

三山区食堂承包管理 芜湖名益餐饮管理 食堂承包管理经营方案

产品名称	三山区食堂承包管理 芜湖名益餐饮管理 食堂承包管理经营方案
公司名称	芜湖名益餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖市鸠江区官陡门路98号博通科技园名益餐饮 管理有限公司
联系电话	18949408268 18949408268

产品详情

食堂承包公司操作流程介绍

食堂承包公司操作流程分析：一食堂承包采购流程：1、统一采购，三山区食堂承包管理，统一配送，规范化运作降低食材成本给客户方大利益。

2、南北风味，菜色多样，作法灵活，可不定期调换厨师，更新口味。东莞粮油配送

3、多年食堂运作经验，人才专业，导入ISO9001：2000版质量管理体系，实施标准化现场管理作业。

4、我们宗旨“用心服务，诚信为本”，教育员工遵守厂方各项规章制度，配合厂方有关部门管理食堂。

二、食堂承包作业流程：a、肉类、鱼类必须清洗干净，切配好、炒前必须放入冰柜中冷藏、防止变味。

b、蔬菜认真挑选，去尽黄叶、根茎、夹杂物，清洗两次过后必须再浸泡半小时，方可下锅炒。

c、瓜果菜必须去皮挑尽芽眼洗净，洗净的菜用盆或胶篮装好，盖上纱布放在架上，不得放在地板上。

d、大米要挑尽异物再用水淘洗干净，洗净待用的大米用篮装好必须放在架子上，防止脏水溅入。

e、加工食品前，工作人员必须用消毒水洗手方能操作，生、熟食砧板、刀具必须分开使用和保管。

f、烹制食品必须煮熟煮透，不得烧焦烧糊，咸淡适中口味佳。

经常在食堂吃饭的人都有这样的体验，每次走进食堂看见好几样菜总会觉得非常赏心悦目。但是，每次

总是这些菜，久而久之就会觉得缺乏魅力。要想让员工吃不腻，食堂承包商就得花些心思，既要保证菜品的营养，还要保障菜品的数量。这是食堂承包商需要考虑的问题。

介绍一下名益食堂承包如何解决这个问题？1、经常更换食堂菜谱相信大家看字面就能知道这句话的意思了，经常更换食堂菜谱，食堂承包管理哪家好，当然也不是让大家每天不重样，这毕竟实施起来也是一项庞大的工程，大家只需要在现有的菜谱上面不定时加上一些新的菜品。然后可以将员工平时不怎么喜欢，点餐比较少的菜品取消。为了满足不同的口味要求，可以将一些特色菜和地方进行结合，让就餐职工在这里能吃出家味道。

二、注意荤素搭配。有些职员之所以吃腻了食堂的饭菜，不是因为食堂的菜不好，而是因为荤素搭配不合理。一般来说，食堂承包管理经营方案，食堂的菜品以清淡为主，如果是荤菜，那么，就要搭配上适量的素菜，这样才能冲淡荤菜油腻的感觉。

3、做好交流考察，了解员工的口味和评价，员工食堂承包管理规定，在菜品上做出改变。

芜湖名益工地食堂承包管理经营：施工班组人员就餐可以使用就餐券、刷1卡式或现金支付的形式进行。初步预算400人以内工地食堂餐费价格为：早餐按2元/人，中餐和晚餐按6元/人标准执行。如需准确评估工地食堂承包价格标准餐费，我方需具体了解施工方以下条件：1、按照施工方的约定，该工程开工日期到竣工日期的合作总天数；

2、工地食堂承包每天大约有多少人就餐；

3、如人员较多，是否需要划分就餐场所；

4、工地是否允许经营小卖部；

5、已有工地食堂，我方入驻即可；或是我方筹备搭建工地食堂。

如较大型工地食堂承包，我司会提出以美食广场形式的承包方案，按照每碟菜分别定价，每餐提供多款选择，品种有小炒、卤菜、凉拌菜、精美小食等，价格为1-15元多个级别的餐费标准提供餐，工地工人与项目部职工可以按照自己的喜好自由选择。

三山区食堂承包管理-芜湖名益餐饮管理-食堂承包管理经营方案由芜湖名益餐饮管理有限公司提供。芜湖名益餐饮管理有限公司（www.mingyicanyin.com）是从事“餐饮管理,餐饮配送”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：孙总。