

食堂承包方案-苏州蓝天膳食服务告诉您

产品名称	食堂承包方案-苏州蓝天膳食服务告诉您
公司名称	苏州市蓝天膳食服务有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	苏州苏州市东方大道1688号南环桥商业大厦6F
联系电话	0512-67081613 13776114857

产品详情

食堂承包方案-苏州蓝天膳食服务有限公司告诉您 管理方案 现在餐饮管理的新思路就是运用市场经济的原则，而不再是早期的计划时代，顾客消费的选择性小，消费的不理性导致早期的餐饮经营者是以“走一步算一步”。因为前期的餐饮市场供不应求，而当今餐饮市场已从卖方市场转入买方市场，以及消费者消费理念也日渐成熟。因此，依笔者视，餐饮业的管理与经营应实行“计划管理”。所谓的“计划”管理，就是从餐饮的筹备、设计到中长期的经营，均应有组织、有计划去进行。依笔者之见应从以下几个方面来进行。（一）、市场经营的定位 市场调查与分析，建立一个餐饮场所，首先要进行市场调查，做好市场定位。因为这两个经营市场的消费者均非属餐饮消费市场的主导，所以在餐位数确定后，在餐饮经营之前应将制订《市场经营计划》放在首位，并考虑如下事宜，再对本餐厅进行定位。1. 当地的饮食习惯爱好：包括：菜品的原料、配料是否便采购。当地人对菜肴的口味要求，制作方式的接受程度，价格接受能力等。2. 就餐人员的就餐形式；当地消费市场的消费结构是趋于一个什么样的状态，是商务宴请为主或是公款消费或者是家庭宴请居多。蓝天膳食公司创立于1995年，源于一家烹饪技术学校，主营团膳承包，以蔬菜、肉类、食品、快餐配送为专业的膳食服务有限公司。服务对象为企事业单位、军队、学校和行政团体等。经过18年的发展，从企事业单位、军队、学校和行政团体的团膳承包、食堂托管、厨房厨具设计、投资装配、蔬菜配送、快餐配送、干货食品配送中，不断的开拓进取，一贯秉承：“客户至上、诚信为本、优质服务、互惠互利、共同双赢”的管理理念，形成了“人无我有、人有我优”的竞争优势，得到了广大客户的大力支持与信赖。现我公司工作人员已发展到2300多名，其中有高级管理人员（具有大专以上学历）100多名，一、二、三级厨师及面点师200多名，实现菜色、口味多样化。目前公司经营团膳方式灵活，可以根据职员工的籍贯、口味比例，合理安排厨师配比。以满足不同区域、不同消费水平、不同客户的需求。直接服务客户人员近156,000人，日供餐量接近30万份。面对激烈的市场竞争，为进一步发展扩大市场打下坚实的基础，2006年在江苏省苏州市注册苏州市蓝天膳食服务有限公司注册资金一百万元人民币。