俯瞰山东　运筹全国

致力成为团膳行业生态发展平台，

融合餐饮产业链资源，为客户提供全方位团膳服务解决方案。

Ecological development platform

CONTENTS

目录

01 企业简介 Company profile

Sort one

02 高校团膳服务 College group meal service

Sort two

03 团膳营运管理 Operation management

Sort three

04 合作共赢 Win win cooperation

Rank four

企业简介 Company profile

凯奇餐饮提供全领域膳食一体化解决方案

山东凯奇餐饮有限公司, 始创于1999年，专注于为客户提供团体膳食综合服务，服务行业遍及国家中直机关、医院、电子产业、医疗器械、船舶重工、机械制造、纺织印刷、石油化工、文化教育、大型商场超市、养老机构等诸多领域；经营区域遍及山东省、河北省、浙江省、黑龙江省、广东省、内蒙古自治区、广西壮族自治区等15个省市。

凯奇餐饮将安全作为第一准则，竭尽所能地为客户提供安全、健康、绿色、营养的膳食服务；我们能够精准掌握各领域客户的特性需求，整合独特而多样化的驻场服务，提供全方位的团膳服务解决方案，并确保客户获得完美的体验。

目前，凯奇餐饮致力成为打造团膳行业生态发展平台，融合餐饮产业链资源，全方位对接各领域团膳客户，以平台化运营模式，满足客户需求，为客户创造价值，为团膳产业生态系统赋能，为中国团膳品牌发展助力，为国家品牌发展贡献力量。

使 命

竭尽所能地为客户提供安全、健康、绿色、营养的膳食服务

愿 景

创造团膳行业生态平台　引领中国团膳品牌发展

价 值 观

以安为基　健康发展　开拓进取　融合创新

1999

进入电子行业团膳市场

2002

进入医疗系统团膳市场

2006

成立威海凯奇餐饮有限公司

2009

进入核电系统团膳市场

2012

在同行业内率先通过ISO9001、22000、质量体系、食品安全体系认证、HACCP体系认证证书

2014

荣获“山东人最信赖的食品品牌”称号
荣膺“中国烹饪协会名厨委员会会员单位”称号

2015

荣获“烹饪协会推广示范基地单位”称号
当选“食安山东”诚信联盟团膳餐饮单位

2016

当选CCTV中国企业家（餐饮）联合成长单位

2017

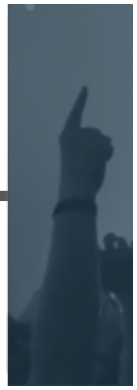
全面承接校园餐饮社会化服务
荣获“中国学生营养健康餐饮示范单位”称号
荣获“山东省团餐品牌十强”称号

2018

进入国家核电系统物业服务市场
荣获“中国营养餐产业技术创新战略联盟单位”称号
荣获“山东省团餐优秀企业”称号
荣获“2018年度中国团餐优秀企业”称号

2020

确立中国团膳行业生态插排发展模式，打造团膳行业生态发展平台，融合产业链资源，提供全方位团膳综合解决方案，精准对接各领域客户需求。



企业资质 Enterprise qualification

凯奇餐饮已通过食品生产经营相关资质认证

营业执照

食品经营许可证

质量管理体系

食品安全管理体系

HACCP

环境管理体系

职业健康安全管理体系

企业荣誉 Enterprise honor

竞争中磨砺坚韧，奋进中积淀实力。

全产业链 Whole industry chain

依靠20年团膳管理经验，打造团膳行业全产业链。

有机蔬菜

有机肥料

蔬菜种植基地

种苗繁育有机蔬菜
种植培训技术推广

农业产业园

蔬菜加工免洗净菜
食品加工食品制售

中央厨房

半成品成品加工烹饪
膳食餐品料理包制配

配送中心

冷链物流净菜配送
食材配送仓储服务

凯润商服

物业管理服务
商业后勤智能平台

田贝供应链

一站式仓储物流保障

大数据大健康产业

致力于国民大健康数据研究，全品类营养膳食研究与开发。

凯奇品牌管理机构

品牌打造：
餐饮品牌打造与标准体系
品牌运营：
团膳管理咨询、培训及文化传播。

凯奇投资发展集团

商企后勤投资发展平台
全方位融合、整合资源

团膳服务

工程设计中心

食堂装修厨具配套
升 A 指导央厨建设

高校团膳服务

College group meal service brand Brochure

全 新 高 校 团 膳 业 态 / 膳 食 + 休 闲

全新高校团膳业态 / 膳食+休闲

College food leisure Hall 高校美食休闲馆

什么是高校美食休闲馆?

传统高校食堂“升级”，打造高校团膳业态的高颜值、美食广场化，同时又赋有智能科技，以及非用餐时段的各类休闲功能区的“新”高校食堂。

空间创意设计 Space design

凯奇品牌策划设计机构，专业设计团队打造时尚空间。

个性化的装修，多元化的出品，丰富的食堂活动，细致的人文关怀，将食堂餐厅化，打造凯奇高校美食休闲馆，让学生不出校门就能享受到美食+休闲的生活体验。

个性化的装修，多元化的出品，丰富的食堂活动，细致的人文关怀，将食堂餐厅化，打造凯奇高校美食休闲馆，让学生不出校门就能享受到美食+休闲的生活体验。

美食广场 FOOD COURTS

打造校园美食节，在校园就能吃到家乡美食。

高校学生来自全国各地，为照顾到每个地区的学生，我们将八大菜系全覆盖，打造凯奇高校美食街，菜品数据库内涵300多个地方小吃，多元化的选择，定期轮换，让学生在学校就能尝到家乡的味道。同时，我们拥有十余种自制品牌美食。

定期举办校园美食节，

让学生品尝到更加丰富的凯奇美食，

让学生在美食中减轻学习压力。

随着季节和地域的不同，

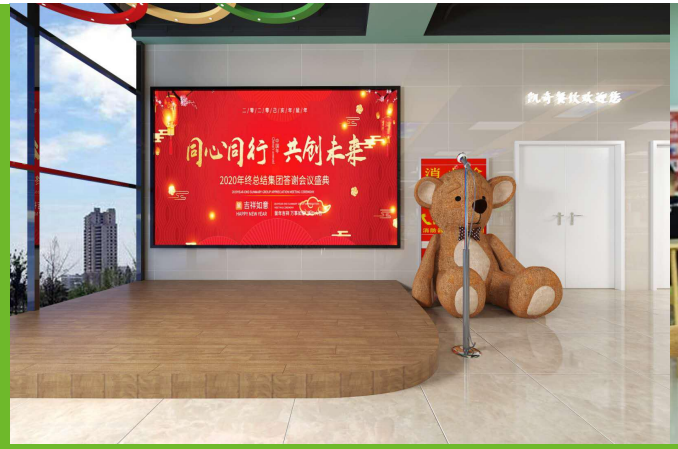
我们的美食节主题也会随之变化。

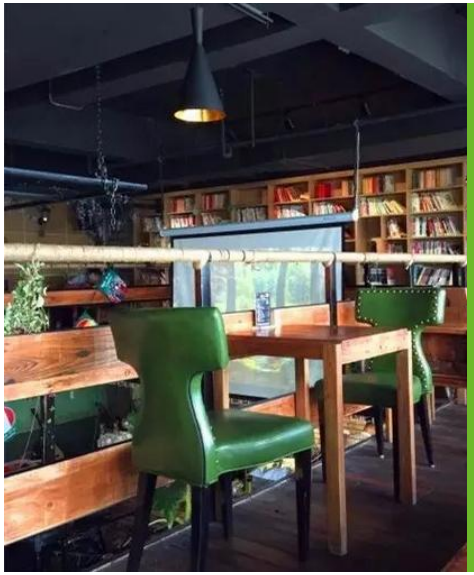
休闲空间 Leisure space

凯 奇 高 校 食 堂 ， 个 性 休 闲 餐 区 。

青春小舞台；
在增加了食堂的艺术气息的同时，更给了有才艺、想表现的同学一个展示自我的机会，让食堂根据青春活力。

英语角；
午后的时光点上一杯饮品，和一些兴趣相投的同学在食堂的角落互相交流学习，碰撞出思想的火花。





免费图书角；
食堂的图书角，给学生提供一个除图书馆和教室外另一个学习的地方。

免费wifi提供；
凯奇高校餐厅WIFI全覆盖，更加注重学生在食堂的就餐体验。

校园活动 Campus activities

凯 奇 高 校 食 堂 ， 让 学 业 生 活 更 丰 富 。

开学季活动

开学季的时候，

凯奇餐厅会免费提供一份午餐，

让学生及家长感受到凯奇餐厅的温暖。

我们也会组织部分家长代表进入我们的厨房进行参观，

让家长放心的让孩子在我们餐厅就餐。

毕业季活动

毕业季的，

我们会组织一些食堂活动，

如包饺子比赛（寓意天之骄子，前程似锦），

厨师争霸赛（让凯奇餐厅在学生离校之际，能够教会他们多一项生活技能）。

Graduation season

赛事直播

舌尖上的赛事；同宿舍的兄弟们，一起在食堂看NBA、世界杯。

智享服务 Intelligent service

贯穿高校食堂全场景，提升学生就餐体验。

凯奇高校团膳互联网+

打造学生就餐新体验

New experience

可自选或订制智能化应用。如每天都会更新菜品的小程序，让师生未到达餐厅，就能预览菜品，提前下单。

菜谱制定投票；
师生可通过线上小程序，参与月度或周菜谱的制定，使我们能够更精准的对接需求。

互动交流平台；
有效达成满意度，师生可通过满意度评价小程序，对服务做出评价，并与餐厅管理组进行互动交流。以及参与餐品满意度评选，有权淘汰满意度最差的餐品。

团膳营运管理

Group meal operation management

科学、规范的标准化管理，打造凯奇专属管理系统。

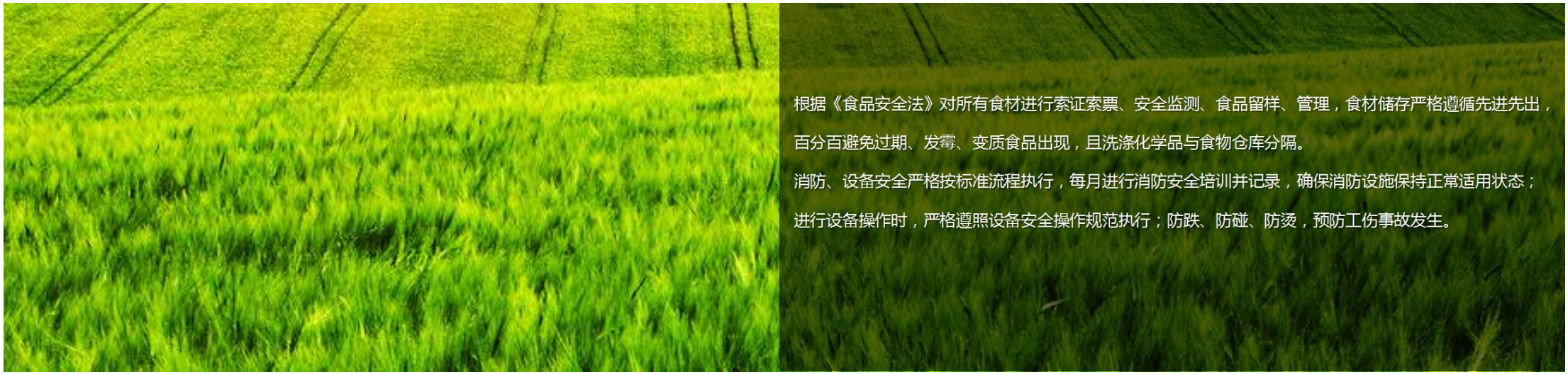
我们的初心

为高校学子的健康成长环境打下坚实基础

我们的初心是通过健康且不单调的膳食选择，帮助下一代健康成长的理念得以实现。当然，我们要做的不仅仅是让学生吃饱。我们秉持健康的理念，实践我们提出的“为高校学子的健康成长环境打下坚实基础”的承诺。

安全管理 security management

20年团膳管理，始终以食品安全为第一准则。



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，食材储存严格遵循先进先出，百分百避免过期、发霉、变质食品出现，且洗涤化学品与食物仓库分隔。

消防、设备安全严格按标准流程执行，每月进行消防安全培训并记录，确保消防设施保持正常适用状态；进行设备操作时，严格遵照设备安全操作规范执行；防跌、防碰、防烫，预防工伤事故发生。

服务管理 Service management

以客为上 以人为本 以诚相待

客服管理：制定微笑服务及有声服务标准。

投诉管理：建立微信、电话、邮箱、现场投诉等投诉渠道，并制定“立即回复”和“处理后回复”两种恢复时间。

满意度调查：客服部每月定期开展满意度调查活动，现场与员工进行沟通，收集反馈并进行整改。

甲方沟通：每月定期对甲方进行回访，对所有改善方案及结果反馈给甲方，经甲方书面同意后方可结案。

出品管理 Production management

品 质 是 为 客 户 创 造 价 值 的 必 要 体 现

新品推出：随时搜集学生对菜品的反馈信息，对经营不佳的品项制定改善措施，并定期推动新品研发与推广。

厨师培训：每月定期对所有厨师进行培训考核，对出品质量进行提升。

满意度调查：每月定期现场与员工沟通及意见收集，汇总问题进行整改。

甲方沟通：每月定期对甲方进行回访，对所有改善方案及结果反馈给甲方，经甲方书面同意后方可结案。

环境管理 Environmental

营造绿色、健康的环境氛围

卫生要求：对大厅、功能间、办公室及个人卫生严格要求，以制度文件为标准，所有人员着装统一。

分色识别管理：容器、刀具、砧板、毛巾等按公司粉色识别管理要求配备，工具分色、分类、定位摆放整齐。

餐厅环境：根据标准化制度文件要求，对所有物品分类摆放整齐，并按时归类存放。

甲方沟通：每月定期对甲方进行回访，对所有改善方案及结果反馈给甲方，经甲方书面同意后方可结案。

营运管理支持•食材

Management support•Food ingredients

所有蔬菜和肉类应该均来自无污染的地区。蔬菜在配送之前均进行认真清洁，严格进行农药残留试验，保证蔬菜农药残留不存在任何超标现象。

我公司有长期合作开发的蔬菜供应基地，蔬菜基地采用有机肥种植，不使用化肥、农药，保证蔬菜属于绿色有机无公害蔬菜。。

营运管理支持•中央厨房

Management support•Central kitchen

通过中央厨房实现餐品标准化前置生产；集标准化、专业化、产业化为一体，实现可口餐品的量化生产和多元化食品的加工处理，将不定性烹饪的菜品向质量标准化的产品转化。

营运管理支持•仓储

Management support•Storage

建设有1万多平米的分拣加工车间、粮油仓库、冷冻库和保鲜库，同时建设有专门的肉类加工间、水产品加工间。投资加工配送中心标准化厂房、仓库建设，累计投资两千万元，建有绿色标准化仓库2个，面积共约1600㎡；发展冷链物流，配建冷冻库、冷风库两个，面积300㎡。实现了对冷冻冷藏生鲜产品、初加工生鲜产品近200吨的储存能力。拥有一支高效、快速反应的仓储物流管理团队，配备专业的仓储、冷库管理人员。为客户提供优质的产品奠定了硬件基础。专业的配送车队，所有车辆安装GPS，链接线上配送管控系统，及时、有效应对配送过程中出现的任何异常情况。

营运管理支持•品质检测

Management support•Testing Center

除在公司总部建有大型、专业品质检测中心外，我们在每一所凯奇餐饮提供膳食服务的高校中，我们都会建立食品安全检测室；

这一举动不是“面子工程”，而是我们要保证这些未来祖国栋梁的健康成长，确保他们的饮食安全是我们的责任。

合作共赢

Win win cooperation

团 膳 行 业 生 态 发 展 平 台

高校客户 University customers

凯奇餐饮服务的高校客户

北京交通大学

内蒙古科技大学

大庆职业学院

威海职业学院

烟台职业学院

德州职业学院

德州幼儿师范学校

威海市职业中等专业学校

山东大学威海分校

理念

健康经营 融合发展 永续共赢

凯奇餐饮，立于品，成于行，行动于每一次的革新与坚持；

我们希望、愿意与产业链相关各领域机构合作，优势互补，携手发展。

山东凯奇餐饮有限公司
400-019-8856
www.sdkaiqi.cn