

餐饮配送 苏州市利友快餐服务

产品名称	餐饮配送 苏州市利友快餐服务
公司名称	苏州市利友快餐服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州市浒关镇沈巷路1号
联系电话	18906138777

产品详情

苏州市利友快餐服务有限公司是一家在餐饮理论指导下，具有规范化、规模化团膳制作、净菜配送、管理、厨房设计规划承建及厨房从业人员培训等专业饮食加工企业。并在2010年8月因业务扩大的需求在苏州高新区浒关镇沈巷路1号新建面积达两千多平米的中央厨房、现代化加工厂，欢迎致电咨询！

在西方国家或欧洲，农业生产以规模化、集团化为主，生产过程管理较严格，化肥农药的使用比较规范，加通方式与我国也有很大的区别，通常是采收后，进入冷库，加工后再配送进入市场，中间有一定的时间供监督人员抽样，用精密的仪器进行定性定量检测。而在我国，大多数是公司加农户的种植方式，农民较分散，素质参差不齐，施肥用药难以监管，而且很多蔬菜，特别是叶菜类，餐饮配送，为了保持新鲜，即采即卖。

如何做好餐饮管理

餐饮主要工作就是：管理+控制+经营手段。合理适当的管理，有利于提高服务水平。人员意识，并进行严格的成本控制，才是酒店的根本宗旨。要想做好餐饮工作分一下管理环节：

餐饮管理1：首先是沟通协调管理

内部的团队精神和合作精神为关键，内部个小部门有效并以书面沟通有助于准确性，如有环节出现漏洞，管理者应马上协调，做好有章可循，有章必循。好的沟通，协调管理，可减少内部矛盾化，提高服务与工作效率，这就是管理者必经之路。

餐饮管理2：计划管理

做每件事需有较好的计划，如：一个月内该做什么，如何去做，谁去做等。预测难度有多少，可完成度有多少等。这个说法说明，只有良好的计划才会稳住脚跟，有条不紊的工作，不管在哪个企业哪个公司餐饮管理如单位领导或上级领导是个无计划的人，那么这个公司企业就像是一团乱麻，无一成果。

团膳，顾名思义即团体用餐的一种餐饮服务形式的简称。是一种群体集中膳食管理的新餐饮模式。是指在一个时间周期内，某个相对固定的消费群体，在其所属的场所内，通过谈判和招标等方式选定专业的团膳公司。

它是指在一个时间周期内，某个相对固定的消费群体，在其所属的场所内，通过谈判和招标等方式选定专业的团膳公司。双方以合约的形式，按双方事先约定的模式及标准等，按双方约定量提供餐饮产品及现场服务，且在合约的周期内模式、标准、经营权等基本不变。其运营模式可大体分为三类：现场制作销售、半配送并在现场生产销售、配送已加工制作好的食品。其运营特点可大体分为五个提前：提前量化、提前计划、提前核算、提前组织、提前生产。

餐饮配送-苏州市利友快餐服务由苏州市利友快餐服务有限公司提供。苏州市利友快餐服务有限公司（www.szlykc.com）是一家从事“生产,加工,销售：桶饭,批发与零售：预包装食品,食用农产品”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“利友快餐”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使利友快餐在宾馆、餐饮中赢得了众的客户信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！