

宝安食堂承包 万家欢广州公司 单位食堂承包

产品名称	宝安食堂承包 万家欢广州公司 单位食堂承包
公司名称	广东省万家欢企业管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省佛山市禅城区佛山大道60号
联系电话	13690255888 13690255888

产品详情

科技园、创意园里以办公室居多，通常都是朝九晚五的工作时间，为了节省时间，在中午，园区内几乎所有的公司职员、白领、包括一些公司领导，都会选择在园区食堂内就餐，以我公司对以往承包科技园食堂的丰富经验，按照一个中午2000人就餐，早餐、晚餐各500人就餐，制定如下就餐方案。

服务范围：科技园、工业园、创意园的大型食堂团膳。

计划设置6个特色窗口，便利店一家，可根据需要设置总经理级别餐厅。

标准餐	500人-1500人	2000人-2500人	2500人以上
早餐标准	3-5元	3.5元	3元
中餐标准	7-9元	6-8元	5-6元
晚餐标准	7-9元	6-8元	5-6元

科技园食堂人员配置经理：1人，厨师长：1人，厨师：3人，切配工：3人，洗碗：2人，分餐员：3人，工地食堂承包，保洁员：4人，仓管员：1人，品控员：1人，充值员：1人。合计：20人科技园食堂就餐制度1、食堂透明化管理，单位食堂承包，每天买回来的菜品价格会在当天公布于食堂告示栏。

2、厨师两人每组，轮流采购菜品一周，厨师会提前公布三天内容的菜单，均在成本标准控制之内。

3、菜单编制由园区各单位派人与食堂厨师共同商定，研究饭菜营养搭配与口味更换。

4、后勤主管对食堂的每笔开支在数量上、价格上、质量上都严格审核，园区各单位的员工有权随时进行不定期检查。

- 5、普通餐厅打菜窗口分布，根据现场窗口提示。
- 6、打饭打菜按秩序排队，文明就餐，不得插队、扰乱秩序。
- 7、安保要协助配合食堂的纪律与秩序管理。

严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，宝安食堂承包，保障就餐者的身体健康。学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营，食品从业人员每年必须体检一次，持有效的健康证和培训合格证后方可上岗，凡有病的人员，坚决予以辞退。

进入食堂的各种原料，全部实行定点采购，确保食品质量。认真执行卫生“五四”制：由原料到成品实行“四不”制度，即采购员不买腐烂变质原料；保管员不收腐烂变质原料；加工人员不用腐烂变质原料；售食品人员不卖腐烂变质食品。

- 1、成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。
- 2、用具实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。
- 3、环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。
- 4、个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服；勤换工作服。
- 5、定时做好餐具消毒工作，防止交叉污染；食品实行“五隔离”，即主食与副食、生与熟、成品与半成品，食品与杂食不得混放；生、熟食刀案及冷荤配餐用具必须分开专用，并有明显标志。

食品储存、加工与供应

- 1、食品供应坚持文明服务，建立服务规范，改善服务方式，尽量缩短就餐人员排队时间，努力为员工提供热情、方便、快捷的服务。就餐环境干净舒适、秩序良好。
- 2、食品应分类摆放，生熟分开，容易腐烂变质食品在加工前要特别做好冷藏保鲜工作，所有食品要注意防火、防盗、防鼠、防虫、防霉变、防残损。
- 3、食品加工要加强计划性，建立每周食谱制，制定食品质量标准，建立各项操作规程，采用先进的生产技术，做到食品加工时间省，损耗小，质量优。

万家欢餐饮公司基于现有的企业食堂管理模式，创新打造便捷的食堂订餐及就餐模式，可实现精准备餐/

采购、杜绝浪费/腐烂、加强员工和企业食堂的互动、提升员工就餐体验和食堂服务水平，从而提升员工的归属感及凝聚力。同时万家欢餐饮公司食堂具备强大的管理功能，承包大学食堂，不仅包括采购、成本、库存、报表、人员权限、饭卡管理等基础食堂管理功能，还有食堂总部管控能力，能满足所有规模的食堂管理需求。

宝安食堂承包-万家欢广州公司-单位食堂承包由广东省万家欢企业管理服务有限公司提供。广东省万家欢企业管理服务有限公司（www.wjh88.cn）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！