

合肥东淘餐饮管理 工厂医院食堂承包公司 镇江食堂承包公司

产品名称	合肥东淘餐饮管理 工厂医院食堂承包公司 镇江食堂承包公司
公司名称	合肥东淘餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥市蜀山区长江西路478号松芝万象城2幢1304
联系电话	13966741785

产品详情

经营好单位食堂承包得从这个三个方面入手

首先是食材的采购安全。伙食是餐饮公司采购与供应商容易挂钩，易发生损公肥私。单个食堂由于进货的数量较少，议价的成本会偏高；在质量方面，餐饮公司配备有效的监督管理，这样就可以充分保障食品原材料的质量和安全生产问题，从而避免公司饭菜出现问题。

第二是预付伙食费的问题。很多餐饮公司实行的预付伙食费，实行先吃饭后付款的承包方式，结帐方式双方商定定期结付，为公司节省支出一个月伙食费的麻烦，这样既可以省去了公司这一部分的运转资金，还可以提高这些企业的饭菜质量和工作效率，让企业员工吃到可口饭菜。

第三是责任风险的问题。餐饮公司的食堂风险主要是指：餐饮安全和餐饮质量。如果出现食物中毒事件，医院食堂承包公司，将对餐饮公司造成致命的打击。所以餐饮公司为了避免食品安全事故，需要专业的食品安全管理人员，必须具备《食品安全管理员培训考核合格证》证书。对厨务人员要经过严格培训，规范操作，餐饮公司每天要派对专业人员进行监督检查。

这只是主要的工作重点，还有更多的工作细节需要在工作中去完成，把每一步的工作做好了，餐饮公司才可以进入企事业单位进行食堂承包工作，不然企业单位要杜绝没有资质的公司为承包自己单位食堂。

一家优秀的食堂承包公司，需要具备哪些条件

一、蔬菜养殖基地

食堂承包公司拥有自己的大型无公害蔬菜种植基地，才能实行订单收购，优质优价，并充分利用自身的品牌优势，与有实力的供应厂家强强联手，在同等品质条件下，享有绝对竞争价格优势。拥有自己的养殖农场才能确保肉制品的安全及稳定供应，才能确保了品质质量的安全达标，极大的满足了广大企业的需求。

二、综合物流配送中心

拥有多间标准化仓库中心，工厂医院食堂承包公司，原料入库后实行计算机监控和管理；不断完善仓储制度，镇江食堂承包公司，根据不同食品原料的保温要求进行分类储存，让不同的食品在科学的冷藏温度环境中保持如一的新鲜和美味。

三、专业物流配送车队

物流配送车队24小时从基地或一级农批市场采购客户用餐需要的蔬菜、肉类、干货及粮油等，经精细挑选、严格检测、包装后准时送达客户指定地点。

四、完善餐饮管理制度

在员工卫生、餐具卫生、环境卫生、厨房卫生管理上拥有着系统且规范的运行准则。比如员工须接受卫生培训，保持个人卫生，养成良好的卫生习惯；搬运已洗好的餐具时必须戴一次性卫生手套，餐具搬运至指定位置后摆放整齐并加盖防尘；每周大清洁一次，用清洁剂清洗桌椅、地面，做到厨房无苍蝇、蟑螂等；所有日常用厨具每天在工作后都必须进行严格消毒，清洗时要做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁等。

饭堂承包：优质的餐饮体系在于保持高水准的服务

1、实现饭菜制作、销售的标准化。

公司对所有餐厅饭菜提出了“四统一”的要求，即统一品名、统一份量、统一投料、统一售价。

2、恒定伙食原料价格，专业食堂承包公司，确保餐厅伙食稳定。

饭堂承包从四季波动的伙食原料价格中找出一个合理值，由此确定伙食原料进入各餐厅的价格全年保持恒定。其不仅使餐厅的毛利率保持不变，而且让餐厅更加明确了自己的职责，有效的确保了各餐厅伙食价格和质量的稳定。

合肥东淘餐饮管理-工厂医院食堂承包公司-镇江食堂承包公司由合肥东淘餐饮管理有限公司提供。合肥东淘餐饮管理-工厂医院食堂承包公司-镇江食堂承包公司是合肥东淘餐饮管理有限公司（www.hfdongtao.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘经理。