

学校食堂外包 鸠江区食堂外包 芜湖虎盛餐饮

产品名称	学校食堂外包 鸠江区食堂外包 芜湖虎盛餐饮
公司名称	芜湖市虎盛餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖市鸠江区博通科技园
联系电话	13093645735

产品详情

任何一家企业或单位、公司食堂，看似简单却有一套较为复杂的步骤工作，真正做好一个食堂并不简单。一个食堂正常运转，需要管理、采购、物流、厨务人员安排、厨房设备维护、成本控制、财务监督、食品安全控制、餐饮跟踪调查等各方面的繁琐事项和费用。那食堂承包有哪些优点呢？下面芜湖虎盛小编就来给大家介绍一下。

1、采购安全

自办食堂采购与供应商容易挂钩，易发生损公肥私。单个食堂由于进货的数量较少，议价的成本会偏高；在质量方面，有效的监督管理，工地食堂外包，以保障食品原材料的质量和安全。

2、责任

食堂风险是指餐饮安全和餐饮质量。避免食品安全事故，需要专业的食品安全管理人员，必须具备《食品安全管理员培训考核合格证》证书。对厨务人员要经过严格培训，规范操作，学校食堂外包，每天的监督检查要落实到位。

3、避免管理漏洞

食堂承包改变了企业和员工之间的关系，烦恼之事就变得简单明了。企业与就餐员工同一立场，并对食堂监督到位；如此在餐饮方面，既可避免企业与员工直接对撞而造成矛盾，又可毫无顾忌的监视食堂运作，针对菜肴出品质量，并作出相应的警告与处罚！

相对于客户的自营食堂，此项足以让客户在食堂餐饮方面更省钱。

4、专业服务周到

餐饮是服务性行业，食堂经营也不例外。客户自营食堂时，厨房员工与生产员工均属企业同事，无所谓谁服务谁，服务意识更无从谈起。使得员工用餐就小心翼翼生怕得罪食堂人员。这样不利于工厂企业留住员工，易不利于招工。

芜湖食堂承包公司小编介绍青椒炒鸡蛋的做法

青椒切丝。辣椒所含的辣椒素，能够促进脂肪的新陈代谢，工厂食堂外包，防止体内脂肪积存，有利于减肥防病。鸡蛋加适量清水打散。热锅热油，把鸡蛋液倒进去之后，等凝固之后，慢慢滑拉开，装起来备用。锅里再加少许油，一般这个时候我会偷懒锅不清洗了，直接放青椒进去炒了。青椒炒至断生就可以了。再把鸡蛋块倒进去，不需要加任何的辅助食材了，直接翻炒均匀就可以了。我习惯性的加一些生抽，最后再加适量盐和开水，秒微煮一下就可以出锅装盘了！

食品安全问题往往是食堂承包的过程中最常遇到而又最难解决的一个问题，近年来发生的食品安全问题多不胜数，稍不注意便容易卷入食品安全的漩涡，所以在承包食堂之前一定要做好食品安全方面的沟通渠道。

1、加强食品生产经营单位卫生管理制度建设 食品安全水平的提高需要卫生监督部门、食品生产经营单位及消费者等各个方面的密切配合，尤其是食品生产经营单位的自律至关重要。关于这点建议参考中国吃网的《饭店食品安全制度管理》资料，做到所有部门有制度，所有工序有规范，鸠江区食堂外包，所有岗位有规定。同时把这些规章制度、操作规范张贴在相应的区域，让员工树立安全规范操作意识。

2、开展食品卫生安全知识培训 食品生产人员除应健康状况合格外，更重要的是必须具备相应的食品卫生知识、食品营养知识以及相关法律知识。为使食品从业人员自觉达到食品卫生的良好水平，每年安排全体员工培训2次，邀请食品卫生专家和卫生监督人员为从业人员讲授食品卫生法规、食品安全基本常识，从思想上牢固树立食品安全意识。

3、全方位开展食品安全自身监督检查管理 学校食堂承包最为常见，而学校食品安全工作责任重大，尤其在高校更为敏感，在制度上着重对各个工序间关联点的控制，突出各个工序间关联点的制约关系。以食品安全保障责任书的形式，分别与供应商、监控部、中心仓库、各伙食单位建立食品安全保障责任关联体系。对食品保管领料、加工、销售各环节，明确责任和处理权限，列出高额的奖罚措施和责任追究程序，使各个部门、各个环节认真履行验收程序，把制约机制落在实处。

学校食堂外包-鸠江区食堂外包-芜湖虎盛餐饮(查看)由芜湖市虎盛餐饮管理有限公司提供。芜湖市虎盛餐饮管理有限公司(www.whhscygl.cn)为客户提供“芜湖工作餐,芜湖食堂承包,芜湖快餐配送”等业务，公司拥有“芜湖工作餐,芜湖食堂承包,芜湖快餐配送”等品牌，专注于宾馆、餐饮等行业。欢迎来电垂询，联系人：陈经理。