

# 美食家圆餐饮管理服务有限公司宣传文件

产品名称	美食家圆餐饮管理服务有限公司宣传文件
公司名称	佛山市美食家圆餐饮管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市 三水区 西南街道人民二路94号邮政综合楼四层北侧（自编之十二）（仅作办公场所使用）
联系电话	18566485766 13760999988

## 产品详情

佛山市美食家圆餐饮管理服务有限公司 电话13760999988

选择美食家圆 选择伙食专家 卫生、营养、专业、诚信

佛山市美食家圆餐饮管理服务管理有限公司是一家有着多年管理和操作经验的饮食管理公司。公司注册成立以来，不断稳步发展、改革创新，突破了传统的饭堂模式。以“人才为本，诚信当家，职员满意，厂家放心的经营理念，以务实的经营作风，科学的管理体系，美味实惠的烹饪技艺深受众多企业管理者和员工的好评，并在业界树立了良好的企业形象。现与众多的无公害蔬菜基地和科技节能环保厨房设备生产厂商等建立了良好的长期合作业务关系，并培养出了众多品质兼优，专业技术强的优秀人才，赢得了广大客户的信赖和好评。

为了配合公司的未来的发展计划，美食家圆公司将更广泛吸纳优秀管理人才，加强培养优秀管理队伍。除此之外，公司为了配合市场之趋向及客户之需求，加大对食品的卫生控制力度，拓展货源输入渠道，加强现代化办公管理等一系列措施，为公司的腾飞打下了坚实的基础。

美食家圆公司将严格按照iso9001：2008国际品质标准体系的目标不断强化内部管理，在管理中严格执行8s管理模式，持续改善，以满足来自不同地区不同文化的客户需求。

21世纪，机遇和挑战同在，光荣和梦想共存。我们对自己的前程和未来充满了信心和力量，“做最优秀

的团膳企业”是我们永恒的愿景，我们期待与您携作！希望成为您永远的朋友，愿我们的事业共同进步！

## 企业文化：

**企业使命：**让全国企业员工拥有更加健康、卫生的饮食,以保障身体健康，提升生活品质。

**企业宗旨：**以诚信为根本，以务实为基础，以创新为先导，以服务为保障。

**诚信：**对员工诚信负责、对客户诚信负责、对社会诚信负责，对企业诚信负责。

**务实：**态度认真、工作踏实、作风严谨、行动高效。

**创新：**理念创新、技术创新、管理创新、市场创新。

**服务：**为客户成长服务、为员工提升服务、为社会进步服务，为企业发展服务。

## 服务范围：

一 饭堂承包：美食家圆是一家从事工厂、企业、机关、部队及学校饭堂承包的专业饮食公司。经过十多年的拼搏进取，积累了丰富的饭堂管理经验，也赢得了众多各界企业人士及厂企职工的好评、信赖和支持。1、固定就餐模式：贵司提前将饭堂就餐人数以联络单的方式报数于我司，我司按照报餐人数准备饭菜，月底根据联络单与贵司对帐，并按此与贵司结算。2、自由消费模式：贵司员工可自由选择是否在饭堂就餐，我司提供多品种饭菜，员工根据自己的喜好自由选择不同的品种和菜式，凭ic卡刷卡消费就餐，月底我司根据员工每天的刷卡金额和次数造表与贵公司对帐，并按此与贵公司结算。

3、自由点餐模式：每餐提供多款供选择，品种有小炒、卤菜、凉拌菜、精美小食等，价格为1.00—5.00元等多个级别的餐费标准供餐，员工可按照自己的喜好自由选择，凭ic卡消费，按照每个单碟菜价总计算，月底结算时，按照每个员工每餐的消费总价造表与贵公司对帐，并按此与贵司结算。

4、就餐控制及结算：方案一：本公司提供饭卡，厂方代发饭卡，并以饭卡做为就餐依据和结算依据。（优点：厂方员工在一定的条件下可选择是否就餐。具体条件面谈）方案二：厂家为本公司提供就餐人数，本公司依据此人数做饭菜，并以报餐人数结算餐费。（优点：更有利提出高伙食水平，避免造成不必要的浪费，减少双方的工作量。）1、 我有完善的人才培养培训机制能通过委托培养、自培养、聘请知名高级厨师讲课、技术交流等不同方式为公司培养高级厨师人才和管理人才。二 蔬菜配送美食家圆向客户承诺:一、蔬菜质量：安全优质、新鲜、放心、无公害 客户需要的蔬菜经农药残留检测合格后，再进行分类和配送，并附有残留农药检测单，保证客户食用安全。

二、商品数量：按客户验收过的数量为准。三、副食品质量：全由大中企业生产厂家的食品具有一定知名企业 and 品牌厂家，符合国家有关规定的放心食品，决不经销假冒伪劣过期变质食品，从严把关。

四、商品价格：明码标价，决不欺诈。

以农贸城蔬菜批发市场价格为准，协商定价，薄利多销，让利客户是本公司的宗旨。

五、送货时间：准时送达，不迟到，不早送。六、服务质量：主动热情、让客户满意。把客户的满意作为工作的全部，我们将对客户进行回访服务，客户有不满意的地方我们将尽心予以改进，尽最大可能为客户提供质优价廉、菜鲜、方便、超值的服 务，真诚希望全市各企事业单位、学校、私营企业建立合作关系，共同双赢

## 服务优势：

第一大优势：科学营养 专业厨师烹饪、营养专家打理，确保食品的美味、可口、营养丰富。专业的营养师根据客户的需求和科学营养配比定期开发新菜式，定期更新总菜谱，由资深专业的餐饮管理专家亲自

烹饪，不仅确保食品美味、可口、更加注重营养，改变人们传统饮食观念。

## 第二大优势：规范管理

严格执行iso9001国际质量体系认证和8s流程控制管理，确保供餐科学卫生，吃得放心、吃出健康 公司全面实行“8s”管理方法，运用整理、整顿、清扫、清洁、素养、服务、速度、安全，建立了一整套卫生管理体系，从原料采购、加工、烹饪、销售到原料贮存，都有科学、完善的操作制度和检查制度，注重加工过程的质量控制，确保出品的符合卫生要求。另外iso9001品质保证模式的建立和推行，运作程序的规范化及生产工序的标准化，我们的生产能力及品质保证能力随客户日益增长的需求而不断提升。除此，在保障品质的同时，无偿为客户投“餐饮责任保险”，彻底解决的客户的后顾之忧，让客户吃得放心，吃出健康。

第三大优势：成本控制 拥有自产自销的后勤基地，结合大规模集团采购、完善的成本控制，味美价更平，每天近5万人就餐，所有的大宗食材通过uts采购平台联合统采，对供应商有着严格的评选并且决定价格，在食材采购比其他膳食公司和自营有成本上的绝对优势。另外，加工过程控制严格，人员的统一培训管理，自产自销的后勤基地，达到成本降低，实现企业与客户的双赢，让膳食味美价更平，物超所值。

第四大优势：物流配送 拥有大型齐备的物流中心，提供高效、便捷的食材配送服务,公司拥有大型的功能齐备的物流中心，专业、高效、规范化的物流配送车队及人员，随时待岗，准时高效对食材进行统一配送，让企业和员工无后顾之忧。

第五大优势：人才队伍 高素质的专业队伍，结合完善的管理体系，提供全方位的团膳服务。人才是企业发展之基础，我们建立和储备了一支高素质的专业队伍，以“日事日毕、日清日高”的管理方法，以结果为导向的执行文化，合理的组织架构，明确的权责关系，使我们建立起了精简的人力架构。

## 一、个人卫生管理

- 1、严格要求个人卫生，定期去防疫部门体检，持有效【健康证】方可上岗，绝对不允许带病作业。
- 2、上班时间要服装整齐，干净，穿好工衣，戴好工帽，开饭时戴好口罩。
- 3、不留长发长指甲不得随地吐痰涂指甲油穿拖鞋短裤。
- 4、上班时间不准抽烟，大声喧哗，要礼貌待人，保持良好的服务态度。
- 5、上班时间不得私自会客，打电话或者办理个人私事，下班时间不得影响员工休息。
- 6、不得随意进入生产区和仓库内，生产储物基地，必须严格按照厂方的厂规厂纪
- 7、团结一致，确实搞好饭堂工作，确保自己的责任区干净整齐。
- 8、虚心接受员工及他人意见，提高员工饭菜的质量。
- 9、爱护厨房设备和一切用具及物品，节约水电不得随意浪费厂方用品及公司财物。 10、维护公司形象，一切从四个“第一”为宗旨，即卫生第一、服务第一、质量第一、员工第一的宗旨原则。
- 11、发扬竞争精神，团结向上。
- 12、鼓励创新，学习，表扬先进，工作突出的员工视其为公司贡献大小，按级表彰。

二、食品卫生管理 1、购原料食品，确保新鲜卫生。不得使用未经有关部门检验的肉类，病死、毒死或死因不明禽畜，水产品或有异味、腐烂、变质异味、发霉、生虫、掺假、掺杂的食品为原料，各种食品、佐料应符合卫生要求，采购原辅料要已销定购，先买先用，防止过期变质。存放食品原料做到离墙、离地分类，不得与杂物、药物混放，干、湿不可同库贮存。

- 2、食品做到生熟分开；荤素分开；确保食品味纯正。 3、分台、分池操作，以免交叉污染。蔬菜类原料应按一拣、二洗、三切、四浸泡的顺序操作，肉类应注意切除可能存在的病变组织，水产肉脏，鱼鳞等，大米应经过清洗。 4、处理过的原料应及时加工烹调，烹调时要煮熟煮透，以保证食用安全。加工好的熟食要妥善保管，如存放时间超过4小时，要重新加热处理，才能食用。
- 5、生、熟食品要不得分冰箱存放，并有明显的标志，不得生、熟混放，以防熟食受到污染。

三、厨房卫生管理 1、厨房餐具设立岗位责任制，所有工具、容器每天工作前进行严格消毒，餐具清洗必须做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁，消毒后加在消毒後要加蓋保管，防止再污染，未經消毒的廚具不得使用。 2、厨房所有工具用完后，按规定处理，摆放有序，刀、菜板每次用完后彻底清洗干净后竖放，以保底、面、边“三面光”。

3、冷藏柜应定其解冻，清洗、保持制冷效果及冷柜内环境清洁卫生。

4、洗菜池、洗肉池、洗廚具池要分開，不得混合使用。

5、炉灶、配料台、锅头、工作台、洗菜池和水沟渠道使用后及时彻底清洗，保持干净、整洁。

6、清除卫生死角，防止老鼠、蟑螂、苍蝇等一切传染动物染食物。

7、下水道要每日進行清潔，徹底清除菜渣等雜物，以保證排水暢通及清除異味。

8、仓库所存物品，摆放整齐，定期定人打扫检查，保持空气四通畅通，以防发霉变质。

四、餐厅卫生管理 1、经常保持桌面、台凳、地板的清洁卫生，每次餐后应擦拭桌椅，保持干净无灰尘、无油渍、地面无垃圾杂物，每天清洗一次地板，保证不积水、干净、清爽。

2、门窗、墙壁、风扇、灯管定期清洗，确保就餐环境舒适、通风排污设备运转正常。

3、每周大清扫一次，用清洁剂洗桌椅、地面，做到餐厅无苍蝇、蟑螂、蚂蚁等，保证无异味。

五、食物中毒及预防 1、厨房所有员工都要认真学习《食品卫生法》，严格把好质量关，不出售腐烂变质的原料和食品，并按照食品低温保存的卫生要求进行储存。 2、

做到生食与熟食隔离、成品与半成品隔离、食品与杂物及药物的隔离。

3、不吃有毒和不认识的野菇、发芽马铃薯等，做好消灭“四害”工作。

### 膳食计划 -

#### 健康菜谱

菜类					
糖酸排骨	咖喱鸡煲	猪肉酿节瓜	生炒猪舌	干炒凉瓜	骨类
猪肉炒酸菜	火腿烧豆角	麻油凤爪	红油心舌	凉拌麻辣	西式
东坡香菇鸭	韭王牛肉	酸甜排骨	兰豆炒猪心	麻婆豆腐	排骨
脆皮炸肠头	麒麟凤爪	五香排骨	鱼香腰花	酿南瓜	木耳
烧鸭炒辣椒	鸡肉炒青椒	红烧排骨	蒜心炒腰花	家常豆腐	西洋
腐竹扣肉	猪肉炒花菜	清蒸排骨	嗜嗜鸡 三杯鸡	麻辣黑粉条	香
火腿炒豆角	鸡亦炒西芹	蒜香排骨	酱油鸡 胡椒鸡	炒包菜 炒生菜	猪
五香羊肉	猪肉炒腐竹	尖椒排骨	辣子鸡 咖喱鸡	炒小白菜	乌
鲜菇扒鸭掌	蛋炒西红柿	纸包排骨	牛腩萝卜	炒菠菜 炒冬瓜	鸡
回锅肉	猪肉炒尖椒 鸡	啤酒鸭	凉瓜牛肉	炒空心菜	鸡
酸梅蒸排骨	什炒四季豆	尖椒鸭下巴	白切牛百叶	炒大白菜	猪
鲜菇牛肉	猪肉炒咸菜	潮州卤鸭	红油毛肝	炒青瓜 炒菜心	猪
油泡鸡腿	鸭肉炖香芋	白切鸭 鼓汁鸭	潮州牛丸	炒红萝卜	猪
猪心拼蒜心	鸭肉炖酸梅	烤鸭 脆皮鸭	麻辣牛肉	炒丝瓜 炒木瓜	猪
红烧鱼块	午餐肉炒粉丝	猪手炖花生	脆皮鹅 烤鹅	炒四季豆	猪
金银炒滑蛋	川式咸皮蛋	卤猪手	五杯鹅	炒猪红 炒香麦	猪
	猪肉炒青瓜	南乳猪手	大蒜豆仔鱼	炒豆芽	冬
	鸡亦炒豌豆	咕嚕肉	宫保鸡丁	炒高丽菜	紫

油鸡亦  
清远白切鸡  
香麻炸鸡  
红烧肉  
脆皮猪肝  
南乳炆猪手  
蛋炒凉瓜  
冬菇牛腩煲  
辣椒炒猪肝  
牛肉炒苦瓜  
韭王炒蛋  
瘦肉蒸咸蛋  
白云猪手  
生姜炖狗肉

猪肉炒豆干  
烧鸭炒豆角  
午餐肉炒洋葱  
牛腩炖萝卜  
油炸白带鱼  
猪腿炖黄豆  
鱼煮水豆腐  
鸡腿炒木耳  
粤式咸卤蛋 鸭  
肉炖荷兰豆  
葱蒸鸡蛋  
鲜笋炒牛肉

梅菜扣肉  
红烧肉 叉烧肉  
东坡肉  
咸鱼蒸肉饼  
鲜菇肉片  
回锅肉 松子鱼  
红烧鱼 酸甜鱼  
炆塘虱

榨菜蒸滑鸡  
蒜泥白肉  
银黄鸡柳  
猪肉炒木瓜

炒油炸茄子  
炒芥菜  
酱烧茄子  
糖醋椰菜花  
酱烧苦瓜  
凉拌青瓜  
麻辣豆腐  
番茄炼豆腐

豆腐  
瘦肉豆腐  
三鲜汤  
金针  
乌鸡  
白果  
乌鸡生  
冬瓜  
粉葛  
骨头煲

素菜类

麻辣土豆丝  
青炒蒲瓜片  
菠菜粉丝煲  
酿冬瓜

公司地址：佛山市三水区西南街道人民二路94号楼四层十二号

食材配送地址：中南农副产品批发市场16-18号

业务电话：18566485766 13760999988 网址：<http://foshan0378398.11467.com>

联系人：代生 邮箱：[msjy888888@qq.com](mailto:msjy888888@qq.com) 微博：<http://weibo.com/dai13760999988>