
学生团餐中央厨房及配送服务中心建设项目计划书

目 录

1. 摘要	4
1.1 项目概况	4
1.2 项目效益分析	6
1.3 xx 模式 的推广借鉴-----	7
1.4 项目资金需求及来源	9
2. 项目承办单位介绍	10
2.1 项目公司基本情况分析	10
2.2 项目公司发展远景及价值观	14
2.3 公司组织结构情况分析	14
2.4 企业前期合作案例	15
3. 项目实施方案	16
3.1 项目整体运营策略分析	16
3.2 项目中央厨房建设策略	16
3.3 学生营养餐菜谱	20
3.4 学生营养餐的发放流程	21
3.5 项目生产过程质量控制和卫生控制方法	22
3.6 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度	25
3.7 项目从业人员管理制度	26
3.8 项目物流配送方案确定	28
3.9 项目团队建设方案	29

3.10 项目实施日程安排	30
4. 项目财务预测	31
4.1 财务评价依据及范围	31
4.2 基础数据及参数选取	31
4.3 财务效益与费用估算	31
4.4 财务评价计算	32
5. 风险及对策	35
5.1 政策风险	35
5.2 市场风险	35
5.3 竞争风险	35
5.4 财务风险	36
5.5 管理风险	37
5.6 经营风险	37
6. 发展目标分析	39
6.1 公司具体发展计划	39
6.2 实现经营目标的假定条件	40
6.3 实施上述计划将面临的主要困难	41
6.4 公司确保实现规划和目标拟采用的方法或途径	41

1. 摘要

1.1 项目概况

1.1.1 项目名称及承办单位分析

项目名称：学生团餐中央厨房及配送服务中心建设项目。

项目承办单位：XX。

1.1.2 项目提出背景分析

随着我国经济快速发展和人民生活水平的不断提高，人们对健康、营养和食品安全的关注度越来越高，我国餐饮消费已从温饱转型入休闲型、享受型和营养型。美食健康、绿色安全已成为当今全社会餐饮消费追求。通常，人们的饮食不乎来自于三个地方，即家庭、单位食堂、餐馆。对机关职员、企业职工、学校师生来说，单位食堂应该让他们觉得是最为便捷、最放心、最实惠的吃饭首选之地。俗话说“民以食为天”“食以安为先”。

特别是学生伙食营养餐的问题，社会广大家长和学校对卫生、食品安全、伙食营养更为高度关注，作为生活后勤保障的专业服务性机构 XX，籍借十多年来的实践经验和认真地不断探索，总结出一套针对团餐管理较完善的方案，我们将至始至终坚持以“卫生营养、食品安全、绿色健康、物美价廉”的服务理念，确保客人吃得满意、吃得放心、吃得安心。

本项目以科学发展观为指导，按照“以人为本、健康第一”的指导思想，认真落实学生营养食品食材供应的相关要求，以 xx 县小学在校学生为对象，以为学生提供优质营养餐食为主要服务方式，提高区域中小學生服务质量。

1.1.3 项目规划内容分析

为切实增强 xx 县小学学生的体质，促进学生的健康成长，促进教育均衡和学生全面和谐发展，进一步改善 xx 县小学学生营养状况，根据《国务院办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》（国办发[2011]54 号）文件精神，本项目承办公司借鉴“xx 模式”，拟在 xx 县构建大型“学生营养餐”生产配送项目，提高 xx 县小学学生的午餐营养膳食水平，为 xx 县小学学生服务。同时项目将构建大型中央厨房及配送服务中心，具体规划如下：

1、建设大型学生营养餐生产基地

项目拟在 xx 县城郊建设占地为 1500 至 2000 平方米的大型中央厨房，形成日产 1-2 万份营养配餐的生产能力。整个中央厨房采用全封闭万级洁净间级别构建，确保整个食品生产基地的安全、洁净、健康。

2、构建覆盖整个 xx 县城城区中小学的物流配送网络

公司将根据 xx 县中小学的位置布局，采用食品运输车辆，建设专用的安全卫生的物流配送网络，以确保产品物流配送的高效性、及时性和安全性。

3、开发新的营养餐服务体系

公司将利用自身的学生餐饮产品开发生产的优势，在保证食品安全、健康的基础上，开发出更多适合学生口味的餐饮食品，让学生摄入足够营养餐食的基础上，保证菜品的口味让广大师生深受欢迎。

4、冷链盒饭销售

利用公司自身的中央厨房的生产资源，面向 xx 县及周边区域生产盒饭，并实现冷链物流配送，覆盖周边区域的午餐及晚餐市场。

5、生鲜食品配送销售

主要利用公司自身的采购资源，实现生鲜食材的一站式采购、配送和销售。主要包括：蔬菜、海鲜、冷鲜肉及其他生鲜食材。

6、本地特产销售

主要构建网络和线下一体化销售平台，实现本地特产的销售，主要包括：铁观音、黄金桂、米粉、淮山山药、乌龙茶、xx 茶、xx 柿饼、桔红糕、毛蟹、芦柑、官桥豆干等。

项目整体规划图

项目主体建筑透射图

项目主体建筑透射图

1.2 项目效益分析

1、项目实施将给学生及家长带来巨大的便捷

本项目通过“营养膳食专家设计—中央厨房生产—高效物流配送”全方位的营养餐服务体系，将给学生及家长带来巨大的便捷。一方面，学生可以享受到营养丰富、口味一流的午餐产品，保证的学生的营养摄入和身心健康；另一方面，家长也不必担心学生的午餐用餐问题，解除了午餐用餐接送的麻烦。

2、项目实施将缓解学校周边及城区午间交通压力

项目通过集中配送，家长不用在午餐时段接送孩子，这样缓解了午餐时段各学校周边及城区的交通拥堵压力，带来较大的社会民生效益。

3、项目将完美借鉴“xx 模式”

项目公司是“xxxx 模式”的实际参与者和践行者。项目实施将在 xx 县完美借鉴移植“xx 模式”。当前 xx 市教育系统对午托学生餐就餐问题已经基本达到普及面，当地俗称 xx 模式，xx 精神，主题倡导营养餐的卫生食品安全、营养丰富、绿色健康！通过本项目的实施，项目公司将在 xx 县构建新的“xx 模式”，效果明显。

4、实现生鲜冷链物流的这一站式配送

项目公司将实现盒饭及生鲜产品的一站式冷链配送和销售服务，满足周边区域的居民及工作人员的工作和生活的要求。解决周边白领及家庭的午餐、晚餐膳食配送及一体化销售服务。

5、实现本地特产的快速销售

项目所在地有着众多驰名中外的特产产品，如铁观音、乌龙茶等。项目将构建覆盖全国主要一二线城市的销售网络，实现本地特产的快速产销，实现当地居民收入的快速增长和销售。

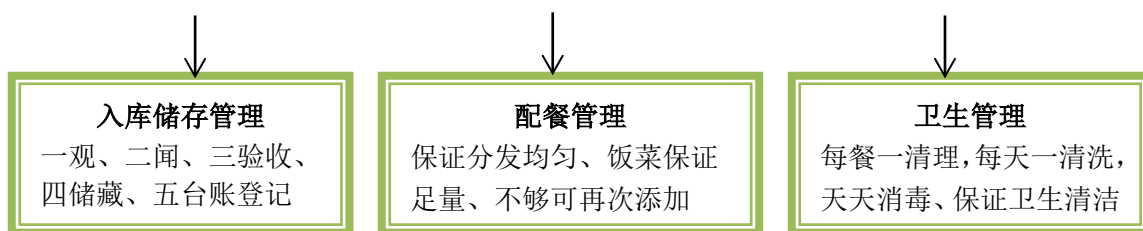
1.3 xx 模式的推广借鉴

《学生自愿午托寄膳方案征询表》

贵家长 您好！

长期以来，我校一直接到家长反应：因路途较远，家长接送存在费时费力，道路交通状况复杂，学生独自回家又存在许多方面的安全隐患；家长因为工作原因，无法保证孩子在家用餐，导致孩子以校外流动摊点上的零食充当午餐，也没有办法督促孩子完成好家庭作业。久而久之，孩子的安全没有保障，甚至影响了身体健康和良好学习习惯的养成。基于以上种种原因，学校计划于 2018 年 9 月份开办学生营养餐配送，方便学生中午用膳。为了规范管理，我校将严格按照政府规定的学生用餐管理办法，确保学生能吃上营养卫生又可口的饭菜。同时，学校将安排语、数老师每日中午下班督促（时间从 11:30-13:30），确保学生有一个良好的学习和休息环境。



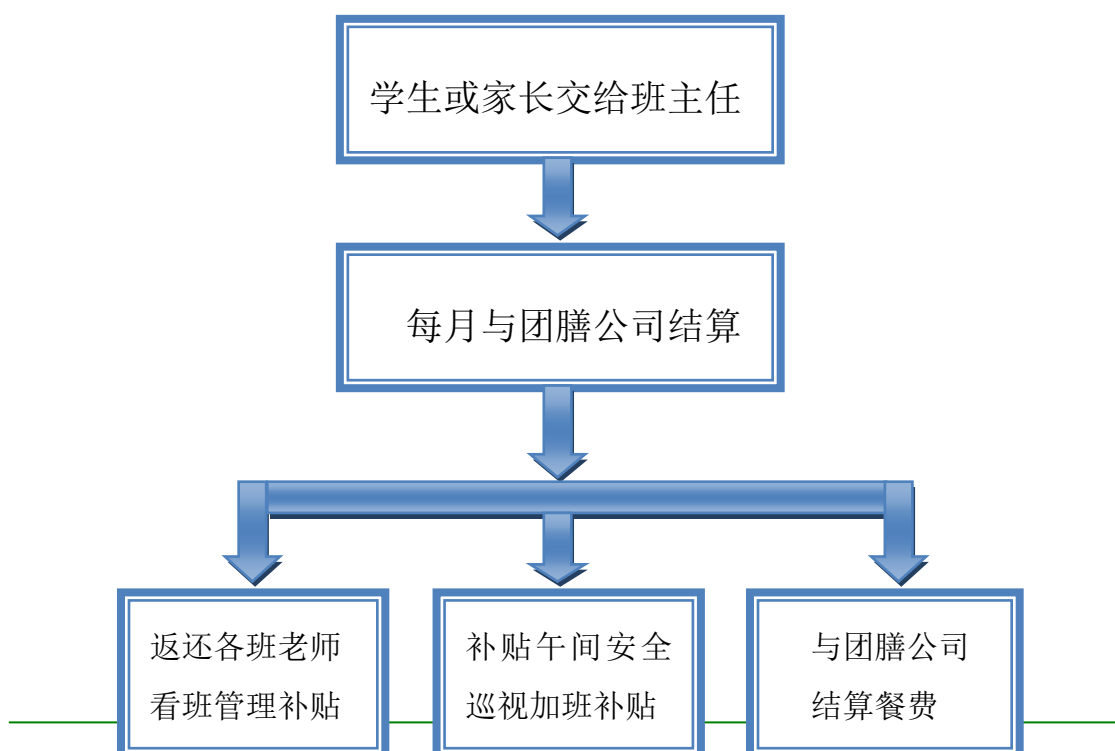


学生午托寄膳征求意见表

关于学生是否寄膳问题，特此征求贵家长意见，请慎重考虑后，在下列表格上签上您的宝贵意见，谢谢合作！

午膳（含午托） 每个月收取一次	班 别	学生姓名	是否寄膳	家长签名
260 元	年 班		是（）否（）	

午托费用收取办法



1.4 项目资金需求及来源

1、资金需求

本项目预计需求资金 500 万人民币：

总投资估算表

序号	项目名称	金额（万元）	备注
1	土地采购费用	3000	14500m²
2	酒店建设费用	12000	15042m²
3	食堂建设费用	7330	7330m²
4	中央厨房建设费用	2000	2000m²
5	物流中心建设费用	1000	1000m²
合 计		25530	

2、资金来源

本项目需资金全部自筹解决。

项目承办单位介绍

1.5 项目公司基本情况分析

XX 成立于 XX 年 XX 月，通过公司全体员工多年来的不懈努力，不断地学习与探索中成长立足上海。现已形成集食材配送、食堂承包、食堂托管，并延伸至中央厨房建设的一家综合性发展团餐的服务企业。

近几年来延续开拓 XX 本地市场，现有在厦门、惠安、XX 为 10 多所学校一万多名师生提供团膳餐饮服务。我们一贯坚持以“卫生安全”“营养丰富”“绿色健康”“物美价廉”的经营服务理念。高度重视意见的收集与反馈，及时解决消化问题，尽最大限度满足师生们对餐点和口味的需求，根据不同季节由专业的营养师开出营养合理搭配的菜谱，让手艺精湛的厨师烹饪出爽口的菜肴，深受广大师生们的喜爱，我们以诚信和精心的服务，一直赢得学校的高度好评和认可。

1.6 项目公司发展远景及价值观

1、企业发展远景

打造中国学生营养健康美食生产配送基地。

2、企业经营理念

市场导向、求效制胜、多元发展、回报社会。

3、企业管理理念

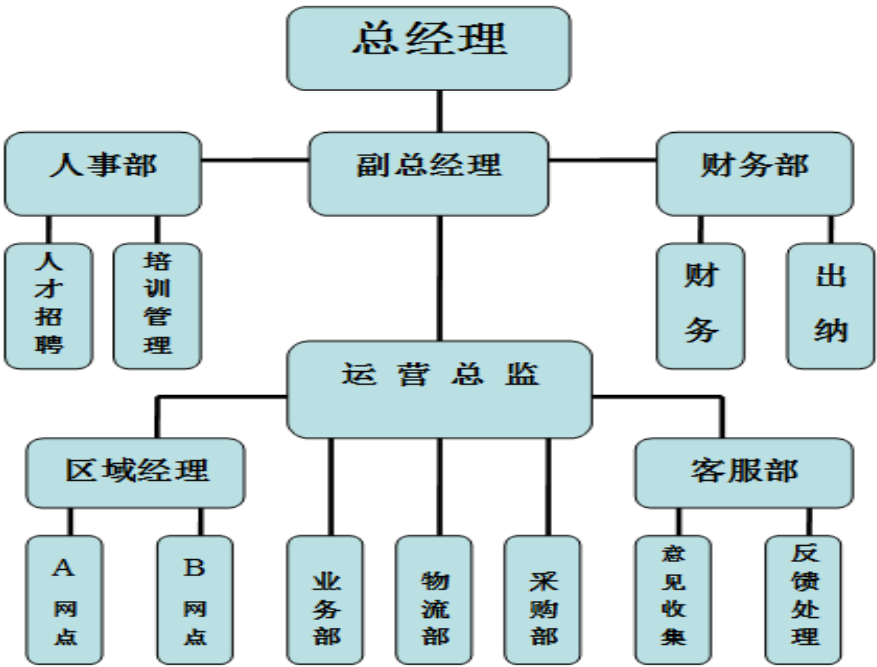
目标一致、组织严密、责权明确、执行力强、业绩显著。

4、企业价值观

用成功证明价值，用奋斗赢得尊重。

1.7 公司组织结构情况分析

按照现代企业管理的要求，公司建立了决策科学、管理高效、反应灵敏的组织体系与管理架构。公司采用职能制组织形式，这是以工作方法和技能作为部门划分的依据。通过将专业技能紧密联系的业务活动归类组合到一个单位内部，可以更有效地开发和使用技能，提高工作的效率。职能制组织结构的优点是职能部门任务专业化，这可以避免人力和物质资源的重复配置，有利于发挥职能专长，这点对许多职能人员颇有激发力，可以降低管理费用。公司组织架构如下。



1.8 企业前期在本地合作案例

公司自 2004 年成立以来在上海已为几十家大型企事业单位和商务办公白领几万人提供餐饮服务，近几年来拓展家乡业务迅速的发展已为 xx 地区服务了多家学校，将近 1.5 万名学生，具体现有合作小学名录如下：

单位名称	用餐人数
	2500 人
	1950 人
	1300 人
	1450 人
	1300 人
	900 人
	2300 人
	800 人
	800 人

2. 项目实施方案

2.1 项目整体运营策略分析

1、品牌化经营。公司在项目实施后实现品牌化经营策略，公司将在产品品质、物流配送、企业管理、新产品研发等多个环节精益求精，创建公司品牌。

2、产业化发展。公司将实施产业化发展策略，扩建和升级公司产品研发和生产基地，以一流产品安全控制体系和产品质量卫生技术规范，确保产品安全。

3、自动化、科技化发展。学生营养餐属于高风险食品，在生产、运输、存贮等各方面存在的危害环节较多，其中任一环节发生问题，都会导致产品质量下降。公司将在学生营养餐产品生产加工工艺自动化、科技化、流程化，可以减少微生物污染，引进全自动生产线，采用新工艺、新技术，可以最大程度保证快餐产品的安全性。

4、高效物流配送。公司将建立覆盖整个xx县各个小学的餐饮配送网络，在物流配送上采用动态化和信息化管理策略，确保物流培训的及时性和高效性。

5、营养化、多样化。本项目根据学生的营养膳食需求，制定了科学化的菜谱，让学生在满足充足营养摄入的同时，获得一流的口味。

2.2 项目中央厨房建设策略

项目拟在 xx

县城郊建设占地为 1500 平方米的大型中央厨房，形成日产 1-2 万份营养配餐的生产能力。整个中央厨房采用全封闭万级洁净间级别构建，确保整个食品生产基地的安全、洁净、健康。

项目公司在产品生产认真贯彻落实路局《食品安全法》、《卫生许可证及从业人员健康合格证管理办法》《供应商管理办法》《商品验收管理办法》、《食品贮存、退库、抽检、销售安全管理制度》等规章制度，制定相关的产品生产管理制度和人员管理制度。

同时项目公司将在生产线运营上使用HACCP体系，保障中央厨房必须将HACCP 管理体系应用于盒饭的生产加工过程管理，通过对加工过程危害因素的全面分析，确定盒饭保质期限、食品中心温度、食品打冷温度、包装车间温度、分区域管理是关键控制点。中央厨房必须以此为依据，保证关键控制点的操作，确保食品安全的万无一失。

2.3 学生营养餐菜谱

本项目根据学生的营养膳食需求，制定了科学化的菜谱，具体如下：

学生营养午餐菜谱（第一周）

星期	荤 菜	主色泽	小 荤	主色泽	素 菜	主色泽	营 养 汤
一	卤 鸡 腿	酱色	黄瓜炒香菇贡丸	绿色	素炒白花菜	白色	紫菜虾皮蛋花汤
二	香脆肉排	金黄	西红柿炒鸡蛋	红色	素炒长菜豆	绿色	冬瓜豆腐肉丸汤
三	木耳炒肉片	混搭	香酥椒盐鸡块	金黄	炒广东菜心	绿色	萝卜片马鲛羹汤
四	深海鱼块	金黄	芹菜干丝炒肉丝	绿色	素炒大白菜	白色	西红柿方腿蛋汤
五	卤 鸭 腿	酱色	胡萝卜炒肉丝	红色	素炒莴笋丝	绿色	贡丸蟹棒冬瓜汤



备注：每周搭配饮品或水果两次



学生营养午餐菜谱（第二周）

星期	荤 菜	主色泽	小 荤	主色泽	素 菜	主色泽	营 养 汤
一	可乐鸡翅	金黄	黄瓜豆干炒肉片	混搭	青椒炒黄豆芽	白色	玉米萝卜丸子汤
二	香菇卤腿肉	酱色	油炸虎皮鸡蛋	橙黄	玉米粒炒豆角	绿色	贡丸蟹棒冬瓜汤
三	白 灼 虾	粉红	西蓝花菜炒肉片	绿色	炸土豆薯条	金黄	西红柿丝瓜蛋汤
四	香煎鱼卷	金黄	麻辣肉丝豆腐	酱色	素炒油麦菜	绿色	木耳豆腐鸡茸羹
五	蚝油肉片	酱色	韭菜炒鸡蛋	混搭	虾皮炒冬瓜	白色	紫菜豆腐肉羹汤



备注：每周搭配饮品或水果两次



学生营养午餐菜谱（第三周）

星期	荤 菜	主色泽	小 荤	主色泽	素 菜	主色泽	营 养 汤
一	鲍菇卤肉丁	酱色	莴笋炒鸡蛋	金黄	油炸南瓜饼	橙黄	菜花豆腐肉羹汤
二	玉米鲜虾排	橙黄	鱼香肉丝茄子	酱色	素炒青菜	绿色	萝卜片鸡丝羹汤
三	咸饭（三层肉 虾皮 香菇丝 花生米 红萝卜丝 包心菜）加亲亲肠						骨头海带肉丸汤
四	鱼香赤肉丝	酱色	炸鹌鹑蛋	金黄	黄瓜炒豆干	混搭	虾皮紫菜蛋花汤
五	炸蒜香鸡腿	金黄	双菇炒肉片	混搭	炒牛心包菜	绿色	香菇冬瓜肉羹汤



备注：每周搭配饮品或水果两次



学生营养午餐菜谱（第四周）

星期	荤 菜	主色泽	小 荤	主色泽	素 菜	主色泽	营 养 汤
一	炸 醋 肉	金黄	卤 鸡 蛋	酱色	素炒菠菜	绿色	猪血豆腐肉丝汤
二	糖醋鸡柳条	金黄	芹菜豆干炒肉	三色	素炒莴菜	绿色	萝卜片马鲛羹汤
三	鹌鹑蛋卤肉	酱色	韭菜炒鸡蛋	混搭	炸香芋卷	金黄	玉米骨头丸子汤
四	椒盐鸡块	橙黄	鱼香肉丝茄子	酱色	素炒青菜	绿色	丝瓜肉片蛋汤
五	赤肉丝炒蛋	酱色	双花菜炒肉片	混搭	红烧豆腐	酱色	木耳冬瓜肉羹汤

备注：每周搭配饮品或水果两次



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/828135015066006106>