

# 江阴餐饮咨询,江阴餐饮管理咨询

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 江阴餐饮咨询,江阴餐饮管理咨询           |
| 公司名称 | 江阴市金美餐饮管理有限公司             |
| 价格   | 面议                        |
| 规格参数 |                           |
| 公司地址 | 江苏省无锡市江阴顾山镇云顾路2楼          |
| 联系电话 | 0512-58799159 13338673789 |

## 产品详情

江阴市金美餐饮管理有限公司专业管理食堂,承包食堂,托管食堂(工厂食堂承包、企业食堂承包、医院食堂承包、学校食堂承包、学校食堂承包、职工食堂承包);配菜送菜(蔬菜配送、粮油配送、肉类配送、大米配送、调味品等主副食品配送)等食堂管理一体化的餐饮管理公司。

食堂管理一体化的后勤服务公司,目前在无锡地区已为30多家企业提供专业的食堂管理服务。现每日供餐总量超过6万多份,并得到各企业领导及员工的肯定及好评。相信在未来的日子里,我们能够携手同往,与时俱进,共同创造一片崭新、辉煌的天地!

众所周知,一个企业膳食的好坏,直接影响到员工工作的积极性及企业的生产效益。如果要让全体员工全身心地投入到生产经营工作中,就要为他们营造一个如家的感受和企业的温暖,为他们提供一个科学的膳食计划。专业事情专业人士做,为满足这种需要,我们连锁经营,货源团购,价廉物美,能长期保证优惠的价格,高质量的伙食稳定供应。实现客户期望,奉献满意工程,竭诚希望各贵公司来电来人参观洽谈。

### 一、食堂承包方式

由我方委派专业厨房工作人员及管理人员到贵公司进行专业厨房管理、经营,为贵公司员工提供膳食服务。员工一天三餐,中、晚各有三、四、五菜一汤.....,每天餐费为9-20元,管理人员另议,丰俭由己。贵公司只需为我们提供厨房现有厨具、水电、燃料、住宿即可,其他费用由我公司负责承包,规范经营。

二、食堂管理方案 1、做好厨房卫生工作,餐具每天、每顿全面消毒,厨房工作人员均持健康证上岗,并遵守贵公司一切厂规。

2、有关贵公司管理人员可进行对厨房次日采购的物品数量、质量、卫生监督,以促进工作。

3、设有专人代表与贵公司协调生活改善事宜,并不断听取多数员工意见进行改进。

4、蔬菜、肉类、油类,经肉联厂及卫生部门监认。

- 三、食堂承包优势
- 1、每周五向贵公司员工提供公布下周菜谱，并按贵公司规定的膳食费用、每周菜谱及份量进行操作，讲究饭菜质量，做到卫生、味美菜品多样化。
  - 2、可实施预付膳食费用，或先吃后付等灵活承包方式，结账方式可面议。
  - 3、遇有节假日，可负责为贵公司员工加餐，热天可免费提供凉茶。
  - 4、配备各地厨师，能掌握各季节菜色调味支配，各款菜肴一应俱全，饱受员工欢迎。

- 四、承包获利方式
- 1、为适应社会发展和市场竞争，我们不断扩大市场网络信息，物品原料团体采购，直接采购于主要产区，及批发基地，以购多价廉从其差价获取利润。
  - 2、厨房工作人员和管理人员经专业培训，避免不必要浪费，降低成本，并提高效益。
  - 3、控制加工成本。每月进行菜单分析，在客户满意的情况下，在原材料挑选上进行价格的搭配以达到成本的控制；另一方面，厨师长在制定菜单上充分考虑原材料，尽量用完原材料的全部并全面搭配。
  - 4、努力钻研烹调技艺，开发适销对路的菜品，销售过程中控制每单位菜品的重量，加强预估核算，减少剩菜浪费。

五、主要菜谱报价 就餐可分套餐制或自由选餐制，参考餐标如下（具体面议）：

- 4.00元/餐（一大荤二素菜），米饭、汤任食。
- 4.50元/餐（一大荤一小荤一素菜），米饭、汤任食。
- 5.00元/餐（一大荤一小荤二素菜），米饭、汤任食。
- 6.00元/餐（一大荤一小荤一素菜一份水果），米饭、汤任食。