

企业承包食堂的六大模式你知道吗？

产品名称	企业承包食堂的六大模式你知道吗？
公司名称	广东佳裕餐饮集团有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	惠州市江北东江二路富力丽港中心B栋六楼
联系电话	0769-81088000 18903037705

产品详情

企业承包食堂的六大模式你知道吗？

企业的食堂就好比一个部门，相关职员的离职调动包括薪资酬劳等，都是需要经过人事部一手操劳才可以，虽然说事情很小，但是每个人都需要统计到无疑给公司加大的负担，想要降低这多余的食堂工作量，可以考虑选择食堂承包模式，而且现在的食堂承包商的标准也越来越规范化，让企业可以有效选择合适的承包商。

那么企业承包食堂的模式有多少种?你知道吗?

- 1、团体餐配送模式 对一些没有厨房，没有食堂，包括附近没有好的就餐环境的企业提供员工餐，盒饭等，多数为工地，工厂等，可以根据对方的需求来制作精美食品再进行配送。
- 2、一体化经营模式 一体化经营模式打破了常规食堂所覆盖的理念和模式，通过标准化，科学化的经营体系，了解客户的不同需求再制定相关的客户管理方案，承包商可以给出各类方案供企业选择，给企业一个自主选择不同菜式就餐方案。
- 3、不同形式的团队餐 根据客户需求，提供团餐，年会的饭局，聚会，团队酒会，包括集体就餐的团队活动，并且价格上面会比常规就餐便宜，让客户花少的价格来享受好的服务。
- 4、丰简随意，自主选择模式 类似自主的模式，在餐台上放出固定多少种菜式，供员工选择，而且这样操作可以让员工吃多少拿多少，既可以为企业降本增效，还能避免员工吃不完就倒掉。
- 5、固定架就餐环境 企业拥有食堂，但是不想要自己来操作，就选择食堂承包商来帮忙管理，有的团队进行操作，可以做到规范化，标准化，保证每天的菜式能够被员工喜欢。
- 6、丰富多样的特色美食广场 专门设立不同类型的档口，提供不同类型的快餐，面食等，给员工一个充实的选择，而且还有不同地区的菜式，小吃涵盖：粤，湘，川等特色风味。生活水平的提高，让很多人意识到食堂卫生，环境还有安全的重要性，同时也注重起了菜品的口感，企业如果想要员工做好事情，首先要把员工的胃养起来。

