

工厂食堂承包方案 黄埔食堂承包 千喜鹤餐饮

产品名称	工厂食堂承包方案 黄埔食堂承包 千喜鹤餐饮
公司名称	广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市禅城区轻工三路13号十层1003
联系电话	13318394533

产品详情

伴随着中国经济的快速发展，工厂食堂承包这个行业正红红火火的发展。哪里有工厂，哪里就有食堂。市场是一只看不见的手，在食堂承包和自营食堂之间，绝大部分企业最终做出了它们自己的正确选择。我们不防来看一看，“承包食堂”vs“自办食堂”到底谁更强？

问题一：餐饮卫生安全

自营食堂要给员工提供餐饮服务，首先要注意食堂安全问题。大家都知道，目前国家对食品安全是非常非常重视的。就是办理一张《餐饮卫生许可证》。须要有相应的资质，花的时间比较长。而夏天来了比较热，饭菜容易发馊，像肉类这些产品一定要每次检查，食品来源必须正规，工厂食堂承包方案，才能保证安全。一旦出现安全事故，将会对企业造成严重的经济损失。所以，从餐饮卫生的角度来看，企业选择食堂外包，可以节省办理时间，厨房的卫生全部由承包商负责，可以避免食品安全给企业带来的巨大损失。

食堂承包会更注重安全问题，这关系餐饮企业的“生存立足之本”。各类蔬菜、猪肉鸡鸭鱼、粮油调料干货等采购都有营业执照等三证齐全的商铺统一采购。为了保证食品安全，还制定一套严格的出品流程，采购制度，通过《食品卫生管理制度》、《个人卫生管理制度》、《餐具卫生管理制度》、《厨房、餐厅卫生管理制度》对厨房员工进行约束，通一管控，防范于未然。

问题二：餐饮食堂成本

自营的食堂，在运营之前，要花钱去买厨具设备，还招厨师和切配，最后要有专人负责进货，财务。这些人工费用都是比较高的，加重了企业的负担。而前期还要购买厨具，装修厨房。厨具需要几千块-几万元，厨房装修也要考虑如何降低成本。在实际运营中，单就支付一位的厨师工资，一般在4000元以上。每日厨房师傅先进采购，数量少，工业园食堂承包，须各零售商家采购，成本偏高，成本核算加重企业现金管理难度，需要有专人来负责监督，或者造成不必要的浪费。

选择食堂承包，人工费用全部由餐饮公司自己负责，减轻企业的负担。采购权将全权委托给承包商，承包商会用自产地大量采购，减少中间商，降低成本。企业只需要考虑选择每天用餐人数和确定餐标。在餐饮公司在运营中，他们会使用自己的厨具，能免去很大一部分费用。厨房装修和施工，他们会自行进行设计，合理安排厨房布局，施工方面可以避免被宰的情况发生。因为有着专门的进货渠道，可以由低的价格，进到高质量的原材料，每天都能为企业节省成本。

问题三：食堂质量服务自营的食堂，拿的都是固定工资，于是就有一种心理，不重视饭菜的好不好吃，厨师反正每个月拿这么个工资。菜单搭配凭厨师心情开立，重复性高，员工感觉单调；于是，更提不上服务了。大家都是企业的员工，凭什么我就是要服务你呢？“我炒好我的菜就行了”，“我清洁好地板就OK了”；服务既然无从谈起，吃饭的员工有意见、有苦衷也只能吞进肚子里，无处申告投诉；由此打击员工的劳动积极性，极易造成员工流失，增加招工难度，从而直接影响工厂企业的正常生产，即使有能力接到优质的生产订单，也会迫使谨慎考虑接单与否。

什么是“企业食堂承包”？食堂承包已经不是什么新鲜事了，就是指学校、工厂、企业、医院、酒店等企事业单位或团体组织根据自我的实际需要将食堂对外承包给专业的餐饮公司来管理，餐饮公司提供的各类菜式为员工就餐。

单位或者企业选择一家合适的食堂承包公司，可以省去很多管理上的压力，有利于源头保障食物成本低廉价格，减少中间渠道的损耗，保障菜品的丰富新鲜标准化，提供干净卫生的用餐环境，提高餐饮服务质量。在实际的过程中，每个企业的情况不一样，食堂承包就是要针对不同的行业、地区、员工群体特点，来提供食堂承包服务方案。

在此，千喜鹤餐饮管理服务有限公司根据多年的餐饮管理经验，提出几点方案，企业如何选择一家合适的食堂承包公司：

- 1.饭堂承包者一定要企业资质齐全、具备饭堂操作水平、企业初级选择阶段定一要加核实实地考察；
- 2.饭堂承包商能提较完善的企业食堂承包解决方案，内容应详细、实际、具有较强操作性，且满足员工用餐需求；
- 3.企业尽量选择有实力的承包商，物流配送能力较强，可降低饭堂运营物流成本费用；
- 4.考察饭堂承包商实力否具规范运营、卫管理制度、防止承包商转单；
- 5.企业考察饭堂承包商的营誉资质，过往经历，守合同重信用，饭堂承包伙食本来众口难调，高明食堂承包，遵循合同约定的饭堂承包商相较靠谱；

企业食堂外包需要先把基础打好，好的品牌从来都是一步一步逐渐积累，把自己的实力做起来，拥有合理化的管理。虽然食堂承包行业的潜力巨大，竞争压力同样不小，只有沉得住气，潜心的做事，认认真真的态度来进行食堂承包，以市场的动向为发展方向，才可以在夹缝中求生存，获得突破，成为有实力的食堂承包商。

厨房承包必知的八大秘籍厨房承包就是由某个人或公司承包厨房人工或附原料的一种做法，这种包厨制始于20世纪80年代后期，可以说，“厨房承包制”是餐饮企业体制改革的结果，把原本繁杂的工作分类处理，更加专业化。在普通酒店中，专业承包食堂，包厨房的运作方式占了大约50%。其工资分配的基本模式是：酒店按照包厨合同将每月工资交予包厨者个人，由其按自己制定的工资标准对厨房成员进行分配。在此，笔者和大家一起分享一下包厨的一些技巧。

绝招一：客人满意

很多人认为，只要老板满意，包厨就是成功的。这种说法不完全错，但也不完全对。上世纪90年代，我刚开始包厨时，认为只要老板对菜肴的出品满意就可以了，所以每当老板在酒店用餐时，我都亲自上灶。当有客人说菜肴不好时，老板都会毫不犹豫地对菜肴的质量予以肯定。时间久了，酒店的客人越来越少，生意也越来越不好。这让我相当困惑，装修幽雅，消费群体多为白领、名人和企业老板，菜价适中，酒店的管理也系统有序，生意怎么就不好呢？于是，在困惑中我向老板递交了辞呈，可老板却说厨房的菜肴很好，只要认真努力，生意肯定会好起来，并对我再三挽留。于是，我向老板请了一个星期的假，对周边市场进行考察，与同行进行交流，并向老前辈请教，最后找到了答案。原来该店的消费群体大部分来自全国各地，而厨房的菜式多以粤菜、湘菜为主，品种相对单一。回来后，我增加了川湘、淮扬、京帮、小海鲜等系列菜品。经过一段时间的调整，功夫不负有心人，酒店果然宾客满堂。通过这件事，我明白了一个道理：只有客人满意了，老板才能真正满意。如果一味地讨好老板，必定失败。

绝招二：市场调查数据说话

签订包厨协议后，为了更好地给酒店定位，市场调查是在所难免的。由于很多包厨者本身实力不足，对市场调查的程序也不太了解，所以他们总是到周边地区转转，看看大概有多少居民和企业，然后到周边酒店尝尝菜品就草草了事。调查结果既不详细，也不准确。这种走走尝尝的调查方式很可能造成酒店定位的偏差，从而给老板带来损失，导致包厨失败。通过总结，我发现一份详细、准确的市场调查表对包厨者而言是多么重要。为此，在接手酒店后，我通常会在酒店周边3-5公里的范围内进行市场调查，了解这个范围内的居住人口、暂住人口、流动人口的数目，中低档的消费指数，居民的消费意愿等情况。这里你可能要问，为什么把范围圈定在3-5公里？因为酒店分布非常密集，如果超出5公里，很少有客人愿意跑这么远就餐。通过调查，我还发现其实大部分居民是不常到饭店用餐的，除非是生日、节日、喜事或亲朋好友聚会。也就是说，居民每个月到酒店消费的次数不超过三次，每次人均消费约60元。按照市场调查的结果，我们可以很容易算出周边居民每月大致的消费总额。根据这种方法，我们还可以预计出该区域中、较高的消费总额。在预计出该区域的餐饮消费总额后，根据该区域的酒店总数、餐位等进行分配，并最终得出本酒店的预计营业额，这样酒店的定位就很有依据性和科学性了。例如，该酒店的预计营业额中居民消费占50%，白领、名人及企业主消费占30%，企业单位消费占20%，那么菜式定位时，50%应该以中低档为主，中端占30%。这种建立多层次适应市场需求的定位思路和经营模式，可以提升酒店在目标客户群中的知名度和可信度，同时帮助酒店及时了解目标客户群需求的变化，从而对菜肴品种和服务方式进行不断创新和改善。

绝招三：经营收支天天记

有很多餐饮企业表面看车水马龙，人气很旺，赚不赚钱厨师并不知道，结果一个周期计算下来，酒店居然赔钱，老板不满意，问题出在哪里，包厨者也说不清楚，合作就走到了尽头。其实，作为包厨人，除了要做好日常酒店的管理工作外，还需要做一份投资分析报告，并按照这份报告计算出本酒店每天的营业额是多少，这样老板和你都能做到心中有数，工作也就相对容易开展。我们知道酒店营业额中的各部分经济比例大概为：服务部25%，包括酒水、味碟、毛巾、茶水等；厨房部45%，包括热菜类、海河鲜类等；味部30%，包括冷菜、烧烤、卤水等；点心5%，包括点心类、面食类等；综合毛利为47-52%。其他费用主要来自：工资、租金、燃料费、水电费、投资还本、营业税收、修理、福利、卫生、宣传、损耗等方面。现在我给大家算一笔账，假设每个月的花费约80万元，酒店的综合毛利为50%，那么一个月的总营业额大概要160万。有了这个数据，你可以很容易地计算出酒店每天是否能赚钱。如果不赚钱，你再根据各部分经济比例，找出问题到底出在哪儿，从而进行调整。这项工作是财务所不能代劳的，只有自

己平时做好“功课”，老板那里才能有所交待。

工厂食堂承包方案-黄埔食堂承包-千喜鹤餐饮由广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司提供。工厂食堂承包方案-黄埔食堂承包-千喜鹤餐饮是广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司（www.qianxihe88.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：魏总。