

食堂对外承包 芜湖食堂承包 合肥海氏惠杰餐饮公司

产品名称	食堂对外承包 芜湖食堂承包 合肥海氏惠杰餐饮公司
公司名称	合肥海氏惠杰餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥市新站区武里山路1399号
联系电话	13866662350

产品详情

如何防止食堂承包的餐点里混有异物

1.采购回来的食材立即仔细清洗

不管是蔬菜还是肉制品，食堂对外承包，只要是没有经过加工的食材，都有可能混有泥土或者青虫等异物。所以一定要仔细的进行彻底清洗。千万不能只图效率省事，直接用水一大筐的清洗，叶面缝隙中残留的食材会洗不干净。需要将食材按照要求一点一点仔细清洗，挑出异物。

2.食品制作流程中一定要正规穿戴

不管是餐饮一线的哪一个部分，基本的服装要求一定要做好：帽子、口罩、厨师服。这三样是必须要做到的，在厨房的厨师和在打餐处的人还要求需要穿戴手套。完全封闭的帽子可以包裹住头发防止落发飞到菜里。口罩可以防止说话的时候口水飞溅。厨师服可以保护自己的衣服的同时事，因为厨师服的构造比较简单。

食堂承包应该如何正确管理？

现场控制。所谓的现场控制，就是指对正在进行的食堂服务所实施的现场监督，使其程序化、规范化，工地食堂承包，并对意外事件快速完善的处理。现场控制的主要内容有四点，分别是：服务程序。上菜时机。上菜时机就需要根据菜肴的烹制时间、宾客的点餐先后顺序、宾客用餐的速度，芜湖食堂承包，有节奏的上菜。

意外事件。食堂服务是容易引起宾客的投诉面对面的直接服务。万一引起投诉，主管必须要快速的采取有效的措施，以防止事态扩大，影响其他宾客的就餐情绪。

优质食堂承包商需要具备的重要条件

1、承包商要具备相当规模的物流中心

生产是靠利润来维持的，那么利润从哪里获取？是靠剥削员工还是赚取物料中间商的差价呢？保证饭菜质量的关键是具有集中采购大量批发的大型物流中心。

2、承包商要有一定的投资规模

在承包之前，必须对承包商的投资规模，经济实力进行实地考察，参观所承包的工厂对照是否与其宣传资料相符。以防借厂参观倒卖和约以及承包给仅有一个简易办公室的空壳公司的事件。

食堂对外承包-芜湖食堂承包-合肥海氏惠杰餐饮公司(查看)由合肥海氏惠杰餐饮管理有限公司提供。合肥海氏惠杰餐饮管理有限公司（www.hfstcb.com）位于合肥市新站区武里山路1399号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前合肥海氏惠杰在宾馆、餐饮中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。合肥海氏惠杰取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。合肥海氏惠杰全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。