

合肥东淘 工地食堂对外承包价格 江苏食堂对外承包

产品名称	合肥东淘 工地食堂对外承包价格 江苏食堂对外承包
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

食堂设计布局合理与否对食堂管理工作的重要性

第1一、厨房设计决定厨房建设投资。应按食堂设计来确定厨房各工种区域的面积分配，计划并安排厨房的设施、设备。若面积分配合理，设施、设备配备恰当，则厨房的投资费用就比较节省。反之，面积过大、设施设备数量多、功率大或超越食堂厨房生产需要，片面追求设备先进，功能完备，大学食堂对外承包公司，产生大马拉小车的现象，将会无端增加厨房的建设投资。（一部份厨房设备提供商太过追求设备总量的最1大化从而获得更好的利润空间也是造成以上问题的重要因素），厨房面积过小，设备设施配备不足或功率不够，捉襟见肘，生产和使用过程中，不仅需要追加投资以满足生产需要，而且还会影响食堂管理工作正常生产和出品。

第二、厨房设计是保证食堂生产品种数量和风味的前提。无论食堂的结构怎样，其功能分隔和设备的选型和配备，都是与厨房生产经营的品种数量和风味匹配相吻合的。不同菜系、不同风格、不同特色的餐饮产品，对场地的要求和设备用具的配备是不尽相同的。正因为如此，我们必需按食堂出品来辅导食堂的设备配备，这样才能保证厨房出品质量的优良和风味。所以，江苏食堂对外承包，伴随员工需求的不断提高和变化，调整和完善厨房的设计布局，将是一个不容忽视的课题。

工厂食堂外包如何避免剩饭剩菜

- 1、食堂负责人要配合公司确定每天就餐人员数量；
- 2、食堂根据个别情况适当调整饭菜数量；
- 3、确保员工饭菜数量的前提下，职工食堂对外承包，尽量控制饭菜数量，避免浪费；

4、对不同剩饭剩菜进行分检；

5、和公司谈好剩饭剩菜处理办法；

一般情况下，在我们日常生活中剩饭剩菜都是非常普遍的，特别是对于一个容纳上百上千人的食堂，就餐人员流动性不定，工地食堂对外承包价格，很容易出现尾菜，那么作为食堂承包公司，确实需要采取一些措施，避免浪费，避免出现剩饭剩菜现象

食堂承包厨房地面需要注意哪些问题呢？

地面的清洁也是必须认真对待的问题，具体要注意的卫生环节有以下几点：

地面应选用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，铺设的系啊欧共必须达到平整、无裂缝的要求。

初加工、切配、餐具清洗消毒和烹调等需要经常冲洗的场所地面应易于清洗、防滑，并应有一定的排水坡度（不小于15%）及排水系统。排水沟应有坡度，保持通畅，便于清洗，沟内不应设置其他管路，侧面和底面结合处应有一定弧度（曲率半径不小于3cm），并没有可拆卸的盖板。排水的流向应由高操作区流向低操作区，并有防止污水逆流的设计。排水沟出口设计还应具有防止有害动物侵入的功能。

清洁操作区内不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气溢出。

废水应排至废水处理系统或经其他适当方式处理。

合肥东淘(图)-工地食堂对外承包价格-江苏食堂对外承包由合肥东淘餐饮管理有限公司提供。合肥东淘(图)-工地食堂对外承包价格-江苏食堂对外承包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。