

# 东莞饭堂承包订制 利群膳食承包 东莞饭堂承包

产品名称	东莞饭堂承包订制 利群膳食承包 东莞饭堂承包
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。

食堂操作要求：

- 1.饭菜必须使用新鲜材料制作，东莞饭堂承包订制，油品必须使用符合国家食用油标准的液态植物油。各种饭菜做到当餐供应，东莞饭堂承包，未餐菜必须加盖进冰箱，回锅后出售。如有变质的饭菜，应及时处理倒掉，不准混在好的饭菜里出售。
- 2.每份菜不少于3两，荤菜如为炒肉类，每份荤菜中肉的含量不少于1两。米饭每份男性不得少于4两，女性不得少于3两，保证员工吃饱。
- 3.每天要公布菜的样式。
- 4.早餐若有小菜则应有3个以上菜式，中餐应至少有6个以上菜式，晚餐依据情况而定。
- 5.做好厨房卫生工作，餐具每天、每顿全mian消毒，厨房工作人员均持健康证上岗，并遵守贵公司一切厂规。

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”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。

原始的“铁板烧”则是方型铁板与木制台面相接合的简易造型，这种台面是三边有桌面供客人用餐使用

、一边没有台面便于厨师现场操作。铁板下方有炉子加热，厨师当着客人面烧制每一道菜肴和食品。这样一来、厨师食客面对面、同台合作；厨师现场烧制菜肴、客人当时享用。厨师在烧菜的过程中每一个小动作都难逃客人法眼，眼见为净才吃得放心；眼见为实、边用餐边欣赏大厨们的精彩厨艺，刀叉等用具表演杂耍的真功夫；每一道菜、每一个程序、所下的配料与调料、都竟现眼前，精美的制作、增进了食欲。食客们完全根据自己的喜好选择食物，在吃的过程中和厨师交流、切磋有关做菜的技巧与经验，甚至客人还可以即兴上台操作，按自己的意愿为家人和朋友献技；增加了烹饪的透明度和亲切感，使用餐变成了一种增进交流、培养情qu的方式；此种料理又是分餐制，让客人真正体会到“以客为尊”的至高服务。可谓是一种做法独特、堪称一绝的食文化。

#### 食堂外包案例:

(1)通过筹备上海电院春节前游园活动接待及现场服务工作锻炼了高新区员工的团队协作和高强度接待的能力，每一个人都体验到了各司己职和同心协力的重要性，为将来接待大型活动打下了基础，收货了经验。

(2)春节慰问活动，东莞饭堂承包托管，食堂外包公司闽隆餐饮介绍说：临近春节，公司的春节福利发放、院领导的现场慰问和上海项目部的新年对联祝福让员工感受到了公司的关怀，大家信心满满，纷纷表示2017年，一定撸起袖子加油干。

(3)持续跟踪和完善建政食堂、长堤食堂采取一家综合供应商全mian供货模式，东莞饭堂承包厂商，食堂外包公司闽隆餐饮介绍说:每周一轮换的模式中所面临的需要改进的环节，争取实现从无缝对接到默契配合。

(4)市场开发工作取得突破性进展后跟进及维护，进行上海电院及水电管理ju客户答谢增强客户市场粘度上海水电工程局食堂项目管理服务方案已经上报给业主，后续工作将持续跟进。

(5)持续完善冬春季菜谱更新及特色菜肴开发工作，分批针对新菜的菜肴标准化培训工作。通过推出特色窗口让上海院业主感受到我们的专业服务和用心ji致。

东莞饭堂承包订制-利群膳食承包-东莞饭堂承包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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。利群膳食——您可信赖的朋友，公司地址：塘厦诸佛岭围岭工业区2号，联系人：王先生。