

蔬菜配送公司 蔬菜配送 西安文博农副产品

产品名称	蔬菜配送公司 蔬菜配送 西安文博农副产品
公司名称	西安文博农副产品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市未央区东杨善村1组042号1楼004室
联系电话	18691870228

产品详情

如何提高就餐员工对饭堂的亲睐

一、首先，饭店企业要不断，提供良好品质的产品。

顾客满意度直接的反应源是产品质量，质量同时也是保证顾客与企业长久合作的途径。

二、其次，饭店企业应主动接受顾客的抱怨并做出积极的反应。

据统计，不满的顾客会向11个人抱怨，而得到满意回应的顾客，则有95%会成为回头客。

三、此外还应建立相应的顾客建议机制及进行经常的顾客满意度跟踪调查，对于已经流失的顾客，则必须进行流失分析，找到问题的根源。

比如某饭店公司要求对于失去的每一个顾客，管理者必须写一份详细报告。

立冬吃什么好？

南瓜中含有的果胶有很好的吸附性，能粘结和消除体内细菌和其它有害物质，像重金属中的铅等性元素都可以被它吸附。南瓜含有的果胶成分还可以保护胃肠道粘膜不受粗糙食物刺激，促进溃疡面愈合。南瓜中含有的果胶有很好的吸附性，能粘结和消除体内细菌和其它有害物质，像重金属中的铅等性元素都可以被它吸附。南瓜含有的果胶成分还可以保护胃肠道粘膜不受粗糙食物刺激，促进溃疡面愈合。

食堂承包公司主食食品安全关键控制点

主食加工过程中要确保加工环境干净整洁，以防止异物掉入主食中造成物理伤害。主食加工区禁止使用百洁布、钢丝球等容易造成物理伤害的保洁工具。

食品加工机械要保证干净整洁、安全有效，严防机械油泥带入主食中。

主食制成成品后，要放入专用熟制品容器中，盖单盖被标志要向外，要确保做到生熟分开。