

# 广州蒸味佳餐饮经营有限责任公司承接商务活动用餐、户外活动用餐、大会用餐、公司团体用餐

产品名称	广州蒸味佳餐饮经营有限责任公司承接商务活动用餐、户外活动用餐、大会用餐、公司团体用餐
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	广州团餐电话:广州团餐电话 广州团餐电话:广州员工餐配送 广州集体用餐:广州团餐配送
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

蒸味佳餐饮有限公司，成立于2016年，注册资金1500万元，是一家以园区餐厅、团餐配送、食堂承包服务等为一体的餐饮公司，致力于为各种园区大中小型企业、事业单位，政府机关等单位提供食堂配套美食广场及外送配餐服务。主要经营员工食堂、特色小吃、咖啡饮品、茶水点心等，在传承、挖掘传统中华饮食文化精华的同时，注重创新提升，满足人们自然、环保、健康、高品质的个性化用餐需求，是广州极具成长空间的食堂配套及外送配餐服务商。

2019年被广东省中小餐饮行业协会评为“团餐品牌”，2020年被评为“AAA级信用企业”，并先后获得了ISO9001质量管理体系，ISO22000食品安全管理体系等认证。

广州蒸味佳公司承接机关食堂承包，学校食堂承包，工厂食堂承包，厨房设计经验。致力于食堂承包经

营管理，厨房设计，粮食蔬菜副食批发配送，食堂餐饮从业人员培训等餐饮行业服务企业，业务服务于全广州。公司在各个大小饭堂及配送点，为企事业单位保障职员伙食问题。不仅从根本上做到安全卫生生产、准时供应，利用自身优势将“服务”带进园区、厂区、员工中。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。

**【自由选餐】**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】**较自由餐更上一层，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，一般价位25—30元/人。适用于：外资，金融，个体工商户，高薪企业层次客户。优点：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。缺点：此种方式要求服务效率较高，就餐高峰期环境卫生难以达到良好状态。食堂原材料管理流程**【食材配送】**面向大小工厂,学校，集团企业的食材配送！新鲜肉类/冷冻肉类 各种时蔬蔬菜/新鲜水果 酱味料配送。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会，定期召开食堂改善会会议，围绕改善食堂工作，提升员工满意度。