威海食堂托管

产品名称	威海食堂托管
公司名称	威海市润峰餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	润峰:1 承包制:1 1:1
公司地址	威海高区世昌大道-201-2号-1516
联系电话	0631-6313519 13806313519

产品详情

食堂是一个企业，一个学校，乃至一个部队的重要地点，对于食堂的管理我们建议是采用威海食堂托管
的形
式，为什
么这么说呢？因为
食堂托管更省心，省时间，省金钱，
质量也能得到保证。为了搞好威海食堂托管，那我们又该如何提高食堂的服务水平和服务质量呢？
第一点，提高员工对食堂的服务意识：食堂都是职工和单位管理者关注的焦点，后勤管理负责人基本都有畏难情绪，单位投入的多，职工们也没有得到实惠，职工意见也会很大。所以，我们建议食堂管理着要解决好职工的吃饭问题，关心职工的生活，提高职工服务食堂的凝聚力。 第二点，制定好管理制度：前职工食堂管理模式基本只有两种，一种是单位自行管理经营，一种是承包托管，我们更倾向于食堂托管经营，因为食堂托管经营的管理模式是面向社会，实行社会化管理。将职工食堂整体租赁或分割为若干窗口承包给个人，由经营者自己负责全部或部分的改造装修及设备购置，向单位上交租金、管理费和水电费。这种模式将食堂完全推向市场，单位可以少为食堂投资和操心，每月还能收取一定额度的租金。食堂托管应坚持“ 严格管理是天职，疏于管理是失职，抓不好管理是不称职 ”的要求，突出整章建制，强化监督，科学管理，切实提高内部管理水平。 第三点，极大值满足消费者的需求：食堂的管理难题之一就是“ 众口难调 ”，食堂的操作人员的操作水平和服务意识与就餐人员的口味和要求的矛盾。若解决好这两个矛盾就能做到质量好、味道好、选择花样多、价格低。这就要求我们要选择适宜的管理方式、运营方法，在管理上要求管理者要明确定位，职工食堂的第一要务是为职工服务。在效益和服务之间要把握一个平衡点，但服务是一个核心问题。那就是先把职工服务好了，才能考虑其他的事情。同时要求厨师提高烹调技术、改善服务质量、搞好餐饮卫生、建立健全管理制度，以质量求生存，以服务求发展，发挥厨师的优势，调整菜品结构，科学合理编制菜谱，提升菜肴的口味档次，合理、有效地优化、整合资源，实现加工制作低成本，及时做好供应品种荤素的合理搭配和调整控制。 第四点，保证食品的安全与卫生：现在食品的安全与卫生是很多消费者在意的事情，新闻报道有关食品安全与卫生的问题比比皆是。一个食堂在采用食堂托管的方式管理食堂，对于食品的安全与卫生问题，一定要抓严、抓实、抓好，使食堂管理的标准化、规范化。定期对职工食堂进行现场检查，发现问题提出整改意见，由后勤部门督促按要求整改到位。 当然，说好不如坐实，威海食堂托管的相关人员还要提醒

大家，在管理食堂方面积极采取以上我们家总结的内容，将食堂管理好，才可做到整整的省心、省时间，最终有益于食堂的发展。若是您需要食堂托管者，可联系我们，我们有着大批优质的服务人员为您提供服务。更多咨询，敬请访问：http://www.whrfstcb.com