

# 膳食管理 泰鑫近百家承包案例 工厂膳食管理

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 膳食管理 泰鑫近百家承包案例 工厂膳食管理 |
| 公司名称 | 东莞市泰鑫膳食管理服务有限公司       |
| 价格   | 面议                    |
| 规格参数 |                       |
| 公司地址 | 东莞市桥头镇莲城社区工商三街67号     |
| 联系电话 | 13580803425           |

## 产品详情

学校承包饭堂 食堂承包商 职工食堂承包

### 蔬菜食品的安全问题

用流水洗菜即能去

据报道，很多人买回蔬菜之后，由于忧虑其外表有，都喜欢将其放在水中或盐水中浸泡半个小时摆布。这个方法果真有利于食物安全吗？

一项的研讨给了我们答案：和直接清洁蔬菜比较，浸泡蔬菜会添加蔬菜中的亚。送菜公司研讨发现，用盐水泡蔬菜并不比加洗洁精然后用自来水漂洗去掉的作用非常好。

研讨证明，用洗洁精洗过，然后再漂洗洁净，蔬菜中的亚含量低于用清水浸泡20分钟的样品。研讨以为，重庆蔬菜配送中心能够是由于浸泡是一种无氧状况，有利于进步还原酶的活性，下降亚还原酶的活性，然后进步亚在蔬菜中的含量。长期的浸泡还能够让叶片破损，使养分成分丢失。

刚刚采收的新鲜蔬菜亚含量微乎其微。而蔬菜在室温下贮藏1~3天，其间的亚会到达顶峰；冷藏条件下，3~5天到达顶峰。菠菜、小白菜等绿叶蔬菜亚发生量格外大，冰箱贮藏的作用远远好于室温贮藏；黄瓜和马铃薯等蔬菜区别就没有那么显着。

冬储大白菜因贮藏多日，其间的和亚含量反而有所下降，这能够是由于贮藏过程中养分损耗或亚转化成了其他含氮物质。

食堂承包 饭堂承包 承包饭堂

## 东莞食堂承包的管理方式有哪些

东莞食堂承包餐饮服务的新理念就是说利用市场经济体制的基本原则，而已不再是初期的计划时期，消费者消费的可选择性小，消费的不理智造成初期的餐饮经营人是以“走一步算一步”。由于早期的餐饮市场供不应求，而现如今餐饮市场已从卖方市场转到买方市场，及其消费者消费核心理念也日趋完善。

### 一、东莞食堂承包市场运营的精准定位

- 1、本地的生活习惯饮食爱好：包含：菜式的原材料、配料是不是便购置。本地人对菜式的口感要求，学校膳食管理，制做方法的接受度，价格接纳程度等。
- 2、就餐人员就餐的方式；本地消费者市场的消费观念是趋向一个什么样的状态，是公司聚餐为主或是公款吃喝或是家庭酒宴居多。
- 3、就餐工作人员的交通出行方法；此点至关重要，也决定了一个餐厅的所在位置的开店选址，是不是有益于消费者方便就餐。
- 4、就餐环境的布局，大家对就餐环境的要求更多，特别是在是就餐环境的室内通风、就餐室内空间及日常生活清洁卫生是不是有充足的具体措施。

### 二、东莞食堂承包经营场所的布局

- 1、餐厅厨房的机器设备配备与餐位的配比。
- 2、餐厅厨房特色菜与楼面服务项目的相互配合工作。
- 3、卫生防疫基础设施，机器设备的配备。
- 4、水、电、照明灯具的引入及操纵。

### 三、东莞食堂承包工作人员

- 1、每一名在职员工都是有自身的工作岗位名称、职务级别、相互配合工作人员、工作岗位工作职责、工作产品质量标准。
- 2、详细描述各部门工作人员之间的隶属关系，并推行逐步报告，逐级负责制的工作方法。
- 3、制订严苛的培训方案，包含日常生活学习培训及计划学习培训。
- 4、明确规定每个工作岗位的薪资状况及相对应的奖励机制。
- 5、东莞食堂承包要合理树立外界消费者与内部消费者的基本概念。内部消费者就是说直接服务项目客人的一线在职员工，做为管理层及二线部门是为内部消费者（一线在职员工）服务项目的人。为“内部消费者”服务项目的工作搞好了，才可以搞好外界顾客服务的工作。

食堂承包 饭堂承包 承包饭堂

东莞饭堂承包公司提供专业服务

东莞饭堂承包公司标准化管理，提供专业化服务，泰鑫膳食采用标准化现代企业管理运作，掌握食品安全和食堂安全的关键点与知识点，食堂承包产业的良好发展，东莞饭堂承包员工管理实行考核制度，实行持证上岗，定期举行员工技能培训，工厂膳食管理，不断提升员工服务质量。

东莞饭堂承包公司菜式丰富多样，不断开发新菜式，聘请中专业厨师，按需配备川、湘、粤菜系厨师，配备公共营养师，膳食管理，均衡营养，科学搭配，保证饮食健康及安全，根据季节变化，不断推出新菜式，膳食管理公司，让员工永远吃不腻。

东莞饭堂承包公司原材料新鲜，保障食品安全，蔬菜种植基地，养殖场与大型批发结合，统一采购与配送所有采购的食品如：鱼、肉、菜等均选用优质新鲜且经肉联厂及门监认的食品。严格食品检测、农残检测，保障食品安全。

东莞饭堂承包食品留样48小时，保证食品绿色安全。每月一次餐具、农产品残留检测、油烟排放达标检测、以及厨房每月4次除四害消杀工作，从源头管控食品健康。

东莞饭堂承包公司从食堂承包到后期运营管理，我们将提供前期的餐饮解决方案、原厂厨具供应、无公害农产品供应、专业餐饮设计公司、专业餐厅策划装修公司、定制个性化用餐餐具、等一整套完善的供应链服务，高效的为您省心、省力、省钱。