员工饭堂承包

产品名称	员工饭堂承包
公司名称	裕丰膳食管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市常平镇金河一路伟鹏大厦501室
联系电话	0769-83974606 13929435959

产品详情

裕丰膳食公司服务范围：

1.食堂承包（承包：工厂企业，事业单位，学校医院职工食堂）；

2.粮油蔬菜配送中心（米、油、蔬菜、配料、冻品批发配送）；

3.快餐配送（学校、商场、车行、超市、酒店娱乐场所餐饮配送）；

4.食堂策划（食堂人工承包，菜谱搭配，餐费的合理安排）；

5.
食堂厨房设备投资（新旧工厂厨房设备添置及更新换代，我公司可免费为工厂饭堂添置厨房设备，每年折旧30%给厂方，合同满三年所以设备无尝归厂方所有。）

服务电话：阳生13929435959 0769-89786497

公司网址：www.0769yufeng.com

企业员工食堂伙食承包方案

一、承包方式：（可先试做一个月，满意后再合作。）

1、贵公司提供现有的厨房、厨具设备、水电、员工宿舍供我公司使用，其它费用由我公司承担。

2、视贵厂具体情况和要求，裕丰膳食提供经营方案如下：

（a）员工配餐规划

餐类	早、中、晚（三餐）	伙食标准
员工餐	（二荤二素）选一荤一素—汤+饭	7元/人/天
	二荤一素一汤+饭	8元/人/天
	二荤二素一汤+饭	9元/人/天
	三荤一素一汤+饭	10元/人/天

7元/人/天，一日三餐（即：早、中、晚三餐）
早餐1.0元/人，供应品种有（鲜肉包、蔬菜包、豆沙包、葱花卷、奶油馒头、香芋馒头、油条、芝麻丸、蛋糕、面包、葱油饼、各式粉面（炒、汤）、各式炒饭、豆浆、各式粥类等）每天早餐供应不少于3个品种供员工选择用餐。

中、晚餐各3.0元/人，我公司总结多年来经营饭堂的管理经验，为满足员工用餐时对菜式和口味多样化的需求，每餐提供4
菜一汤让员工根
据自已喜好自由选择一荤一素一
汤，以提高员工就餐满意度，米饭任吃。每餐辣味、无味制作，并做到南北风味兼备。

8元/人/天，我公司每餐推出5
个品种让员工根据喜好自由选择二荤一素一汤。（附菜谱确保份量）。

9元/人/天，我公司推出6个品种供员工自由选择三荤一素一汤。（附菜谱确保份量）。

（b）国定节假日我公司可为贵公司员工免费加餐。（鸡腿、扣肉等等）

（c）每周星期三为贵厂员工提供一次水果。（苹果、西瓜、梨等等）

（d）每年炎暑夏季（6-10月份）我司每月免费提供4次糖水或凉茶。

（e）裕丰有成套设备可为贵司承办工厂尾芽及喜庆宴席。

(f)每年我司会为贵公司员工购买饮食责任险（200万—500万）。

（g）贵厂管理人员每天下午6点前将次日就餐人数书面提供给食堂备餐。（h）贵厂开餐方式与时间等根据贵公司要求确定。

（i）贵公司可以每日到饭堂检查饭堂原材料是否新鲜。

(j）厨房每周五提供下一周员工菜谱计划，由贵厂确认后执行。每周按菜谱及份量进行操作，讲究饭菜质量，做到卫生，美味菜式多样化。厨师实行三个月或半年一换，确保口味更新。

k）厨房工作人员必须定期去防疫部门体检，持有效的“健康证”方可作业，

工作时间要穿厨房的工作服、戴帽、口罩、厂证、穿围裙。

3、厨房所需食材、日常易耗品由我公司集中采购，统一配送，能有效的降低采购价格，控制采购成本，可

以让员工吃到更实惠的菜肴。

4、厨房工作人员进驻前一周我们将对各岗位员工进行培训、考核，培训内容有入职培训、卫生管理培训、岗位培训、消防知识培训。

5、厨房工作人员的工资、劳保、福利都是我公司承担。我方员工必须严格遵守厂方的规章制度，如有违反，按厂方规定处理。

6、我方可预付贵厂员工一个月伙食费，上月伙食费到下月20号与贵公司核算结帐。

7、我公司为了最大限度满足贵厂员工口味需要，厨师可以定期轮调作业，做到南北口味兼备，最大限度迎合员工口味，如有员工身体不舒服，我公司可提供营养餐。

8、贵厂如需另加餐，所用食材由贵厂提供，我方人员可免费为其加工。

9、严格履行承包合约、遵守各项条款、服从并全力配合贵公司的管理。

二、合同解除方式：

1、合同期到自然解除。

2、合同不可抗力导致合同解除。

3、合同试用期不合格随时可以解除。

4、除上述中最常见的合同解除方式外，我们还建议一种最充分保障　甲方利益的合同解除方式，即采用顾客满意度作为合同解除的标准之一，我们之所以提出这种方案是基于我们对自已持续改进能力有着充分的信心。具体实施办法如下：每个季度进行一次顾客满意度，第一年以头三个月试用期的顾客满意度为标准（第二年开始以上一年的平均满意度为标准，＋5%或-5%以内为合格），如查某一个季度的顾客满意度低于标准，则予以警告，并给与乙方三个月的改进期，如果下个季度的顾客满意仍然不能达到标准，则甲方有权单方面解除合同。

裕丰承包的部分工厂案例：欢迎贵公司来我厂参观考察。

1英赛特有限公司（460人）

2赛毅电子厂（814人）

3吉硕鞋业（1800人）

4童星玩具厂（500人）

5宏兴科技公司（900人）

6曼克顿酒店（450人）

7千足沐足阁、千枝花美容（350人）

8志汇表业（188人）

三、卫生管理：

1、厨房卫生监控。

2、个人卫生监控。

四、设备管理：

、冰箱和冷库管理。

、炉灶蒸柜等烹调设备：炉灶卫生由使用人员负责，用完后要打扫干净，保持整齐，无油污，无垃圾。

、加工设备：各种加工设备，如绞肉机，压面机等谁使用谁负责清洗，清 洗后用毛 巾擦干水份。（任何人不得直接用水管冲洗机器设备），做到无残物，无污水，无异味。

、餐具：餐具卫生由洗碗班负责，要求严格执行卫生法《五过关》制度，一洗，二刷，三冲，四清毒，五保洁。

、用具：餐车，小推车，菜筐，饭盆菜盆由用具清洗人员负责清洗，做到无饭菜杂物，无异味，无积水，菜板同使用人员负责清洗，每周集中消毒两次，熟食凉菜加工工具每天使用前消毒。

裕丰是饭堂承包,食材配送,蔬菜养殖基地一体化的膳食公司.

公司经过十多年的发展先后建立了东莞、深圳、佛山、中山、惠州、广州等6个分理处，二个蔬菜、养殖基地，二个粮油、副产品批发基地，深圳、东莞、中山物流配送车队。公司进行统一采购，统一配送，实行一条龙管理模式。为服务广大客户提供了坚实的硬件基础。