

湖北承包工地食堂 武汉既来之餐饮管理

产品名称	湖北承包工地食堂 武汉既来之餐饮管理
公司名称	武汉既来之餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东西湖区革新大道388-1号
联系电话	15392959599

产品详情

厨房之管理

1.1 厨工守则，卫生条例

1.1.1 严格遵守公司各项规定，讲究个人卫生、勤剪指甲、勤理发、不要随地吐痰。

1.1.2 工作时必须自查食物是否变质、变味现象，发现问题及时处理。

1.1.3 工作时要穿工作服，严禁上班时吸烟。

1.1.4 严格按照食品卫生要求去操作，防止食物中毒。

1.1.5 洗干净后的餐具要整理齐备且有规律地摆好。

1.1.6 工作中严格按伙食标准精打细算，以最大限度内尽量做到色香味，花样、品种多样化。

1.1.7 整个烹食过程必须认真清洗干净并按时、按质、按量供给。

1.1.8 每天清理，每月三次大扫除，确保厨房环境卫生。

餐饮业的经营通常有以下七个方面指标，承包工地食堂，即：经营营业收入，经营直接成本，人力和人力资源费用，能源费用，设备维护费用。餐厅经营是否有利可图，关键是管理人员对前六个方面的管理所产生的业绩。而做好经营运作计划是餐饮能否成功的重要关键。

在制订经营运作计划时，事先要对本地区的餐饮市场进行有效的综合调查，根据上述内容获取一手详细资料。然后测算出本餐厅的经营保本点，以次来制定与本餐厅切合实际的营业收入指标、成本费用指标、利润指标、等各种经营指标。

行业政策法规不健全，缺乏管理

由于目前投资食堂承包业的政策和法律环境不健全，这在某种程度上阻碍了发达国家、发达地区品牌企业的进入，食堂承包行业内部相应规范与标准的缺失正在影响食堂承包行业的进一步发展。由于市场不规范，也没有针对食堂承包行业的具体法律法规和税收规定，国家每年目前在食堂承包市场上征收上来的利税还不到100亿。

湖北承包工地食堂-武汉既来之餐饮管理由武汉既来之餐饮管理有限公司提供。武汉既来之餐饮管理有限公司（whjlzcy.tz1288.com）在宾馆、餐饮这一领域倾注了无限的热忱和热情，既来之餐饮一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：林总。同时本公司（www.stcb6.cn）还是从事食堂承包，工地食堂承包，学校食堂承包的厂家，欢迎来电咨询。