

# 专业食堂承包公司 河源食堂承包公司 天天向上饮食

产品名称	专业食堂承包公司 河源食堂承包公司 天天向上饮食
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

食堂承包服务方式：

- 1》. 就餐时间：根据院方工作时间，以院方规定为准。
- 2》. 就餐方式：

根据不同情况的院校单位我们采取不同的保障方式来确保客户就餐，提高就餐人员的满意率，主要供餐模式及特点如下：

**刷就餐卡：**单位为每位就餐学员统一发放就餐卡，顾客往卡里充金额后即可在餐厅刷就餐卡消费，根据需求自行选购所消费的菜品。

**包伙：**对就餐人数比较固定，大型食堂承包公司，餐标固定，条件许可甲方希望采取包伙制经营的单位，公司采取包伙制经营，每天收入=就餐人数X每人餐标。

**餐饮超市：**采用超市模式售餐，顾客可以自行选购。

**自助：**自助模式是指自助餐模式，就餐人数、餐标固定，食谱与甲方沟通制定。

- 3》. 经营过程

(1) 采购：

选择供应商：寻找好的供应商，报甲方同意建立购销关系，集中采购以降低成本，专业食堂承包公司，

让利给顾客。

(2) 检验：

- a. 原料入库：所有进入食堂的生产和非生产物料由专人负责检验。
- b. 半成品检验：由厨师长长负责半成品工艺与方法检验。
- c. 菜品检验：由厨师长及餐饮中心经理负责检查色、香、味、形等。

食堂承包服务方式：

加工销售：

- 1、原料加工要遵循先洗后切原则，必要时对蔬菜进行浸泡。加工前要检验原料是否有腐坏变质情况。
- 2、烹调食物一定要烧熟煮透。加热后的半成品或熟食二次加热时更要彻底热透。
- 3、熟食品与生食品或食品原料分开，生熟食品工用具容器要分开，熟食容器要专用，避免交叉污染。
- 4、食品销售前要检验是否合格，是否符合卫生要求。
- 5、食品销售时环境清洁，有防蝇、防尘、防鼠、防潮设施，做到生熟分开，货款分开。
- 6、餐具、食品容器的清洗、消毒、保洁设备设施齐全，配置布局合理，符合卫生要求。

留样：

- a. 留样由专人负责操作；
- b. 设立专用的留样柜；
- c. 每餐各种饭菜、会餐保障的各种饭菜、单品小吃，都要留样；
- d. 留样保存时限48小时，特殊情况下未经批准不得扔弃；

质检考核：由质检考核员每月对食堂经营情况进行检查、考核监督，持续改进饭菜和服务质量。

4》.餐具清洁：由我司工作人员统一清洁餐盘，并集中消毒处理。

5》.食堂卫生：每日桌椅、地面例行清洁，公司食堂承包公司，清洁卫生不留死角保持干净卫生的餐厅环境。

增值服务

一、节日加餐：每逢端午，中秋，元旦等重大节日，我们会推出节日传统小点，优惠提供精品菜及加特色菜数量。

二、菜品分类：根据传统口味每餐都会推出二种不同口味的菜品，分别为辣味菜品和清淡菜品，方便员工选择。

三、口味更新：厨师可根据委托方的要求实行半年或一年一换，河源食堂承包公司，确保品味和菜色的不断更新。

四、家乡菜服务：厨师根据来自不同省份的员工，每月会推出一款家乡菜，让员工有机会吃到可口的家乡菜。

五、免费小菜：定期给员工免费提供一些辣椒、泡菜等特色小菜。

六、特色小炒：可根据部分员工的要求，提供特色小炒服务。

七、设调味台：员工可根据自己的口味自由选择相应操作。

八、膳食文化：我们会在餐厅设立健康饮食栏目，让员工在就餐时还能学到健康饮食概念，为公司的企业文化建设出力。

专业食堂承包公司-河源食堂承包公司-天天向上饮食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有实力，信誉好，在广东广州的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进天天向上饮食和您携手步入辉煌，共创美好未来！