

石岩食堂承包、石岩饭堂承包-盛农膳食营养健康

产品名称	石岩食堂承包、石岩饭堂承包-盛农膳食营养健康
公司名称	广东盛农膳食管理有限公司
价格	12.00/天
规格参数	公司:盛农膳食 一菜一价:1-8元 自由餐:1.8-3.8(两)
公司地址	东莞市常平镇桥梓大道1号第一科技园第一栋
联系电话	0769-83550339 15766809035

产品详情

广东盛农膳食管理有限公司注册资金1180万人民币，创始于2003年，经过十多年的拼搏进取，公司先后在深圳，东莞，惠州，广州，厦门，泉州，苏州，上海等地建立分公司，服务领域涵盖珠三角，长三角，闽浙沪等，服务大中小型工厂及学校食堂，致力于打造从种子到筷子安心的健康食品全产业链、东莞蔬菜配送、营养配餐、东莞食材配送、供应链管理等三大业务领域，为团体单位、政府机关单位、教育系统、高铁、航空、医疗系统、酒店餐饮、白领、家庭、社区、商超等提供安全、健康、便捷食品的一切需求服务，赢得了广大客户的信任支持。

欢迎来电咨询索取公司详细资料,欢迎来我公司实地考察参观一、现场操作1.报餐固定套餐(提供9~10菜选3~4菜)(根据人数设定)2.刷卡(一菜一价1~8元/碟)3.自选称重(1.8~2.6元/两)二、送餐服务(现场分餐、打包好送)食堂承包方式1、贵公司提供现有的厨房、厨具(没有厨具的话,我方可以先投资提供,按合同年限折旧)、水电,燃料面议,其它费用由我方承担2、我方派专业厨房工作人员到贵公司直接服务,接受贵公司监督。3、我方拥有多样化的一周菜谱和多种伙食标准供贵公司选择。4、我方先垫付贵公司员工的伙食费,定期同贵公司结算。

广东盛农膳食管理有限公司，是一家专业从事工厂、学校和企事业单位食堂承包业务的公司，对食堂管理有着丰富的经验，公司实行连锁经营、统一管理模式，拥有自己的食材配送基地，可以根据客户需要，量身定制科学的就餐模式，为客户有效节约成本，减小浪费、提高效益，具备系统的人员培训和教育管理体系，对服务质量、食品安全、就餐环境均有严格把关，为客户集中精力走专业化发展道路提供坚强的后勤保障支撑，得到了各客户的一致好评。

饭堂承包如何提高菜品质量？

1、管理：

管理者要提高自身高度，增强责任心，通过高标准，严要求来提高菜品质量，只要有责任感，有责任心，都是管理者。

每一个环节的每一位员工都要有高度的责任感不论是开单申购定标准，还是验货选料——初加工——细加工——配制——烹制——出品——把关——反馈——研究，都是加强责任心，只有全员的责任感强了，制作的菜肴才能成功。

2、培训：

从理论加深对菜品的认识 and 了解，提高全员的整体水平，同时不断考试以考促学，以学促进，提高厨房菜品精细化。

为什么要培训，不是厨房没能力，没水平，而是标准不统一，不知道哪种菜是好菜。

什么是好菜？适合叫好菜，适合客人的、适合整个食堂的定位标准，这就是好菜。

所以，只有通过培训来要求厨师，让他们将培训的内容理解了掌握了，并熟练的运用了，那才能体现出菜品的精致，才能提高菜品质量。

3、试菜：

查找存在的问题，定下标准，统一要求，试一个要求一个成功一个，量化一个标准一个。

目的解决大多数人的惰性来提高促进菜品质量细化，发现的问题管理人员跟踪到底，再次出现直接落实罚款，比如质检部就可以设分“菜品整改登记本”，每日至少5次检查整改效果。

4、餐中检查：

发现的问题及时记录、整改、对比。餐中检查出现问题判断反映迅速、果断、坚决，“宁可错判一个，不可放过一道菜”。

当检查者将你的菜品退回时，作为厨师应有一种感激的心情，若不然此菜上桌后将造成多个的损失，所以态度非常关键，态度决定你的行为、情绪。

5、巡台：

从口味的变化来查找质量问题，查客人未反映的质量问题，找本身潜在的菜品质量。

有可能会因为客人对我们店的菜品口味要求已经习惯，不能提出建议性的意见了，只有通过我们自身的努力来提高菜品质量，“真正做到无事当有事，小事当大事，大事当事故。”

从口味较开始的感觉到客人的感觉，认真体会。

6、研究客人反映好的菜品：

(1) 研究菜品：为什么反映好。

(2) 研究厨师为什么他的菜做的好。

(3) 研究客人喜欢吃什么样的菜。

总之，用心做菜，加强责任心，通过培训、考核、学习标准，再培训、考核、落实工艺的反复过程来提高菜品的精细化。

为了提高菜品的稳定性，后厨需要提高菜品标准，要提高到“工艺品”的高度，以此要求每位厨师。