

# 新会饭堂承包 德膳源膳食 专业饭堂承包

产品名称	新会饭堂承包 德膳源膳食 专业饭堂承包
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

洗碗工作人员个人卫生制度：

- 1、要坚持四勤（勤洗手、剪指甲、理发、勤换洗衣服、被褥、勤洗换工作服、帽）。
- 2、仪容仪表符合要求（按规定着装，上班不带戒指、耳环。男不留长发，女发不披肩，化妆淡而大方）。
- 3、操作时不吸烟，工作时不做有碍服务形象的动作，如抓头发、剪指甲、掏耳朵、伸懒腰、剔牙、揉眼睛、打哈欠。咳嗽或打喷嚏时，要用手帕掩住鼻等。
- 4、每年必须进行健康检查，新参加工作和临时工也必须进行体检，取得健康证和培训证后方可参加工作。

一般不正规的食堂承包没有充足的人员服务，质量上是很好。因此再次建议企业的管理人员和食堂负责人，再选承包商的时候一定要选择正规，且具有实力的食堂承包商。

善，不仅仅体现在成本的控制上，更正饭堂配送的每一个环节上，就以东莞、番禺等地方来说，许多企业公司，新会饭堂承包，工厂，仍旧是将饭堂承包给较为落后的私人承包，专业饭堂承包，或者干脆就是自己开火解决员工的温饱问题。

其实管理的核心不在于管的事情多，饭堂承包公司，而在于管理出一个合理的制度，让制度来控制企业，不让琐碎的事情耽误公司的正事。饭堂承包出去以后，您将不再为青菜时蔬价格涨跌烦恼，也不再为食堂会计透明度操心。去选择一个正规的食堂承包公司不仅仅只是看成立多久，饭堂承包管理，注册资本多少。更重要的是从公司的文化、质量、信任来了解这家公司能不能提供您需要的价值。

员工就餐食堂需要为众多的员工提供进餐食品，但是存在众口难调的现象，由于员工来自不同地区、不同民族，有着不尽相同的生活和进食习惯，每个人的口味都不相同。因此作为专业的食堂承包公司，就应该在食堂进餐食品的合理化和多样化上多下功夫，并且在调整饮食的时候应该注意季节性这个特殊因素。

首先，在原料的选择上应该做到多样化和合理化。原料选择的合理化是指菜品能够合理的吸收各种食材所提供的营养，进而保证进餐者用餐后保证进食营养的均衡。原料选择的多样化是指在搭配时要注意营养的多样化，要吸收不同方面的营养，所以这就要求食堂制作菜品的工作人员要充分掌握各种食品的膳食营养。在搭配菜品和主食时，应该尽量保证多种谷物，例如粗粮、细粮之间的合理搭配。

新会饭堂承包-德膳源膳食-专业饭堂承包由东莞市德膳源膳食管理服务有限公司提供。东莞市德膳源膳食管理服务有限公司（[www.dgdsy168.com](http://www.dgdsy168.com)）是从事“饭堂承包,膳食管理服务”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：谭先生。同时本公司（[www.dsystcb.com](http://www.dsystcb.com)）还是从事东莞工厂饭堂承包，东莞工厂食堂承包，中堂食堂承包公司的服务商，欢迎来电咨询。