

千味涮

国内颇具知名度的台式火锅品牌，专注于经营时尚创新健康火锅的餐饮连锁企业，其以特色DIY酱料享有声誉

品牌简介

千味涮品牌始创于2007年，诞生于深圳万象城，总部设在中国深圳。DIY酱料，美味锅底，健康安全的食材，时尚优雅的环境，让千味涮成为越来越多的消费者交友请客、家庭聚餐的好选择。经过多年的发展，千味涮已经在深圳、广州、杭州、成都、珠海等地开设了50多家分店，成为华南地区知名的连锁火锅品牌。展望未来，千味涮将在中国开设更多的分店，满足更多消费者的需要。

大骨锅、菌王锅、番茄锅、香辣锅、麻辣锅及其不同组合鸳鸯锅，多种口味随心选择。一次性汤底选用的是骨髓含量较高的猪筒子骨，文武火精心熬制4小时，味道鲜美，营养丰富。

真材实料，传统工艺，精心烹制，这样才能呈现美味的酱料。目前餐厅已经有28种酱料供客人自由搭配，让客人享受搭配乐趣，让每一位客人都可以尽情地“随心而味”。每一种食材，只选择符合要求的供应商，选择符合食品安全的制作方式。

千味涮严格执行供应商筛选流程和标准，确保供应商三证、产品检验报告齐全及索证验证制度行之有效。此外，千味涮实行不定期的供应商实地考察制度，切实做到对于供应商的生产、加工、存储等条件和过程心中有数。

千味涮在深圳、广州均有配套的检验室及专门的检验人员，对原材料、

半产品、产品进行定期检测。对于检测不了的指标，则委托相关检测机构检测，确保每一项食品安全指标的切实执行。此外，在总部配备食品安全稽核人员，每月对食品加工中心、餐厅进行食品安全稽核。

千味涮坚持冷链运输，确保运输环节安全。千味涮不断引进新型食品加工设备，提升食品安全等级。目前，所有店面均安装自来水过滤系统、洗碗机与消毒柜。

在品质管控上，千味涮严格把关，将“健康、安全”的理念融入到每一个细节，深受广大消费者信赖。4小时熬制的汤底，真材实料的酱料，新鲜、精致的涮品，每一工序、每一产品无不彰显千味涮“健康、安全”的产品理念。

千味涮秉持食品安全监督人人有责的经营理念：管理层、基层员工、顾客，均有权举报和要求停止销售任何不符合食品安全和品质的产品，一经核实，重奖举报人。

在产品同质化年代，服务显得越来越重要，敢于接受顾客的监督，让顾客“享受美味的快乐”是千味涮一直努力的目标，让顾客“享受美味的快乐”是千味涮一直努力的目标。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/rws-432028.html>