

餐饮管理与食堂承包方式

产品名称	餐饮管理与食堂承包方式
公司名称	上海惠泉餐饮管理有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	上海闵行上海市闵行区七宝镇
联系电话	021-54865933 13585911123

产品详情

专业为您提供：食堂承包、食堂托管、承包食堂、团膳服务、餐饮服务、餐饮管理 上海惠泉餐饮管理有限公司专业承包及管理工厂、企事业单位、机关、学校、医院职工食堂和专业配送粮油、副食的大型连锁企业。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，就要为他营造一个如家的感受和企业的温暖，为他提供一个科学的膳食计划。专业事情专业人士做，为满足这种需要，连锁经营，货源团购，价廉物美，能长期保证优惠的价格，高质量的伙食稳定供应。实现客户期望，奉献满意工程，竭诚希望各贵公司来电来人参观洽谈。

一、食堂承包方式 由我方委派专业厨房工作人员及管理人员到贵公司进行专业厨房管理、经营，为贵公司员工提供膳食服务。员工一天三餐，中、晚各有三、四、五菜一汤，每天餐费为3-20元，管理人员另议，丰俭由己。贵公司只需为我提供厨房现有厨具、水电、燃料、住宿即可，其他费用由我公司负责承包，规范经营。

二、食堂管理方案 1 做好厨房卫生工作，餐具每天、每顿全面消毒，厨房工作人员均持健康证上岗，并遵守贵公司一切厂规。 2 有关贵公司管理人员可进行对厨房次日采购的物品数量、质量、卫生监督，以保促进工作。 3 设有专人代表与贵公司协调生活改善事宜，并不断听取多数员工意见进行改进。 4 蔬菜、肉类、油类，经肉联厂及卫生部门监认。

三、食堂承包优势 1 每周五向贵公司员工提供公布下周菜谱，并按贵公司规定的膳食费用、每周菜谱及份量进行操作，讲究饭菜质量，做到卫生、味美菜品多样化。 2 可实施预付膳食费用，或先吃后付等灵活承包方式，结账方式可面议。 3 遇有节假日，可负责为贵公司员工加餐，热天可免费提供凉茶。 4 配备各地厨师，能掌握各季节菜色调味支配，各款菜肴一应俱全，饱受员工欢迎。

四、承包获利方式 1 为适应社会发展和市场竞争，不断扩大市场网络信息，物品原料团体采购，直接采购于主要产区，及批发基地，以购多价廉从其差价获取利润。 2 厨房工作人员和管理人员经专业培训，避免不必要浪费，降低成本，并提高效益。 3 控制加工成本。每月进行菜单分析，客户满意的情况下，原材料挑选上进行价格的搭配以达到成本的控制；另一方面，厨师长在制定菜单上充分考虑原材料，尽量用完原材料的全部并全面搭配。 4 努力钻研烹调技艺，开发适销对路的菜品，销售过程中控制每单位菜品的重量，加强预估核算，减少剩菜浪费。

公司名称：餐饮公司 - 上海惠泉餐饮管理有限公司 联系人：李先生 联系电话：021-54865933
联系地址：上海市闵行区七宝镇七莘路3128弄 公司网址：<http://www.cy021.com.cn> e-mail: hqcy2009@163.com
邮编：201101 承包食堂|企业食堂|职工食堂|餐饮公司|员工食堂|食堂托管|食堂承包|工厂食堂