

广州大型团餐配送公司-蒸味佳团餐公司 广州中央厨房团餐配送 服务对象包括企业团餐 学生餐员工包餐等

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 广州大型团餐配送公司-蒸味佳团餐公司 广州中央厨房团餐配送 服务对象包括企业团餐 学生餐员工包餐等 |
| 公司名称 | 蒸味佳(广州)餐饮管理有限公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | 广州团餐:广州团餐电话 广州团餐电话:广州员工餐配送 广州:广州团餐 |
| 公司地址 | 广州黄埔区兴达路一号一层 |
| 联系电话 | 18933970924 |

产品详情

2015年成立广州市蒸味佳餐饮服务有限公司，本公司座落于广州黄埔区埔南路，分公司坐落从化、番禺。是一家经、卫生、食品药品监督管理局核准发证，具备中央A级厨房进行对外配餐服务、承包食堂(企业员工食堂、学校食堂、酒店员工食堂)，蔬菜粮油配送食堂保洁等食堂管理一体化的团膳服务公司。

公司秉承“规范经营，诚信为本”的经营理念，“将科学和营养的美味带给大众,以**的服务回馈社会”是我们的服务宗旨，我们将以“安全、卫生、快捷、标准、营养美味”的膳食让每一位客户满意。

在2017年荣获“广州市黄埔区餐饮协会会员称号”公司在员工食堂承包与食堂托管已经逐渐成熟，有自己独特的经营模式，目前合作的将近数几十家食堂，学校，企业单位，运营良好，也深受客户的好评和认可，和味道公司将一如既往的用良心做饭，真心希望能够与每位客户携手一起共筑美好的明天！

食堂原材料管理流程1、每个饭堂安排有现场主管，及时反馈就餐意见2、饭堂配置有营养师，制定菜单食谱，做适合员工的营养餐，吃出营养吃出健康。3、制定每一周菜谱，并提前公示4、定期更换菜谱，丰富不同菜式，让员工多样化选择5、成立员工食堂伙食管理委员会，定期召开食堂改善委员会会议，围

绕改善食堂工作，提升员工满意度

食堂承包、食材配送、团餐配送及厨房设计、工厂饭堂承包、工业园团餐配送

要求：100以上配送。

广州市蒸味佳餐饮管理有限公司，通过ISO9000P是一家饭堂承包，承包饭堂（工厂企业饭堂、机关饭堂、学校饭堂、工业园区饭堂等），团膳服务，餐饮服务饭堂管理一体化的大型后勤服务公司，为多家企业提供的饭堂管理服务。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。食堂经营管理模式推介【固定餐】提前报餐，一般是企业对员工提供包吃包住（或扣除部分餐费等）或提供工作餐的条件下产生。适用于：大多数企业以工作餐形式为员工提供生产生活保障，员工相对稳定的企业。优点：做好充分的备餐，不会造成份量不足或浪费现象，员工能吃饱，伙食有保证，就餐速度快，伙食品质有保障。缺点：固于传统，给经营方便的同时，菜品单一花样较少，相对其他方式缺乏灵活性。【自选餐】员工自由选择，经营自负盈亏，消费者在饭堂用餐前，可自由选择不同窗口以及不同价位的食品刷卡消费；食品包含套餐、单个全荤、小炒、面点档、小吃、麻辣烫等等。适用于：用餐人数较多（100人以上）的中小型企业、学校食堂、写字楼。优点：根据个人爱好所定，菜品多样式，消费更自由。缺点：物料过于昂贵，接近快餐形式，无保障营业额，承包商难以策划品种的推出以及份量的控制，易造成浪费，雨天还容易出现多数人选择在饭堂就餐，造成饭菜不够，员工情绪不满。【自助餐】较自由餐更高一层，采用酒店自选供餐模式，提前预备好所有供应饭菜，由就餐者自由选择，适用于：外资，金融，个体工商户，高薪企业层次客户。优点：个性服务，自主选择，随意添加，不限量供应，丰富多样。缺点：人员、设施资费过高，只针对个性消费，浪费会较大，遇到高峰期可能存在排队较长。【围餐】所有就餐人员坐围桌的方式用餐，规定人数及消费额，提供几荤几素。适用于：福利待遇比较好的企业、单位或就餐相对稳定的企业。优点：此方式可以为员工提供一个沟通交流的优势，相对套餐、自助餐而言，性价比较高，浪费比较少。

我们的优势：一、高效的管理体制：勿需管理，只需监督二、的研发小组：有效降低企业伙食成本三、*的管理团队：标准管理，放心、安心、舒心四、规范的厨房管理：化、提高企业化形象五、严谨的质量把控：餐食品质优良、节本杜弊六、的采购团队：不需现金采购，减少企业现金流量

广州蒸味佳餐饮管理服务服务有限公司-较有实力的食堂承包商，承接各大中小企业、学校、工厂、工地食堂管理膳食服务食堂承包服务。公司提供写字楼公司团体就餐承包配送，送餐服务。