

# 食堂承包服务，团餐

产品名称	食堂承包服务，团餐
公司名称	上海中膳食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:中膳 型号:团餐服务专家
公司地址	上海市松江区伴亭路488号磊鑫大厦201室
联系电话	021-67881619 18918833789

## 产品详情

上海中膳食品科技有限公司隶属于中膳国际团餐产业集团创始于1999年珠三角为重点区域辐射全国，华东、西南、福建、华中、华北8大区域设立36个城市公司。

我司系中国团餐百强，中国团餐50强，中国团餐十大品牌，广州团餐配送十强企业，我司主要经营单位食堂承包、蔬菜配送、净菜加工、学生营养餐配送、种养殖基地管理、农副产品销售等。目前在全国范围内设8大分支机构，36大重点区域，目前全国合作大中型客户、教育系统、上市公司、高校、军队系统、医疗系统客户超过500家，日供餐人数超过300万人次，中国团餐十强，及最具竞争力品牌。

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，就要为他们营造一个如家的感受和企业的温暖，为他们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，我们连锁经营，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6-30个菜品，有水果酸奶，餐费为6-30元，管理人员有更丰富健康菜品，丰俭由己。贵公司只需为我们提供厨房现有厨房设备、餐厅、餐具、水电、燃料即可，其他费用由我公司负责承包，规范经营。

- 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工作，讲究饭菜质量，做到卫生、味美菜品多样化。

2、食堂工作人员可由公司择优挑选，以适合贵公司大部份员工的口味，厨师实行三个月或半年一换，确保口味更新。

3、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。

4、遇有节假日，可负责为贵公司员工加餐，热天可免费供应凉茶。

## 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、统一定点配送：具有完善的物流配送网络，配有蔬菜、调料、粮油等厨房用品的销售网点；派专人专车从事配送，能快速准确准时地运送到贵公司所指定的地方，确保新鲜、卫生及物美价廉。

2、食品安全保障：提供肉制品检疫合格证，蔬菜、豆制品的合格检测报告，所有供应商的经营许可证，从头杜绝食物中毒现象的发生。

3、专业管理人员：精湛的技术，有湘、川、粤、闽、豫、本帮菜等南北风味的中高级厨师，可适合贵公司员工的各种口味。

4、定期专业培训：聘请专家、教授对在职员工和新员工进行培训教育，提高员工的整体素质、岗位知识以及专业的管理知识，让您的员工在伙食生活方面得到专业的、全方位的服务。

5、健康营养食谱：得以确保食物的色、香、味以及成分，避免员工因厌食、偏食而造成对身体的伤害，四季变化的菜色让您的员工吃得更称心如意。

6、服务365天：我公司员工能积极配合贵公司，竭力为贵公司减少浪费，365天专业化的热诚服务，让您天天放心、省心。

## 四、承包获利方式

1、为适应社会发展和市场竞争，我们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，并提高效率。

3、控制加工成本。每月进行菜单分析，在客户满意的情况下，在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。