

# 饮食管理公司 饮食管理 泰鑫饭堂承包服务商

产品名称	饮食管理公司 饮食管理 泰鑫饭堂承包服务商
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

决定承包食堂前必须弄清楚三件事

温馨提示广大朋友：决定承包食堂之前必须弄清楚以下三件事。

：所承揽食堂公司是不是真的具有成型、安稳和品种齐全。因为做任何出产都是需求赢利来保持的，然而赢利从哪里来呢？是克扣工厂职工还是赚取物料中间商批发的差价呢？然而这些都是我公司需首要思考的问题。

第二：承揽食堂公司是否具备成功的食堂办理模式，这也是进行要点评价的重要内容，所有需求承揽食堂公司的解说及供给办理模式。

第三：很有必要对承揽食堂公司的投资规模进行实地考察，饮食管理公司，审慎评价承揽饭堂公司的经济实力，看看所承揽的食堂对照其宣扬材料是不是真实相符。

食堂承包 饭堂承包 承包饭堂

东莞食堂承包 『食堂采购的安全如何实行』

东莞食堂承包食品安全问题尤其是在这酷热的夏季，是特别容易高发的季节，同样是各酒店，食堂，餐馆等特别特别高度重视的层面，确保食堂食品卫生安全要从基础的小细节抓起，饮食管理，特别是购置阶段，农副产品的根源是更加须要确保食品卫生安全的，那麼食堂承包公司怎样才能确保食堂购置安全的？

东莞食堂承包严苛遵循《国家食品卫生法》的规定，杜绝购置带有毒、有害物质资质、被受环境污染或

病亡、和原因不明的禽、畜、兽、水产品小动物（包含没经兽医卫生检验检疫或不过关的肉类食品）等以及豆类食品，很有可能对身体危害的食材原料进到厨房门。确保消费者的就餐食品卫生安全得到安全保障。

东莞食堂承包为你推荐，根据调查统计供货方确保工作能力；提供样品管理给予试用；实地考察或供货方进货渠道处检测；生产检测相关部门参加点评并提供点评建议；法律认可企业营业执照或本身证明等多种方式进行点评，遴选出符合标准供货方。另外进一步加强购置物品控制。对供货方企业产品要素要检验检疫报告、合格证书（应该有出厂日期、放行检查员签章）、生产厂家信息、包装质量、外观规格、总数等；次之品管相关部门担负对购置物品的检测或检测；采购部门构建符合标准供货方档案。

## 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，制做方法的接受度，价格接纳程度等。
- 2、就餐人员就餐方式；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，医院饮食管理，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。