

# 厨房管理理念

产品名称	厨房管理理念
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

服务项目军式化管理——创造一个纪律严明的厨房。

家庭化管理——让员工享受亲情，变被动为主动接受管理。制度化管理——科学严谨的制度，就象“红炉”一样，必须遵守，不能去违犯。服务内容一、搞好职工的自身素质。遵守职业道德，明确管理章程，制定各项管理制度和生产标准，抓好每个环节的组织、指挥、监督和调节。必须培训后上岗，奖勤罚懒，促使职员上进，每天要有例会制，总结缺点，发扬优点。二、落刀成才，物尽其用。把原材料的使用率提高到最高点。成本原料是菜式的基础，成本大小决定利润高低，所以选料上压低成本，让利给消费者，以便售价让顾客更好的接收。

菜式品种建立标准卡，规定其所用原料品种，规格和数量，精确核算成本，一切出品按规格标准操作，这样即控制了成本，又保证了出品质量一致性，做到标准化，对保持饭菜质量十分有利。

三、以龙头菜式带动经营主动权。

从中档菜式中不断推出本店的特色菜，并以成本稍高价售出，来刺激客人消费，活跃酒店气氛，而且还要使其适应各档次消费者的需求，以便抓住饮食业经营主动权。

四、食无定味，适口而择。不论经营什么菜肴，

都要入乡随俗，把当地人口味考虑到前边，适应地方口味变化，

能让消费者接受，顾客认为好吃那就“万岁”。不管是：鄂菜、粤菜、湘菜、川菜；等都应该结合当地生活习惯，在突出保持其特点的基础上，一定要适应当地人的口味和生活习惯。

五、要安全生产，各部门把握好自己责任区（包括原材料、卫生等等）。实行分片包干制，

定期检查各部门卫生、生产情况，形成一个良好的工作环境。还应该了解顾客口味特点、

消费习惯等。只有掌握了顾客消费心理、口味，才能做到知己知彼，科学决策，

找到经营路子。传统的菜式与改良引进的西餐和创新菜三路齐头并进。只有拓宽思路，

才能适应当今饮食业市场经济社会的消费需求，才能在激烈竞争中站稳脚，领导餐饮的潮流。 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 公司网址:<http://www.cy021.com.cn> e-

mail: [hqcy2009@163.com](mailto:hqcy2009@163.com)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|工厂食堂交

易说明公司名称: 上海惠泉餐饮管理有限公司 联系

人:李先生联系电话:54865933公司网址:[www.cy021.com.cn](http://www.cy021.com.cn)

承包食堂|企业食堂|职工食堂|员工食堂|食堂托管|食堂承包