

# 德膳源膳食 食堂餐饮承包 东城餐饮承包

产品名称	德膳源膳食 食堂餐饮承包 东城餐饮承包
公司名称	东莞市德膳源膳食管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞中堂镇107国道中堂大桥旁耀鸿大厦303A
联系电话	18664511081

## 产品详情

惠州饭堂承包应该怎样应对发展？

一、品牌——比拼品牌形象的档次感与品牌建设完备性。

客观的来说，饭堂企业没有非常的品牌，特别是对于国内品牌来说，更没有所谓的品牌，都没有走入消费者的心目中。对于此发展阶段的饭堂市场来看，“眼效应”非常重要，谁的品牌的形象与档次高一些，谁的品牌建设的更完备一些，谁就在品牌的竞争中胜任一筹。

二、硬件——从人工化、初级化到集约化、标准化

与市场发展阶段初级，品牌度还没有确定的饭堂行业来说，品牌的决定作用很小，目标消费者更多“眼见为实”，硬件就成为选择供应商的重要的根据。样板店的带头作用、加工中心的参观效果，配套农产品建设的完善以及ISO、HACCP资质的完备，都可能成为消费者选择的重要依据。

东莞市德膳源膳食管理服务有限公司是一家从事工厂、学校、医院、银行等企事业单位食堂承包管理、食材配送、咨询的自产自销机构。主要业务：东莞饭堂承包，东莞食堂承包，东莞膳食公司，广州工厂食堂承包，欢迎来电咨询

餐饮膳承包一直是企业和工厂关心的问题，单位餐饮承包，选对好的餐饮公司才能让您的企业员工享受到好，营养，满意的饮食。

的餐饮公司应做好以下9点

(1)是否拥有合法的营业执照、代码证、税务登记证、食品卫生许可证等相关证件。

(2)是否具备成型、稳定和品种齐全，因为做任何生产都需要利润来维持，利润从哪里来呢？是赚取物料中间商批发的差价。

(3)是否具备成功的饭堂膳食管理模式是公司要进行重点评估的内容，因此要求承包商解说及提供管理模式，并实地考察管理藏匿的实话效果。

(4)食用油拥有合格的供应商，需通过国家强制QS食品认证，俱全食用油生产执照及各类食用油合格证件。

(5)卫生必须有严格的管理制度，个人卫生、厨房卫生、餐具卫生、环境卫生、食品卫生、仓库卫生等必须能做到干净、整洁、整齐等。

(6)餐饮公司的服务工作人员必须能严格遵守厂方的厂纪厂规，对厂方员工服务热情。

(7)厨房服务人员必须取得合格健康证才能上岗。

(8)餐饮公司应能严格遵照合同事项，不能一味的谋取利润，刚开始做得好日后却越来越差，应始终如一的保持菜式美味可口，卫生干净清爽。

(9)承包商应在食堂内设立员工意见反馈箱，让员工可以自由的对饮食质量提出意见和建议。

小孩咳嗽吃什么好的快

一.生姜+红糖+大蒜做家长的都知道如果平常了，我们可以将生姜和红糖放在一块煮汤喝，这对我们会起到较好的效果。如果孩子在受风时还伴有咳嗽的症状，我们可以再在煮的生姜红糖水中加入两三瓣大蒜，用小火慢慢的煮，把蒜的辣味煮掉就可以了。这样会有助于小孩的咳嗽

二.烤橘子。不要将橘子拨开，直接把橘子放在小火上烤，东城餐饮承包，要进行不断的翻动，食堂餐饮承包，使橘子烤的均匀，直到烤的橘子皮发黑为止。如果橘子很大，不要让小孩全吃，只要吃一两瓣就行。如果是那种很小的橘子，那就让小孩吃一个就行。一天让小孩吃两三次。因为橘子是温性水果，对化痰有一定的作用，并且橘子甜小孩都愿意吃。

三.麻油姜末炒鸡蛋。将一小勺麻油放入锅内，等麻油热了以后再放入姜末，姜稍微过油就行，然后往国内打一个鸡蛋炒匀。这样每天让孩子在临睡觉的时候吃一次，持续五天左右，孩子的咳嗽就会出现明显的好转。

德膳源膳食(图)-食堂餐饮承包-东城餐饮承包由东莞市德膳源膳食管理服务有限公司提供。东莞市德膳源膳食管理服务有限公司是从事“饭堂承包,膳食管理服务”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：谭先生。