

快餐加盟连锁 快餐 苏州市利友快餐服务

产品名称	快餐加盟连锁 快餐 苏州市利友快餐服务
公司名称	苏州市利友快餐服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州市浒关镇沈巷路1号
联系电话	18906138777

产品详情

苏州市利友快餐服务有限公司是一家在餐饮理论指导下，具有规范化、规模化团膳制作、净菜配送、管理、厨房设计规划承建及厨房从业人员培训等饮食加工企业。并在2010年8月因业务扩大的需求在苏州高新区浒关镇沈巷路1号新建面积达两千多平米的中央厨房、现代化加工厂，欢迎致电咨询！

大型团膳配送的服务模式：根据团膳需求方对餐饮产品的具体要求和标准而提供团体共餐的配送服务。同时以现场服务的方式为商务写字楼及企事业单位等的大型活动和节日聚餐等提供现场的餐饮服务，团体供餐的形式有全自助式供餐、半自助式供餐、风味主食套餐、零点式供餐等。

上述是团膳的一些主要经营模式的分类。也可能各个模式依据需求方的实际情况有所差异、变化、组合使用等。也可能有其它的经营或者管理模式。

饭堂主管

1. 负责协调食堂的管理，及各项协调工作。（餐饮管理）
2. 在上班时间，饭堂主管应深入现场跟踪，细心观察员工在工作中所存在的不足并做纠正；掌握好开餐时间，保证不误餐；开餐时，关注分餐情况，并处理好工厂员工反应的问题；坚决现场主管，上班时间坐在仓库内闲待、不认真监督现场工作。
3. 负责制定部门员工的工作职责，对员工进行考核和评估，根据其工作实际提出奖惩意见，监督和协调各班组之间的工作。
4. 根据本部门厨师的技术水平和特长，提出岗位人员的安排和调动方面的建议。

5. 负责厨房菜单的制定，并负责成本控制，根据本部门成本标准制定生产任务，严格控制进货、采购计划和要求，快餐加盟连锁，并填写和签署采购单。
6. 负责与驻厂负责饭堂工作人员沟通，快餐盒，认真了解厂方员工对饭堂膳食和卫生服务的意见，正确处理各种不可避免的事件，快餐，发现严重问题时应向上级汇报。
7. 负责监督实施食堂财务、人事、采购各项规定。
8. 负责制订厨房各人员的具体作息时间。
9. 负责食堂验收所到厂的食品原料质量与数量。
10. 完成上级交给的其它任务。

餐饮管理1：组织管理

组织管理在酒店中非常重要，只有好的上级才会让自己的下级把自己的那份工作做好，一个好的上级要把他这一组承担的任务在全体成员之间的分工合作进行餐饮管理。所谓组织分两种：正式组织与非正式组织，组织管理也就是团队精神的象征，自己建立自己的组织，应明确机构设置，岗位设置，定员定编相关制度等。如你是个无组织能力的人就不能做。

餐饮管理2：人资管理

酒店里，人资流动频繁。人力资源调动安排，合理调动工作，中式快餐加盟，激励员工工作热情。另一方面，人力资源管理包括部门定编定员，合理的设置组织，科学的定员，可以更有效地减少人力成本。如：要以2个人做3个人的工作，待遇可以适当的灵活安排

快餐加盟连锁-快餐-苏州市利友快餐服务由苏州市利友快餐服务有限公司提供。苏州市利友快餐服务有限公司是从事“生产,加工,销售：桶饭,批发与零售：预包装食品,食用农产品”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：时先生。