

# 工厂食堂承包 食堂承包 千喜鹤膳食

产品名称	工厂食堂承包 食堂承包 千喜鹤膳食
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

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，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。

千喜鹤膳食管理服务有限公司是一家经国家工商、卫生、劳动部门核准注册，专业承包饭堂、承包大中型企事业单位、学校、医院工厂饭堂、粮油蔬菜冻品调味品配送、厨房装修改造设计等一体化服务的绿色餐饮企业。自成立以来一直秉持低调务实的风格，竭诚为客户服务。我们深知“金杯银杯不如客户的口碑”，故而十分重视服务品质。

一路走来不断努力探索、实践、奋斗、进取，在各位朋友的悉心关怀下，已经发展成为一家以食堂承包管理为龙头、集种植、养殖、百货批发、农副产品配送为一身的专业化餐饮公司。千喜鹤的茁壮成长和日渐成熟，离不开新老客户的大力支持和公司团队的团结一致与奋力拼搏。为了更好的适应市场的不断发展和顾客日益提高的需求，我们更注重企业文化的建设和改革，把为企事业单位、公司团体等各界客户提供健康实惠的食材和专业化的营养配餐作为我们的服务目标，真正切实改善膳食的科学营养指标，提高生活品质，用更好的服务回馈社会。

千喜鹤膳食管理服务有限公司将继续秉承“卫生、营养、专业、诚信”的原则，以客户为中心，采取虚心进取的态度，踏实贴心的服务，竭诚为广大企业提供健康有营养的膳食服务。

### 实行精细化管理的根本在制度

俗话说：“没有规矩，不成方圆”。规矩就是规章制度，是我们应该遵守的，用来规范我们行为的规则、条文，它保证了良好的秩序，是各项食堂成功的重要保证。实行精细管理是一项长期、艰苦、细致的工作，要由浅入深，循序渐进，不能一蹴而就。只有基础管理进行长期的细化，使其根植于管理创新之

中，渗透到日常管理之中，融会于生产经营之中，才能营造出一种无形的约束力。制度不是一层不变的，它是一个动态的过程，必须在实践中针对食堂的发展不断修订、必须针对新情况、新要求不断完善、补充各项管理制度和工作标准，真正建立起一套科学、规范、操作性强的制度体系，才能形成一种具有强大动力的管理方式和运行机制。使广大职工在一种动态管理中不断完善自我，使食堂在动态管理中不断得以创新，进而实现管理中的人本内涵，发挥精细化管理的作用。