

红顶餐饮管理有限公司

Hongding Catering Management Co., Ltd.

脚踏实地 · 成人达己
专注于高品质团餐



01 企业概况 About us

- 企业简介 Corporate Overview
- 企业实力 Corporate Strength
- 组织架构 Organizational Structure
- 资质证书 Qualification Certificates
- 合作伙伴 Our Partners
- 经营项目 Business Lines

企业简介 / Corporate Overview



红顶餐饮管理有限公司位于苏州新区嵩山路185-6号，是专业从事团体膳食服务的现代化餐饮企业。致力于为企业事业单位、大型活动、商务会议、学校及医疗机构等提供标准化、定制化餐饮解决方案。

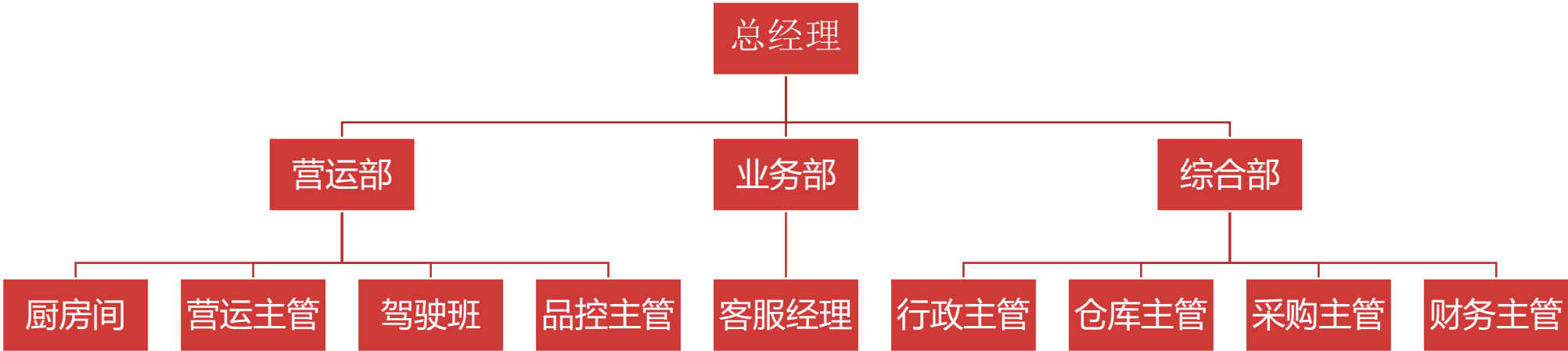
公司建有苏州新区标准的大型中央厨房，集原料存储、原料检测、原料冷冻保鲜、菜品切配、菜品烧配、菜品量化、面点制作、食品运输、餐具清洗消毒等多功能于一体。全面引入6s现场管理和ISO22000国际认证，连续数年通过食品安全A级评级。

立足本地市场，依托中央厨房生产体系及二十余年行业经验，公司构建了覆盖“餐食研发-生产加工-现场服务”的餐饮管理流程，目前服务客户包括数十家世界500强企业，日均服务近一万人次，成为苏州区域内团餐配送行业的标杆企业。

企业实力 / Corporate Strength



组织架构 / Organizational Structure



经营项目 / Business Lines

标准化团餐配送: Standardized Group Meals

针对企业员工餐、学校营养餐等场景，提供人均12元起的经济型套餐。菜品每日更新，搭配时令蔬果和点心，确保口味丰富以及营养均衡。通过中央厨房实现规模化生产，采用环保餐盒封装与保温箱运输，餐品准时送达客户指定地点。若企业场地条件允许，亦可实行现场分餐。

定制化商务餐: Customized Business Catering

为商务会议、会展活动等提供人均30元起的商务会议餐或高端定制服务。支持主题摆台及中西式自助餐服务，配备专业分餐团队与移动保温设备，满足个性化场景需求。

食堂托管运营: Canteen Entrusted Operation

为企业事业单位提供食堂承包服务，输出标准化管理体系，涵盖厨房动线设计、智能结算系统、食材集采供应等全流程服务，提供安全膳食的同时帮助客户降低运营成本。



资质证书 / Qualification Certificates

统一社会信用代码

913205055537749039

营业执照

编号 32011200032101230033

名称

苏州红顶餐饮管理有限公司高新区分公司

负责人

汪志刚

类型

有限责任公司分公司(自然人投资或控股)

成立日期

2010年03月23日

经营范围

餐饮服务、企业管理咨询、形象策划、保洁服务、绿化养护(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)许可项目:餐饮服务(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,具体经营项目以审批结果为准)

经营场所

苏州高新区嵩山路185号6幢

登记机关

2025年01月23日

国家企业信用信息公示系统网址

http://www.gsxt.gov.cn

国家市场监督管理总局监制

食品经营许可证

编号: JY23205050271976

经营者名称

苏州红顶餐饮管理有限公司高新区分公司

社会信用代码

913205055537749039

投诉举报电话

12315

法定代表人(负责人)

汪志刚

发证机关

苏州高新区(虎丘区)市场监督管理局

住所

苏州高新区嵩山路185号6幢

经营范围

热食类食品制售,餐饮服务管理(承包集中用餐单位食堂)

主体业态

餐饮服务经营者(集体用餐配送单位)

经营场所

江苏省苏州市虎丘区枫桥街道嵩山路185号6幢

有效期至

2030年01月22日

2025年01月23日

国家市场监督管理总局监制

企业信用等级证书

中华人民共和国企业征信业务经营备案证: 10007

证书编号: GJ2023XY0610012 (1-2)

颁证单位

苏州红顶餐饮管理有限公司

企业信用等级为

AAA级

签发日期: 2023年06月10日

有效期至: 2026年06月09日

公示地址: www.creditchina315.com (中国企业信用信息公示网)

www.guanjies.com (冠捷时速信用官网)

备案和监管机构:

中国人民征信

证书专用章

北京冠捷时速信用管理有限责任公司

资信等级证书

中华人民共和国企业征信业务经营备案证: 10007

证书编号: GJ2023XY0610012 (1-1)

颁证单位

苏州红顶餐饮管理有限公司

资信等级为

AAA级

签发日期: 2023年06月10日

有效期至: 2026年06月09日

公示地址: www.creditchina315.com (中国企业信用信息公示网)

www.guanjies.com (冠捷时速信用官网)

备案和监管机构:

中国人民征信

证书专用章

北京冠捷时速信用管理有限责任公司

质量管理体系认证证书

苏州红顶餐饮管理有限公司高新区分公司

地址: 苏州高新区嵩山路185号6幢

统一社会信用代码: 913205055537749039

建立管理体系,按照以下标准评审合格,特发此证。

GB/T 19001-2016/ISO 9001:2015

认证范围

集体用餐配送单位的热食类食品制售

ISO 9001

环境管理体系认证证书

苏州红顶餐饮管理有限公司高新区分公司

地址: 苏州高新区嵩山路185号6幢

统一社会信用代码: 913205055537749039

建立管理体系,按照以下标准评审合格,特发此证。

GB/T 24001-2016/ISO 14001:2015

认证范围

集体用餐配送单位的热食类食品制售所涉及的环境管理

ISO 14001

职业健康安全管理体系认证证书

苏州红顶餐饮管理有限公司高新区分公司

地址: 苏州高新区嵩山路185号6幢

统一社会信用代码: 913205055537749039

建立管理体系,按照以下标准评审合格,特发此证。

GB/T 45001-2020/ISO 45001:2018

认证范围

集体用餐配送单位的热食类食品制售所涉及的职业健康安全管理

ISO 45001

食品安全管理体系认证证书

苏州红顶餐饮管理有限公司高新区分公司

地址: 苏州高新区嵩山路185号6幢(中央厨房)

统一社会信用代码: 913205055537749039

建立管理体系,按照以下标准评审合格,特发此证。

ISO 22000:2018 Food safety management systems: Requirements for any organizations in the food chain

认证范围

集体用餐配送单位的热食类食品制售所涉及食品安全管理

ISO 22000

合作伙伴 / Our Partners



02

服务展示 Service Display

- 主要设备 Main Equipment
- 服务现场 Service Scenes
- 套餐一览 Meal Overview
- 团队风采 Our Team

主要设备 / Main Equipment

2025年新建标准化洁净车间 所有设备均已更新



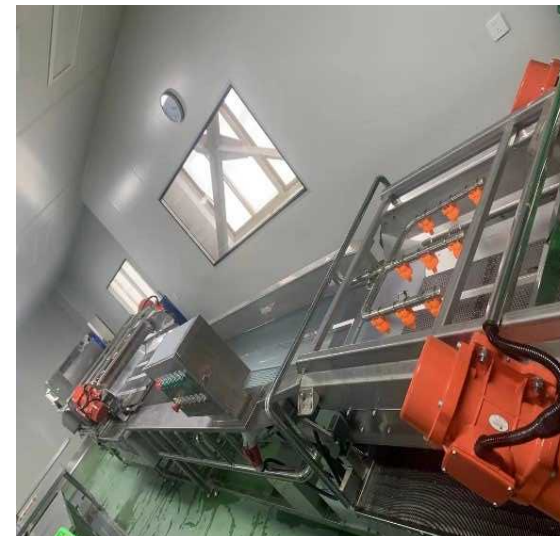
• 蒸箱



• 洗碗机



• 烘焙间



• 洗菜/切菜机



• 消毒库



• 冷冻库



• 炉灶



• 化验室



现场案例①

一大荤	一小荤	一蔬菜	水果/饮料
大荤和小荤皆为三选一（菜单周更）			
另安排特色餐可选（种类日更）			
每月付费加餐两次			



现场案例②

两大荤	两蔬菜	水果/饮料	点心
大荤四选二 蔬菜三选二（菜单周更）			
另安排特色餐可选（种类日更）			
每周付费下午茶一次			



现场案例③

两大荤 一小荤 两蔬菜 水果+饮料+点心

大荤四选二 小荤两选一 蔬菜三选二 (菜单周更)

另安排特色餐可选 (种类日更)

定期特色美食周活动 试吃会活动

现场菜品展示 Meal Overview



套餐一览 / Meal Overview

打包配送 Packed Delivery ⇨ 不受场地限制 少人数企业亦可配送

各餐标套餐案例 菜单周更



特色餐



套餐一览 / Meal Overview

惊喜餐 Surprise Menu ⇨ 汇聚异国特色 满足附加的企业福利用餐需求

某客户定制 月度惊喜餐案例



1月 奶油意面罗宋汤套餐



2月 牛肉卷火鸡腿套餐



3月 日式拉面套餐



4月 韩式辛拉面炸鸡套餐



5月 越南牛肉河粉套餐

控卡轻食 特色三明治等



套餐一览 / Meal Overview

商务会议餐 茶歇西点 Business Meals & Refreshments ⇨ 满足客户来访订餐需求

38元 中式商务餐案例



58元 中式商务餐案例



面包西点



下午茶歇



团队风采 / Our Team

以小组为固定单位 每周针对性培训 实现每个客户现场的个性化服务



03 我们的优势 Our Strength

- 洁净车间 · 卫生安全
Central Kitchen · Sanitation & Food Safety
- 新品研发 · 营养健康
New Product R&D · Sanitation & Wellness
- 人才培养 · 规范服务
Talent Training · Standardized Service

洁净车间· 卫生安全 / Central Kitchen · Sanitation & Food Safety



二楼生产车间（食材粗加工，食材储存）

一楼生产车间（食材热加工及打包，清洗工作）

- 洁净车间+中央空调 新风系统

食材在封闭环境下完成去杂，清洗和切配，全程避免与外界不洁空气接触以及防止虫类侵入。同时新风系统可过滤部分粉尘和异味，保持车间内的温湿度在标准范围之内。

- 分区隔离

车间内设计为粗加工和热加工两大区域，严格遵循生熟分开处理的原则，避免产生交叉污染。同时荤素，水产和禽蛋等食材均设有专门加工间和保鲜库，力求从源头阻断交叉感染。

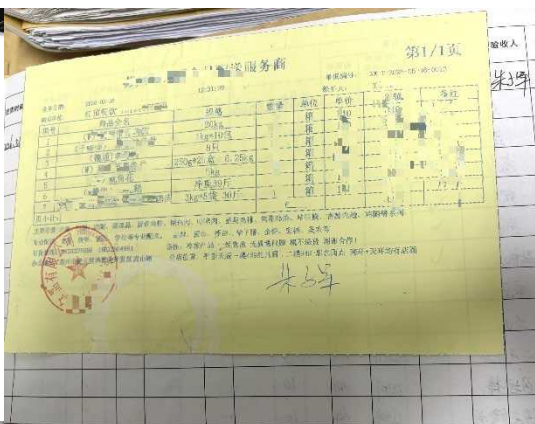
- 车间内5S专员每日检查汇报，并每餐后进行紫外线消毒杀菌。

洁净车间· 卫生安全 / Central Kitchen · Sanitation & Food Safety



- 两层车间的入口均设有更衣室，洗手台和风淋房。
员工进入加工间前必须完成以下流程方可开始工作。

更换规范衣物并进行个人整理
按七步法完成洗手和消毒
进入风淋房吹淋10-15秒



食品采购索证与进货验收登记册

单位名称: _____
地 址: 嵩山路18号
负责人: 孙志刚
登记人: 孙志刚



• 原料追溯→成品留样

每次食材进货时按日期和批次留存对应票据和检验合格证明，并建立查验台账。
每餐次每品种成品单独留样，每份克重 $\geq 125\text{g}$ ，密闭存放于专用冰箱，同步填写留样台账。
形成来源可查、去向可追、责任可究、风险可控的完整安全追溯闭环。

新品研发· 营养健康 / New Product R&D · Wellness



- 中餐研发、特色餐研发，西点研发三个板块互为支撑、相辅相成、协同共生。
- 同时配备专职营养师统筹规划，从热量管控和膳食搭配等角度把控餐品结构。
- 常态化召开每周研发例会，融合中外烹饪优势持续迭代菜品。定期邀请客户参与试吃，在每周菜单上标记出新菜品，不断改善就餐体验以提升客户全员的用餐满意度。
- 保障多数员工稳定用餐体验的前提下，针对少数员工差异化饮食诉求，提供个性化用餐方案。
不断创新的基础上，力求标准化与个性化的共存。

人才培养· 规范服务 / Talent Training · Standardized Service



每日早会



餐前会议



每周培训

- 标准化服务筑牢底线
为让食品安全规范和服务质量标准落地到每日工作，建立早会、餐前会、周会三级常态化培训体系，以日常短训打实基础，以每周复盘迭代提升，实现全员日日学、周周练、月月精。严格统一服务流程、服务礼仪、服务话术、服务细节，培训员随时抽查各现场服务情况。
- 人性化服务打造温度
全员树立“服务为先、体验至上”的服务理念，明确团餐不仅是做菜品，更是做服务和体验。在统一出品标准、统一服务规范的前提下，兼顾就餐人员个性化需求。做到换位思考，尊重就餐人员，重视每一位就餐者的反馈与感受，把提升用餐满意度作为服务工作核心目标。

感谢观看 欢迎莅临参观指导

红顶餐饮管理有限公司

Hongding Catering Management Co., Ltd.

*以上图片案例仅供参考 实际请以实物为准