

食堂经营方案 小餐馆的经营方案(实用7篇)

方案可以帮助我们规划未来的发展方向，明确目标的具体内容和实现路径。怎样写方案才更能起到其作用呢？方案应该怎么制定呢？以下是小编为大家收集的方案范文，欢迎大家分享阅读。

食堂经营方案篇一

转让方(甲方):

身份证号:

受让方(乙方):

身份证号:

甲、乙经友好协商，就饭店转让事宜达成以下协议:

一、丙方同意甲方将自己位于街号的饭店转让给乙方使用，建筑面积为平方米;并保证乙方同等享有甲方在原有房屋租赁合同中所享有的权利与义务。

二、甲方签订了租赁合同，租期到年月日止。

三、饭店现有装修、装饰、设备在甲方收到乙方转让金后全部无偿归乙方使用，动产无偿归乙方。

四、乙方在年月日前一次性向甲方支付顶手费(转让费)共计人民币大写元，上述费用已包括甲方支付的房租、第三条所述的装修装饰设备及其他相关费用。甲方不得再向乙方索取任何其他费用。甲方剩余的房屋使用权归乙方所有。

五、该饭店的营业执照、卫生许可证已由甲方办理，经营范围为餐饮，租期内乙方继续以甲方名义办理营业执照、卫生许可证等相关手续，但相关费用及由乙方经营引起的债权债务全部由乙方负责，与甲方无关。乙方接手经营前该饭店及营业执照上所载企业所欠一切债务由甲方负责偿还，与乙方无关。合同生效后乙方有权要求甲方注销营业执照和相关工商税务登记手续，并重新以乙方名义办理相关工商税务登记手续。

七、如因自然灾害等不可抗因素导致乙方经营受损的与甲方无关，但因国家征用拆迁饭店，有关补偿归乙方。

八、如果合同签订前政府已下令拆迁饭店，甲方退偿全部转让费，赔还乙方接手该饭店的装修损失费。

九、本合同一式两份，自两方签字之日起生效。

甲方(公章)：_____乙方(公章)：_____

法定代表人(签字)：_____法定代表人(签字)：_____

_____年___月___日_____年___月___日

食堂经营方案篇二

通过同贵公司的初步接触协商，真膳美有以下合作意向：

真膳美承包经营贵公司员工食堂：

合作期限为一年，合同期满后同等条件优先继续合作；

厂方

东莞市真膳美膳食管理有限公司

1、餐厅、厨房及相应配套场地的提供

1、严格履行承包合约、遵守各项条款、服从并全力配合甲方管理

2、厨房设备、餐具等固定资产投资

3、餐厅的管理与支持

2、优质食材的采购、配送及严格验收

4、卫生、服务、菜品质量的定期抽样检查

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、水、电费用按时按量缴纳

7、燃气费用按时按量缴纳

8、随时接受贵厂相关部门的监督和改善建议

9、消防事故及工业安全的预防工作

10、其他有待双方协商之相关事宜

根据贵公司500员工每人每天三餐10元伙食标准一周菜谱安排如下:米饭自由吃(夜宵另计)

早餐二元,中、晚餐各四元。

以上菜谱仅供参考, 每天可提供不同的拾菜一汤, 任选四荤二素一汤, 具体以双方面议协定.

食品卫生

- 1、着装仪表：工作人员在工作时必须将工衣、工帽穿戴整齐。工作服除起着劳动保护的作用外，还应素雅，穿着大方。头发要保持清洁、发型和长发不得影响工作和卫生为标准。女性工作人员不可以化装和佩戴首饰；工作服要保持清洁卫生，勤洗勤换并做到专人专用。离开岗位应及时换下工作服。
- 2、男工作人员严禁留长发、胡子、长指甲；女工作人员头发盘在工作帽内为宜，严禁留长指甲及涂指甲油。
- 3、严禁工作人员上班时间掏耳朵、挖鼻孔、搔头发、抓痒或对着别人打喷嚏，严禁随地吐痰、乱抛垃圾。
- 4、严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或其它私人物品。
- 5、所有工作人员在工作前必须先洗手再用消毒水浸泡双手两分钟，每次离开工作岗位从事非食品加工的工作后再回来制作食品前要洗手，同时用消毒水浸泡两分钟。
- 6、所有工作人员在供餐时必须戴好口罩，需要用手接触食品及餐具时必须戴上一次性卫生手套。
- 7、严禁工作人员在工作时间内抽烟、喝酒、吃零食或嬉笑打闹、吵架、打架、赌博等非工作所需大行为。
- 8、从业人员持有效健康证明及卫生知识培训合格证明上岗。
- 9、落实晨检制度，发现有发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤病者应立即暂停其工作。

1配料、辅料仓

1.1该仓内只限存配料、辅料，严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用的物品。

1.2所有物品必须用白色胶箱盛装并加盖，箱体外必须有分类明确的标识且分类分区存放。

1.3仓库必须分类设立明确的仓库管理明细帐，对物品的入库日期、数量、有效日期、领出日期、数量、领出者都做出详细的记录。

1.4仓库必须实行物料流程卡管理，物料流程卡必须明确反映物品的名称、品牌、规格、数量、有效日期等。

1.5仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序、符合7s的要求，每天专人负责定时清洁。

1.6仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

1.7物品的'存放量以每周用量为最高贮藏量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

2主粮仓：

2.1该仓内只限存放大米、面粉、豆类、谷类等主食物品；严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用物品。

2.2所有物品存放时必须分类分区存放，放置时贴近地面的物品须用地脚架或地胶隔离防潮，做到离地离墙。

2.3仓库必须设立专用管理明细帐，对物品的入库日期、数量、有效日期、领出日期、领出者都要做出详细的记录。

2.4仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序、符合7s的要求，每天专人负责定时清洁。

2.6物品的存放量以每周为最高贮存量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

食源性传染病是当前世界上不断增多的公共卫生问题之一。近几十年内不断发生的食源性细菌传染病，主要有霍乱弧菌、志贺痢疾杆菌、沙门菌、弯曲菌、致病大肠杆菌o157[h7和利斯特菌等引起。我公司是为了最大限度减少食源性传染病的发生，主要有以下控制措施：

1、到持有卫生许可证的经营单位采购食品，并相对固定食品采购场所，不经常更换供应商。饭堂内所使用的动物性食品原料在采购时必须索取相关的检验检疫合格证，并查看相关合格标记，质量检验员根据“动物性食品的检验标准”进行严格的再次检验。

2、采购新鲜洁净的食品原料。

3、购买在保质期内的定型包装食品，产品标签有生产单位、生产地址、生产日期、保存期及产品配料等内容。

4、不采购来历不明、不能提供相应产品标签的散装食品。

5、不外购冷荤凉菜和糕点制品，不外购已加工好熟食。

6、用于原料、半成品、成品的食品容器和工具标识清楚，做到分开使用。

7、冷冻肉类（包括冻结的熟肉半成品）在烹调前应完全解冻。

8、烧熟煮透所有食物尤其是肉、奶、蛋及其制品，大块食物的中心温度不低于70℃。

- 9、蔬菜烹调程序：一洗二浸三烫四炒。
- 10、煮熟闷透四季豆，使其失去原有的生绿色和豆腥。
- 11、豆浆要彻底煮熟，煮沸后持续加热5-10分钟。
- 12、不加工冷荤凉菜。
- 13、食品以即制即售为佳，制作完成至出售一般不要超过2小时。
- 14、剩余食品在再次出售前要高温彻底加热。
- 15、不使用发芽马铃薯、野生蘑菇、葫芦瓜等可能含有毒有害物质的原料加工食品。入库食品有专人验收，食品分类上架摆放。
- 16、食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。
- 17、生、熟食品使用的刀具、砧板严格分开使用。
- 18、食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。
- 19、妥善保管有毒有害物质，灭鼠药、杀虫剂等有毒有害物质，不得存放在食品库房、食品加工和进餐场所。
- 20、存放硝酸盐、亚硝酸盐的容器须有明显标志，避免误食、误用。
- 21、冰箱等冷藏设备要定期清洁，并保证冰箱的冷藏效果。
- 22、餐具洗消程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。
- 24、消毒柜消毒要求：严格按消毒柜指示时间消毒，定期检查，保证消毒效果。

食堂经营方案篇三

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；

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。

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。

食堂经营方案篇四

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。

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；
3. 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。
4. 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。
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

a.大荤鱼、肉；（适当进行调节）

b.小荤：肉炒或蛋炒；

c.素菜：青菜素炒、凉拌菜；

d.汤；

e.特色拌菜；

3. 特色客餐：根据公司要求烹制。

食堂经营方案篇五

xx家庭装饰公司创立于xx年，该公司办公用房宽敞明亮，办公设备时尚潮流，材料管理配套合理，特附设材料配置厂及家具生产工厂进行配套流水线施工。软件技术力量更为强大，内部有服务周到的业务员，还拥有具备多年装饰经验的高级设计师，由经过专业培训的施工人员和多年从事工程管理的技术人员。

公司的宗旨是“服务第一，精益求精”，对装饰客户实行“三包服务”即免费上门测量、免费参考样板房、免费设计。首家推出包工包料服务，三年之内免费保修的后期服务理念。除此之外，公司还有它的个性化经营方式。

免费咨询；免费看样板房；免费上门测量客户待装修房屋；免费设计平面图；客户修改定稿装修方案；预算；设计全套图纸；客户再修订定稿；签订施工合同；开工会审；客户项目验收；竣工总验收；提供水电图纸等装修资料给客户；发

放售后服务及保修卡；终生免费维修。

由于家装行业的设计师水平良莠不齐，设计风格也有所不同，在网上演示能让客户直接通过演示中心的电脑查询到设计师的有关信息，然后可以根据装修的户型、面积、结构等实际情况，并结合自己的职业、兴趣爱好以及设计风格选择出最佳的设计师来为自己服务。

客户也可以从网上浏览到工程施工队的信息，这些信息包括负责人、施工队伍的水平、工程质量评估及装修过的房屋信息等，从若干的信息当中挑选出自己满意的'施工队来进行可靠的服务。

设计师、施工队选择好后，接下来就是要选择装饰材料。网上选择这种方法，可以解决以往人们购买材料的若干难题。比如：如何选购品质有保证、价格实在肯口碑好的装饰材料等。在网络演示中心你便可以查询到各种装饰材料的信息，包括品牌、价格、规格等。

为保障客户的整个家装工程质量全部合格，让客户放心，公司特别提出了工程质量控制制度。这项制度将工程分解成许多质量控制点，在与客户签订合同之前，公司将主动送一份《□xxxx家庭装饰公司工程质量标准》给客户，以便于客户在装修过程中监督施工过程，并在完工之后，以些标准来验收施工质量。在验收过程中，客户如果发现有不合格之处，公司立即进行修整，同时还奉送客户一定数量的赔谢金，以表示客户对公司的支持和尊重。这样客户与公司之间的质量问题就会迎刃而解了。

公司经常不定期举行方案听证会和工程听证会。在方案听证会中，设计师要为客户免费讲解和演示自己制定的两种方案，一套体现客户的个性化需求，另一套体现设计师的独特创意。在装修过程中，只要客户对某一个环节出现了疑问，就要随时举行工程听证会。在会上，客户可直接与公司人员进行有

效沟通，并可提出问题与建议，让公司人员为其释难。通过这二种听证会，使客户与公司之间的沟通更为顺畅。

以上特色经营方案，是公司立于竞争日益激烈的市场而经久不衰的秘诀。

食堂经营方案篇六

实行会员制的经营方式，以社区业主为会员的主要组成部分，同时吸引部分优质社区外会员。

会所经营范围：

突出游泳健身的健康休闲理念，同时配套餐饮、茶艺、超市、医疗、美容以及大众休闲、便利服务等项目，力争使其成为全时、全能、全民的多功能活动场所。

超市除提供日常生活用品外，还须提供洗衣、家具饰品的摆放等服务；

美容康体区提供美容、美体以及日常的理发等服务；

医疗提供便民的日常药品以及紧急救护、普及医疗知识等服务；

茶艺区是饮茶、欣赏茶艺表演以及具有较高私密性的交流场所；

大众休闲区提供为社区大多数业主服务的棋牌等娱乐；

餐饮区提供简单的便捷的快餐服务；

其他应业主需要提供的一些服务如家居保洁、小时工等物业管理公司部提供的专项服务。

会所经营功能分区：

略

会所经营的收入来源：

- 1、会员卡销售收入；
- 2、出租超市、餐饮、茶艺、美容店等的租金收入；
- 3、提供便民服务含会员卡以外的消费收入；
- 4、其他收入。

会所经营的支出费用：

- 1、管理成本；
- 2、维护成本；
- 3、不可预见成本；
- 4、税金支出。

会所经营一些建议：

- 2、完善会所夜景照明；
- 3、网球场将其中一个改为三个羽毛球场，并增加夜间照明。

食堂经营方案篇七

咨询问题：

涮羊肉如何做到淡季不淡？

我有个朋友是开餐馆的，主营涮羊肉，冬季生意非常好，但是夏季生意很清淡，连续几个月都处于亏损状态，这让我的朋友很着急。下面是关于餐馆的基本情况，希望能得到行内专家指点，不胜感激！

餐馆叫聚福楼，位处一地级市的市中心，面积不是非常大，有一个近200平米的大厅和20个包厢，以涮羊肉为主要经营项目，另配以炒菜，消费群体主要定位在中高层。

我朋友很注重细节，服务方面做得相当不错，几个大包间里还配有比较高档的音响设备，尽管周围餐馆林立，竞争激烈，聚福楼却凭借自己的特色得到了很多顾客的认可，冬季常常出现排队等候用餐的火爆场面。

现在让我朋友感到头痛的是：涮羊肉季节性较强，夏季生意异常冷清，

在促销方面，我们也采取过一些措施，比如说每周推出特色菜、特价菜、消费有礼、当地电视台打广告、户外广告牌等等。但是因为人们的消费习惯，认为天气冷的时候才宜吃涮羊肉，而夏季天气热，担心吃涮羊肉上火，以至于各种手段的效果都不是很理想。

我们分析其他的原因。聚福楼主营涮羊肉这个项目已深入人心，在当地取得相当高的知名度，当地人想要吃涮羊肉基本一般都会想到聚福楼，这是好事。可从另一方面来说，人们也只有吃涮羊肉的时候才会想到聚福楼，吃一般的炒菜就没必要到聚福楼了。