

品质提升与高质量发展

让员工爱上清洁 让妈妈爱上西贝儿童餐

内蒙古西贝餐饮集团有限公司



让员工爱上清洁



员工不喜欢清洁？

意识？

时间？

职责？

体力？

标准？

效果？





清洁痛点

没有效果

费力

费时



心情糟糕！！

刮洗不干净



设施缝隙不易清洗



砧板不易清洗，藏污纳垢



设备深，内部无法打扫



2023年8月

寻源

供应商对西贝门店进行实际情况考察，出具配套清洁方案



2023年9月

测试

全国食安员在门店清洁，选择试用的工具。



2023年10月

新增引入

测试几百种产品，最终选择十种



2023年12月

全面推广

清洁工具完成迭代，全面开始使用



省时

省力

有效果

清洁工具升级

省力



升级前



升级后

- 加长专业工具，提升清洁效率，保护员工安全
- 百洁布坚固耐用，清理简单快速
- **可替换部件，无需整体更换，减少浪费**



升级前



升级后



- 手感舒适，抓握省力
- 摩擦力大，深入划痕/缝隙
- PP材质，耐油耐酸碱耐高温

清洁工具升级

省时



使用过程对比（活动刷头，更灵活深入设备下方）



- 加粗加厚不锈钢杆，易清洗，不发霉
- 自带手柄悬挂方便，不占空间
- 刷头180°旋转，隐秘角落，轻松刷净
- **可替换部件，无需整体更换，减少浪费**

清洁工具升级

效果好



- 节省人力，提高效率，清洁更加快速、高效
- 清除地面的水渍、油渍效果更好
- **减少地刷地刮的更换频率**和能源浪费



升级前



升级后



- **人体化设计，省时省力**
- 密集毛刷，深层清洁，缝隙死角，轻松清理

高质量发展



提高效率



减少浪费



可持续发展

- **提高员工效率：**通过人体工程设计，提升清洁效率，保护员工安全
- **提升清洁效果：**更专业的清洁工具，可以满足不同清洁的要求，让清洁效果更好
- **节约资源：**可替换部件，无需整体更换，减少浪费。同时卓越的产品质量和性能，也能减少能源浪费和更换频率。实现可持续发展目标

让妈妈爱上西贝儿童餐



- ✓ 放心
- ✓ 安心
- ✓ 舒心
- ✓ 开心



儿童餐原料供应商的食安准入

让妈妈放心

从源头到门店全链条看不见的食品安全保障

提高

提高门槛

现场审核准入评分中
加强GMP要求

扩大

扩大范围

食品原料、食品接触
材料、儿童接触材料

监测

风险监测

原、物料的抽检验证

健康

关注健康

合规不等于“合格”，不
符合原则不准入





泰安超厨



华东超厨



华北超厨



华南超厨

央厨与生产基地

西贝拥有华北央厨、华东央厨、华南央厨、泰安央厨、呼和浩特工厂以及武川有机莜面基地、正蓝旗奶食基地。

实现“生产基地+工厂+门店”的全产业链闭环模式建设，建立起围绕餐桌的餐饮生态链条。

西贝的儿童餐更放心！！

儿童餐原料的使用指导原则

建立儿童餐原料使用指导原则

★ 原料：

转基因、辐照、
反式脂肪酸

★ 食品添加剂：

不使用人工色素、高
倍甜味剂、防腐剂

★ 食品接触材料：

甲醛、三聚氰胺、双
酚A

宣传依据支撑

★ 营养声称

★ 价值声称



儿童餐原料风险评估

堂食菜品 / 堂食明细 图册 +							
+ 添加记录 字段配置 视图配置 筛选 分组 排序 行高							
☐ 菜品名称	致敏物质 (标示卡信息)	转基因原料	含咖啡因原料	TFA监测情况	原料中的防腐剂	原料中的人工色素	原料中的高倍甜
☐ 有机玉米(堂食)		无转基因	无咖啡因		无防腐剂	无人工色素	无高倍甜味剂
16 豆沙肉粽 (堂食)		无转基因	无咖啡因		无防腐剂	无人工色素 引入使...	无高倍甜味剂
17 时令蔬菜 (堂食)		无转基因	无咖啡因		无防腐剂	无人工色素	无高倍甜味剂
18 燕麦冰淇林 (堂食)	添加: 乳制品、鸡蛋、燕麦	无转基因	无咖啡因	TFA < 0.3g/100g	无防腐剂	无人工色素	无高倍甜味剂
19 蓝莓小奶糕 (堂食)	添加: 乳制品	无转基因	无咖啡因	TFA未检测评估	无防腐剂	无人工色素	无高倍甜味剂
20 黑椒牛肉饭 (堂食)		无转基因	无咖啡因		无防腐剂	无人工色素	无高倍甜味剂
21 4种坚果脆皮虾球(堂食)	添加: 虾仁、鳕鱼、鱼类制品	无转基因	无咖啡因		无防腐剂	无人工色素	无高倍甜味剂
22 椰香糯米糍(带巧克力酱)(堂食)	添加: 小麦粉、乳制品、鸡蛋...	无转基因	无咖啡因	TFA未检测评估 TF...	无防腐剂 直接... +1	无人工色素 直... +1	无高倍甜味剂
23 西贝有机玉米(堂食)	添加: 乳制品	无转基因	无咖啡因		无防腐剂	无人工色素	无高倍甜味剂

建立儿童餐原料风险评估台账，识别风险并对过敏原识别

- ★ 完善菜品、产品、原料基础数据，数据实现同步
- ★ 纳入原料使用原则的要求，增加金属异物控制评估



儿童餐门店端食安检查

更严格的检查

儿童餐专项标准：

- 制定了儿童的专项SOP标准
- 总部对儿童餐进行专项检查、帮扶

个人卫生	仪容仪表	一般项#儿童餐操作人员手部清洁，指甲露	对错型
个人卫生	仪容仪表	一般项#儿童餐操作人员工衣、网帽穿戴整	对错型
个人卫生	仪容仪表	一般项#前厅人员如进行儿童餐集中备餐，	对错型
个人卫生	操作卫生	警告项#1、接触即食食品未戴一次性手套	对错型
个人卫生	操作卫生	重点项#手部受伤是否按照标准要求处理？	对错型
个人卫生	不文明操	红牌项#影响公司品牌形象及顾客体验的卫	对错型
个人卫生	不文明操	重点项#其他不文明操作	对错型
个人卫生	手部卫生	重点项#儿童餐相关人员是否按照要求洗手	对错型
个人卫生	健康证明	重点项#持有效健康证上岗？	对错型
清洁消毒	餐具	重点项#儿童餐餐具是否干净卫生？	对错型
清洁消毒	餐具	一般项#儿童餐餐具的清洁流程是否符合要	对错型
清洁消毒	餐具	一般项#儿童餐餐具的储存是否符合要求？	对错型
清洁消毒	餐盘	重点项#儿童餐餐盘是否每周除垢？是否干	对错型
清洁消毒	厨具	一般项#儿童餐档口的厨具是否干净卫生？	对错型



儿童餐食安重点项检查情况

检查日期：2023年7月14日

检查门店：12家

食安要求：①儿童餐有机蔬菜原料有标识，独立定位存放，不得混用

②儿童餐餐具、餐盘干净、无脏污残渣等

③儿童餐即食食品储存&使用没有生熟交叉污染

分部	门店	第一次	第二次	第三次
李凤兰创业分部	北京国贸中心店	✗	✓	
王龙龙创业分部	北京国贸中心店	✗	✓	
贾国慧创业分部	深圳华强城店	✗	✗	✓
刘福东创业分部	宁夏天一国际店	✗	✓	
王龙龙创业分部	北京国贸中心店	✗	✗	✓
齐立强创业分部	广州海珠店	✗	✓	
李刚创业分部	深圳国贸中心店	✗	✓	
李刚创业分部	成都锦江区店	✗	✓	
高泽平创业分部	北京国贸中心店	✗	✓	



儿童餐 - 有机食材

更高端的食材

儿童餐有机食材：

- 有机玉米，有机胡萝卜，有机西蓝花，有机纯

牛奶，**有机莜麦**.....

- 所有有机蔬菜禁止自采



让妈妈安心

打造“顾客能感知到的食品安全”

健康抓关键 主食吃莜面

◎莜面就是燕麦面

与野生蓝莓、坚果、小米等被联合国粮农组织 (FAO) 评为十大健康食品！

◎西贝只用有机莜麦粉

西贝在内蒙古武川自建莜麦基地，并全面升级为有机莜麦粉。

◎两度走进联合国

2013年、2015年，作为中华美食代表之一，两度走进联合国，向世界传递中国美食的魅力。

◎非物质文化遗产

生烙、炒熟、生煎、泼熟、生煎、蒸熟，传承 2000 年“三生三熟”莜面手艺。

100%有机莜麦粉！



西贝莜面（莜面就是燕麦面）
全面升级为有机莜麦粉



儿童餐 - 过敏原提示

更贴心的提示

儿童餐过敏原明示单:

- 制定过敏原问题回复话术、明示单，并完成全国门店线上统一培训
- 确保所有管理干部知晓儿童餐过敏原信息，对客做好提示

西贝儿童餐常见过敏原信息明示

单品类

4种彩蔬海虾饼

主要过敏：虾、鸡蛋、大豆
辅料添加：植物油、食盐、糖、食品添加剂

脆炸牛肉串

主要过敏：牛肉
辅料添加：小麦粉、鸡蛋、大豆制品、植物油、食盐、糖

脆炸羔羊小串

主要过敏：羊肉

完熟番茄牛肉酱

主要过敏：鸡蛋、牛肉、大豆制品
辅料添加：大豆油、大蒜、洋葱、食盐、糖

苹果香烤鸡翅

辅料添加：大豆制品

厚嘟嘟牛肉杂粮汉堡

主要过敏：小麦粉、鸡蛋、大豆制品、猪肉、植物油、食盐、糖

虾仁海苔筱面蒸饺

主要过敏：虾、鸡蛋、小麦粉、猪肉、植物油、食盐、糖
辅料添加：紫菜、胡萝卜、葱

柚子沙拉

辅料添加：小麦粉、大豆制品、大豆油、大蒜、洋葱、食盐、糖

野生沙嗲奶盖

主要过敏：鸡蛋、大豆制品
辅料添加：大豆油、大蒜、洋葱、食盐、糖

主食类

劲道带汤挂面

主要过敏：小麦粉

银丝扁豆汤

主要过敏：鸡蛋、猪肉

菌汤/菌菇汤

主要过敏：鸡蛋、猪肉

吃光光牛肉焖饭

辅料添加：大豆制品

套餐类

4种彩蔬海虾饼套餐

主要过敏：鸡蛋、大豆制品、牛肉、猪肉、植物油、食盐、糖

脆皮玉米羹

主要过敏：玉米

苹果香烤鸡翅套餐

主要过敏：鸡蛋、大豆制品、猪肉、植物油、食盐、糖

厚嘟嘟芝士牛肉饼套餐

主要过敏：鸡蛋、大豆制品、猪肉、植物油、食盐、糖

一朵根羊棒骨套餐

主要过敏：大豆制品、猪肉、植物油、食盐、糖

草莓酱蜜心米糕

主要过敏：小麦粉、鸡蛋、大豆制品、猪肉、植物油、食盐、糖

朵朵软心小发糕

主要过敏：小麦粉、鸡蛋、大豆制品、猪肉、植物油、食盐、糖

顾客须知：

1. 本店儿童餐过敏原信息来源于原料供应商，仅供参考。
2. 本店儿童餐过敏原信息不作为过敏原检测的依据，过敏原检测请咨询专业检测机构。
3. 本店儿童餐过敏原信息不作为过敏原检测的依据，过敏原检测请咨询专业检测机构。
4. 本店儿童餐过敏原信息不作为过敏原检测的依据，过敏原检测请咨询专业检测机构。
5. 本店儿童餐过敏原信息不作为过敏原检测的依据，过敏原检测请咨询专业检测机构。
6. 本店儿童餐过敏原信息不作为过敏原检测的依据，过敏原检测请咨询专业检测机构。

家有宝贝
就吃西贝

儿童餐 – 明厨亮灶专用档口

更透明^的加工

明厨亮灶档口：

- 透明厨房，所有加工操作亲眼可见
- 儿童餐专人操作，经过食安及相关专项培训



儿童餐 - 宝宝椅消毒

更安心的守护

宝宝椅一客一消毒：

- 母婴级消毒产品，无酒精，不刺激
- 一客一消毒，干净卫生
- 现场擦拭，对客消毒，妈妈放心



儿童友好7大服务

- ✓ 10分钟优先上齐儿童餐
- ✓ 儿童餐具，符合美国FDA安全标准
- ✓ 一客一用，宝宝围兜
- ✓ 母婴级安全配方，消毒宝宝椅
- ✓ 西贝原创儿童识字菜单
- ✓ 可涂鸦儿童餐垫纸
- ✓ 中国营养协会注册营养师专业指导

儿童友好7大服务 宠爱宝贝，西贝在行动！



让妈妈舒心

优质服务助力顾客好体验



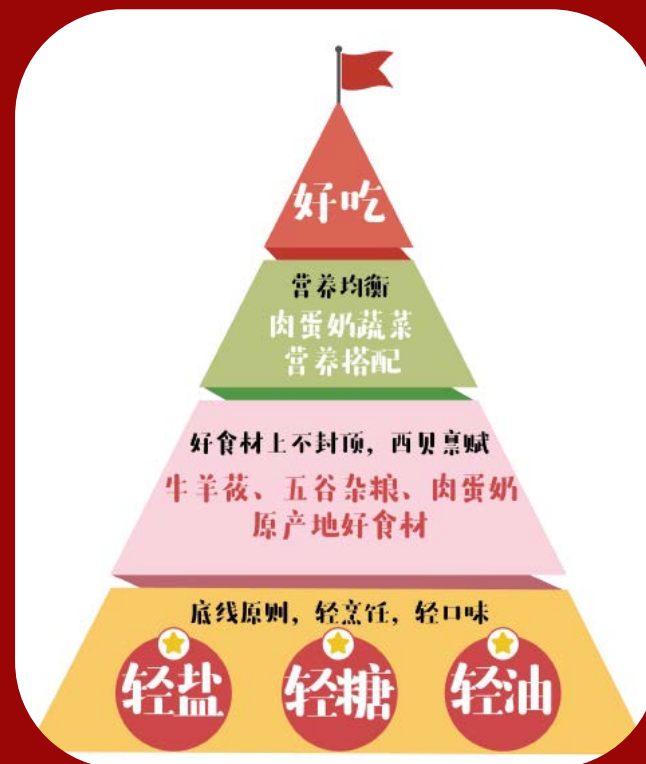
儿童友好7大服务



优质硅胶餐具
稳定 安全 不怕摔



西贝携手中国营养学会推出专业儿童餐
营养搭配 好食材 轻烹饪



让妈妈开心



西贝亲子活动

- ✓ 全国举行亲子活动18070场次，参与家庭164576
- ✓ 美食节活动制定并宣导食安全保障计划
- ✓ 美食节活动现场食安全保障（原料、加工过程、现场环境等）



丰富多彩的亲子活动



多主题亲子活动引发顾客种草分享



宝贝生日会，全家去西贝



“用美食创造喜悦人生”





一 顿 好 饭 随 时 随 地
因 为 西 贝 人 生 喜 悦