

大学食堂怎么承包 广东食堂承包 千喜鹤餐饮

产品名称	大学食堂怎么承包 广东食堂承包 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

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，学校食堂承包，保防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，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。

厨房着装制度

- 1、上班时需穿戴工作服帽，在规定位置佩戴工号牌或工作牌。服装要干净，整洁、工作时间不得裸背敞胸、穿便装和怪服。
- 2、上班时间需穿工作鞋，不得穿拖鞋、水鞋、凉鞋。
- 3、工作服应保持干净整洁，不得用其它饰物代替纽扣。
- 4、工作服只能在工作区域或相关地点穿戴，不得进入作业区域之外的地点，禁止着工装进入前厅。
- 5、必须按规定围腰系带操作，不得拖曳。
- 6、违反上述规定者，按酒店处罚条例执行。

、厨房卫生管理制度

- 1、厨房烹调加工食物用过的废水必须及时排除。
- 2、地面天花板、墙壁、门窗应坚固美观，所有孔、洞、缝、隙应予填实密封，并保持整洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。
- 3、定期清洗抽油烟设备。
- 4、工作厨台，橱柜下内侧及厨房死角，大学食堂怎么承包，应特别注意清扫，防止残留食物腐蚀。
- 5、食物应在工作台上操作加工，并将生熟食物分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持请清洁、卫生。
- 6、食物应保持新鲜、清洁、卫生、并于清洗后分类用塑料袋包紧、或装在盖容器内分别储放冷藏区或冷冻区、要确定做到勿将食物在生活常温中暴露大久。
- 7、凡易腐烂的食物，应储藏在0度以下冷藏容器内，熟的与生的食物分开储放，防止食物间串味.冷藏室应配备脱臭剂。
- 8、调味品应以适当容器装盛，使用后随即加盖，所有器皿及菜点均不得与地面或污垢接触。
- 9、应备有密盖污物桶，泔水桶，泔水当夜倒除，不在厨房隔夜，如需要隔夜清除，则应用桶盖隔离，泔水桶四周应经常保持干净。
- 10、员工工作时，工作衣帽应穿戴整洁，不得留长发、长指甲，工作时避免让手接触或沾染成品食物与盛器，尽量利用夹子、勺子等工具取用。
- 11、在厨房工作时，不得在工作域抽烟、咳嗽、吐、打喷嚏等要避开食物。

12、厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手，佛山食堂承包，保持双手的清洁。

13厨房清洁扫除工作应每日数次，至少二次清洁完毕，用具应集中处置，杀虫剂应与洗涤剂分开放置，并专人管理。

14、不得在厨房内躺卧或住宿，亦不许随便悬挂衣物及放置鞋履、或乱放杂物等。

食品原料管理与验收制度

1、根据酒店厨政生产程序标准，实行烹饪原料先进先出原则，合理使用原料，避免先后程序不分，先入库房原料搁置不用。

2、原料派专人保管，严格按量使用。其它原料同样做到按量使用，物尽其用。

3、未经许可，不得私自制作本酒店供应菜品，杜绝任何原料浪费行为。

4、不得使用霉变，有异味等一切变质的烹饪原料。对原料做到先入先出，随时检查。

5、不得将腐烂变质的菜品和食品提供给客人。

6、不许乱拿、乱吃、乱做厨房的一切食品。处理变质原料，需经批准。

7、严格履行原料进入，原料烹制和菜品供应程序，确保酒店菜品操作流程正常运转，做到不见单，厨房不出菜的原则。

8、验收人员必须心企业利益为重，坚持原则，秉公验收，不图私利。

9、验收人员必须严格按验收程序完成原料验收工作。

10.验收人员必须了解即将取得的原料与采购定单上规定的质量要求是否一致，拒绝验收与采购单上规定不符的原材料。

11.验收人员必须了解如何处理验收下来的物品，并且知道在发现问题时如何处理。如果已验收的原材料出现质量问题，验收人员应负主要责任。

12.验收完毕，验收人员应填写好验收报告，备存或交给相关部门的相关人员。

13.以上制度适用于厨政部一切工作人员，违反上述规定者，按酒店处罚制度执行。

精细化管理的内涵

精细化管理是一种理念、一种文化，老子曰：“天下大事必作于细，天下难事必成于易。”可见精细化自古有之。它是社会分工的精细化以及服务质量的精细化对现代管理的必然要求，它是建立在以制度建设和民主管理为主要的常规管理的基础上，并将常规管理引向深入的基本思想和管理模式。

现代管理中需要做大事的机会越来越少了，绝大部分人在多数情况下也只能做一些具体的、琐碎的、单调的、平淡的事，但这就是工作，是每一个实体成就大事的必不可少的基础。高校食堂的发展，更强调团队的精神，食堂承包配送，更依靠团队的力量，更注重团队的表现。我们都会有这样的体会：在工作

中往往是一招棋错满盘皆输，出现100-

1=0的现象。由此可见，放弃细节的管理就等于管理的全部，精细化管理是现代企业管理的必然要求。

大学食堂怎么承包-广东食堂承包-千喜鹤餐饮(查看)由广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司提供。广东千喜鹤餐饮管理服务有限公司(www.qianxihe88.com)实力雄厚，信誉可靠，在广东佛山的宾馆、餐饮等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领千喜鹤餐饮和您携手步入辉煌，共创美好未来！