

近年来，常有媒体报道集体食物中毒事件，十分让人担忧。公司本着宁保一分险，不省三毛钱的原则，从源头把好食品卫生关，决不购买变质、变味、不新鲜的食材。在食品加工中，严格按照有关食品卫生操作规范实行。在环境卫生方面严格按 7S 标准执行，并对所有现场定期与不定期的检查，消除卫生隐患。

配送部严格按照食品安全管理体系运作，率先在同行业建立了一套科学规范的作业流程和服务标准。严把食材质量关，实施溯源制度，注重过程控制，每道环节进行食品安全检测，已形成从种植养殖、原料采购、保鲜加工、储藏运输和送货上门的一体化服务，建立了从田间到餐桌的健康保障体系。

洋靖生鲜配送中心 组织架构图



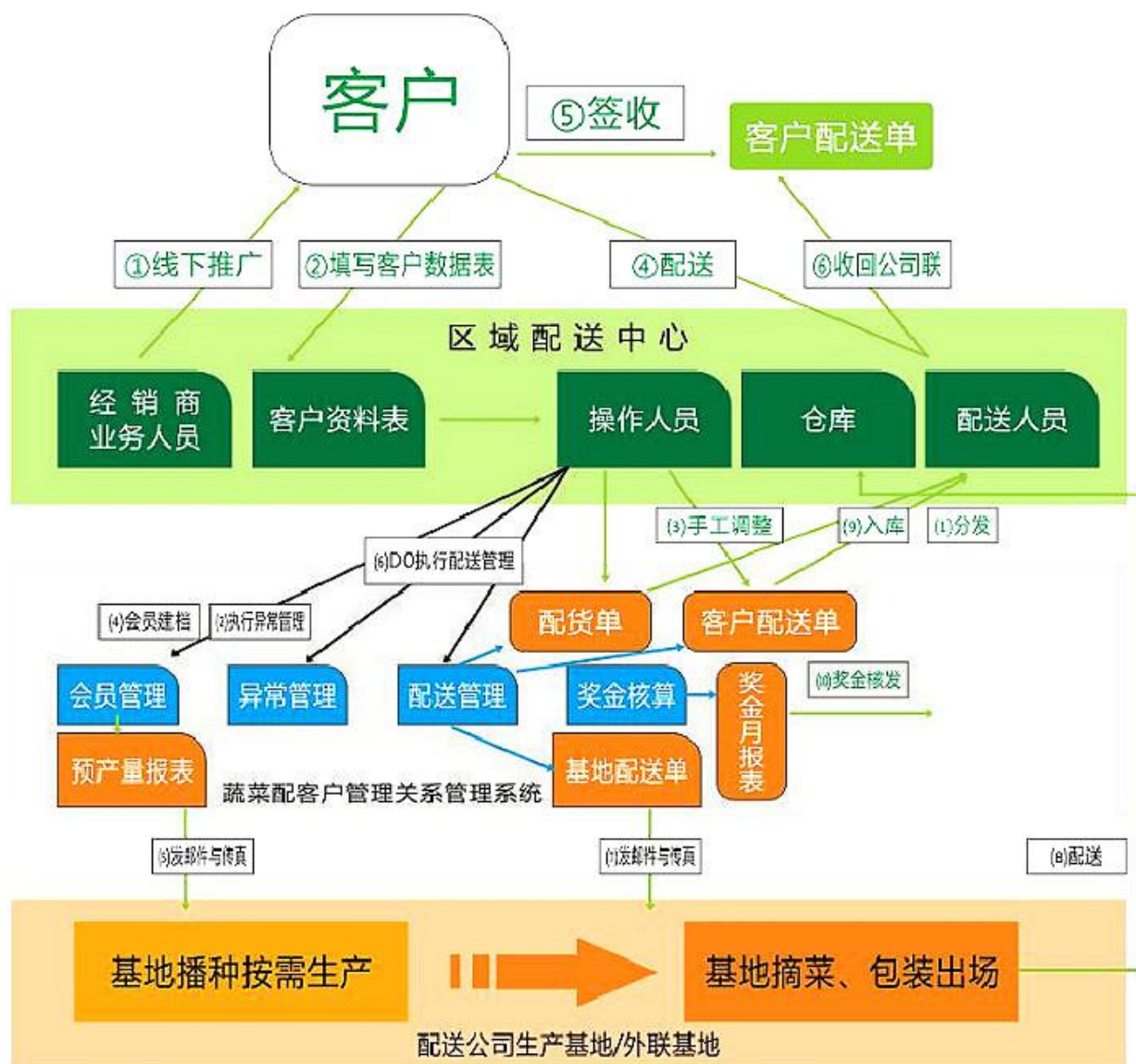
●原材料供应方式

- 1、**直接配送：**需要的蔬菜经过公司员工挑选、检验、包装运到各订货单位。
- 2、**半成品配送：**需要的蔬菜及肉类经过公司 QC 检验，蔬菜去根、去老叶、肉类去皮毛、洗净包装送到各订货单位。
- 3、**精细加工配送：**需要的蔬菜及肉类经过公司 QC 检验，蔬菜去根、去老叶、肉类去皮毛、洗净由员工切配成块、丝、片、段、沫等形状，再经过油、过水程序并搭配上各种佐料和辅料送到各订货单位。



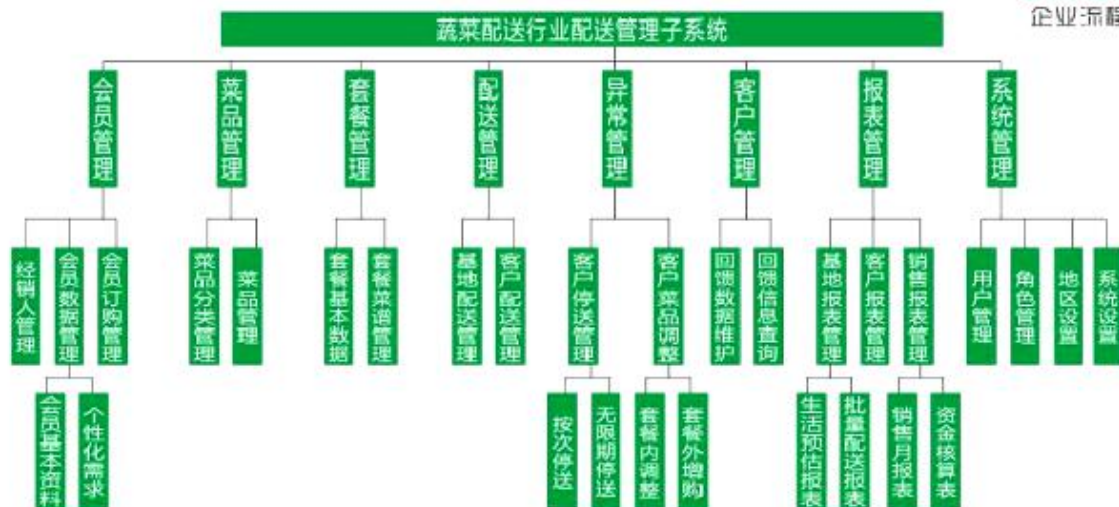
业务流程图

公司坚持以客户为中心的运营思想，实行客户专人负责，责任到人的制度。依据每个客户不同需求，为客户提供安全、卫生、省时、全方位个性化服务。保持与客户的实时联系与沟通，重视投诉及意见，及时为客户解决问题，并建立了完善的售后服务。



图例说明： → 系统外的人工操作流程 → 系统内的操作流程 → 系统内的打印操作

我们的服务及配送系统



- 1、配送范围：南昌市及周边地市;
- 2、配送时间：按客户要求准时送达指定地点;
- 3、运输方式：专业人员，保鲜储藏，打包装框，卸货至客户指定位置;
- 4、配送人员：专业配送员，持证上岗;
- 5、退换货：偶尔出现质量问题提供免费退换货服务，响应时间不超两小时;
- 6、附加服务：提供便车、顺路提货等服务，针对突发情况随叫随到;

• 部分展示图 •

合作基地



基地实景



基地实景



基地实景



基地实景



基地实景



基地实景



基地实景



基地实景



基地实景

配送展示



食品安全检查



食品运输



食品储存



保鲜库



有机蔬菜



生鲜保鲜



水果蔬菜保鲜



气调贮藏保鲜



温控贮藏保鲜



产地贮藏保鲜



蔬菜保鲜冷藏技术



蔬菜配送服务



蔬菜配送服务中心



工厂蔬菜配送



食堂蔬菜配送电话



蔬菜配送中心



蔬菜配送



专业蔬菜配送



食堂蔬菜配送



新鲜蔬菜配送





食堂配送



食堂配送



水果配送中心



果蔬配送



蔬菜水果配送



果蔬配送



水果配送电话



水果配送



果蔬配送



食堂鲜肉配送



鲜肉配送



食堂食材配送



食材配送



鲜肉配送



鲜肉配送



农产品配送



活禽配送服务



活禽配送



水产配送



水产配送



水产配送



香菇



木耳



粉条



带鱼



鲫鱼



大虾



螃蟹



贝类水产



鲤鱼



干货食材配送



干货配送



干货配送中心



干货配送服务



干货配送中心



干货配送



粮油配送



食堂粮油配送



粮油配送服务



调味品配送



调味品配送



调味品配送服务



调味品配送



调味品配送



调味品配送