

A circular graphic with a white border containing a photograph of the Shanghai skyline at dawn. The text "31th" is overlaid in a large, bold, black font.

31th

1993-2024

NUTRITITIOUS MEALS

上海莘莘营养配膳有限公司 简介

CONTENT

- PART 01 >> 公司简介
- PART 02 >> 服务方向
- PART 03 >> 经营业态
- PART 04 >> 质量安全
- PART 05 >> 保障能力
- PART 06 >> 供餐例举

公司简介 ●●●

01

上海莘莘营养配膳有限公司成立于1993年2月4日，当时为了解决师生吃饭难的问题，由上海市政府牵头市教委、上海师范大学、上海高校采购供应公司共同组建，是专业生产学生营养午餐的企业，至今已有**31**年历史。

02

公司依托近五千平方的中央工厂，开拓经营思路，经过不断的发展和技术积累，具备了产业链一体化的综合服务能力，并拥有一支经验丰富、团结、勇于创新的人才队伍，服务校园师生、面向社会大众。

03

目前客户涵盖各大中小学校、医院、部队和企事业等单位，主要经营学生营养午餐，各式套餐与自选餐，以及净菜、副食品配送和食堂托管服务等业态。

上海莘莘营养配膳公司

关心学生的健康
就是关心祖国的未来

于为木
一九九八年初秋





公司在社会上拥有良好的口碑和影响力，其发展也受到了历届市领导的热切关注，时任国务院副总理李岚清，中国营养促进会会长于若木，市委副书记龚学平、市人大主任蒋卓庆、副市长等曾先后视察公司、指导工作，提出了许多宝贵意见和建议，并对公司的发展报以殷切期望。

发展历程

1993

上海莘莘营养配膳公司成立！

建立覆盖全市的供餐网络，先后于复旦大学、同济大学、上海大学、上海海运学院成立分公司。

1994

安全保障

与保险公司签约，出资为就餐学生购买食品安全责任险，为学生提供安全保障。

1995

提高品质

组织成立“学生午餐管理委员会”，提高学生营养午餐的营养、品质和口味。

1997

希望助学餐

感恩校园，推出“希望助学餐”，向特殊家庭的中小學生提供免费营养午餐，向社会奉献爱心。

1998

资产重组

公司进行资产重组，改制为上海莘莘营养配膳有限公司。

1999

营养午餐研讨会

主办“跨世纪学生营养午餐发展方向”学术研讨会，百余名学校领导列席会议。

2000

引进微波设备

引进营养午餐微波灭菌设备，保障食品安全。

2003

经营模式社会化

全方位、多视角，规模化生产经营模式，进入社会餐饮市场。

2010

莘莘家园连锁品牌

立足校园、面向社会，设立莘莘家园连锁品牌，主营商务白领餐。

2016

改制合资企业

响应国家号召，积极引入民营资本，改制为合资企业。

2017

升级改造

为了更科学地优化中央厨房的各项流程，提高效率，投入大量资金进行改造，对各类设施设备升级改造，为后续发展奠定坚实基础。

2022

秉承初心

成立30周年之际，在优秀企业家余连东董事长领导下，秉承初心，将莘莘打造成营养配餐行业的一张闪亮名片！

不忘初心、展望未来

领导关怀



上海市人大主任蒋卓庆、秘书长赵卫星，市教委主任王平，徐汇区委书记曹立强、区教育局局长王彤、区市场监管局局长陈永坚一行莅临调研。



上海市警备区司令员率队莅临我司视察。

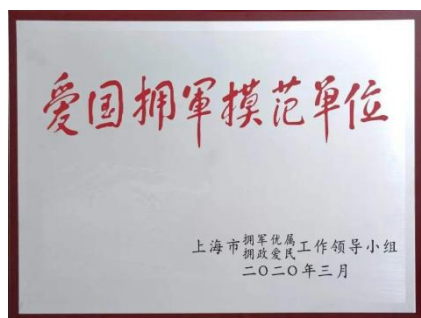


上海东方电视台在开学之际于我司拍摄“关于加强中小学幼儿园安全风险防控体系建设的意见”专题进行现场取景。



感恩社会：
“莘莘学子”助学基金捐赠仪式。

部分荣誉



企业文化



PART 02

服务内容

- 服务方向
- 经营业态
- 客户案例
- 大会/活动



服务方向

公司为政府机关、企事业单位、大中小学、社区食堂、医院等提供专业化的供餐服务与食堂托管服务。

为满足不同餐饮需求，莘莘依靠自身资质，可提供食堂托管、驻场服务、成品餐食配送、食品配送等不同的服务模式，根据客户需求量身定制多样化、个性化的餐饮服务解决方案。

其中提供服务细化为套餐供应、自选餐、特色餐等形式供客户选择，食品配送分为精选菜、净菜、半成品、冷藏冷冻品等各类食品原料。



经营业态：不止是需求，而是美好生活的追求



营养早点

中、西式点心师手工制作，选料精细、花样繁多、口感好、造型美观。迎合就餐人员日渐多样化的早餐需求。



自选、套餐

根据现场条件或改善配置，提供自选餐、商务套餐等供应模式，让就餐成为享受。



托管、运营

具备各类食堂和餐厅的托管能力，最大程度满足要求。规模化的营运进一步控制和缩减经营成本，为客户提供更好的服务。



副食配送

严格供应链管理，保障原料品质，配备蔬菜、肉类、水产品等加工车间，自建冷库、保鲜库房；通过自有车队，随时调配，按时配送。

保障优势

管理体系

具备完善的食品安全与品质保障体系，亦执行国际认可的食品安全标准 (HACCP、ISO22000等)。
并始终把产品质量和食品安全视为企业的生命线。

全天候服务

365天不间断的热诚服务，让您天天放心、省心。

供应链保障

源头采购：
与源头生产企业建立长期的、可持续发展的合作关系。
配送渠道：
公司拥有良好的保鲜冷藏设备以及雄厚的配送队伍。

营养配比

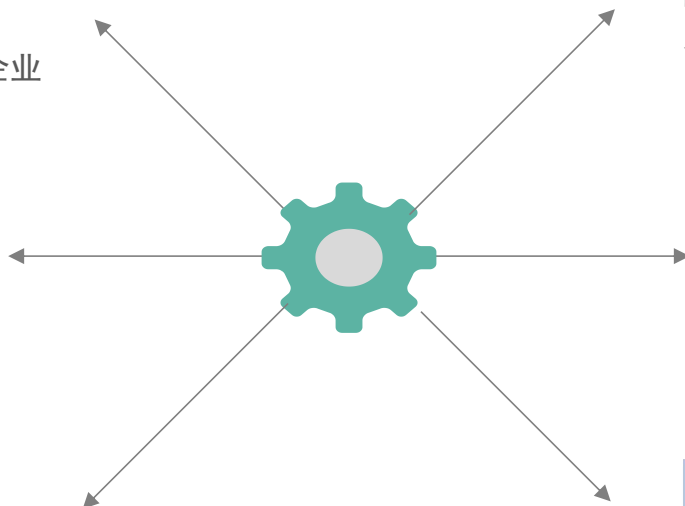
拥有营养膳食研究团队，根据不同人群营养摄入的要求，合理搭配营养餐，保障人体每天所需的合理能量、维生素和蛋白质等营养成分。

品牌优势

30年来坚持品质，不断创新，在行业内形成了较高的知名度。

团队优势

- ※ 完善的 管理体系
- ※ 资深的 管理团队
- ※ 丰富的 人力资源优势
- ※ 雄厚的 技术力量
- ※ 高效的 物流配送体系
- ※ 科学的 营养配制系统



客户案例：服务校园 · 面向社会



大会活动



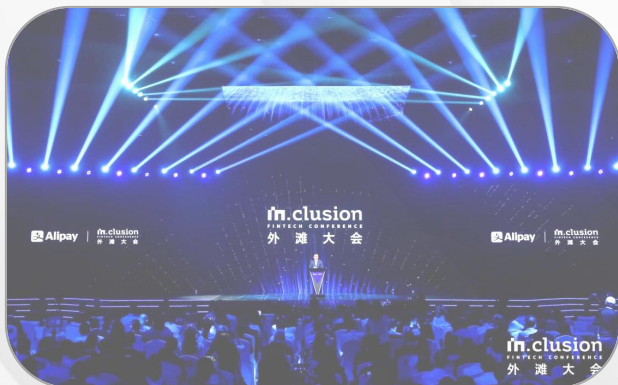
国药控股股份有限公司
第六届职工运动会



上海电气集团职工滴水湖健身徒步
活动留影



建党100周年外滩活动公安系统
维保餐饮供应任务



中国船舶馆——阿里巴巴外滩大会
用餐服务



宋庆龄学校——中国福利会80周年
职工运动会供餐



PART 04

质量安全



体系建设

- ISO22000食品安全管理体系
- HACCP体系
- ISO 9001质量管理体系
- ISO14001环境管理体系
- ISO45001职业健康安全管理体系



内部管理

基于五项认证体系，形成标准化管理



成本管控

- 各类成本的规划、计算与统计
- 食材投入的预算
- 岗位安排、薪资占比
- 对盈利/亏损点的分析、调整



产品管理

- 每周菜谱制定，关注时令食材
- 新式菜品研发
- 厨师技能提升，定期练习
- 出品标准化、品质细节管控



人力资源

- 入离职管理，公司团队建设
- 定岗、定责，日常管理
- 岗位晋升，薪酬、绩效管理



6T实务

- 一线员工最容易理解的方式
- 提高效率，降低成本
- 加强工作自觉性，提升人员能力水平，提高员工素质

质量检测

➤ 独立化验室：

公司设有品控部，独立化验室，聘用专业的全职人员，负责产品检验和生产过程卫生监测和评估工作，包括但不限于农药残留、瘦肉精检测、生产环节的微生物、理化检验、留样。

使用微生物检验无菌室，开展微生物检验，采用单向工作流程布局，避免交叉感染对实验数据的影响。以及定期校验检验仪器设备和检验计量器具保证设备稳定性。



后厨食安

食品安全，一直是莘莘的管理核心

6T实务发展至今已应用于各大中小学校，在此基础上经市场监督管理局的指导，**全市首推**数字化后厨食安系统，提升食安管控能力。目前我们已经在承接的中小学进行试点工作。



飞行检查

- 严格实行飞行检查制度（每月至少2次），加强食堂日常卫生
- 了解学校食堂卫生的检查标准，不定期对食堂进行检查



定期培训

- 制定有培训计划，定期学习食品安全、操作规范等内容，增强人员食品安全意识，提升服务能力



PART 05

保障能力



供应商管理



• 供应商资质

营业执照、开户许可证、
JY/QS/SC证、产品检测报告等。

1

• 资质文件审核

包含资料的有效期、真实性、完整性。

2

• 初步筛选

是否具备现场审核条件。

3

• 现场审核

审核内容含设备、过敏原检查、源头检测、卫生安全、仓储环境、物流运输等。

4

• 现场评估报告

告知是否通过审核或是否具备复审资格。

5

• 具备复审资格

供应商需在5个工作日内对不足之处进行整改。

整改后二次审核，来判断供应商整改是否达标。

6

• 通过审核/复审

列入合格供应商名录。

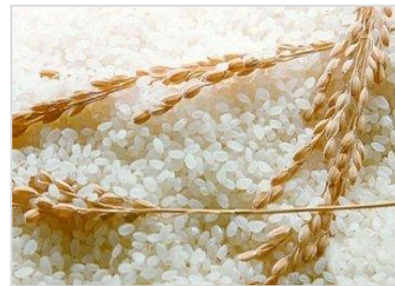




供应链保障

- 品牌/品质管理
- 长期合作的供应商供应可信赖的放心食材

1. 选用知名供应商产品或对标品质，保证渠道正规、安全。
2. 必须通过正规检验检疫部门检验。
3. 肉制品实行定点采购，三证齐全且每批次索要检疫合格证。
4. 主食、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等同样从正规厂商或渠道购入。
5. 杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。



- 流转生态农田，获取优质，新鲜的时令蔬果。
- 从田间到餐桌

场地设备



中央厨房

- 近一千平方米的热厨车间，是本地区较早投入生产使用的中央厨房之一，拥有单餐上万份的产出能力。
- 公司经30年不断发展，逐渐成为集标准化、专业化，实现可口菜的量化生产和各类食材加工处理的团餐企业。

加工车间

- 依托供应链的管理和标准化的荤素粗加工间，将验收合格的蔬菜、肉类、水产等原料进行分拣、挑选、清洗、切配、包装等工序处理，再由配送车队送达甲方单位，保障高效安全。



- 微波灭菌设备

自1999年起便引进使用微波灭菌设备，可瞬间升温灭菌，且对设备保持更新换代，保障食品安全。



- 自建冷库

自建冷藏、冷冻、保鲜仓库近千立方，具有较大的储存能力，可以应对各类食材供应可能发生的应急情况。



应急配送

如食堂遇断电、断水等紧急情况，
央厨将启动应急保障工作

• 分装打包



• 央厨烹饪



• 原料加工



• 微波灭菌



• 车队配送

现场服务

PART 06

供餐服务



早餐 手工制作 每日新鲜



套餐：用一顿美食换一天好心情

- 增加优质食材供应次数
- 汤羹及米饭（可提供花式主食）
- 整套菜品保持在550克以上，对于食量大的同学，菜品、主食可另外添加，低年级学生菜品去骨去刺等
- 根据餐标提供水果或酸奶/饮品*1

菜品品类	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
荤菜	红烧大排	茄汁大虾	自制肉圆	红烩牛肉	糖醋肋排
	五香酱油鸭	上烤腿排	豆豉青鱼	蜜汁烤翅根	雪菜鲷鱼
素菜	干锅包菜	干煸四季豆	油淋菠菜	茭白毛豆	山药木耳
	青菜香菇	糖水南瓜	蒜香萝卜	塔菜冬笋	黄心菜
汤羹	西湖肉米羹	西红柿鸡蛋汤	冬瓜虾皮汤	山药排骨汤	酸汤肥牛
其他	水果或酸奶	水果或酸奶	水果或酸奶	水果或酸奶	水果或酸奶
主食	米饭	米饭	米饭	米饭	米饭

菜品品类	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
大荤	盐水虾	茶树菇牛柳	小米肉圆	走油大肉	干煎带鱼
	双笋腊鸭	酸菜小黄鱼	蛋黄翅根	糟香鱼片	辣子鸡
素菜	花菜培根	家常豆腐	清炒土豆丝	豆皮小白菜	鱼香茄子
	五彩时蔬	蒜蓉油菜	蒜香杭白菜	清炒豇豆	三丝牛心菜
汤羹	北芪肉骨汤	紫菜虾皮汤	冬瓜海带汤	萝卜骨头汤	芥菜豆腐羹
其他	水果或酸奶	水果或酸奶	水果或酸奶	水果或酸奶	水果或酸奶
主食	米饭	米饭	米饭	米饭	米饭

自选

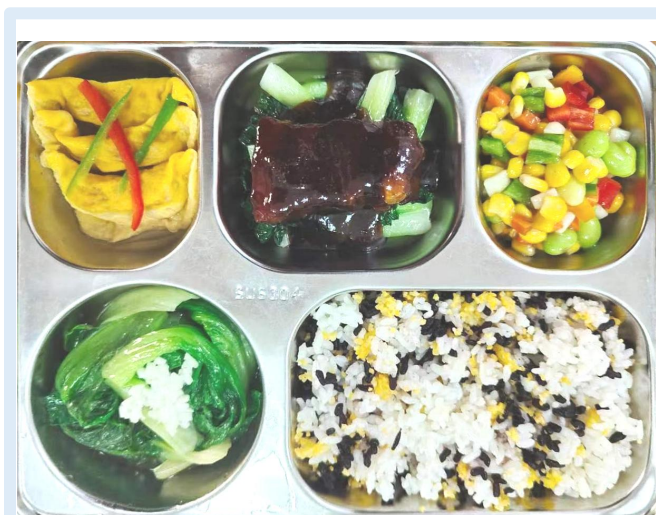
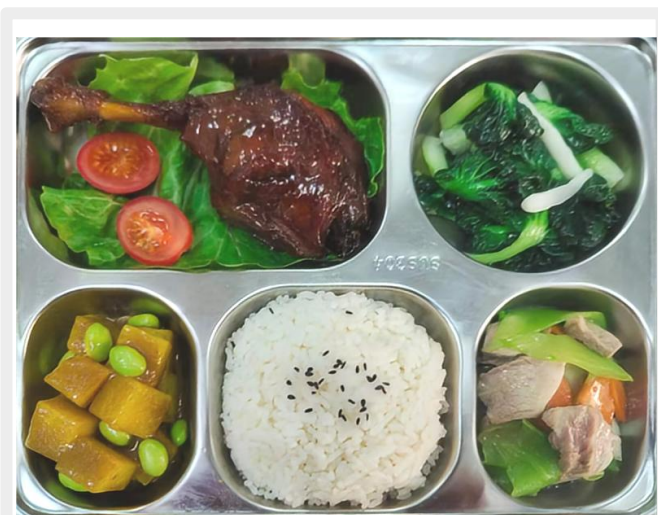
- 荤菜、素菜等多种菜品可供挑选；
- 每周增加甜汤供应，参考节气饮食有益健康；
- 根据意向和实地情况增加面档，提供不同花式面条，馄饨等
- 增加风味套餐：体现川菜、港式、西北菜等方案。
- 尝试小碗菜模式。

菜品品类	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
大荤	西式大排	酱汁肉	红烧牛肉	东坡肉	糖醋肋排
	双椒鳊鱼	黑椒鸭肉脯	黄豆猪蹄	椰香咖喱鸡	香酥鸭
	避风塘大虾	烧汁安康鱼	蜜汁烤翅根	干煎带鱼	盐水虾
	腊鸡烧毛豆	上烤腿排	剁椒龙利鱼	麻辣鸭块	香菇蒸鸡
素菜	酸辣土豆丝	干煸四季豆	皮蛋豆腐	油淋菠菜	山药木耳
	干锅包菜	麻辣豆腐	清蒸娃娃菜	酸菜毛豆	蒜泥海带
	炒西葫芦	毛菜百叶	青椒土豆丝	塔菜冬笋	番茄夜开花
	青菜香菇	土烧冬瓜	蒜香萝卜	素三丝	黄心菜
咸甜汤羹	丝瓜蛋汤	西红柿鸡蛋汤	冬瓜虾皮汤	山药排骨汤	西湖肉米羹
					莲子银耳羹
其他	香蕉或酸奶	橘子或酸奶	水果黄瓜或酸奶	小番茄或酸奶	沃柑或酸奶
花式类	卤肉面	辣肉面	红焖牛肉面	葱油大排面	三鲜砂锅

甜汤：顺应24节气，例如绿豆百合，薏米小豆汤（消暑祛湿），银耳莲子羹（滋润养胃）等



近期学生菜品





增值服务

加餐、品尝计划

1	元旦	为庆祝新年，中餐增加元宵甜羹。
2	清明节	为师生提供青团，每餐附赠1个（约40g），清淡悠长的青团由师傅手工制作。
3	端午节	中餐给师生附赠各种口味的粽子，当餐另外提供咸蛋1个，粽子由公司总部老师傅手工包制，用料足，外形佳，口味好，品种多。
4	教师节	教师节可提供茶歇服务，准备小点心、水果、饮品等，蛋糕增添节日气氛。活动由我方制定供学校参考，协商确定。另外如教师生日，食堂为教师烧制长寿面。
5	中秋节	免费供应点心师制作的特色手工月饼，可选择广式月饼、苏式月饼、鲜肉月饼等。
6	国庆节	庆祝祖国母亲华诞，营造节日氛围，中餐提供特色菜品。

春季	供应特色汤羹，唤醒身体活力，增强免疫力。另外春季也是咳嗽、感冒的高发季节，例如供应东坡羹，帮助师生唤醒体内阳气；菜品中多以搭配枸杞、白萝卜、陈皮等食材。
夏季	供应降火驱热的饮品，例如莘莘菊栀茶，预防师生上火咳嗽，影响学习状态。莘莘一直致力改革，打造莘莘特色，一切以师生健康为首要目标，在日常汤品中供应甜汤，而甜汤以功能性居多，例如春夏交替，供应桑葚蔗糖汤，夏季气温高于35℃免费制作冰镇酸梅汤及可口消暑的绿豆汤，消暑解渴。
秋季	供应有润肺滋养功效的甜汤及食材搭配，在气温低于20℃后在每周汤羹中增加秋季甜汤次数，例如莘莘立秋汤，有百合、扁豆、甘草等口味，虽然清淡，但别有特色。另外在每周菜单中增加当季食材的次数，例如莲藕、野苋菜、银耳等。
冬季	冬季提供滋补、御寒的汤品，例如双耳汤（黑白木耳、冰糖煮制），特色菜品双味鸡球、枸杞鸡蛋丁、板栗烧鸡等菜品丰富每周菜谱。

偏好、满意度调查

- 收集用餐喜好，减少倾倒浪费。
- 认真听取意见，完成不断改进的过程，提升服务质量，以让师生满意、家长满意为目标。

01

偏好调查

服务初期或者定期进行，收集用餐者的主要喜好，为后续服务定下基调。

02

满意度调查

至少每季度一次，及时了解用餐人员的各类信息反馈，不断改进服务质量。

03

You Said We Did

对提出的意见、建议及问题，及时制定计划和解决方案，给予整改期限，重视师生的需求。

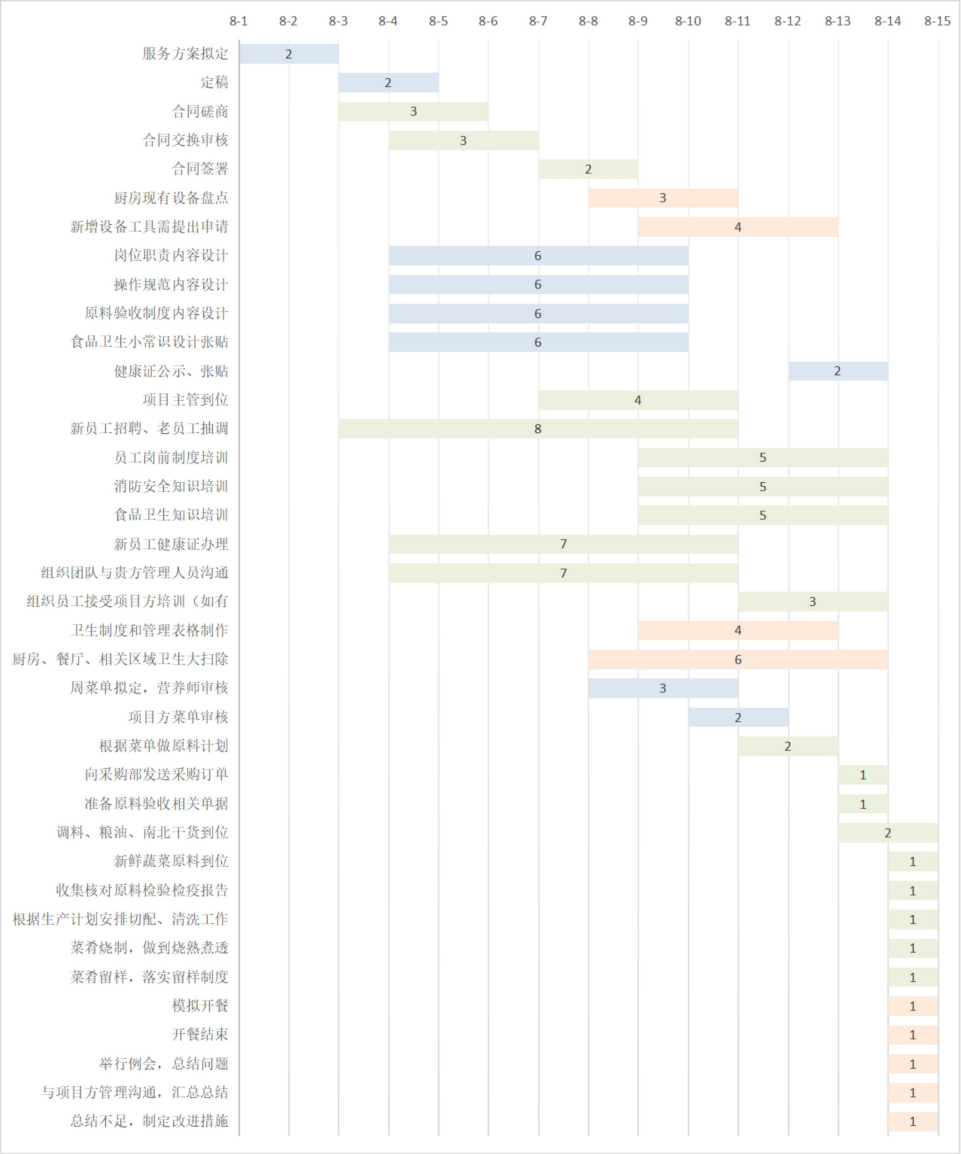


入场进度

运营计划

序号		项目进度名称	开始时间	所需时长	结束时间	对接部门	是否完成
一、方案	1.1	服务方案拟定	2024-08-01	2	2024-08-02	市场部	待完成
	1.2	定稿	2024-08-03	2	2024-08-04	市场部	待完成
二、合同	2.1	合同磋商	2024-08-03	3	2024-08-05	营运部	待完成
	2.2	合同交换审核	2024-08-04	3	2024-08-06	营运部	待完成
	2.3	合同签署	2024-08-07	2	2024-08-08	营运部	待完成
三、设备	3.1	厨房现有设备盘点	2024-08-08	3	2024-08-10	营运部	待完成
	3.2	新增设备工具需提出申请	2024-08-09	4	2024-08-12	营运部	待完成
四、制度上墙	4.1	岗位职责内容设计	2024-08-04	6	2024-08-09	营运部	待完成
	4.2	操作规范内容设计	2024-08-04	6	2024-08-09	营运部	待完成
	4.3	原料验收制度内容设计	2024-08-04	6	2024-08-09	营运部	待完成
	4.4	食品卫生小常识设计张贴	2024-08-04	6	2024-08-09	营运部	待完成
	4.5	健康证公示、张贴	2024-08-12	2	2024-08-13	营运部	待完成
五、人员配备	5.1	项目主管到位	2024-08-07	4	2024-08-10	人事部	待完成
	5.2	新员工招聘、老员工抽调	2024-08-03	8	2024-08-10	人事部	待完成
	5.3	员工岗前制度培训	2024-08-09	5	2024-08-13	QA	待完成
	5.4	消防安全知识培训	2024-08-09	5	2024-08-13	QA	待完成
	5.5	食品卫生知识培训	2024-08-09	5	2024-08-13	QA	待完成
	5.6	新员工健康证办理	2024-08-04	7	2024-08-10	人事部	待完成
	5.7	组织团队与贵方管理人员沟通	2024-08-04	7	2024-08-10	人事部	待完成
	5.8	组织员工接受项目方培训（如有	2024-08-11	3	2024-08-13	人事部	待完成
六、卫生管理	6.1	卫生制度和管理表格制作	2024-08-09	4	2024-08-12	营运部	待完成
	6.2	厨房、餐厅、相关区域卫生大扫除	2024-08-08	6	2024-08-13	项目团队	待完成
七、菜单设计	7.1	周菜单拟定，营养师审核	2024-08-08	3	2024-08-10	项目团队	待完成
	7.2	项目方菜单审核	2024-08-10	2	2024-08-11	项目团队	待完成
八、生产工作	8.1	根据菜单做原料计划	2024-08-11	2	2024-08-12	项目团队	待完成
	8.2	向采购部发送采购订单	2024-08-13	1	2024-08-13	项目团队	待完成
	8.3	准备原料验收相关单据	2024-08-13	1	2024-08-13	项目团队	待完成
	8.4	调料、粮油、南北干货到位	2024-08-13	2	2024-08-14	项目团队	待完成
	8.5	新鲜蔬菜原料到位	2024-08-14	1	2024-08-14	项目团队	待完成
	8.6	收集核对原料检验检疫报告	2024-08-14	1	2024-08-14	项目团队	待完成
	8.7	根据生产计划安排切配、清洗工作	2024-08-14	1	2024-08-14	项目团队	待完成
	8.8	菜肴烧制，做到烧熟煮透	2024-08-14	1	2024-08-14	项目团队	待完成
	8.9	菜肴留样，落实留样制度	2024-08-14	1	2024-08-14	项目团队	待完成
九、总结	9.1	模拟开餐	2024-08-14	1	2024-08-14	项目团队	待完成
	9.2	开餐结束	2024-08-14	1	2024-08-14	项目团队	待完成
	9.3	举行例会，总结问题	2024-08-14	1	2024-08-14	项目团队	待完成
	9.4	与项目方管理沟通，汇总总结	2024-08-14	1	2024-08-14	项目团队	待完成
	9.5	总结不足，制定改进措施	2024-08-14	1	2024-08-14	项目团队	待完成

可视化进度





服务队伍

拟派服务人员（服务1000人次为例）		
序号	岗位	人数
1	项目经理	1
2	厨师长	1
3	勤杂主管	1
4	厨师	3
5	厨工	3
6	点心师	1
7	洗消保洁人员	5
	合计	15
总部支持	运营经理	1
	品控、检查、营养师	3
	运输保障	1





“ 秉承初心，心存感恩
莘莘，期待为您服务！ ”

地 址：上海市徐汇区桂林路100号
邮 箱：xycf@ssyyps.com

电 话：021-54561322 / 13901728488
网 址：www.ssyyps.com