

# 食堂外包 集体团膳 食堂承包 食堂托管 餐饮管理 快餐配送

产品名称	食堂外包 集体团膳 食堂承包 食堂托管 餐饮管理 快餐配送
公司名称	南京绿闽餐饮管理有限公司
价格	9.00/份
规格参数	9999999999:份
公司地址	南京市江宁区科建路168号
联系电话	86-02568665601 13851765285

## 产品详情

南京绿闽餐饮管理有限公司是一家经国家工商、税务、卫生、劳动部门核准注册，专业承包食堂（员工食堂、医院食堂、学校食堂、大厦食堂、园区食堂等），食堂托管，食堂承包、团膳服务、快餐配送、蔬菜粮油配送，厨房设计，等食堂管理一体化的餐饮公司。公司从原来立足于上海本地的服务商发展到拥有400多名专业人员，目前在长三角地区已为70多家企业提供专业的食堂管理服务，现日供餐总量超过12万多份。本着诚信、优质的经营原则，精细的规范化管理，敬业的标准化服务，公司在发展中得到各服务企业领导及员工的肯定及好评。着眼于未来，为了更好的为客户提供后勤服务，公司现已经和多家的餐饮管理公司携手合作、联合经营，通过采购渠道共享、食堂管理人员共享、管理经验共享等渠道，共同打造行业最大的餐饮管理连锁机构。

食堂外包简单点说就是企业、公司以及学校将其职工就餐场所（即食堂）全部承包给专业的餐饮管理公司来运营，从而节省企业经营成本！

我们参考一下摘自南京绿闽餐饮管理公司的一个食堂外包与传统食堂管理的优劣对比：

自办餐饮问题与选择专业食堂外包的优势：1 采购人员专业性不够，食材品质不稳定。专业采购人员以丰富的经验，严格的食材把关过程，经品检部取样化验，iqc检验，因而食材品质具有保障。与零售商进货，已转多手，新鲜度极差，自有蔬菜基地、养殖基地、专业物流配送，由产地直接送达客户，省去流通环节，新鲜度较好。日用餐量约上万人集中供输，大幅降低食材成本。专业营养师开菜单，定期推出新菜色，让您的餐食多样化。2 因属本工厂员工，故无服务意识，浪费较无责任感，成本无形提高。经过专业培训，改善员工服务态度，落实卫生及提高厨务技能，抑制浪费，大大提高饮食质量。无法持续改善问题。设有客户意见箱，并尽心尽力改善问题，持续追踪。烹调口味不变，厨务操作过程无专业管理，厨师级别难于识辨。实施厨师轮调制度，竞争上岗，让口味多样化，常创新。3 个人卫生习惯极差。定期卫生教育，保持良好的个人卫生习惯。工作环境零乱，没有整理、整顿。贯彻整理、整顿、清扫、清洁、素养、服务、速度、安全8s系统，定期检核，评比。厨务人员与员工属同事关系，有意见也是敢怒不敢言。“顾客就是上帝”，员工就是我们的顾客，工人可以尽情享受“上帝的待遇”。食材现金采购，往往产生采购员舞弊和加重企业现金流量。不需每日现金采购，减少企业现金流量，且竞争承包，大大提高员工饮食质量。一、我们的宗旨：1、规范化的管理，标准化的服务。2、广泛收集各种餐饮信息，定期对膳食进行营养分析，适时调节员工的不同口味，努力提高员工的伙食质量。3、适时采纳员工的合理建议，积极接受员工的监督，以便能使我们的工作持续不断的改进和完善。二、管理方式：公司秉承“规范经营，诚信服务”为经营概念，以务实的经营作风，科学的管理方式。

### 三、经营理念:

以“优质服务为基础、以品质、环保、便利、营养为主题，以顾客满意为目的”的经营理念。

四、我们的服务:1、实力雄厚的厨师队伍 2、现炒现送，美味可口 3. 专人定位，服务到家。

食堂外包/食堂承包/餐饮管理/食堂托管/承包食堂/食堂管理/餐饮服务/团膳