

食堂承包价格 德膳源膳食 遵义食堂承包

产品名称	食堂承包价格 德膳源膳食 遵义食堂承包
公司名称	东莞市德膳源膳食管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞中堂镇107国道中堂大桥旁耀鸿大厦303A
联系电话	18664511081

产品详情

找正规的食堂承包公司重要吗？找正规的食堂承包公司重要吗？首先我们要清楚到食堂承包已经成为许多公司工厂的不二选择，因此许多大大小小的饭堂承包公司就冒出来，导致食堂承包行业的质量参差不齐，那么今天我们就来看看找正规的食堂承包公司到底有多重要！

如何寻找正规的食堂承包公司，食堂承包的意义不仅仅在于满足员工吃饱的问题上，遵义食堂承包，而是要在健康和卫生的基础上做到员工吃好、吃饱。因为社会化的分工，员工食堂承包，注定了食堂承包服务比传统的自己经营饭堂或者承包给私人好，管理的完不正规的餐饮承包的特点：

- 1、窗口少、打饭慢、指甲长、不戴手套、饭菜中多次出现蚊虫和头发等等。
- 2、部分工作人员态度恶劣，饭菜品种太过单一。
- 3、饭菜价格高，菜的质量不好，有臭味。
- 4、鱼鳞未刮干净，猪鸡鸭等肉留有许多毛。
- 5、菜系少不能满足员工KOU味。

营养早餐三大原则

早餐注意事项：

- 1、要摄入足够多的水分。早餐要摄入至少500毫升水分，既可帮助消化，又可为身体补充水分、排除废物、降低血液粘稠度。起床后先喝一杯淡蜂蜜水或白开水滋润肠胃是养生的秘诀之一。如果早晨进行体

育锻炼，先喝水，食堂承包协议，然后出门锻炼。

2、不宜经常食用油炸食物。油炸类食品脂肪含量高，胃肠难以承受，容易出现不良，还易诱发胆、胰疾患，或使这类疾病复发、加重。此外，多次使用过的油里往往会有较多的致物质，如果常吃油炸食品，可增加患危险。

3、食物应当容易消化。早晨起床之后，多数人食欲不强，消化能力也比较弱。所以，早餐食物必须容易消化、营养丰富又不过于油腻。特别要注意食物不宜太凉，因为凉食物会降低肠胃的消化能力，而且在夏季里容易引起腹泻等问题。

东莞市德膳源膳食管理服务有限公司是一家从事工厂、学校、医院、银行等企事业单位食堂承包管理、食材配送、咨询的自产自销专业机构.主要业务：东莞饭堂承包，东莞食堂承包，东莞膳食公司，广州工厂食堂承包，欢迎来电咨询

韭菜竟然有这么多益处

【营养成分】

每百克鲜韭菜中含胡萝卜素3.12毫克，维生素C 39毫克，钙84毫克，磷43毫克，铁8.9毫克，膳食纤维1.2克，尤其是维生素C的含量为番茄的4倍。此外还含有较多的脂肪、蛋白质和辛香挥发物——硫化烯。

东莞市德膳源膳食管理服务有限公司是一家从事工厂、学校、医院、银行等企事业单位食堂承包管理、食材配送、咨询的自产自销专业机构.主要业务：东莞饭堂承包，东莞食堂承包，东莞膳食公司，广州工厂食堂承包，欢迎来电咨询

食堂承包价格-德膳源膳食(在线咨询)-遵义食堂承包由东莞市德膳源膳食管理服务有限公司提供。行路致远，砥砺前行。东莞市德膳源膳食管理服务有限公司（www.dgdsy168.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为宾馆、餐饮具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.dsystcb.com.cn）还是从事深圳饭堂承包公司，深圳食堂承包公司，深圳膳食公司的服务商，欢迎来电咨询。