

# 广东食堂怎么承包欢迎来电“本信息长期有效”

产品名称	广东食堂怎么承包欢迎来电“本信息长期有效”
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

确定厨房人员数量；厨房人员，因饭店规模不同、星级档次不同、出品规格要求不同、数量各异。在确定人员数量时，应综合考虑一下因素：

- 1、厨房生产规模的大小，相应餐厅、经营服务餐位的多少、范围的大小。
- 2、厨房的布局和设备情况，布局紧凑、流畅，设备先进、功能齐全，还是与之相差甚远。
- 3、菜单经营品种的多少，制作难易程度以及出品标准要求的高低。
- 4、员工技术水准状况。
- 5、餐厅营业时间的长短。

确定厨房人员数量，较多采用的是按比例确定的方法。即按照餐位数和厨房各工种员工之间的比例确定。档次较高的饭店，一般13-15个餐位配1名烹饪生产人员；规模小或规格更高的特色餐饮部门，7-8个餐位配1名生产人员。

粤菜厨房内部员工配备比例一般为：1个炉头配备，7个生产人员。如2个炉头，配2个炉灶厨师，2个打荷，1个上杂，2个砧板，1个水台、大案(面点),1个洗碗，1个摘菜、煮饭，2个走楼梯(跑菜),2个插班。如果炉头数在6个以上，可设专职大案。其他菜系的厨房，炉灶与其他岗位人员(含加工、切配、打荷等)的比例是1:4,点心与冷菜工种人员的比例为1:1.

确定厨房生产人员数量，还可以根据厨房规模，设置厨房各工种岗位，将厨房所有工作任务分各岗位进行描述，进而确定各工种岗位完成其相应任务所需要的人手，汇总厨房用工数量。

团体膳食服务（食堂管理服务：提供全承包、半承包合作管理等形式的服务）这项服务是我们的服务主力。有关到您用餐的各种需求，我们全部帮您从规划到提供，一手包办（如食材、厨师派驻、菜单设计等相关厨务我方全部负责）。您将饭堂以合约制承包给“绿泉”，在签约之前可以试做，试做满意后再签合同。合同时间长短不限，合同期满后，若您愿意继续合作，再另行续约，但须在双方平等互利的基础上执行。合同有效期内，“绿泉”如未按合同约定的标准执行，您可以采取罚款或终止合约等措施，但您不得无故解除合约。

#### （一）、固定式承包

- 1、贵公司提供经营和服务场地、食品仓库、水电、燃料（可面议）、厨房人员宿舍。
- 2、我公司负责安排厨房服务人员,并承担厨房员工的一切工资、福利、社会保障等。
- 3、根据贵公司实际情况制定出伙食标准。
- 4、我方可垫付贵司的伙食费用，定期40天与贵司结算餐费（具体方式可面议），可让贵司享受先吃饭后付款的优质服务。

#### （二）、自由式承包（限定在500人以上客户）

- 1、贵公司提供经营和服务场地、食品仓库、水电、燃料（可面议）、厨房员工住宿。
2. 我公司实施自助餐式经营，员工以现金方式购取餐券就餐（或是使用IC卡就餐），自由选择，丰俭由人。
- 3、中式套餐类：每餐设有10多个菜式,自由选择,(汤类多以老火汤为主)价位2.5元起不等。
- 4、面点类：拉面、刀削面、热干面、炒面、凉面、水饺等，价位3元起不等。

#### （三）、特殊情况可以另行协商

- 1、新厂需要由我们投资厨房设备；
- 2、希望我们送盒饭；
- 3、只需我们送副食品等。

#### （四）、特别的服务

- 1、想贵公司所想，急贵公司所需：在饭堂承包期间，本公司将在每年夏季（即6-9月份）免费为员工提供凉茶、糖水、绿豆沙；冬季提供姜汤、预防感冒茶。还将根据贵公司的需要为贵公司员工提供各式精美小炒及相关的快餐服务，以满足各不同单位及不同员工不同的需要。
- 2、我方每年将作出让利加餐活动，给贵方员工带来集体大家庭的温馨。
- 3、根据贵司的伙食标准情况，我司将每月末为贵司员工免费加餐一次；
- 4、每逢国家法定节假日（元旦、春节、五一、端午、中秋、国庆节）免费加餐一次；

- 5、每月末为当月过生日的员工提供生日蛋糕一份；
- 6、为贵方厂庆、工厂特别日子提供礼品（礼金）赞助。

#### （五）、免费到贵司量身策划符合您所需要的供膳企划书

若是您的公司既有厨房、亦不缺厨师、不用担心菜色的变化、更不愁买不到物美价廉的食材...只觉得每次用餐时，大家常常乱成一堆，没办法享受愉悦的用餐时光.....。

帮您规划供膳动线，亦是我們提供的服务之一。我们秉持着过往无数的经验，由专业动线规划人才到您的餐厅，并为您改善成流畅的供膳动线，让您及同仁拥有愉悦的用餐时光。

中国餐饮行业发展的有利条件和机遇仍然很多，行业仍处于黄金发展期，中国餐饮行业也将继续保持平稳较快增长的发展格局。就餐饮市场而言，目前消费需求已悄然变化，大众消费成为时代发展的潮流；信息化、智能化正成为整个行业的发展方向。此外，随着餐饮企业文化的打造、餐饮工业化、健康养生、农餐对接及食品安全的日益重视，其发展趋势也将在2012年为凸显。总的来说，中国餐饮市场将呈现以下八个发展趋势：

#### 1、文化餐饮将成为餐饮典范

餐饮特别是会所餐饮在今后的发展中将加追求企业文化体系的塑造：装修文化、陈列文化、菜品文化、餐具文化、服务文化、服饰文化、员工团队文化等共同构建中国文化餐饮名店。

#### 2、农餐对接模式将得到进一步发展

农餐对接将进一步帮助餐饮企业降低经营成本，实现餐饮可追溯安全体系的建设。绿色基地将快速发展，从满足自身需要向礼品、商超、家庭发展。

#### 3、餐饮信息化带动作用日趋明显

信息化的应用将覆盖企业预订、采购、点餐、人员绩效考核、财务管理及客户关系管理等各个环节，促进餐饮企业实现降低运营成本、提高管理效益率、优化服务流程。

#### 4、大众化餐饮为餐饮市场的主流

在今年商务有关部门的重点工作中，早餐工程、厨房改造工程、绿色饭店将是财政支持的重点项目，引导多的餐饮企业加入到早餐工程、社区餐饮、商务快餐等领域，加大大众化餐饮连锁步伐。

#### 5、智能化自助餐餐饮比重不断加大

随着用工成本的增加，以自助火锅、中餐超市为代表的自助型餐饮企业将进一步增多。通过信息化、人性化的智能引导模式，多的让客人通过引导模块完成独立点餐用餐将得到推广普及。

#### 6、餐饮工业化、名菜名点半成品配送将持续快速发展

物业租金成本的提升推动了企业向工业化生产、中央厨房配送发展，推动企业进一步扩大前厅经营面积，降低采购成本、厨房用工成本，实现菜品出品标准化，同时降低了企业食品安全风险指数。

#### 7、健康养生餐饮引导餐饮新趋势

多的餐饮企业会加入到绿色养生企业的阵营，养生概念从原材料的健康养发展养生体系，即菜品原料辅料养生、烹饪加工数字化养身、餐饮服务养生推介、养生菜、养生管家、餐酒养生搭配，再融汇绿色装修材料、个人养生食谱打造、饮茶养生、养生礼品等系列产业的开发，把餐饮业真正打造成绿色养生产业。

#### 8、食品安全对企业的要求进一步加强

国内食品安全法规将加细化，餐饮企业食品安全意识继续增强，企业对供应商的审查要求将加严厉，六T管理、餐农对接等食品安全管理经验将得到进一步普及。