职工食堂承包经营方案（精选 14 篇）

什么是方案

方案是从目的、要求、方式、方法、进度等都部署具体、周密，并有很强可操作性的计划。

“方案”，即在案前得出的方法，将方法呈于案前，即为“方案”。

职工食堂承包经营方案（精选 14 篇）

为了确保我们的努力取得实效，预先制定方案是必不可少的，方案是为某一行动所制定的具体行动实施办法细则、步骤和安排等。那么我们该怎么去写方案呢？以下是小编收集整理的职工食堂承包经营方案（精选 14 篇），希望对大家有所帮助。

职工食堂承包经营方案 1

xx 公司服务范围：

1、食堂承包（承包：工厂企业，事业单位，学校医院职工食堂）；

2、粮油蔬菜配送中心（米、油、蔬菜、配料、冻品批发配送）；

3、快餐配送（学校、商场、车行、超市、酒店娱乐场所餐饮配送）；

4、食堂策划（食堂人工承包，菜谱搭配，餐费的合理安排）；

5、食堂厨房设备投资（新旧工厂厨房设备添置及更新换代，我可司免费为工厂饭堂添置厨房设备，每年折旧 30% 给厂方，合同满三年所以设备无尝归厂方所有。）

工厂食堂自由餐承包管理模式

企业职员就餐食堂承包的 3 种模式为：固定就餐，半固定半自由，完全自由就餐。

1、所谓的完全自由餐就是：员工在饭堂用餐前，可自由选择是否在饭堂就餐，或可以选择不同窗口以及不同价位的食品刷卡消费；食品包含套餐、单个全荤、小荤、素菜、小炒、面点挡、小吃、麻辣烫等等；

2、员工固定就餐规划

餐类早、中、晚（三餐）伙食标准

员工餐（二荤二素）选一荤一素—汤+饭 7 元/人/天

二荤一素一汤+饭 8 元/人/天

二荤二素一汤+饭 9 元/人/天

三荤一素一汤+饭 10 元/人/天

一、企业饭堂自由餐承包方式

（1）运作方式：（先试用一个月，满意后再合作）

1、贵司将场所、原有厨房设施设备清点备案后，交于我司使用，不足之小件厨具可由我司负责添置。另：在使用过程中，除自然损耗外，如有人为损坏或失，我司照价赔偿；

2、统一用 IC 卡消费，可消费正餐，也可在消费正餐的基础上再加餐（刷卡即可），不够消费时可自行充值。

（2）经营方式：

A、膳食公司权责与义务

1、承担厨房场地租金及厨房内的水、电、燃料费用；

2、厨房设备、设施的维护；

3、免费为贵司员工购买饮食责任险（200-500 万）；

4、饭堂餐厅刷卡记费系统的提供及维护；

5、严格履行承包合约、遵守各项条款；

6、生、鲜、干货的集中采购配送及严格验收；

7、菜单的搭配、菜品的烹调与分配；

8、准时、保质、保量的开餐；

9、厨房工作人员的招聘、管理及薪资；

10、餐厅及厨房周边的清洁卫生；

11、消防安全的协作；

12、随时接受贵司相关部门的监督和改善建议；

13、其它相关未列出之细项，有待双方协商，裕丰一定会全力配合；

B、贵司权责与义务

1、提供餐厅、厨房场地；

2、我方驻贵司工作人员住宿的提供；

3、每日我司食堂采购食材的监督；

4、卫生、菜质量的定期严格考核；

5、食堂的配合与支持；

（3）膳食统筹：

1、特色一：打菜窗口分菜系。

我司根据贵司员工籍贯之分布或喜好情况，每餐分不同的打菜窗口，如湘菜/川菜/客家菜等，加辣或不辣窗口等，每餐提供数6-8种菜式供贵公司员工自由选择，

价格分别为：1（套餐方式）3、5 元选一荤二素一汤，4、0 元选二荤一素一汤，饭任食。

2（任选方式）菜品价格：1 元、2 元、3 元、4 元、5 元不等。

2、特色二：炒边分，每次小分量炒制，确保热度、新鲜度。

我司工作人员实行统一分餐，菜边炒边分，确保饭菜热度、新鲜度，坚持色、香、味俱全，实行干湿分开，冷热分离，生熟分家原则，保证贵司员工享超值膳食和优质服务。

3、特色三：开设加餐窗口

在供应正餐的基础上，另开设加餐窗口。价格为2、0 元/份—5、0 元/份不等，在贵司员工可自由选择加餐与否及加餐标准。

餐项细分

1、早餐：多样化，价格定为 1—2 元不等，以面点（油条/麻圆/包、花卷/馒头）、炒粉、炒饭、配粥、豆浆例汤，及汤粉（面）、炒粉（面）等为主，每天至少提供5个品种任贵司员工自由干湿搭配。

2、面食区：早、中、晚餐我司会提供如麻辣烫、拉面、牛腩刀削面、肥肠桂林米粉、武汉热干面、扬州炒饭、北方水饺、饼类，价格3~4 元不等；

3、小炒区：为了保证贵司员工可以享受到即炒即吃的优质服务，贵司员工可选择我司提前公布的菜谱点餐，如清蒸排骨、梅菜扣肉、蒜苗炒时菜、炒粉（面）等类；

4、特色区：根据员工的饮食需求，我司还设立了蒸菜饭、烧腊饭、

炖菜等特色窗口，供员自行选择。

二、此种方式的特点是：

1、自由餐就是 IC 卡上随时随意在饭堂选择不同价位的窗口来消费。

2、如果员工的餐费不到一个月就用完了怎么办？还有一套专为员工 IC 卡现金充值的系统；员工自己可持 IC 卡及现金到充值处充值，现金充值处由食堂自行办理。

3、企业给予饭堂承包商无保障营业额，承包商须加强饭堂伙食质量与服务管理，不断推陈出新策划适合员工需求的菜式，提高员工在饭堂的就餐率，才能达到盈利的目的。

4、企业管理简单、明了，只要提供设备、场地、水电即可。

5、由于员工自由充值、自由消费，企业只要安排适当管理监督的人员即可，可为自己减少许多烦恼。

6、当月的餐费消费不完，卡上的餐费不会清零，可持续用完为止。

职工食堂承包经营方案 2

xx 有限公司领导，为了对贵企业的饭堂加强管理，进一步改善员工就餐的实际情况，本人结合对贵厂的实际情况及贵企业的实际要求，特拟定以下经营管理方案，敬请参阅如下食堂承包经营方案。

一、企业方提供：

1.餐厅、厨房及相应配套场地的提供；2.厨房设备、等固定资产投资；3.餐厅的管理与支持；

4.卫生、服务、菜品质量的'定期抽样检查；

二、本人职责：

1.严格履行承包合约、遵守各项条款、服从并全力配合企业方管理；2.优质食材的采购配送及严格验收；

3.多项的供餐服务，各种类菜式的营养搭配、烹调与分餐；4.准时、保质、保量的开餐；

5.厨务人员的人力安排及薪资、福利等的管理；6.随时接受贵厂相关部门的监督和改善建议；7.按月支付甲方水电费。

8．在满足甲方要求的前提下，可对外经营。9．按甲方要求提供

柴火灶煮蒸米饭。

三、根据贵企业近100 员工伙食标准菜谱安排如下：

1．早餐：各种粥类、豆浆、牛奶等；面食类馒头、花卷、包子等特色咸菜或小菜

2．中餐、晚餐

1.大荤鱼、肉；（适当进行调节）

2.小荤：肉炒或蛋炒；

3.素菜：青菜素炒、凉拌菜；

4.汤；

5.特色拌菜；

3．特色客餐：根据公司要求烹制。

职工食堂承包经营方案3

一、公司简介：xx快餐成立于20xx 年是一家专业承接食堂和外送的餐饮公司。

二、承包优势：

1、从事餐饮行业多年，具有丰富的专业知识。

2、拥有一支经验丰富的厨师队伍，能制作各种菜式，适应范围广，可以满足不同口味要求。

三、合作方式：

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水电、燃气费用，我公司提供厨师一名，厨师助理一名，面点一名（工资 6300 元）管理费（3000 元）。采购由贵公司负责或者我公司采购给贵公司报账。

2、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水电。按每个人用餐标准（每人每天2 餐30 元至40 元）我公司提供早餐10 元标准（每天主食保证3 种，包子、馅饼、咸菜、鸡蛋、粥、豆腐脑或馄饨）

午餐20 元标准（5 个热菜，2 个凉菜两种主食一个汤，例如：热菜扁豆烧排骨干炸带鱼蒜苔肉丝双色草菇菠菜粉丝。凉菜爽口芹条拌豆付丝。疙瘩汤。）

午餐30 元标准（6 个热菜，3 个凉菜3 种主食一个汤，例如：白灼大虾土豆炖牛肉腰果鸡丁小炒茶树菇清炒菜心麻婆豆腐。凉菜橙汁

瓜条三色海带丝酱肘花。莲藕排骨汤。）或者隔几天做一次水饺，面条，米线等风味小吃。晚餐需要另行商议。菜谱做到 1 周不重复。

3、贵公司有条件尽量提供员工住宿房间。

4、承包期间必须添置或需要更换的厨房设备，由我方提出申请，经贵公司同意并负责添置。经营期间如人为损坏，有我方照价赔偿，自然损耗除外。（加一个灶、电煮锅、保温菜台、塑料菜筐。修理水管、更换消毒柜

四、结算方式：每个月底结算一次。

五、操作管理流程：

1、原材料采购做到新鲜质优达到国家食品卫生标准，都采购于正规厂家粮油类选择大卖场的正规品牌。

2、按规定操作、蔬菜、荤菜全部上架，不直接落地。荤菜放进冰箱，并定点整齐摆放。做到勤进勤出，先进先出。

3、卫生随时保持，并做好离岗后善后工作，关好水、电、气、门、窗。

六、每周菜谱提前一周交付贵公司核定。

七、管理方式：

1、我方员工必须遵守贵方规章制度，若有违反接受贵公司处理。

2、若我方提供不洁食品造成贵方人员食物中毒的，或造成其他不良后果的。责任经有关部门认定由责任方负责。

通过以上的方案，我相信我公司有能力经营管理好贵公司的食堂。恳请贵公司给我们这次合作的机会。我们将以最大的努力和最大的诚意来为贵公司员工服务。

职工食堂承包经营方案 4

为做好贵公司食堂承包经营工作，特制定职如下方案书

一、本人简历：

二、承包优势：

1、从事餐饮行业年，任厨师长年，具有丰富的专业知识；

2、20xx 年，主持承包 xxxx 食堂，得到客户的肯定与赞扬，具有承包大企业食堂的管理经验。

3、拥有一支经验丰富的厨师队伍，能制作鲁菜、川菜等多种菜式，适应范围广，可以满足不同口味的需求。

三、承包成本分析

项目

自营

承包

每月可节约费用

厨房员工

因是本企业员工，从入职直到退休，工资一直上涨而业务水平提高较难。

专业的培训和人力资源管理制度，在竞争中获得提升。

自营时用工 10 人，平均工资 1300 元，承包后用工 8 人，平均工资 1000 元，节约额 1300x10 —1000x8=5000 （元）

原材料进货

自己负责采购，因信息有限，很难采购到质优价廉的原料

片区统一采购配送，可降低原料的成本，优化资源配置。

自营时采购需 80000 元，承包后采购只需 70000 元，营节约额：80000 —70000=10000 元

营养搭配

烹饪技术一成不变，无专业人员研究，菜色单调。

专业厨师，膳食搭配合理，品种多样。

管理经营

从采购员到营运管理人员，都为公司员工，不易管理。

有严密的管理体制，可减少浪费，降低成本，提高效益。

按 2 名管理人员计，可节省管理员工资 3000 元，

燃料

每月约需用 3 千多元且浪费较多

公司通过科学的烹饪方法，节省燃料

自营时需燃料费 3500 元，承包后需燃料费 2500 元，节约额：3500 —2500=1000 （元）

合计，以500 人就餐为例，每月节约费用约为19000 元，一年为贵公司最少节省22。8 万元

四、合作方式：

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水、电、燃料费用。（或可根据贵方的实际情况另定）

2、贵公司有条件尽量提供员工住宿房间。

3、承包期间必须添置或需要更换的厨房设备，由我方提出申请，经贵公司同意后并负责添置，经营期间如人为损坏，由我方照价赔偿，自然损耗除外。

4、食堂工作人员的工资、福利及其它费用由我方负责。

五、结算方式：

以刷卡实际发生额结算，一个月结算一次。

六、操作管理流程：

（一）、食堂员工实行岗位责任制，各负其责、相互配合，共同监督。

（二）、原材料采购

1、周期菜单方案：根据厨师科学搭配，提前一周交付厂方核定。

2、做到新鲜质优达到国家食品卫生标准，首先所有食品原材料都采购于正规厂家、进行原料选择，油类来自大卖场的正规品牌、肉类跟正规宰场洽购、并每天提供检疫证明，蔬菜采购蔬菜基地。大米、调料品来自符合有关标准的单位。食品实行 四不 制度；

A 采购员不买腐烂变质、过期或三无原料；

B 保管验收员不收腐烂、过期或三无原料；

C 加工人员不用、过期或三无原料；

D 服务人员不卖、过期或三无食品。

（三）、食品验收

每天由主管人员专门验收，确保不短斤少两，蔬菜感观好、新鲜；荤菜不变质；调料符合规格要求，在保质期内。

（四）、食品置放加工与清洗

1、食品置放

蔬菜、荤菜全部上架，不直接落地。荤菜放进冰箱，未加工食品和已加工食品分开摆放，并定点、整齐。按照卫生标准，有明显标识登记，生产日期。食品存放实行 三隔离 ：

A 生熟隔离；

B 食品与杂物、药物隔离；

C 成品与半成品隔离

（1）肉等易腐食品的保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁二次冷冻。

（2）大米等易霉食品的储存注意干燥防潮。

（3）油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

（4）食品储存按入库次序、生产日期和类别，按 先进先出 原则摆列整齐。

2、食品加工

按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。

3、食品清洗

荤、素菜清洗池分开；蔬菜做到先浸泡 30 分钟，再清洗然后过净，荤菜在固定的池里清洗，按类摆整齐、挑清、洗净全部上架。

（五）、食品烹饪

食品烹调过程严格防止污染，半成品二次烹调时注意煮透。严格遵守食品配备、烧煮及保存时间和温度标准。

A 烹饪需注意煮透煮熟；

B尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴加盖以防污染。

C 如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。

D 上浆腌味的食物如果要隔天使用，不可以加入料酒、蛋，防食物变质。

E 同类食品烹饪多样化。

（六）、开餐服务

1、二次更衣，洗手消毒，穿戴好整洁的衣、帽、手套和口罩。

2、放置好熟食，并加盖。

、开餐中保持良好的.服务态度，主动询问员工选择菜样，热情微笑服务。

4、开餐中派专人负责餐厅及餐桌的卫生工作。

5、开餐时间内，保证有服务员在熟食间为员工服务。

（七）餐具餐厅清洁与环境卫生

1、先把餐具、炊具分类、实行 四过关 ：一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。

2、餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒，每餐清扫，每周 2 次大清扫。

3、厨房卫生

（1）每天定时清洗炉灶、工作台、盛器、落水池。

（2）设施干净、光亮、无杂物、无滑腻。

（3）桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净无积水，无 四害 。

（4）熟食盛器消毒后，方能使用。

（5）各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。

（6）各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。

（7）废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

4、保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

（九）、冰箱、冰柜

冰箱保持里外干净，食品整齐摆放，生熟和熟食分开，熟食用保鲜膜包好。

（十）、安全教育与管理

1、上岗人员保证持有效食品从业人员健康证，上岗前严格执行卫生消毒程序。经常对员工食品卫生、安全教育，注意正确操作工具（切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱、水、电使用），正确使用消防器材。

2、采取制度化管理。

（十一）、离岗善后工作

要求当日值班人员检查关好水、电、液化气、门、窗，并做好记录。

1、严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》的规定，所有的厨房人员一律凭有效的 健康证 上岗，每年统一体检身体。

2、开展灵活多样的服务方式：如加班、夜宵、节日聚餐、干部用餐等，针对贵公司员工伙食的实际需求，制定不同的伙食方案，让员工用得安心、吃得放心。

3、每周菜谱由营养师专业调配，使营养结构更合理。

4、了解员工意见，根据员工反馈的信息不断加以改进

八、管理方式：

1、我方在提供饭菜时如有杂物，员工有权要求退换，我方无条件执行，并向各人解释、道歉。

2、若我方提供不洁食物造成贵方人员食物中毒的，或造成其他不良后果的，责任经有关部门认定，由责任方负责。

3、我方员工必须遵守贵方厂规厂纪，若有违反受贵方处理。

4、承包期间我方服从管理及检查，如遇处罚应接受并赔偿。

通过以上的方案，我相信我有能力能经营管理好贵公司的员工食堂，肯请贵公司给我这次合作的机会，我将以最大的努力和最大的诚意来为贵公司员工服务。

5

一、公司简介：

xxx 餐饮管理有限公司是一家专业承包企业、学校、工厂饭堂和物流配送、粮油批发、净菜加工、清洁绿化、厨房规划设计等大型业务承包服务公司，为企事业单位量身定制食堂承包操作方案。

二、承包方式

1、贵公司提供食堂经营场地慈溪保利商业广场地下车库 270 平方米（保利公司员工餐厅）左右厨房、餐厅、设施、设备等含装修并附清单双方交接确认签收，如有遗失、损坏我司负责赔偿（自然损耗及因设备使用年限到期而报废或其它不可抗拒原因除外）。

2、根据商业广场实际状况，考虑到商业广场租户员工用餐需要，我司需拓展餐厅面积向贵公司租赁 200 平方米作为外部员工餐厅，租

限面谈）。

3、贵公司公司免费提供食堂工作人员宿舍，住宿水电自理。

4、食堂所需的水费、电费保利公司职工餐厅由贵公司承担（按照贵公司 250 人左右用餐每天电费 300 元左右、包括炒菜电磁炉），外部员工就餐部分由我司承担。

5、我公司委派专业厨师及相关管理人员到贵公司食堂负责全面操作管理等整套程序，所有卫生条件符合相关部门管理规定。食堂工作人员工资、福利、劳保等由我公司自行承担。

6、贵公司应把员工每月餐费补贴统一打入就餐卡中，供员工刷卡就餐消费，客户就餐凭贵公司有效用餐卷进行就餐消费。为了保证食堂就餐人次的稳定性，减少原材料的浪费，所有员工当月餐费必须消费完毕，隔月清零，剩余费用归贵公司。

7、贵公司员工餐费补贴我司可以提供少量购物以及换购形式消费。

8、我司在进入贵公司食堂之前，可向贵公司提出具体厨房设计方案。

9、为满足住宿员工日常生活用品的需求，贵公司的小卖部由我司进行自主经营，经营过程中小卖部所有商品价格不高于市场价格。

三、供餐方式以及餐费标准

1、按照贵公司要求提供早餐、中餐、晚餐、一日三餐，具体开餐时间按照贵公司要求。

2、早餐：早餐提供 10—12 个品种每天轮换供员工自由选择（各品种明码标价）：

①、0.8 元品种：稀饭、馒头、豆浆、榨菜。

②、1 元品种：肉包、菜包、豆沙包、油条、麻球、葱油饼、鸡蛋饼、南瓜饼、茶叶蛋。

③、2 元品种：咸蛋、荷包蛋。

④、3 元品种：牛奶、汤圆、炒面、水饺、炒米粉、炒河粉、蛋炒饭。

3、中餐、晚餐可提供套餐与自由餐选择（每餐不少于 10—12 个

xxx 一周餐谱以及份量表供贵司审核），菜品价格素菜不高于 2 元/份、荤菜不高于 10 元/份（具体按照 xxx 每日售菜价格表），米饭 1 元任吃、汤免费。为了满足不同地域员工的需要，同时提供品种多样的馒头、面条等。

4、中餐、晚餐二楼食堂可提供主管人员定制桌餐与小炒。列如桌餐定制：4 人一桌每人 15 元标准可享受到 4 菜 1 汤米饭任吃，小炒价格 5—20 元/份价格不等。具体菜品与单价我司提供 xxx 小炒菜谱供贵司审核后张贴明码标价。

5、我司使用托盘端菜、小碟分装菜品供员工自由选择，汤类自助，等同中式快餐模式。

四、结算方式

我司凭贵公司员工实际刷卡金额进行结算，结算周期为一月一结。贵公司需在每月的 10 日前与我司结清上月的员工用餐总金额。贵公司所要支付给我司的餐费款应以现金、现金支票以及银行转账方式支付给我司，如贵公司需要提供发票，发票税点由贵公司承担、我司负责提供。

五、服务要求

1、我司在贵单位食堂工作内所有员工必须持有员工“健康证”方可上岗。

2、我司为贵单位服务的所有员工必须具有合法的`公民“身份证”，同时递交一份为贵单位服务人员的身份证复印件。

3、所有工作人员在上岗前，必须经过我司各项技能培训。在工作区域内穿戴好统一工作服及工作帽，在售卖区域内必须加戴手套、口罩。

4、我司所有工作人员对待所有前来的顾客要以一种常规的文明用语与和蔼的语气、微笑的服务面对每一位顾客，让消费者在就餐的同时从我们细致周到的服务中体会到一种温馨式的感受，愉悦的心情。

5、食堂就餐大厅我司将设置一个员工意见箱，同时也欢迎贵司所有员工对我们工作中存在的不足之处，提出您宝贵的意见。我司也会及时作出针对性的整改措施。

七、合作优势体现

1 降低人力成本（食堂员工工资+ 奖金+ 社保）

2 降低企业管理投入（免去食堂后勤专业职能）

3 食品安全风险转移

4 降低资金压力（不需预先垫资，定期结算，加快公司资金周转率）

5 委托专业的公司采用专业的统一管理和资源整合本（采购成本、招聘培训管理成本）

6 提高员工满意度（专业营养搭配，菜式、风味多元化。定期厨师调动保证口味多样化）

6

一、减轻单位的负担，减少浪费现象

1、专业食堂承包公司有稳定的采购体系，以低于市场价的成本采购，为机关干部提供优质低成本的伙食，不会增加单位经济负担。

2、食堂员工由承包方派送并发放工资，单位享受同等伙食标准而未增加经济负担的同时，还节省了食堂厨工的工资成本。

3、委托专业的承包公司采用专业的统一管理和资源整合，机关干部按实际人数就餐，减少了浪费现象。

4、由承包方垫付食堂开支，机关只需每月定期购买饭票，有效的控制了资金流向，降低单位责任风险。

二、专业的团队打造优质的服务。

1、专业的厨师、专业的营养师队伍，对菜单标准化，保障菜色丰富、营养平衡，为给员工提供美味营养的膳食这方面绝对优于机关自营食堂。

2、机关干部就餐可自主选择菜品，极大的满足了机关干部的需求。

3、专业食堂承包公司在每天按标准供应的同时，还可以推出点餐小炒及包席等。这样就能更有效、实惠、实在的为机关干部提供更人性化的优质服务。

4、专业食堂承包公司拥有成熟的运作经验、稳定的运作模式及大型的采购体系，能有条不紊的开展工作，并能让大部分的机关干部满

三、简化管理流程，降低管理风险

1、当工商或消防检验时，对饭堂会进行重点检查，对厨房的设计结构，卫生许可证，厨师资格证、健康证都很严格，如果发现证件不齐，轻者罚款重者会让停业整顿，当食堂外包，一切由承包商来解决。

2、经营当中难免会存在一些工商事故，火灾爆炸、食物中毒等等的`一些安全隐患问题，选择食堂外包，一旦发生安全事故事件均由承包公司负责。

3、我单位只负责对专业食堂承包公司的监督管理，承包公司需垫资经营，自负盈亏并负责食堂的管理与一切费用，如：餐标的制定。员工工资、水、电、气等一切费用，负责原材料的'采购，负责食堂设备的维修及保养，等等。

熟话说的好兵马未动，粮草先行。这足以体现餐饮工作的重要性。将食堂外包不但可以减轻单位的负担，简化管理流程，还可以大大提高员工伙食及食堂的服务质量。好的食堂就餐环境能让机关干部把食堂当作自由聚会的场所，以增加机关干部彼此之间的沟通，有利于工作中的团结协作。不仅体现机关的人性化管理，更为机关干部创造了好的工作条件和生活环境，为职工谋福利。

7

众所周知，一个企业膳食的好坏，直接影响到员工工作的积极性及企业的生产效益。如果要让全体员工全身心地投入到生产经营工作中，就要为他们营造一个如家的感受和企业的温暖，为他们提供一个科学的膳食计划。专业事情专业人士做，为满足这种需要，我们连锁经营，货源团购，价廉物美，能长期保证优惠的价格，高质量的伙食稳定供应。实现客户期望，奉献满意工程，竭诚希望各贵公司来电来人参观洽谈。

一、食堂承包方式

由我方委派专业厨房工作人员及管理人员到贵公司进行专业厨房管理、经营，为贵公司员工提供膳食服务。员工一天三餐，中、晚各有三、四、五菜一汤，餐费为 8-20 元，管理人员另议，丰俭由己。贵

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/698041061015006121