

陕西弥金洋天和 餐饮管理有限公司

企业介绍

团餐配送 | 小锅现炒 | 大型活动供餐保障



公司概况

专注团餐配送与多场景供餐服务

成立时间 | 2021年02月18日

注册资本 | 100万元人民币

企业类型 | 有限责任公司（自然人投资或控股）

注册地址 | 陕西省西安市沣东新城阿房四路2号



主营方向 | 团餐配送 | 企业供餐 | 工作餐配送 | 集中供餐 | 大型活动供餐保障

企业定位 | 专注企业团餐、集中供餐及大型活动餐食配送服务

服务目标 | 让客户满意

资质与合规

持证经营，是团餐服务的基础

营业执照



陕西弥金洋天和餐饮管理有限公司

企业类型：有限责任公司（自然人投资或控股）

营业期限：长期

食品经营许可证



许可证编号：JY26199020514215

主体业态：餐饮服务经营者（含集体用餐配送）

经营项目：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售、热食类食品制售

发证日期：2022年03月09日 有效期至：2027年03月08日

持证经营 | 餐饮服务 | 集体用餐配送

核心业务与服务内容

围绕团餐配送，覆盖日常供餐与集中保障场景

01

企业员工团餐

面向企业员工日常用餐需求，提供持续、稳定的餐食服务

02

工作餐配送

根据用餐人数、时段与指定地点组织餐食制作与配送

03

集中供餐

适配企业、园区及集中用餐场景，完成制作、分装与交付

04

大型活动供餐保障

面向大型活动、集中保障任务提供餐食制作与现场送达服务

05

会展与演出活动供餐

适配会展、演出、节日及临时活动等现场用餐需求



餐食制作 | 分装打包 | 配送运输 | 现场交付

服务对象与应用场景

稳定日常供餐，也能应对复杂集中场景



企业员工用餐

满足企业员工日常工作餐与集中就餐需求

制造业与园区企业

适配生产型企业、园区及多人集中用餐场景

会议会展

满足会议、展览及大型活动期间的集中餐食需求

演出与活动现场

服务演唱会、节目录制及大型现场活动

临时集中保障

应对节假日、专项活动及短时高峰集中供餐需求

日常稳定供餐 × 临时高峰保障

核心优势

小锅现炒 × 微厨房



▲ 小锅现炒

采用小锅分批现炒，强化现制口感与出餐灵活性

▲ 纯手工制作

围绕热菜、面点等多品类进行现场制作

▲ 拒绝预制菜

坚持现制现做，以现场制作满足团餐用餐需求

▲ 微厨房

根据人数、时段、菜单与场景灵活组织出餐
可变性 | 灵活性 | 多样性

以小锅现炒与微厨房，响应不同客户和不同场景的用餐需求

食品安全与品质管控

食品安全，是供餐服务的底线

资质合规



持有食品经营许可证

主体业态：餐饮服务经营者（含集体用餐配送）

许可证编号

JY26199020514215

有效期至

2027年03月08日

后厨作业

加工制作 | 现场烹饪 | 餐食分装

现制加工

坚持现场制作、小锅现炒，将品质管控落到制作过程

分装配送

根据订单组织餐食分装、打包与配送，完成指定地点交接



从制作到交付，把食品安全与餐品品质贯穿服务全过程

餐食制作与配送流程

从后厨制作到现场交付

01 加工准备

后厨物料及餐食制作准备



02 现场制作

热食现场制作，小锅现炒



03 成品分装

餐食制作完成后统一分装、打包



04 配送组织

根据订单时段与指定地点组织配送



05 现场交付

餐食送达后完成接收与交付



后厨制作 | 成品分装 | 配送组织 | 现场交付

后厨生产与现制能力

真实后厨 | 真实制作 | 真实出餐



热菜小锅现炒

热菜分批制作，强化现制口感与出餐灵活性



手工制作

面点及多类餐品通过现场人工制作完成



多品类出餐

覆盖热菜、时蔬、主食、面点等多类型餐品制作



批量分装

餐食制作完成后按订单组织分装与打包，衔接配送交付

员工工作面貌

从后厨作业、分餐打包到现场发餐与环境消杀，团队分工明确、执行有序，保障供餐高效稳定



后厨作业



现场发餐



分餐打包



环境消杀



夜间配送

员工餐与标准盒饭展示

稳定出餐，适配企业日常用餐需求



标准盒饭 | 荤素搭配 | 主食搭配 | 日常供餐

可根据餐标、人数与时段进行组合供餐



小锅现炒与特色餐品展示

现炒现制，突出热菜口感与出餐灵活性

小锅现炒 | 现制现做 | 特色热菜 | 灵活搭配



面点、轻食与多品类餐食展示

覆盖面点、焙点、轻食等多样化用餐选择



烘点面点 | 水果轻食 | 多品类搭配

供餐数据与服务案例

真实数据呈现日常供餐服务情况



7—9月合计 11,692份

7月员工餐
5,622份

芙蓉园演艺项目7月员工餐统计							
序号	日期	上午节目			下午节目	合计	
		迎宾	凌波	明镜	午饭	晚饭	总计
总计					1937	3685	5622

8月员工餐
3,081份

芙蓉园演艺项目8月员工餐统计							
序号	日期	上午节目			下午节目	合计	
		迎宾	凌波	明镜	午饭	晚饭	总计
总计					0	3081	3081

9月员工餐
2,989份

芙蓉园演艺项目9月员工餐统计							
序号	日期	上午节目			下午节目	合计	
		迎宾	凌波	明镜	午饭	晚饭	总计
总计					427	2562	2989

数据来源：芙蓉园演艺项目2024年7—9月员工餐统计。

配送与服务保障

准时送达 | 专人对接 | 现场交付



准时配送

按照约定时间将餐食送达指定地点

专人对接

围绕用餐人数、配送时间、送达地点与现场要求保持沟通

现场进场

配合活动现场通行及进场管理要求

现场交付

完成餐食交接、集中就餐及现场服务衔接

制作 → 分装 → 配送 → 进场 → 交付
从制作到交付，形成完整服务闭环

企业团餐合作案例

长期合作，真实履约

供餐服务合同



供餐服务合同

Food Supply Contract

(2023 年度)

(For year 20 23)

甲方：西安天水二一三电器有限公司



西安天水二一三电器有限公司

企业订餐服务合同

企业订餐服务合同

甲方：绿能慧充数字技术有限公司

乙方：陕西弥金洋天和餐饮管理有限公司

合同签订时间：2023 年 08 月 09 日



绿能慧充数字技术有限公司

中央厨房集中供餐合同

中央厨房集中供餐合同

甲方：陕西川锦物业管理有限公司

乙方：陕西弥金洋天和餐饮管理有限公司

甲、乙双方本着平等互利的原则，经友好协商，就乙方向甲方供餐的相关事，达成一致，订立本合同，双方共同遵守。

一、供餐方式：由乙方每天送餐到甲方指定地点。

二、合同期限：合同期限为 3 年，自 2026 年 3 月 25 到 2029 年 3 月 24 日止。



陕西川锦物业管理有限公司

长期合作客户

农业银行

比亚迪

陕西智引公司

西安交大
口腔医院

莲湖区环保
局

凤城医院

锦宏医院

海涛医院

三星
半导体

大型活动供餐保障案例

复杂场景下的现场执行与进场保障



黄金周·大雁塔

1800名

警务人员送餐保障

重点保障经历

中亚峰会保障送餐
黄金周·大雁塔 1800名警务人员送餐保障

演出供餐经历

张学友演唱会 | 凤凰传奇演唱会 | 许嵩演唱会 | 李健演唱会
薛之谦演唱会 | 周深演唱会 | 大张伟演唱会 | 陈楚生演唱会 | 汪苏泷演唱会

其他活动服务

跑男节目组 | 多多买菜春节送餐 | 顺丰快递黄金周供餐 | 快手送餐 | 大型展会送餐

现场保障凭证



具备大型活动、演出及集中保障场景供餐经验

演唱会共餐案例

围绕演唱会等大型演艺活动场景，公司可提供工作人员用餐保障、后台送餐服务及现场配送支持，形成从证件保障、车辆通行到餐食供应的执行闭环

后台通行证 | 演职车辆通行证 | 员工餐统计表

张学友 60+ 巡回演唱会 西安站 | 凤凰传奇演唱会 | 许嵩巡回演唱会



演职车辆通行证



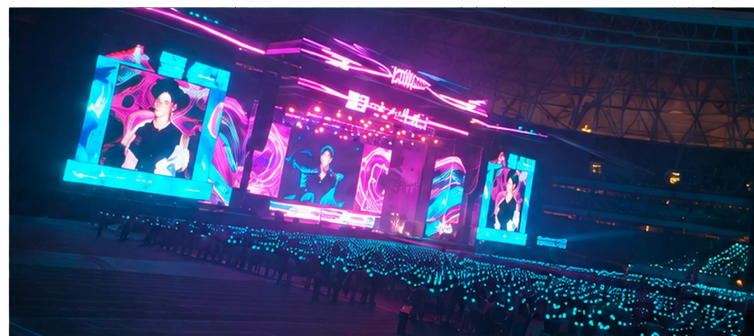
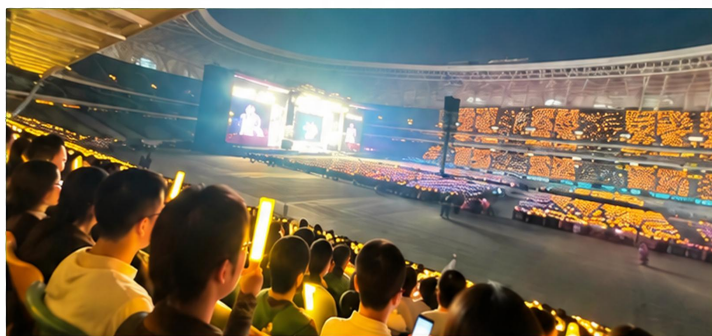
演职车辆通行证



后台通行证



后台通行证



汪苏泷演唱会供餐案例

演出保障场景下的通行凭证与案例展示



项目名称

汪苏泷2026「明日世界」巡回演唱会·西安站

保障内容

演职车辆通行证 | 后台通行证

凭证展示



具备大型演出场景供餐保障经验

合作流程

从需求沟通到现场交付，形成服务闭环

01 需求沟通

明确用餐场景、人数、时段及服务要求

02 用餐确认

确认餐标、菜单组合、配送地点及交付方式

03 制作安排

根据订单组织餐食制作与出餐安排

04 分装配送

完成餐食分装、打包并按约定时间组织配送

05 现场交付

按指定地点完成餐食接收与现场衔接

06 服务反馈

根据实际用餐反馈持续调整与优化服务

需求清楚 | 响应灵活 | 交付稳定 | 持续优化

发展方向

以食品安全为基础，以服务与品质推动长期合作

服务目标

持续提升供餐
品质与服务能力

食品安全管理

从制作到交付，持续完善食品安全管理体系



现炒服务能力

坚持小锅现炒，提升餐品口感与出餐灵活性



灵活供餐模式

根据人数、时段与场景需求，快速组织供餐



全流程服务保障

覆盖制作、分装、配送、现场交付全过程



服务理念 客户价值

安全用餐 | 稳定交付 | 灵活服务 | 持续合作



食品安全

从制作到交付，
重视每一个环节的规范执行



品质稳定

保障餐品品质稳定，
满足长期供餐需求



灵活响应

适配不同人数、
时段与场景需求



服务闭环

从需求确认到现场交付，
形成完整服务闭环

让客户满意，是我们的服务目标



感谢观看

期待合作

陕西弥金洋天和餐饮管理有限公司

团餐配送 | 小锅现炒 | 食品安全 | 灵活服务

让客户满意，是我们的服务目标

