

职工食堂承包公司 天天向上饮食公司 珠海食堂承包公司

产品名称	职工食堂承包公司 天天向上饮食公司 珠海食堂承包公司
公司名称	广州市天天向上饮食管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市白云区均禾街加石路自编918号
联系电话	18825044349

产品详情

天天向上餐饮公司“绿色餐饮”概念

一、警醒人们增强环境保护意识，控制、减少各种方式造成的污染和对环境的破坏，共同净化我们赖以生存的生活空间。

二、提示人们注意节约日益稀少的各种资源，让有限的资源为人类创造尽可能多的产品和财富，发挥更大、更加久远的作用。

三、告诫人们要用科学合理、经济简洁的加工生产方法，激发保护原料自身营养，减少、杜绝人体的污染、伤害，尽可能为消费者提供简朴自然的餐饮服务。

绿色餐饮的提出是社会进步的表现，绿色餐饮的推广和受益有赖于餐饮生产经营人员和消费者主动作用的发挥，而作为餐饮从业人员在这当中便责无旁贷地承担了宣传、引导、实践绿色餐饮生产、消费的主导作用。

绿色餐饮工程应从菜单制定开始，充分考虑宾客用餐人数、年龄结构、职业特点，结合客人消费标准，有针对性地安排品种和数量，珠海食堂承包公司，既要让客人吃饱吃好，更要防止原料和成品浪费，积极利用客户档案有价值的信息资料，制定符合客人口味和营养需求的菜点。

选择采购绿色食品原料

采购原料的依据是正确制定原料采购计划，重点是善于识别原料和计划采购原料。作为食堂采购人员，首先要会识别源头原料、自然无污染原料、绿色食品原料，尽可能少购罐装、听装或其它已经加工制作的半成品原料，更要善于识别、杜绝采购被污染或腐坏变质的原料。有条件的食堂，应选择建立自己的无污染、无公害原料或绿色食品原料种植基地或饲养场所，对所购原料及其原料的生产基地和生长过程、成本构成进行间接控制，以确保原料质量和经营效益。这方面对于集团、连锁餐饮运作管理意义更加重大。

天天向上公司坚持“客户至上、服务至上、信誉至上”为宗旨，励精图治，奋力拼搏，努力发展成为同行业中的楷模。

实行“8S”管理方法

整理：区分可用与不可用，处理不可用的物品。

整顿：将可用的物品，依定容、定量、定位的方式处理。

清扫：将工作场所、环境做彻底清扫。

清洁：反复贯彻整理、整顿、清扫的骤，保持清洁。

素养：养成随时维持物归原位的良好习惯。

服务：提供完全让顾客满意的亲切服务。

速度：超载自己完成工作的时间，并兼顾品质。

安全：严格控管各环节的卫生安全意识。

通过ISO9001:2000国际质量体系认证

通过公司上下齐心协力的努力，天天向上餐饮公司在2012年顺利通过ISO9001:2000国际质量体系认证，公司食堂承包公司，使公司的资质与服务又上了一个台阶，为您提供的服务，又多了一重屏障，一道基石。

个人卫生

A、上岗人员必须持有食品从业人员健康证。

B、上岗前必须严格执行卫生消毒。

C、供应食品时须戴口罩、手套，不可以直接接触熟食。

E、工作场所不吃零食、不吸烟。

F、讲究个人卫生，穿戴工作服帽上岗，不戴饰物，勤洗手、理发、剪指甲。

G、不带病和外伤上班，不随地吐痰。

加工区域和用具卫生

A、地面光亮，无杂物，无积水，学校食堂承包公司，无“四害”。

B、设施、调味器皿干净、无污痕，调味器皿用后必须加盖。

C、仓库清洁无尘，货物摆放整齐。

D、各种操作器具及时洗净，定位摆放，定期消毒。

E、用餐用具必须做到：一刷 二洗 三冲 四冲 五消毒 六保洁。

职工食堂承包公司-天天向上饮食公司-珠海食堂承包公司由广州市天天向上饮食管理服务有限公司提供。广州市天天向上饮食管理服务有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。天天向上饮食——您可信赖的朋友，公司地址：广州市白云区均禾街加石路自编918号，联系人：李璐。