



上海新迎园餐饮管理有限公司企业介绍

(2024 版)

一、公司简介

上海新迎园餐饮管理有限公司于 1997 年成立，是一家专门以餐饮管理和经营为主的餐饮管理公司，公司与新迎园餐饮中心的食品加工中心联合经营，成为在嘉定乃至上海地区享有一定的口碑，团餐、早餐、快餐等餐饮服务管理成绩卓越的餐饮公司。

新迎园餐饮依托新迎园集团公司的资源优势，整合绿色食品生产基地、配套中央厨房和配送中心，凭借二十多年来积累的餐饮管理经验，创出了一条新迎园式的团餐管理模式。总部位于上海嘉定，汇集一批来自知名餐饮及食品行业多年管理经验的专业人才，立志将传统饮食文化与现代健康理念完美结合，引导行业从传统向现代的跨越，成为行业的创新者、改革者与实践者。新迎园餐饮倡导低碳环保、引领绿色生活，建立了透明化、信息化、智能化与现代化的优化流程管理，对食品原料严格筛选，对产品品种和口味悉心研究，对物流配送严格跟踪和控制，以安全、透明、便捷及个性化的方式提供新鲜、美味、营养、时尚的优质餐饮服务。





新迎园餐饮的团餐餐饮有一百五十六个服务网点、日均供应量超十五万客。客户涉及企、事业单位、机关、学校、医院、社区、著名企业、写字楼及其他餐饮服务领域。服务企业有嘉定区教师进修学院、上汽大众、上海汽车、国网电力、嘉定中心医院、瑞金医院等一百五十多家团餐网点。



公司目前拥有在职员工 2376 名，除了初级和中级的专业人员以外，还拥有以下高级专业人员：中式烹调师高级 89 人、中式面点师高级 13 人、西式面点师高级 2 人、西式面点师技师 1 人、后勤管理师高级 5 人、公共营养师高级 9 人、公共营养师高级技师 4 人、食品检验工高级 3 人。新迎园餐饮根据不同客户的餐饮服务需求和企业食品安全、服务等专业的发展，在总部还成立了高级厨师的“研发小组”和“成本控制学院”、高级营养师的“膳食营养社”和“风险管控科”，通过总部的人才梯队管理，更加科学化管理技术性高级人才。



新迎园餐饮在集团管控下，整合集团资源、发挥集团优势，餐饮公司被评为“2023 年度团餐领跑者 TOP100”、“2022 年度团餐领跑者 TOP100”、“2021 年团餐 TOP100 强”。我们以食品加工中心作为扶持，食品加工中心占地 13000

m²，建筑面积 12000 m²，集产品研发、生产加工、仓储配送等功能为一体。配备现代化的设备设施以及高效、环保、安全的加工流程，充分保障食品安全，确保产品标准化，提高生产效率。

配套加工中心



占地面积： 1.3万平方米

投资总额： 6000万元

加工中心功能



采购总仓



中央厨房



专业物流



供应链能力



二、服务方案

（一）学生餐服务方案

1、早餐服务：

有住宿制的学校以高中部为主，学生早餐同教师早餐一致，具体详见教师早餐供应模式。

2、正餐服务（中餐和晚餐）：

学校分为高中部、初中部和小学部不同的运作模式。

高中部、初中部学校，学生餐建议使用“智慧食堂”方案，给学生用餐带来“科技感”。主要是依托订餐软件，每餐设置不同套餐，供家长和学生提前选择预定。孩子们每餐可以选自己喜欢的菜品，每餐都是好胃口，提高光盘率。系统支持家长在手机端进行监管，安心、放心。厨房根据预定进行烧制，杜绝浪费。学生餐可每天提供 2~5 种不同口味的套餐供选择。也可根据学校需求，食堂条件允许的前提下，设置自助餐，提供 3 个大荤 2 个小荤 2 个素菜 2 个主食 2 种汤品供选择。

以下为智慧食堂的供餐图片：



以下为学生自助餐服务图片:



以下为提供套餐的照片，有中式面点餐、西式套餐、各类炒饭、花式盖浇饭等：



小学部学校, 采用标准化运作模式。菜单由总部根据小学生特点和需求确定, 组合建议搭配 AB 两种套餐, 也可适当运用智慧食堂软件, 完成提前选购, 引导孩子们正确的营养膳食摄入。套餐内容可参考 1 大荤、1 小荤、1 蔬菜、米饭、例汤 (甜汤和咸汤)、其他 (粗粮/点心/牛奶), 确保每 2 周不重复菜品。



3、课间点心：

课间提供自制中西式营养点心。能使新陈代谢保持旺盛，帮助控制正餐的食量，保证摄取足量维生素，帮助孩子集中注意力。



以上供餐服务将建立食谱库，并配备营养师进行食材搭配，每周菜单提前给膳食委员会审查，膳食委员会对食谱有决定权；且按学校需求要求提供早餐、午餐、课间点心、晚餐四个时段的餐饮服务。

(二) 教职工餐服务方案

1、自助早餐服务：

自助式：早餐采用“校园-早餐”的模式，自助式、沉静式、宾馆式的自选早餐体验，根据实际拿取的菜品结算费用。主要是要达到“用同样的费用，吃到更多品质的早餐”的服务效果。

每日提供 2 种湿点、3 种干点、1 种蛋类、1 种酱菜、1 种面点、1 种蔬菜供选择。

蛋类：茶叶蛋、荷包蛋、白煮蛋、蛋饼等选择；

干点：锅贴、生煎、蒸饺、粽子、豆沙包、菜肉包、肉包、紫薯包、烧卖、刀切、花卷、葱油饼、南瓜饼等选择；

杂粮：红薯、紫薯、玉米棒、南瓜等选择；

湿点：豆浆、菜粥、小米粥、红豆粥、燕麦粥、烂糊面、血糯米粥、皮蛋瘦肉粥、白粥、白薯粥、南瓜粥、小米粥、小馄饨等选择；

西点：蛋挞、三明治、培根、清水蛋糕、花式面包等选择。



2、正餐服务：

自选式：每份餐品按价售卖，老师根据口味和需求按需刷卡购买。

自由零点窗口提供各式精品菜肴，其中大荤、小荤、蔬菜各 3 个品种；

如有面食窗口，可提供水饺、馄饨、各类浇头面；

特色餐窗口可提供煲仔、香锅、拌饭等，保证每日 2 个特色菜品。



(三) 特色服务

1、会议活动用餐：

根据学校各类研学会议、培训等就餐需求，新迎园餐饮提供商务套餐预留服务。商务套餐由总部协助，重要接待可专派小锅菜厨师负责，提升商务套餐品质。



新迎园餐饮充分利用集团四星级酒店高档餐饮、会议服务及西餐厅服务资源，可为学校承接举办各类自助餐餐饮服务。公司为数场学校涉外交流研学活动成功举办自助餐服务。



2、迎园 E 厨：

迎园 E 厨主要是提供各类卤菜、点心、水果的方式，给老师们提供便捷增值服务。产品主要有：每周的半成品、卤菜外卖；带有本土文化的嘉定粽、草鸡蛋等；迎园大包、菜包、豆沙包、八宝饭、烧麦等点心等。



3、餐饮文化：

公司在菜品中加入廿四节气饮食文化，意在将中国传统文化注入食堂餐饮中，让午餐不仅仅是一顿“饱腹”的形式，更让他们感受到新迎园的用心，推广中国传统文化的同时，也能让他们吃到不一样的美食。

在特定节日，公司也会结合食物，给孩子们带来不一样的体验，例如六一儿童节的汉堡套餐、端午节的小粽子、元旦的迎新面等等。我们也会结合当地传统美食，通过广播站给孩子们讲一些小故事，例如“嘉定鱼圆”的故事。了解饮食文化，寓教于乐。



4、学生课间劳动服务：

公司提供学生课间劳动技能培训和实践体验课程服务，可以到公司总部的国家级科普教育基地进行课程体验，也可以在学校食堂内按不同年龄段的孩子，完成简单的技能培训和劳动体验。



公司的加工中心在市级科普教育基地, 其将现代化科技食品加工理念以及食品安全和营养知识向广大青少年进行宣教。



(四) “前厅有文化、后厨有标识”的现场管理模式

1、布鞋食堂：厨房洗菜、洗碗有专门的接水用具，做到水不落地，员工们穿着布鞋穿梭于食堂各处，食堂全天候保持整洁干燥。

2、前厅有文化：在餐厅发售窗口处有企业文化及营养知识的文化布置。

3、后厨有标识：将 6T 管理精细化升级，在食堂后厨打造“小工具送回家”、“下班每天记一笔”的精细化管理。





三、结束语

公司全体员工努力工作是为了更好地服务好学校餐饮。近几年，我们公司推行智慧食堂，给孩子和家长们提供多种选择，也起到了监管作用；我们不断开发新品，设定主题，给大家增加记忆点，例如“爱上炒饭”系列、周五有汉堡、牛排大姐等；我们狠抓内控，积极配合学校做好溯源系统，严把采购关，总部通过“周靶向、日排查”、“小林在现场”等方式实施管理总控，严控各操作环节。我们在不断丰富菜品、提升服务的同时，守住安全底线。

新迎园餐饮践行社会责任，致力于以食为天、以人为本、以爱为先、以绿为源等方面，为社会带来更多美好的改变。新迎园餐饮的企业使命——让人们生活得更健康、更快乐！



地址：上海市嘉定区六里中心路 128 弄 8-10 号

联系人：袁月丽

电话：15921616977、59919910

传真：021-59537009

