



# 湘潭酱大侠食品有限公司

湘潭酱大侠食品有限公司，是一家专业从事餐饮技术开发与应用的系统方案解决供应商，公司拥有酱腌菜生产线、速冻食品生产线、复合调味品生产线、固体植物蛋白饮料生产线、浓缩果酱生产线等系列产品，标准化个性化定制生产、营销为一体的现代化生产型企业。公司成立于2020年，公司坐落于伟人故里，大美湘潭，天易经济示范区香樟路佳海食品医药产业园。公司先后通过ISO9001质量管理体系认证，ISO2200食品安全管理体系认证，国家高新技术企业，湖南省农头企业，公司年产值1.5亿元。

公司旗下下设5个分公司：

长沙市七铺餐饮管理有限公司、湖南酱大侠食品加工有限公司、湖南阿酱大侠餐饮管理有限公司、湖南叶可欣儿传媒有限公司、湖南牧一供应链有限公司。

为湘味出湘的传播和发展提供全面的服务。公司全体员工一贯奉行“低调做人，高效办事”的行为准则，发扬“勤俭、和谐、坚韧、超越”的企业精神，秉承“创新发展，持续改进”的经营理念。致力于打造设施现代化，技术尖端化，管理科学化，服务便捷化的服务型企业。

湘潭酱大侠的个性化产品定制服务体系；主要分为视觉、嗅觉、口感、风味、味觉等五大板块来做对应服务板块。我们了解客户的需求，帮客户的菜单定制进行研究、结合当地菜品趋势进行研究、相互沟通后确定研发方向；然后进行市场信息收集，结合客户的需求，来实际落地。产品的成本、口味稳定方案、出餐标准、出餐效率综合测算。

## 土家酱香饼

Туцзя Цзянсян Бин (土家酱香饼)

Хрустящие лепешки Туцзя с ароматной ферментированной пастой

## Корпоративная Культура и Ценности:

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <p>Поведенческий принцип сотрудников: Скромность в общении, эффективность в делах (低调做人, 高效办事)。</p> <p>Корпоративный дух: Бережливость, Гармония, Стойкость, Преодоление (勤俭、和谐、坚韧、超越)。</p> <p>Бизнес -философия: Инновационное развитие, постоянное совершенствование (创新发展,持续改进)。</p> <p>Видение: Создание сервисной компании с современной инфраструктурой, передовыми технологиями, научным менеджментом и удобным сервисом.</p> <p>Уникальное предложение: Система персонализированного производства под заказ</p> | <p>в делах (低调做人, 高效办事)。</p> <p>дух: Бережливость, Гармония, Стойкость, Преодоление (勤俭、和谐、坚韧、超越)。</p> <p>-философия: Инновационное развитие, постоянное совершенствование (创新发展,持续改进)。</p> <p>сервисной компании с современной инфраструктурой, передовыми технологиями, научным менеджментом и удобным сервисом.</p> <p>Система персонализированного производства под заказ</p> | <p>3. Текстура(ощущение во рту)(口感)</p> <p>4. Вкусовой профиль / Букет (风味)</p> <p>5. Вкусовое восприятие(味觉)</p> <p>Процесс разработки под заказ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Глубокий анализ: Изучение потребностей клиента, исследование его меню и локальных кулинарных трендов。</li> <li>Совместное планирование: Определение направления разработки продукта через диалог с клиентом。</li> <li>Исследование рынка: Сбор рыночной информации для уточнения концепции。</li> <li>Реализация: Создание продукта, строго соответствующего требованиям клиента。</li> <li>Комплексный расчет: Анализ себестоимости продукта, стабильности вкуса, стандартов приготовления и эффективности кухни。</li> </ol> |
|---|---|---|

