九州丰和集团
企业介绍

食享九州 · 丰和万物

Contents
目录

Corporate Spotlight
企业之光篇

企业介绍 06
企业荣誉 08
合作客户 14

Business Overview
业务全景篇

团餐服务
智慧称重餐线 18
美食广场 20
医院营养餐 22
素食自助餐 24
特色包子面点 25
研学/活动接待餐 26
赛事/会议/活动配送餐 28
端午节/中秋节/医师节/护士节等活动DIY 30
节日/下午茶定制 31
劳务输出 32
商务接待 34
私厨上门烹饪服务 38
便利店 40
简餐吧 41
全品类食材供应 42
种养版图 44
配送中心 46
冷冻库、冷藏库、常温库 46
净菜加工车间 47
专业食材冷链运输体系 48
食材质量检测体系 50
售后服务保障体系 51

Management Excellence
卓越管理篇

厨房4D管理 54
前厅管理 58
数字化运营管理体系 60
食品安全管理体系 62
服务管理体系 63
创新管理体系 64
稽核监督机制 66
人才梯队建设 68

Corporate Social Synergy
社会共生篇 70

Common Prosperity Vision
愿景展望篇 72

Corporate Spotlight
企业之光篇

Culinary Delights Across the Realm
Prosperity in Harmony

食享九州・丰和万物

九州丰和

“九州”承载天下之意，“丰”寓五谷丰登，“和”蕴天人合一。

“食享九州”旨在以美食为纽带，让四海宾朋尽享九州风味之粹，既品味大地的馈赠，亦感悟自然与人文的和谐共生。

“丰和万物”则寄托着我们的经营哲思——以丰盛珍馐滋养身心，以和合之道成就美好。我们融汇传统智慧与现代匠心，精选优质食材，打造多元风味，配以雅致环境与至臻服务，让每一次用餐都成为味觉与精神的双重盛宴，传递丰盈满足的生活之美。

——集九州至味，飨四方知味人；秉丰和之道，成万物共荣境。

Enterprise introduction
企业介绍

Persistence from the fields to the tip of the tongue
从田野到舌尖的坚守

九州丰和集团始终将对生命健康的敬畏深植于餐饮服务的每一个细节，以 “食享九州·丰和万物” 为核心理念，构建起覆盖农产品种植、食材配送、净菜加工、食堂运营、连锁便利及商务接待的闭环生态。通过系统化的产业布局，集团实现了从食材源头到终端消费的全流程把控，为社会提供安全、营养、高效的餐饮解决方案。

在团餐服务领域，全产业链优势得到了充分彰显。九州丰和集团已为医院、政府机关、部队、学校、写字楼、企业、工厂等上百家客户提供定制化餐饮服务。针对医院场景，重点保障饮食安全与康复营养需求；面向政企单位，严格遵循规范标准确保餐饮品质；服务学校群体时，则聚焦青少年成长所需的营养均衡。每一份餐食都以 “安全可溯、营养均衡、服务高效” 为标尺，成为守护不同群体健康的坚实载体。

为筑牢产业链根基，集团在全国多地区布局合作种植基地、养殖基地及集配中心，形成了稳定且可控的食材供应网络，从源头把控原材料品质。同时，引入智能供应链管理系统，实现食材从田园到餐桌的全程溯源，让 “安全可溯” 从承诺转化为可实时查询的具体信息，为餐饮安全提供了技术保障。

专业团队的支撑更是让产业链各环节的品质管控落地见效。集团汇聚了公共营养师、健康管理师、食品安全管理师等专业人才，他们深度参与采购、包装、仓储、分拣、检验、物流等全流程，以专业能力筑牢各环节的品质防线，让大众在每一份餐食中都能感受到对生命健康的珍视与守护，这正是集团核心理念的生动实践。

Corporate Honors
企业荣誉

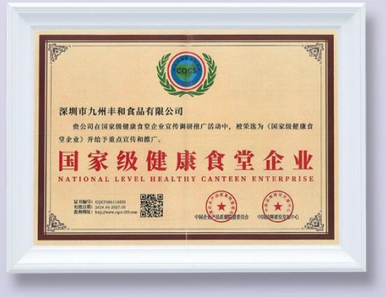
5D Certified
Leading Every Sector
五维认证 百业标杆

五大核心体系：HACCP（食品安全管理）、ISO22000（食品安全体系）、ISO9001（质量管理）、ISO14001（环境管理）、ISO45001（职业健康安全）；专项认证：食品供应链 40 余项细分认证、“安全保障体系” 软件著作权等，构建 “全维度品质护城河”。

Corporate Honors
企业荣誉

在团餐领域,九州丰和屡获殊荣：荣膺“国家级团餐先进企业”“团餐服务百强企业”“广东省团餐五十强”,更摘得“第二届中国团餐烹饪大厦团体银奖”，以专业服务与精湛技艺树立行业标杆。在供应链与食材保障方面,斩获“食材供应链 TOP100”“食材供应链五十强”“深圳市菜篮子基地”等称号，彰显从源头把控品质的硬核实力；作为“政府采购优秀供应商”“工会大食堂”，以可靠口碑赢得多方信赖。坚守安全底线与社会责任，九州丰和获评“国家级健康食堂企业”“食品安全示范单位”“餐饮服务食品安全等级公示单位”，并荣获“团餐助力乡村振兴突出贡献企业”“中国餐饮行业百强企业”，用责任与担当书写企业荣光。

Nationwide Fame
Monumental Quality
誉满九州 质铸丰碑



Corporate Honors
企业荣誉

九州丰和凭借多项获国家版权局认证的软件著作，构建起覆盖仓储温控、智慧仓储、膳食管理 ERP、供应链管控、食品安全追溯、采配订单管理等全链条的数字化矩阵，以技术硬实力驱动高效运营。

Core Technological Capabilities
软件著作彰显技术硬实力

Solidifying the Cornerstone of Trust
安全保障体系筑牢信赖基石

携手中国人寿财产保险股份有限公司，构建坚实的安全保障体系，为运营全流程注入安心力量，以专业保障彰显企业对安全的极致追求，让客户与合作伙伴尽享无忧服务。

中国人寿财产保险股份有限公司
China Life Property & Casualty Insurance Company Limited

公众责任保险电子保险单

保单号：6615012025440

鉴于投保人已向本公司投保公众责任保险（A），并按本保险单约定缴付保险费，保险人同意按照《中国人寿财产保险股份有限公司公众责任保险（A）条款》及相关附加险条款的约定承担保险责任，特立本保险单为凭。

投保人	名称	深圳市九州丰和食品有限公司	通讯地址	深圳市南山区粤海街道滨海社区海天一路8号百度国际大厦西塔楼4层(一照多址企业)
	统一社会信用代码	91440300MA5GYDG46H	电子邮箱	kangning@jzfenghe.com
	联系人		联系电话	
被保险人	名称	深圳市九州丰和食品有限公司	通讯地址	深圳市南山区粤海街道滨海社区海天一路8号百度国际大厦西塔楼401
	统一社会信用代码	91440300MA5GYDG46H	电子邮箱	
	联系人		联系电话	
	承保区域范围	广东深圳市南山区粤海街道滨海社区海天一路8号百度国际大厦西塔楼401		
主险	每次事故赔偿限额（元）	CNY50,000,000.00元		
	每次事故每人人身伤亡赔偿限额（元）	CNY1,000,000.00元		
	累计赔偿限额（元）	CNY400,000,000.00元		
	每次事故免赔额（率）	CNY0.00元		
	保险费（元）	CNY4,710.00元		

名称	赔偿限额	免赔额（率）	保险费（元）
公众责任保险（A）、（B）附加火灾、爆炸、烟熏及水损责任保险条款	CNY5,000,000.00	CNY0.00	CNY10.00
公众责任保险（A）、（B）附加	CNY5,000,000.00	CNY0.00	CNY10.00

中国人寿财产保险股份有限公司
China Life Property & Casualty Insurance Company Limited

食品安全责任保险保险单

保单号：661539202544

鉴于投保人已向本保险人投保食品安全责任保险，并按本保险单约定支付保险费，保险人同意按照承保险种及对应保险条款的约定承担保险责任，特立本保险单为凭。

明细表

投保人	名称	深圳市九州丰和食品有限公司		
	证件号码	91440300MA5GYDG46H	证件类型	统一社会信用代码
	地址	深圳市南山区粤海街道滨海社区海天一路8号百度国际大厦西塔楼401		
	邮编		联系电话	137
被保险人	名称	深圳市九州丰和食品有限公司		
	证件号码	91440300MA5GYDG46H	证件类型	统一社会信用代码
	通讯地址	深圳市南山区粤海街道滨海社区海天一路8号百度国际大厦西塔楼401		
	邮编		联系电话	1372
	生产、经营内容	食品生产，食品加工，食品批发，快餐服务，正餐服务，饮料及冷饮服务，食品、饮料专门零售，其他餐饮服务		
	生产、经营场所	广东省深圳市见清单		
	食品生产许可证号/食品流通许可证号/餐饮服务许可证号	JY24403112868815		
	保险期间内预计销售额或上一相同期间内实际销售额	CNY50,000,000.00		
累计赔偿限额		CNY400,000,000.00		
每次事故赔偿限额		CNY80,000,000.00		
每次事故每人赔偿限额		CNY500,000.00		
每次事故免赔额（率）				
累计法律费用赔偿限额		CNY0.00		
每次事故法律费用赔偿限额		CNY0.00		

Corporate Honors
合作客户

九州丰和的合作版图，汇聚了医疗健康领域的守护者、教育科研界的领航者、政企体系中的中坚力量，以及科创浪潮中的领军者、金融与公共服务领域的支柱型主体。这些伙伴既是关乎民生福祉的基石，也是驱动城市进阶的引擎，更是各领域标准的制定者与行业发展的掌舵者，在社会运转与时代进程中占据举足轻重的地位。与如此量级的同行者并肩，既是九州丰和硬核实力的最佳印证，更是与顶尖力量共绘发展蓝图的格局彰显。

HUAWE
Baidu 百度
中国石油
中国南方电网 CHINA SOUTHERN POWER GRID
深圳市总工会
中国邮政储蓄银行 POSTAL SAVINGS BANK OF CHINA
SZMG SHENZHEN MEDIA GROUP 深圳广播电影电视集团
Shenzhen International 深國際
深圳市人民医院 SHENZHEN PEOPLE'S HOSPITAL
1955 深圳市前海蛇口自贸区医院
深圳市中醫院
中国医学科学院 阜外医院深圳医院
深圳市不动产登记中心
香港大学深圳医院
SZEH 深圳市眼科医院
深投控
深圳大学
深圳北理莫斯科大学
深圳市华强职业技术学校
邵东市教育局
中国海关 CHINA CUSTOMS
深圳燃氣 Shenzhen Gas
光峰科技
领益智造 LY iTECH
清控科创
YHLO 亚辉龙
KINGSON
深圳清华大学研究院
深圳市南山外国语学校
深圳市育才中学
南山教育
深圳龙岗教育
龙岗公安
wondershare 万兴科技
福保街道办事处
蛇口街道办事处
招商街道办
SZ 2024 MARATHON 深圳马拉松

United for Excellence
Trust in Dining
同心致远 膳鉴信赖

Business Overview

业务全景篇

Group Catering Services
团餐服务

Business Dining Hospitality
商务接待

Convenience Store
便利店

Comprehensive Food Supply
全品类食材供应

九州丰和

Full-chain excellence
culinary perfection

全链精耕 · 膳尽其美

30% 减少食物浪费

500 余种精选菜品

60% 有效提升用餐效率

Smart weighing meal line
智慧称重餐线

我们创新推出AI智能计量餐饮系统，通过实时称重计费和营养数据可视化，实现"按需取餐、精准消费"。智能显示屏同步展示食材营养成分，帮助就餐者科学搭配膳食。实际运营数据显示，该模式成功减少30%的食物浪费，让环保节约理念落到实处。

每日提供风味各异的精选菜品，采用智慧餐盘实现秒级结算，支持人脸识别等无感支付方式，有效提升60%的用餐效率。就餐者可通过小程序查看营养摄入分析，并追溯从农场到餐桌的全流程食品安全信息。这套智能解决方案不仅优化了食堂运营，更培养了健康饮食文化，让科技真正服务于美好生活。

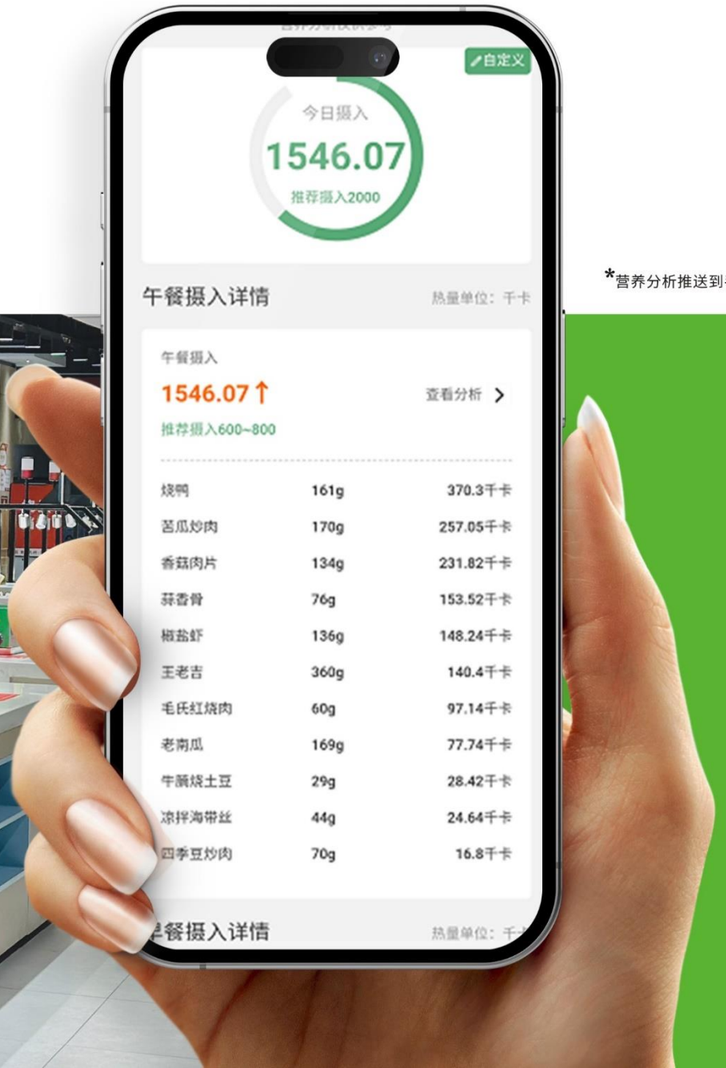
智慧自选餐

适用于餐厅全场景，实现无人值守、自助结算、刷脸支付和菜品溯源

营养分析

售卖显示屏上显现餐品营养数据，取餐数据

Smart Dining
Precise Portioning
智享食光 精准计量



*百度国际大厦项目

*营养分析推送到手机上

Food Court
美食广场

汇聚地方特色小吃、网红美食与健康轻食，打造开放式餐饮空间。实拍各地美食档口、食客就餐画面，呈现日均服务万人次的热闹场景，凸显“多元选择满足众口” 的运营特色。

Flavors United
Tastes Accommodated
百味集结 众口可调

Hospital Nutritional Meal
医院营养餐

Food as Medicine Targeted Wellness
药食同源 精准养护

联合三甲医院营养师团队，针对术后康复、慢性病调理等需求定制餐食。展示营养师配餐方案、特殊膳食制作过程，体现 “精准营养助力康复” 的专业服务。

专业的营养师团队为特殊顾客群体搭配出适合他们的营养食谱，如糖尿病低GI餐、肿瘤营养餐、月子餐、全麦营养早餐、术后康复餐、儿童营养餐等。

科学护航康复路上，营养从不缺席

Vegetarian Buffet
素食自助餐

精选菌菇、蔬菜、豆制品等食材，打造 “素而不寡” 的自助盛宴。呈现多样化素食菜品、精致摆盘，凸显 “均衡营养与素食美学” 的结合，吸引素食爱好者与健康追求者。

让忙碌的职场人无需等待，
即可享受每日新鲜、低卡、无负担的素食盛宴

Natural Taste
Harmony in Balance
素味天成 均衡之美

Group Catering Services
团餐服务

Authentic Chinese
Buns and Pastries
特色包子面点

我们秉承传统面点工艺精髓，严选优质高筋面粉与新鲜食材，匠心制作每一道美味。鲜肉包精选优质前腿肉，每日新鲜现剁现调，确保馅料鲜嫩多汁；手工馒头采用传统老面发酵工艺，口感绵软回甘；葱香花卷层次分明，配以现熬葱油，香气浓郁扑鼻。从和面到成型，每一道工序都凝聚着我们对传统味道的坚守与传承，用最朴实的食材为您呈现最地道的面点风味。

Crafted with Love
Served with Warmth
匠心面点 烟火温情

Vegetarian Buffet

研学 | 活动接待餐

九州丰和为研学团队与企业活动定制特色餐饮服务，让每一餐都成为美好体验的延伸。研学团队的成长餐单，以科学配比守护营养均衡，用高效供餐为求知之路注入能量；企业团建的专属宴饮，以定制菜单营造欢聚氛围，借互动餐叙凝聚团队情谊。始终以“场景即服务”为信念，用专业与温度，镌刻每一段集体用餐的温暖记忆。

Food Moves with Moments
Joy in Every Journey

食随景变 乐在途中

Event Catering for Games
Conferences & Activities

赛事 | 会议 | 活动配送餐

从全国性赛事单日两万份餐食的精准送达，到大型会议的有序分餐，再到户外活动的即时补给，我们以全链路的高效配送体系，筑牢安全防线。冷链车队的辙痕丈量着时间的精度，分装流水线的节奏呼应着集体活动的脉动，让每一份餐食都带着新鲜与安心，准时赴约千万人的相聚。正如赛事主办方所言：“这份餐食保障，是活动顺利推进的隐形基石。” 我们以实力为笔，在每一场盛会的肌理中，写下关于高效与安全的注脚。

Lightning-Fresh & Mass-Perfect
极速鲜达 万份保障

赛事

会议

活动配送餐

DIY for Dragon Boat

Mid-Autumn, Doctors' & Nurses' Day

端午节 | 中秋节 | 医师节 | 护士节 等活动DIY

以传统美食为纽带，激活团队凝聚力。我们为端午、中秋等传统节日定制主题手作体验——从粽叶飘香的端午包粽，到月满情浓的中秋制饼，通过专业导师指导与沉浸式场景营造，让参与者在制作传统美食的过程中，感受文化传承的温度。九州丰和以匠心食材与定制化活动流程，让每个节日DIY体验都成为团队专属的温情记忆，用双手的温度诠释节日的仪式感。

In Rhythm with Seasons Savor as One

节令雅趣 共品时光

Group Catering Services
团餐服务

Gourmet Gifts Heartfelt Connections

礼食相赠 心意传情

Seasonal & Afternoon Tea Customization

节日 | 下午茶定制

我们为企业匠心打造节日礼盒与下午茶定制服务，以美食传递品牌温度。端午的艾香粽礼、中秋的月光饼匣，每一款节日礼盒皆可融入企业VI元素，让传统佳节成为品牌情感的纽带；而定制下午茶则从甜咸搭配到器皿陈列全程设计，让商务茶歇升级为彰显企业品味的流动盛宴。九州丰和用节气美学与味觉艺术，为每一次企业定制赋予「可见的心意，可品的格调」。

Labor Export
劳务输出

劳务输出涵盖技术服务、管理服务、劳务承包三大业务模块。三者协同,构建全链条劳务输出生态,精准匹配不同场景用工需求,为企业发展注入人力动能。

Professional empowerment of worry free food management
专业赋能 膳管无忧

技术服务

输出专业技能人才，凭借行业技术经验，为合作方解决技术难题、填补岗位缺口，助力项目高效推进

管理服务

输出管理人才与成熟管理模式，从团队搭建到流程优化，为用工方规范管理、提升效能

劳务承包

整合劳动力资源，按需求“打包”输出，承担特定业务环节或项目劳务，实现灵活用工、降本增效

Premium
Business Hospitality
商务接待

以「云上潇湘」为九州丰和旗舰品牌，我们重塑当代商务宴请标准。基于新湘菜与粤菜的融合基底，可延伸定制八大菜系及北方面点，由星级服务团队提供全流程宴席设计。从跨国峰会到政企招商，我们以“食材本味为核，意境呈现为形”——当季鲜物经主厨匠心演绎为盘中山水，服务团队以东方待客之仪构建文化场域，让每一场商务宴饮既是味觉享受，更是身份与诚意的立体表达。

YUNSHANGXIAOXIANG
云上潇湘
中國·湘宴

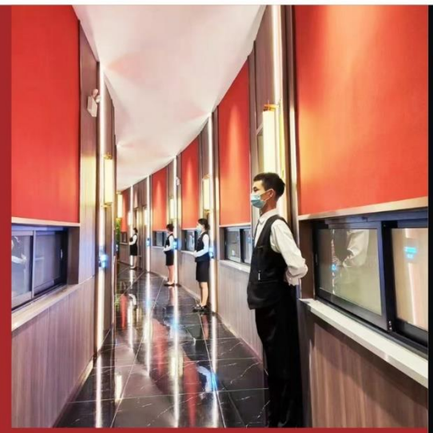
待心中贵客 · 品潇湘雅宴

YUNSHANGXIAOXIANG
云上潇湘
中國·湘宴

待心中贵客　品潇湘雅宴

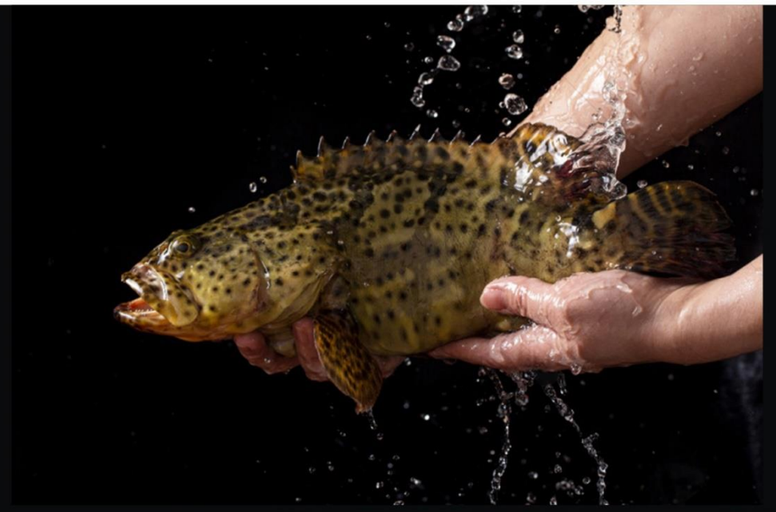
Yunshang Xiaoxiang
The Pinnacle of Excellence
云上潇湘 臻选之境

打造集商务格调与人文温度于一体的奢雅空间。匠心设计的厅堂将现代美学与东方意境交融，可切换商务宴请的沉稳气场、团队聚餐的活力氛围、私人聚会的温馨格调，更可定制生日宴与家宴的专属仪式感。专业服务团队以五星级标准精准匹配多元需求，从硬件配置到细节呈现，皆彰显“一厅一境，一事一臻”的非凡品质。择址云上潇湘，不仅是对场域的遴选，更是对品位与尊荣的极致诠释——这里，是成就每一次重要相聚的至臻之选。



五星好食材 / 大师匠心作 / 潇湘待客礼

我们精准把握商务宴请的核心诉求，提供全场景餐饮解决方案。基于八大菜系与北方面点的完整体系，我们为不同商务场景量身定制：鲁菜彰显礼制风范，川菜演绎宴席美学，苏淮菜诠释时令雅趣.....每道出品均由资深主厨团队匠心烹制，并配以专业侍酒服务、艺术化分餐呈现及文化内涵解读，使商务用餐升华为传递企业格调的文化盛事。



浓汁红烧汉寿甲鱼

秘制酱板鸭烧牛蛙

爱马仕辣椒炒辽参

川香椒麻牛肉粒

湘味香柔草爆九节虾

自制血粑焖大雁鹅

蓝梅山药

清汤松茸炖辽参

龙腾四海

雪花牛肉打边炉

低温青椒酱冒鱼

潇湘招牌酥肉

脆皮牛小排

Traditional Craft DIY for Chinese Festivals

私厨上门烹饪服务

前期沟通与菜单定制
私厨先与客户沟通用餐人数、口味偏好、饮食禁忌、时间及地点等信息，据此定制个性化菜单，亦可按客户特殊要求调整。

食材采购与准备
可代买新鲜食材和调料，上门时携带必要烹饪工具。抵达后，预处理食材（清洗、切配等），同时保持厨房卫生。

烹饪与菜品呈现
依烹饪技巧和卫生标准制作菜品，保证品质与口感。完成后进行装盘摆盘，可按客户要求装饰点缀，提升观赏性。

用餐服务
部分私厨提供端菜上桌服务，并介绍菜品特点与食用方法；不提供此项服务的，若有需求可能额外收费。

餐后清理
用餐结束后，私厨清理厨房、整理厨具，恢复厨房整洁，同时带走厨余垃圾。

客户反馈收集
餐后收集客户对菜品和服务的反馈，以便后续改进。

Gourmet Gifts
Heartfelt Connections
名厨入户 御膳定制尊享

Convenience Store
便利店

九九丰屋®
直卖便利店

九州丰和旗下产业九九丰屋以 “质价比 + 社区温度”
为核心，提供日用百货、现制鲜食与便民服务。

Direct from suppliers
wholesale price even for a single item
供货商一站直达　一件也是批发价

Light Bites,Bright Life
轻食悦己 健康随行

Healthy Eats Bar
简餐吧

营养师研发的低卡轻食系列，精准标注每份营养数据。从白领午餐到健身餐，兼顾健康与美味，让轻食成为日常优选。

Comprehensive
Food Supply
全品类食材供应

Intelligent Supply Chain
From Farm to Fork
智联产销·鲜至餐桌

Agricultural Production Map
种养版图

Nationwide Network
Intelligent Connectivity
全国布局 智联八方

我们致力于打造安全、可溯源的食材供应链体系，通过全国范围内的标准化基地建设、智能化供应链管理和专业化团队运营，为消费者提供从田间到餐桌的高品质食材保障。在全国10个省份建立了标准化种植基地、养殖基地及集配中心，覆盖蔬菜、水果、鲜肉、蛋类、水产、粮油等全品类食材，并与20余个种植基地开展"订单式种植"合作，从种子选择、土壤检测到生态种植实施全流程管控，确保食材的原生品质。

依托先进的智能供应链管理系统，我们实现了"田园到餐桌"的全程可视化溯源，让每一份食材的安全与品质都透明可查。50余位公共营养师、食品安全管理师等专家组成的专业团队，通过科技赋能与严格监管，为供应链的每个环节提供专业保障。所有配送产品均三证齐全，严格符合《国家食品卫生标准》及相关认证要求。目前，我们已在全国建立超过20000亩的种养基地网络，形成了稳定、高效的食材供应链体系，以科技力量和专业坚守，持续为消费者提供安全、优质的食材服务。

20000+ 亩 种养基地

黑龙江	云南	贵州	湖南	湖北
五常大米	红皮土豆/小瓜/花菜	胡萝卜大白菜	安化花生/小炒黄牛肉 腊肉辣椒/丝瓜/苦瓜/菜豆	藕尖/莲藕 小青菜/牛心包

安徽	江西	福建	广东	海南
黄心菜/毛豆腐/鸡毛菜	茄子/苦瓜/豆角/水笋 菜头青菜/梅干菜/蒜苗/香肠	干墨鱼/干海鳗	梅州猪肉/牛肉丸/鱼丸 基围虾枸杞叶/红豆角/清远鸡	辣椒

Distribution Center

配送中心

冷冻库、冷藏库、常温库

我们建立了完善的食材仓储系统，配备超10000平方米自建冷链仓储中心，包含冻库、冷库及常温仓库三大专业存储区域。冻库严格控制在-18°C用于肉类、海鲜等冷冻食材保存；冷库维持在0-10°C确保果蔬新鲜度；常温仓库保持在20-25°C适宜环境下存放干货粮油等食材。所有仓储区域均配备智能温控监测设备，24小时实时监控并记录温湿度数据，一旦出现异常立即启动调整机制。

在仓储管理方面，我们严格执行分类储存标准，不同特性的食材分区存放，避免交叉污染。同时建立定期清洁消毒制度，确保仓储环境符合卫生标准。通过科学的码放管理和日常巡检制度，对所有原材料进行质量监控，杜绝过期变质等问题。这套"科学存储锁鲜"管理体系，从温度控制、湿度调节到卫生管理形成完整闭环，确保每一份食材在仓储环节的品质安全。

冷冻库、冷藏库、常温库

超**10000**平方米

Freezer, Cold Storage & Dry Warehouse Solutions

Cleaned & Cut Vegetable Production Line

净菜加工车间

九州丰和在广州、深圳和东莞设净菜加工车间总占地面积达6000平方米，采用科学分区设计，划分为原料暂存区、预处理区、清洗区、切割加工区、消毒杀菌区、包装区、成品暂存区以及质检室、办公区等功能区域。各区域相互独立又紧密衔接，既能有效避免交叉污染，又确保净菜加工流程顺畅高效，同时满足食品生产安全规范要求。

净菜加工车间
总占地面积达**6000**平方米

Professional Food Cold Chain Transportation System
专业食材冷链运输体系

Tech-Driven Cold Chain
Expert-Protected Freshness
以科技赋能冷链，用专业守护新鲜

❶ 运输资源保障

自有冷链车队：
配备冷链车超100台(包括现采专用和应急备用的专业冷藏车和低温运输车)灵活应对紧急需求，确保覆盖全国高效配送。

全程专人管控：
每车配置配送专员，执行“加锁+封条”双重监管，保障食材安全与运输时效。

❷ 标准化运输管理

运输设备
严格选用符合食品安全标准的车辆，定期清洁消毒，确保环境洁净。

温度控制
依食材特性精准控温（冷藏/冷冻），全程温度监控，杜绝变质风险。

防震防护
专业减震包装与固定措施，避免运输途中损耗。

时效优化
智能调度系统规划路线，优先配送生鲜品类，实现高效直达。

❸ 安全与卫生承诺

卫生规范：
每日车辆消毒，定期深度清洁，通过第三方卫生审核。

闭环管理：
从装车到签收全程可追溯，确保食材新鲜、安全、零污染。

Geographical Layout

食材质量检测体系

我们建立了完善的多层级食材质量检测体系，确保从产地到餐桌的全程安全管控。在第三方检测方面，我们定期将14大类食材（包括鲜肉类、家禽类、水产类、鲜蛋类、水果类、蔬菜类等）送至权威检测机构进行专业检测。

对产地食材实行严格准入制度，要求每批次产品必须随货提供正规检验报告，并严格执行48小时产品留样制度。在中转仓环节，我们实施更为细致的每日批次自检制度，检测内容包括：

- 感官指标检测：颜色、气味、形状、纹理等外观品质
- 理化指标检测：湿度、PH值、过氧化值等关键参数
- 微生物检测：总菌落数、大肠杆菌、葡萄球菌等卫生指标
- 安全指标检测：重金属含量、农药残留、食品添加剂等

通过这套覆盖全品类、贯穿供应链的检测体系，我们为食材安全构筑了坚实防线。

Geographical Layout

售后服务保障体系

为确保高效、专业的服务支持，我们为每10个项目配备一位专属客户服务经理，统筹协调售后事务。核心要求包括：

质量应急响应：
若客户遇到食材运输磕碰、缺货等问题，确保1小时内完成补换货；

紧急增货保障：
针对客户临时活动需求，实现1小时内快速送货，确保供应不间断。

1小时内
快速反应补换货

专业化服务团队分工

客户服务经理下设专项管理人员，形成精细化服务网络：
质量安全专管员：严格把控食材质量与安全标准；
服务维护专管员：专职处理补换货、客诉等应急事务；
其他专管员：负责单据核对、财务对账、开票等流程支持，确保服务全程无缝衔接。

该体系通过专人专岗、快速响应的机制，全方位保障客户体验，兑现高效、可靠的售后服务承诺。

24小时全天候服务

Management Excellence

卓越管理篇

The Science of Control
The Soul of Food

精治善管・膳守初心

4D Kitchen
Management System
厨房4D管理

以 “整理、责任、执行、培训四到位” 为核心，实现后厨全维度规范管控。通过科学分区、物品定置、流程优化，达成环境整洁、操作标准、责任明确的常态化管理。

色标管理：
刀具、砧板等按功能分类(红 - 肉类、绿 - 蔬菜、蓝 - 水产)专用收纳架标识清晰，实现 “一眼识别、分类使用”。

卫生达标率	菜品稳定性提升	安全风险降低	效率提高
100%	40%	60%	30%

Benchmark Kitchen
Victory Through Standards
后厨标杆 规范致胜

4D Kitchen Management System
厨房4D管理

4D: Everything organized,
Everyone accountable, Everyone trained,
Everything executed

4D:整理到位 责任到位 培训到位 执行到位

Guest Service

Operations Management

前厅管理

舒适化

融合美学与人文设计，
配备舒适设施，
打造 “餐厅即休闲驿站”。

透明化

“明厨亮灶” 通过开放厨房与
监控屏实时展示操作，
强化消费信任。

卫生与着装

《前厅卫生细则》规范 “每日三查”；
全员统一工装，
严禁便装，彰显专业。

物品管理

餐具、工具等分类编号定置，
标识清晰，
确保 “物归其位、取用高效”。

*百度国际大厦项目

Intelligent Front Desk
Personalized Journeys

前厅焕新 体验升级

Digital Operations Management System

数字化运营管理体系

九州丰和构建了一套覆盖全流程的数字化运营管理体系，通过多模块协同实现高效管理与智能决策。该体系以订单管理为核心入口，串联菜单管理、食材采购、库存调配及配送调度等业务环节，形成从需求触发到服务交付的闭环链路；同时依托数据管理模块实现各环节信息实时归集与分析，为采购预警、库存优化、成本核算等财务决策提供数据支撑，最终达成资源精准配置与运营效能的整体提升。

其创新性体现在业务流程的深度数字化整合——既确保前端客户需求与后端供应链的高效响应，又通过智能化工具实现动态库存预警、配送路径优化等场景应用，使企业具备数据驱动的精细化运营能力，全面赋能餐饮服务的提质增效与成本管控。

Driven by digital intelligence efficient collaboration

数智驱动 高效协同

Food Safety Management System
食品安全管理体系

九州丰和以《中华人民共和国食品安全法》为基准，构建高于国家标准的安全管理体系，将食品、消防、人身“三安管控” 贯穿全链条。通过制定专项预案明确责任追溯，结合全员常态化安全培训与 “3R 风险评估” 动态机制，每月更新风险清单，筑牢全员安全防线。

根据《食品安全法》对所有食材进行索证索票、安全监测、食品留样、管理，食材储存一定要先进先出，避免存在过期、发霉、变质食品，且洗涤化学品与食物仓库不可混放。

每月进行消防培训，确保消防设施保持正常使用状态；进行设备操作时，需严格按照设备操作说明书，防跌、防碰、防烫、预防工伤事故发生。

Safety as Foundation
System as Safeguard
安全为基 体系护航

F&B Service Management System
服务管理体系

客服管理

制定微笑服务及有声服务标准，所有员工具备服务意识，并定期培训。

投诉管理

建立微信、电话、现场投诉等投诉渠道，制定"立即回复"和"处理后回复"两种回复时间。

满意度调查

每月定期开展满意度调查活动，现场与顾客沟通，收集反馈并整改。

甲方沟通

定期与甲方进行回访，对所有改善方案及结果及时反馈给甲方，经甲方同意后方可结案；平时保持与甲方的紧密互动，便于及时高效地作出相应需求调整。

Service as Foundation
Sincerity as Magic
服务为本 心诚则灵

Innovation Management System
创新管理体系

九州丰和以客户需求为核心锚点，以战略引领为发展航向，以技术创新为硬核支撑，构建覆盖全链条的生态化管理体系。从产品研发到服务落地，从运营优化到供应链协同，再到组织文化浸润，形成环环相扣的价值闭环，为团餐配套服务注入高品质基因。

通过全维度生态协同，将客户满意度深度融入管理肌理，以高效运营响应市场需求。从前端需求洞察到后端服务迭代，体系化赋能每个环节，既筑牢服务品质根基，更以创新力驱动行业标准升级，彰显品牌在团餐领域的引领格局。

Innovation-Embedded
Symbiosis-Driven
创新为魂 生态共赢

Geographical Layout
稽核监督机制

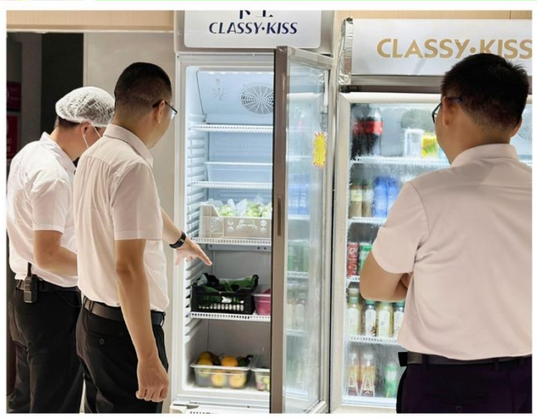
九州丰和
5好国民食堂

坚持全年365天的
每周三为九州丰和的食品安全日

Rigorous Audits
Sustainable Excellence
铁腕稽核 品质长青

九州丰和将每周三定为食品安全日，以全年 365 天的恒定坚守，践行 “以查促改，以改促优” 的管理箴言。每逢此日，集团董事长携各总经理、运营中心与厨政中心组成联合稽核组，以随机突发的方式深入项目一线，围绕环境、服务、食品安全与品质四大核心维度展开全面检视。

这场贯穿全年的常态化行动，不仅是对运营细节的精准校准 ——通过强化质量管控倒逼管理优化与流程迭代；更以穿透式稽核唤醒全员责任意识，让执行力成为扎根日常的生长力，在日复一日的精进中筑牢品牌信赖基石。



Talent Pipeline Development
人才梯队建设

Professional Infrastructure
Collective Future
专业筑基 协同致远

1000+ 团队成员

九州丰和的团队从最初 50 人发展至如今 1000 余人的规模，始终以多元化构建协作生态，以协同性凝聚发展合力。每一位成员都以深厚的行业积淀与专业素养，成为品牌持续创新的引擎、高效运营的基石、稳健前行的后盾。

通过可持续发展的人才培养体系，团队为所有项目注入强劲动能：从战略落地到执行闭环，从服务升级到运营提效，以专业梯队支撑全链条高效运转，让人才优势转化为项目品质的坚实保障，铸就生生不息的发展势能。

Corporate Social Synergy
社会共生篇

Accountability Nourishes Service Sustains
以责任践行初心 以行动温暖社会

全民健康行动

九州丰和以社会责任为己任，积极投身全民健康事业。主动传播科学饮食理念，大力倡导全民运动，让健康生活方式深入人心；同时为各类赛事、公益活动提供暖心盒饭，以点滴善举传递公益温度，用行动诠释企业对社会的关怀。

助农惠农实践

响应国家战略，九州丰和深耕助农惠农领域，以实际行动助力乡村发展。在扶贫采购中，将其列为重点任务，开通 832 平台账号，成立工作专班，常态化采购大米、鸡蛋等农副产品，定期监督通报进度，扎实落实脱贫攻坚责任；在乡村振兴中，通过销售帮扶点亮乡村经济，甄选湖南黑茶、白溪豆腐乳、白玉丝瓜等特色产品作为伴手礼推广销售，累计采购及帮扶销售金额已达数千万元，以产业赋能绘就乡村振兴新图景。

Common Prosperity Vision
愿景展望篇

以“构建中国最具公信力的餐饮服务生态”为愿景，持续以科技赋能供应链、以专业守护食品安全、以责任助力社会发展，让“九州丰和”的膳食温度，惠及更多生命。

Culinary Delights Across the Realm
Prosperity in Harmony
食享九州·丰和万物