

饭堂承包 利群膳食 饭堂承包订制

产品名称	饭堂承包 利群膳食 饭堂承包订制
公司名称	广东利群膳食管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	塘厦诸佛岭围岭工业区2号
联系电话	18038382535

产品详情

广东利群膳食管理服务有限公司成立于2006年，注册资金2000万元，是专业承做团餐、城市快餐、O2O线上线下订餐配送服务、承接集团饭堂与饭堂托管业务的膳食管理服务公司。公司创办以来一直秉承“利国利民、服务大众；群策群力，追求卓越”的经营理念，以“民以食为天，食以安为先”为服务宗旨，专注为客户提供绿色、安全、健康、营养的饮食服务。

而如果是工厂或学校，那一般都会有100人以上了，那把食堂外包给专业膳食管理公司就显得很有必要了。因为这不会增加开支，反而会减少总成本。因为食堂承包公司的管理更专业，厨师更专业。省事又省钱，而且员工满意度也会高。而要选择食堂承包公司，我们就要细心挑选了。现有专业的食堂承包公司，有且只有餐饮管理有限公司，公司已经初具规模，通过实践掌握了非常丰富的经验和专业素质非常高的管理人员以及稳定的农产品采购渠道。

广东利群膳食管理服务有限公司成立于2006年，注册资金2000万元，是专业承做团餐、城市快餐、O2O线上线下订餐配送服务、承接集团饭堂与饭堂托管业务的膳食管理服务公司。公司创办以来一直秉承“利国利民、服务大众；群策群力，追求卓越”的经营理念，以“民以食为天，食以安为先”为服务宗旨，专注为客户提供绿色、安全、健康、营养的饮食服务。

员工就餐食堂需求为泛滥的员工供给进餐食物，饭堂承包订制，然而存在众口难调的景象，由于员工来自分歧地域、分歧民族，有着不尽相反的生存以及进食习气，每一个人的口胃都不相反.因而作为业余的食堂承包公司，就应当在食堂进餐食物的正当化以及多样化上多下工夫，而且在调解饮食的时分应当留意节令性这个非凡要素.起首，在质料的抉择上应当做到多样化以及正当化.质料抉择的正当化是指菜品可以正当的排汇各类食材所供给的养分，进而保障进餐者用餐后保障进食养分的平衡.质料抉择的多样化是指在搭配时要留意养分的多样化，要排汇分歧方面的养分，饭堂承包管理，以是这就请求食堂制造菜品的任务人员要充沛把握各类食物的炊事养分.在搭配菜品以及主食时，应当尽可能保障多种谷物，饭堂承包服务，比方粗粮、粗粮之间的正当搭配.

广东利群膳食管理服务有限公司专业承做团餐、城市快餐、O2O线上线下订餐配送服务、承接集团饭堂与饭堂托管业务的膳食管理服务公司。公司创办以来一直秉承“利国利民、服务大众；群策群力，饭堂承包，追求卓越”的经营理念，以“民以食为天，食以安为先”为服务宗旨，专注为客户提供绿色、安全、健康、营养的饮食服务。

洗碗间卫生岗亭责任制

- 1、餐饮具必需有专人担任，必需装备有充足周转的餐具。洗刷餐饮具必需有公用池塘。
- 2、餐饮具的荡涤、消毒须按规则水平中止，做到一清、二洗、三过、四消毒、五保洁。
 - 1)一清：将食具上的食物残渣清算失落。
 - 2)二洗：将食具放于放有洗涤液池中洗刷，用洗具刷除了器具上的污物、油垢。
 - 3)三过：用干净的水将附在食具上的洗涤剂再次冲刷干净。
 - 4)四消毒：洗净的食具须按煮沸或者蒸气消毒放弃100 10分钟以上，红外线消毒普通管制温度120 放弃10分钟以上；不克不及用低温消毒的玻璃杯等应用药物消毒；yao物消毒应严格按照毒yao物的无效浓度以及浸泡工夫规则中止消毒。
 - 5)五保洁：消毒后的餐饮具要天然滤干或者烘干，不应应用毛巾、餐巾擦干，以防止遭到再次净化。消毒后的餐饮具应实时放入餐具保洁柜内备用，保洁柜应有显著标志。

饭堂承包-利群膳食-饭堂承包订制由广东利群膳食管理服务有限公司提供。广东利群膳食管理服务有限公司（www.gdlqss.com）是从事“食堂承包,饭堂承包,农副产品配送”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：王先生。