

# 餐饮管理公司 凤岗餐饮管理 泰鑫餐饮经验丰富

产品名称	餐饮管理公司 凤岗餐饮管理 泰鑫餐饮经验丰富
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

食堂承包 饭堂承包 承包饭堂

东莞食堂承包公司的成本

公司想要减少用餐成本，员工餐饮管理，就要挑选专业的东莞食堂承包！现如今，各行各业开始关注员工的健康饮题。其实，说到健康饮食并不需要花费很大的成本，由于现在很多公司的食堂都承包给专业的东莞食堂承包公司。这种东莞食堂承包方法省时省力，既可以为员工提供营养美味的饭菜，又可以让员工用更多的激情投入到工作之中去。那么东莞食堂承包需要多少成本呢？

倘若是一个日均500餐的工厂，需要一个小时以内完成用餐，那么起码的主食+荤菜+素菜需要十个用餐窗口，包含后勤洗碗阿姨等等员工少需要二十人左右，再加上食材水电燃气等费用，这些支出总额在营业额之中是不小的一部分。大伙儿挑选专业的食堂承包，肯定是公司想要减少用餐成本的方法。在这里东莞食堂承包为大伙儿介绍几点挑选的技巧，希望可以帮助到大伙儿。

1.在挑选东莞食堂承包公司时，要实地考察食堂承包公司的投资范围，谨慎审核评价食堂承包公司的经济实力，参观所承包的工厂食堂，与其宣传材料做对比，看能不能相符合。

2.其次，大伙儿要查询食堂承包公司对团队的管理，由于食堂生意都较为分散，当老板的不可能只顾一家工厂，那么靠什么来保持每个食堂的饭菜质量、卫生、服务的质量稳定呢。

食堂承包 饭堂承包 承包饭堂

食堂承包合作经营模式共有哪几种？

“民以食为天”，单位食堂提供的一日三餐，凤岗餐饮管理，亿万大众都需要，现代化企事业单位的后勤推进，食堂由单位的附属部门逐渐转变成为自主经营、自负盈亏的经营实体，随着社会经济的发展，食堂业已成为一个专门的行业，食堂经营模式可分为如下四种：

### 1、自主经营模式

自主经营的食堂是由食堂所服务的单位排除人员组成自己的管理团队，为单位的工作人员提供用餐服务。自主经营模式的食堂是传统的形式，随着后勤社会化改革的推进，这种食堂逐渐减少。

### 2、委托管理模式

委托管理的食堂是由食堂所服务的机构投资兴建的，有的甚至配备好所有的设备、餐桌椅，再将食堂委托给专业的食堂管理公司经营，实现所有权和经营权的分离。食堂的所有者通过委托管理，既要实现一定的收益，也要对经营方的工作绩效进行监督。有的食堂所有者甚至会主动放弃利益，将食堂的服务质量作为目标。

### 3、委托经营模式

委托经营模式食堂是一种服务外包行为，业主方通过招标的方式将本单位人员的用餐服务全部委托给专业对食堂管理公司，食堂的投资建设、管理运营等事宜全部由经营方负责。这种经营模式的食堂对承包方来说有较大的风险，但预期的收益也会更高。

近年来，有许多学校通过项目融资的形式，吸引投资方兴建食堂，投资方的回报是食堂简称后若干年的经营权（一般在15年左右），合同期满后，由校方收回食堂的所有权，在这样的情况下，许多地产开发商与专业的餐饮管理公司合作，共同参与学校的食堂项目招标，通过发挥各自的优势，实现。

### 4、合作经营模式

合作经营模式是由食堂所有者和食堂管理公司合作经营食堂。这种食堂的股份由业主方和食堂管理公司持有。业主方以土地、建筑、设备等固定资产和食堂的经营权入股，食堂管理公司以人员、技术、管理和流动资金等入股，双方发挥各自的优势，工担风险，共享收益。合作经营模式在我国的食堂中并不占主流，但有成功的返利。

## 工厂食堂承包商 学校承包食堂

### 工厂食堂承包的注意事项

目前工厂食堂承包成为众多大型公司的主要选择，选择一个专业的食堂承包公司是每个企业应有的责任，一个食堂承包公司的好坏可以直接影响员工的工作效率。因此企业在签订食堂承包合同签，需要注意很多方方面面，以便后续经营不善给自己公司带来不必要的麻烦和损失，那么工厂食堂承包前要注意什么呢下面笔者就为大家具体介绍一下。

#### 1、考察是否具备工厂食堂承包经验

工厂食堂承包前先考察一些食堂承包公司是否有上百人上千人的工厂食堂承包经验，不能选择那些没有经营能力且只注重经营利润的承包商。一个好的食堂承包公司必须具备对经营成本有很好的掌握能力，从而为客户带来的服务。

## 2、参观相关资料是否属实

参观所承包的食堂对照其宣传资料是否相符，在和食堂承包商签订合同前要仔细查看他们提供的资料，学校餐饮管理，并做好实地的考察，看看情况是否属实，这也是为了保障你自己的合法利益。

## 3、是否具备管理模式

承包饭堂公司是否具备成功的饭堂管理模式，在承包饭堂公司是否具备成功的饭堂管理模式，是要进行重点评估的内容，因此要求承包饭堂公司解说及提供管理模式，并实地考察管理藏匿的实话效果

## 4、是否具备配送模式

是否具备成型、稳定和品种齐全的蔬菜配送模式，具备集中采购大量批发的大型物流中心是能否保证饭菜质量的关键，可以很大程度上降低公司开支成本，并且也可以确保食堂食品安全。通过以上我们大致了解了工厂食堂承包前需要注意什么，餐饮管理公司，另外，需要履行承包合同的约定且具备国家关于餐饮业企业相关规定的要求，包括但不限于工商、消防、卫生等许可。