

北京天立张家口面餐饮管理有限公司

北京天立张家口面餐饮管理有限公司是一家拥有食品生产经营专业管理运作团队、集特色性、地方性、发酵性“水土”成品和半成品研发复制、现场制售、餐饮服务、餐饮配送为一体的高端品质餐饮服务公司。

公司始终坚持以“营养、保健、味道、卫生、安全、环保”为宗旨的生产经营理念，全力打造具有地方特色纯正的成品、半成品品牌企业。公司坚持“质量、成本、创新、安全”的企业经营理念，严格产品质量，严控质优成本，突出创新思维，强化安全生产意识。

当前人们正处在世纪疫情管控和国际国内历史转折之变局的特殊时期，大众的生活习惯和消费方式也将随之发生极大的变革性改变，人们对食品、食材包括进食方式都会发生不同程度的被改性消费，为此，“张家口面”摒弃传统的食品生产加工工艺、落后的设备和从业者固执己见的生产经营理念，从原辅材料组织、包装材质及造型选择、生产工艺及指标、设备智能制造、运输物流等各环节充分考虑防疫防控、劳务成本、标准化可复制生产、特色家常、卫生环保、有味、有趣、有面等因素出发，生产加工面向家庭成员提供食用方便、正宗、放心、待客、有趣的传统食品；面向堂食店及实体经营店供应降低劳务成本、便于简单制作，减少特色保障成本的成品或半成品；面向工矿企业提供安全、稳定、保障体系完善、便于加强食品安全管理的工厂化产品。

公司拥有实力雄厚技术过硬的研发团队，常年与食品专家、大学教授、专业水处理机构和食品检测机构合作，通过传统技艺、科学检验相结合，从全国优化最佳产地选用生产所需原辅材料、采用先进的水处理设备和配兑方法获得不同用途的优质生产用水。使用智能化、自动化生产设备，环境优良的生产办公场所，正规的准军事化的管理制度，确保高端品质成为“无次瘾品”。

公司于 2015 年在北京海淀区成立，主要生产基地在河北省大厂回族自治县夏垫镇，生产加工点涉足全国。公司现已具备生产鲜湿面、干面，腊肉和泡菜面臊子，高端馒头、包子，植物鲜品调料，地方古法肉制品等六大类多个系列产品经营能力，年生产能力可达 5000 万元以上。

现诚邀社会各界，企业、个人、团体合伙加入，进行资金、技术、管理、市场推广等多形式全方位的合作，共谋后疫时代的发展壮大。