

膳食管理 泰鑫饭堂承包价格公道 员工膳食管理

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 膳食管理 泰鑫饭堂承包价格公道 员工膳食管理 |
| 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

食堂承包 饭堂承包 承包饭堂

食堂承包面向的一般都是一些企业、学校、公司等，在这些地方的人大多来自四面八方，基本上哪里的人都有。所以这就要求我们在食堂承包饭菜这个环节要做好准备，饭菜不能太单一，也不能偏向于某一种菜系。除此之外，汤类也是很受人们欢迎的。平时我们会听到员工在用餐的时候会抱怨食堂的汤，他们觉得种类太少!为了改变这种现状，万康餐饮经在汤类上下了很多功夫，制作出了很多种汤谱，可以供不能人群选择，满足不同人的不同口味需求。

我们始终坚信，伴随着不断完善的食堂承包，在以后的日子里，大家不仅能够喝到更多味美的汤类，而且也会享受到更加贴心的服务，与此同时，大家也能看到价格会更加的合理，饮食环境会更加的安全卫生。

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，学校膳食管理，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，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，均衡营养，科学搭配，保证饮食健康及安全，员工膳食管理，根据季节变化，不断推出新菜式，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。

学校承包饭堂 食堂承包商 职工食堂承包

东莞食堂承包的设计布局该怎样进行？

东莞食堂承包每天要为所有的老师、学生和员工提供食物，这对厨房员工来说是一个巨大的挑战。因此，如果东莞食堂承包厨房的设计布局不合理，工厂膳食管理，将给繁忙的厨房带来不便。东莞食堂承包的设计布局应该如何进行？下面来让我们一起去了解下：

东莞食堂承包工作流程效率设计：虽然图上没有标出各种工作流，但规划设计是基于流程顺序的原则，流程顺序处处体现。东莞食堂承包厨房工作流程能否得到保证主要体现在厨房布局设计上。必须仔细分析规划和设计，膳食管理，以减少链接、缩短短距离、简化流程并使其顺畅高效。东莞食堂承包厨房布局设计是一门软科学。它主要依靠运筹学思想和设计技巧。无需额外投资，即可优化厨房功能，提高工作效率。

东莞食堂承包提供辅助系统电源设计：设计程序链接是有机连接。区域划分、通道设置、车间划分、设备布局、水电、排烟等配套设施密切相关。其中一个变化将影响其他变化。东莞食堂承包厨房的结构尺寸确定后，设备确定工作区域的尺寸，车间尺寸确定区域的划分，区域的划分和通道的设置，设备布局的改变，水、电、排烟等辅助设施也应相应改变。必须反复考虑和调整多次。

东莞食堂承包厨房功能设计：厨房功能主要取决于厨房布局设计。厨房大或是小，但基本技能是不可或缺的。厨房太小，不能设立车间，但我们也应该考虑功能部件的设计，按照工作流程，流程步骤，不缺步骤，不缺项。

东莞食堂承包厨房的设计和布局有着长期的影响：一旦东莞食堂承包厨房的设计和布局得以实施，墙壁、门、水电排烟将成为一种固定的形式。即使发现了问题，也很难改变，而且具有一定的性。