

盒饭外卖菜单 盒饭外卖 鸿马快餐

产品名称	盒饭外卖菜单 盒饭外卖 鸿马快餐
公司名称	姑苏区鸿马快餐店
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州市观景新村34-7号
联系电话	13776034886

产品详情

苏州金阊区鸿马快餐是集餐厅管理快餐配送于一体的餐饮服务企业。经营方向是员工基本餐、风味餐厅、快餐生产，园区盒饭外卖，重点是承包企事业单位员工团膳和承揽写字楼大厦供餐。本店坚持小锅炒菜，保证口味！使快餐更营养化、深受客户的欢迎和好评

卫生管理：

员工须持卫生防疫站健康证方可上岗，并定期接受体检。 员工须接受卫生培训，保持个人卫生，养成良好的卫生习惯，做到勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤洗衣服、勤洗被褥、勤换工作服，使自己保持良好的工作风貌。 在工作范围内不得随地吐痰、吸烟、留长指甲、涂口红等；工作时间中严禁谈笑打闹、不得在厨房内洗涤衣物。 保持良好的卫生操作习惯，盒饭外卖菜单，上班时穿好工作服，戴好标识牌、工帽、口罩，不得对食品咳嗽、打喷嚏及其它不卫生动作，不允许用勺直接尝味。 员工有感1冒等疾病时须休假，盒饭外卖，以免造成食物感染。

苏州金阊区鸿马快餐是集餐厅管理快餐配送于一体的餐饮服务企业。经营方向是员工基本餐、风味餐厅、快餐生产，重点是承包企事业单位员工团膳和承揽写字楼大厦供餐。本店坚持小锅炒菜，保证口味！使快餐更营养化、深受客户的欢迎和好评

如何做好餐饮管理

餐饮主要工作就是：管理+控制+经营手段。合理适当的管理，有利于提高服务水平。人员意识，并进行严格的成本控制，才是酒店的根本宗旨。要想做好餐饮工作分一下管理环节：

餐饮管理1：首先是沟通协调管理

内部的团队精神和合作精神为关键，内部个小部门有效并以书面沟通有助于准确性，如有环节出现漏洞

，管理者应马上协调，做好有章可循，有章必循。好的沟通，协调管理，可减少内部矛盾化，提高服务与工作效率，这就是管理者必经之路。

餐饮管理2：计划管理

做每件事需有较好的计划，如：一个月内该做什么，如何去做，谁去做等。预测难度有多少，可完成度有多少等。这个说法说明，只有良好的计划才会稳住脚跟，苏州盒饭外卖，有条不紊的工作，不管在哪个企业哪个公司餐饮管理如单位领导或上级领导是个无计划的人，那么这个公司企业就像是一团乱麻，无一成果。

苏州金阊区鸿马快餐是集餐厅管理快餐配送于一体的餐饮服务企业。经营方向是员工基本餐、风味餐厅、快餐生产，重点是承包企事业单位员工团膳和承揽写字楼大厦供餐。本店坚持小锅炒菜，保证口味！使快餐更营养化、深受客户的欢迎和好评

快餐业作为餐饮业中重要组成部分，其发展速度也非常惊人。到目前为止，肯德基中国分店已经超过了2000家，麦当劳达到了1000家，德克士达到了950家。2009年肯德基计划还将增加100-150家，麦当劳也将增加80-100家。西式快餐在中国得到了飞速的发展。但是在我国，中式快餐依旧是我国快餐业的主体，在据调查显示，78.9%为中式快餐店，而21.1%是西式快餐店。尽管西式快餐日益受到欢迎，中式快餐仍以其价格优势和在主要消费层次中的口味优势，占据大部分国内快餐市场。

盒饭外卖菜单-盒饭外卖-鸿马快餐由姑苏区鸿马快餐店提供。姑苏区鸿马快餐店（www.gsghmkc.com）在宾馆、餐饮这一领域倾注了无限的热忱和热情，鸿马快餐一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：严先生。