

单位食堂承包 芜湖毅丰达餐饮公司 芜湖食堂承包

产品名称	单位食堂承包 芜湖毅丰达餐饮公司 芜湖食堂承包
公司名称	芜湖毅丰达餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖市鸠江区万春东路96号
联系电话	18855309110

产品详情

餐饮是服务性行业，食堂经营也不例外。若是企业自营食堂时，厨房员工与车间生产员工均属工厂企业同事，无所谓谁服务谁，谁伺候谁；“我炒好我的菜就行了”，“我清洁好地板就OK了”；服务意识就无从谈起，那样将会使得用餐员工得不到应有的服务，反而会小心翼翼生怕得罪食堂人员。这样不利于工厂企业留住员工，同时不利于招工。

做出好菜是要花时间与劳力的，从列菜谱、采购、选材、配菜、配色、切工、配料、火候控制到出品温控等，一环扣一环都必须认认真真；如果都轻视这些环节而又没人去管控，有谁愿意再做这么复杂的工序呢？

而这些在专业的食堂承包公司那里都是一个必须的流程，由主管管控，职工食堂承包多少钱，各班组人员执行。并且有的厨师一经就餐员工投诉炒菜的饭菜不符口味都有可能随时被更换掉。

食堂外包改变了企业和员工之间的关系，烦恼之事就变得简单明了。企业与就餐员工同一立场，并对食堂监督到位；如此在餐饮方面，既可避免工厂企业与员工直接对撞而造成矛盾，又可毫无顾忌的监视食堂运作，单位食堂承包，针对菜肴出品质量，并作出相应的警告与处罚。相对于企业的自营食堂，此项足以让企业在食堂餐饮方面更省钱！

食堂承包分餐流程和制度

食堂承包分餐时要遵照流程，打饭、打汤、打菜都要有专人把持；打饭、汤、菜的勺子、夹子都要专用，工厂食堂承包新动力餐饮介绍说：互相间不能混用；当菜易串味时，打菜的工具也不得混用，即同个勺子，不得打两种易串味的菜，比如辣的和不太辣的菜；暂时没有打到的一些食物必须加盖盖好，以防变凉。

食堂承包打饭的时候，单位食堂承包合同，把打好汤的碗放在托盘中时，托盘中要垫一个网板，以防就餐人的手被碗底沾上的汤弄脏；打菜的时候，每个人的份量必须保证均匀，事业单位食堂承包厂家，不得

少于所规定的量，单位食堂承包经营方案，也不得多于5%；菜的搭配要合适，荤和素、汤和干必须保证均匀；对于易变色的青菜等，需要分多次频繁放入保温池中。

食堂承包分餐时，如果青菜变得太黄等，做废除处置惩罚；对于没有放入保温池，常温保管的饭菜也就是10度到60度保管的饭菜，工厂食堂承包新动力餐饮介绍说：从出锅到生存逾越2小时必需退给厨房重新加热，经过加热处理过之后才能继续食用；供职人员如若发现有异常的，不得调配，不得陈诉仆人实际情况，立刻且向部属领导反映。

另外，打饭菜时，专业食堂承包公司，菜汤尽可能不要滴落到台面上；台面要保证每隔15分钟清洁一次，芜湖食堂承包，确保干净的台面；抹布也要常换，防止细菌滋生；效能主管分餐时要及时地了解饭菜的状况，实时与厨房做好相互沟通，不断呈现新的饭菜的状况。

工地食堂承包方案：通常情况下，我公司会以独立核算、自负盈亏的方式入驻工地食堂（可根据实际情况协商工地饭堂承包模式），施工方仅提供厨房食堂以及经营场所所需的电源和水源，哪家食堂承包公司好，关于水电费、柴火费我司都会自行承担。

工地食堂承包经营计划：施工班组人员就餐可以使用就餐券、刷IC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；
- 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。

单位食堂承包-芜湖毅丰达餐饮公司-芜湖食堂承包由芜湖毅丰达餐饮管理有限公司提供。芜湖毅丰达餐饮管理有限公司（www.yfdcy.cn）是安徽芜湖，宾馆、餐饮的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在芜湖毅丰达领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创芜湖毅丰达更加美好的未来。