

最新昆山食堂窗口招租 事业单位食堂承包方案(优秀10篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

昆山食堂窗口招租篇一

一. 本考核办法是公司食堂对食堂承包人（责任人）应承担的责任，进行考核的依据。

二. 本考核办法由公司食堂领导小组制定审批及组织实施。

三. 考核办法设立考核工资，由承包人月工资中以1000元做为考核工资，经考核按实与工资一道发放。

四. 考核细则：（系数法计算考核实得分，突出安全否决权。考核得分率： $\text{各项得分} \times \text{安全系数} \times 100\%$ 其中各项得分为100分；安全达标，则其系数分为1（实际考核中，小数点保留三位）。

项目考核要求考核不合格项扣分规定

食品采购验收贮存发放25分

（4）食品贮存有专人负责、生熟应分开，不得超期，做到勤进勤出、先进先出定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品。

（5）生熟不分开，有超期、变质、霉变、生虫、及不符合卫生要求的食品。5分

(9)纱门、纱窗应随时关闭。门窗不按要求关闭2分

昆山食堂窗口招租篇二

民以食为天！食堂已不再是简单的就餐场所，而是员工进行交流的重要场合，因此，这是一个展示企业文化的窗口。

现代企业的食堂已不再是简单的裹腹之地。一个企业膳食的好坏，直接影响到员工工作的积极性及对企业的归属感，从而影响企业的生产及工作效益。如果能让员工全身心地投入到生产工作中，就要给他们一个如家的感觉和企业的温暖，给他们一个科学的膳食计划。

以前简单的“大鱼大肉”食堂餐饮文化，现已无法满足日益上进的品味需求。饭堂不再是传统意义上的食堂，而是越来越象个餐厅。对饮食文化、就餐环境、营养健康越来越重要。

管理也是生产力。随着市场经济的高速发展，工业化高度发达的今天，现代企业食堂的管理已经走向社会化。为员工提供一个健康、卫生、舒适的就餐环境，将直接影响员工的工作情绪。增强员工对企业的归属感，从而充满激情全身心投入工作中，转为为企业发展的生产力。

满意无止境，服务无终点。社会分工的日益增强，决定了每个行业的工作内容和方向的差别。食堂作为后勤工作重地。用热情、微笑为员工送上良好的服务，已成为食堂工作者们的天职。

昆山食堂窗口招租篇三

一．本考核办法是公司食堂承包人（责任人）应承担的责任，进行考核的依据。

二．本考核办法由公司食堂领导小组制定审批及组织实施。

三. 考核办法设立考核工资，由承包人月工资中以1000元做为考核工资，经考核按实与工资一道发放。

四. 考核细则：（系数法计算考核实得分，突出安全否决权。考核得分率：各项得分×安全系数×100%其中各项得分为100分；安全达标，则其系数分为1（实际考核中，小数点保留三位）。

项目考核要求考核不合格项扣分规定

食品采购验收贮存发放25分

（4）食品贮存有专人负责、生熟应分开，不得超期，做到勤进勤出、先进先出定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品。

（5）生熟不分开，有超期、变质、霉变、生虫、及不符合卫生要求的食品。5分

（9）纱门、纱窗应随时关闭。门窗不按要求关闭2分

昆山食堂窗口招租篇四

1、切实保障所有员工的生活，按日平均300—400人就餐水平配置经营规模，并能满足极端就餐量500人的需求。

2、满足高、中、低三个不同等次家庭收入的`员工就餐需求，员工一天三餐，早餐标准不高于2元（一主一汤一菜），中、晚餐标准不高于6元（一荤两素一汤加米饭或面食），另外员工可以点菜（小炒菜），价格标准控制在5—10元。为保证最低需求，采取自愿消费的生活标准，以满足所有员工的生活需求。

3、水、电、天然气核定一定的用量，在核定量以内免收费用，

超过部门按价收取费用。

4、设备及押金收取按照5—10万元，合同期满后无损坏全部退还，有损坏视情节扣除相关费用。

5、合同签订3年，期满后若继续承包，优先支持合同期满方签订。收取风险抵押2万元，如中途未经我方同意中止合同，罚没风险抵押金。

昆山食堂窗口招租篇五

__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：

4. 卫生、服务、菜品质量的'定期抽样检查；

二、本人职责：

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。

昆山食堂窗口招租篇六

单位食堂承包，主要满足单位干部职工的需求，因此供餐规划以品种丰富、口味全面、营养搭配、安全便捷为基础，同时负责单位在节假日举办各类联谊会及年终会。根据干部职工饮食口味、时令季节、不断调整菜式做到常变常新以满足单位的饮食需求。

承包范围及经营范围：行政机关、企事业单位等机构提供食堂承包、团膳配送服务。

单位机关食堂餐厅实行按需订购食材，根据用餐人数情况及食谱安排每日采购，做到有据可依有证可溯，坚持每日台账和存证制度，提高食堂服务满意度，以下列举单位食堂托管模式(供合作方参考)。

托管服务模式

承包方提供人工及食材采购，负责菜肴口味、食品安全、清洁卫生、控制浪费、提高职工满意等。保证进入餐厅的每种产品质量优质合格，每天坚持台账和存证制度，定期接受审查、审核。发包单位负责人员工资，福利、管理费用及利润定额包干额、食堂采购支出费用按标准定期划拨、适用于100人以下单位食堂。

食堂承包模式

承包方专业厨房工作人员及管理人员到发包单位进行专业厨房管理、经营，为单位员工提供膳食服务丰俭由己。单位需提供厨房现有厨房设备、餐厅、餐具、水电、燃料、住宿即可，其他费用由承包方负责承包，规范经营。

昆山食堂窗口招租篇七

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。

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）选一荤一素一汤+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

昆山食堂窗口招租篇八

食堂食堂餐厅食堂是指在机关、学校、厂矿等企事业单位为其内部职工和学生提供膳食的场所。以下是为大家整理的关于, 欢迎品鉴!

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备，有条件者并提供厨房

员工宿舍；

2、贵公司免费提供水、电、燃料费用或根据厂方实际情况另定。

3、根据厂方实际情况制定伙食标准，其余费用均由我公司承担(包括员工工资、福利、保险等)

xx餐饮管理有限公司(021-35903737)是经工商注册的专业化承包及管理企事业单位、机关、学校、医院职工食堂的餐饮的连锁机构企业。为适应企事业单位后勤社会化管理市场的需要，我们在致力于传统食堂承包的基础上嫁接现代管理手段，先后在华东、华南地区初步形成了以上海、苏州为中心的管理辐射网络，分别在南京、常州、镇江、嘉兴、丹阳、杭州设有办事处，并与全国100多家公司企业签定了供餐合同，实现了统一管理、连锁经营。

“顾客满意”是我企业的生命根源，本着“卫生第一、规范管理、优质服务、科学营养”的宗旨，坚持诚信经营理念，为各企事业单位员工提供舒适整洁的就餐环境、精致可口的菜食点心和热情周到的优质服务。

公司下设总经办、人力资源部、开发部、财务部、厨政部、培训中心、配送中心7机构。其中大专以上学历9人、中等专业学历15人；从事餐饮食品行业十五年以上2人、八年以上5人，五年以上6人。平均年龄32岁，具有学历较高、经验丰富、年龄结构合理化的特点。公司一贯坚持“以人为本”的经营思想，以“凝聚一流人才，创一流企业”为宗旨，注重人才培养及人才储备工作，炼就公司高级管理人才，云集各方精英。公司以人力资源优势为先，树立品牌形象，不断拓宽市场，建立人才信息库，并借鉴先进管理经验，开拓一条顺应市场、迎合顾客个性化服务的经营之路。

不管最终商定何种承包合作方式，本公司将运用在餐饮服务

上的先进管理经验、管理制度、专业的管理和技术人才，确实为您减少后勤工作上的管理麻烦，使您和您的员工在膳食方面无后顾之忧，全心全意投入生产工作和开拓创新。

尊敬的企业，为了对贵企业的食堂加强管理，进一步改善员工就餐环境，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：

本人愿承包经营贵企业员工食堂：合作期限为年，合同期满后同等条件优先继续合作；具体工作安排如下：

- 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
 - 5、承担电费
 - 6、每月定期按合同付清员工的用餐费用，逾期不付清，按银行利息结算。
- 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好食堂
 - 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、消防事故及工业安全的预防工作

8、贵厂因地处工业区，员工购买物品不方便，故本人会在贵厂食堂开设超市和小炒部，以便员工改善口味和伙食。但不刷卡，必须现金消费。

9、根据贵厂员工用餐标准，制定每周用餐菜谱争取每日不同菜品，以便每日烹调新鲜菜品。

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，为他们提供一个良好的膳食保障，为满足这种需要，特制定员工食堂承包管理方案。

1. 目的

员工食堂是员工在工作过程中的生活保障，在饮食安全卫生的前提下，公司要求以零利润的经营方式，高质量的服务在公司的领导和监督下服务好员工生活，服务好整体工作，在不增加成本费用，不增加员工负担的基础上，让员工能吃饱，吃好。

2. 承包内容及经营范围

承包方经营甲方职工食堂. 负责供应甲方职工的中餐和晚餐，在确保上述就餐正常供应后，可根据职工的需要和能力许可，兼营小炒，承接接待就餐业务，烟酒饮料等零售，严禁在食堂区域内，（包括宿舍）进行非法经营活动和作其它违法行为。

3. 餐费标准

3.1按日平均150-200人就餐水平配置经营规模，并能满足极

端就餐量200人的需求，每餐按4元钱的生活标准；（一主一汤二菜），或（一荤两素一汤加米饭或面食），另外员工可以点菜（小炒菜），员工可采取自愿消费的生活标准，以满足所有员工的生活需求。

3.2水一个月核定40立方，电核定150度，煤气3瓶的用量，在核定量以内免收费用，超过按公司规定的标准收取费用，贴承包方1700元。

4. 管理模式

4.1由承包方委派专业厨房工作人员及管理人员到公司进行专业厨房管理.经营，为公司员工提供膳食服务。

4.2公司自始至终参与食堂管理，行政部门指导食堂经营管理工作，以保证承包方经营行为合法有效。

4.3公司管理监督职责：

4.3.1监督审批经营者的服务品种和价格；

4.3.2对承包方采购的食用油.蔬菜等检查验收；

4.3.3检查监督食堂的卫生安全工作，对违规行为予以处罚；

4.3.4抽查评价服务品种的质量，对违规行为予以处罚；

4.3.5管理售餐票，向承包方结付餐费，每月底结帐一次；

4.4承包方每天须提供采购的全部材料明细单据，和当日餐票，以提供明细监督管理依据。

4.5承包方可在公司内经营便民店和其它餐饮服务，此项可作为赢利保障，以公司和承包方长期合作的目的。

5. 经营管理措施

5.1 承包方要强化食品安全措施，按食品卫生法. 产品质量法和公司的要求条款组织生产经营，提供安全食品，确保员工饮食安全。

5.2 食堂的工作人员必须都有经过卫生监督部门体检并核发健康证明，（半年一次）并张贴在食堂打菜窗口的墙上（用相框装上）。

5.3 承包方要建立食品安全预警制度，所有的制度都要张贴上墙，当出现问题应及时向公司报告和相关部门报告，及时做出急救措施，力争把损失降到最低程度。

5.5 食堂须采用符合卫生标准的保温设备作为盛售饭器具，以保证员工吃上热腾腾的饭菜。

5.6 公司设有工会，工会成员会不定期对饭菜的质量如温度品种数量等进行抽查，并且有权对食堂提出整改意思，最后将结果汇报到公司高层。

5.7 员工食堂的特殊性决定了承包方的低利回报，承包方必须强化成本管理，向管理要效益，建立健全配套的管理制度，在签完协议后的1个月内须建立食品卫生安全. 安全操作规程各个环节岗位责任制度，并张贴上墙，承包方必须有章可循，公司才放心将员工的饮食权交付与承包方。

6. 食堂工作流程管理

6.1. 食堂采购由承包方自主采购，但必须保证渠道合法. 安全，必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品，到相对固定食品采购的场所，并按照国家规定索证，以保证质量，禁止采购以下食品：

6.1.2 未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；

6.1.3 超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品，公司办公室人员须对承包方采购的食品进行质量检查验收，并在单据上签名。

6.2 食堂送餐时间为11:30到12:30，分批吃饭，每批20分钟，每餐饭菜必须在就餐前10分钟准备好，加工后的饭菜要注意保热. 保洁。

6.3 就餐期间承包方管理人员要协调好食堂内部事务，负责打菜的职工要固定窗口，并穿带专业的服装和衣帽口罩，打饭菜数量要符合规定，人员配备充足，保证打饭快速有序。要根据就餐情况及时调配饭菜，如有饭菜不足情况要及时采取措施。

6.4 餐后清洗. 清理与打扫。餐后要对餐桌. 厨具. 餐具进行清洗, 消毒，并分类放在固定位置，厨房. 餐厅进行打扫. 冲洗；对剩余饭菜进行处理。

6.5 每周五要进行厨具. 餐具的清洗及厨房. 餐厅及周边环境的大扫除。

7. 食堂工作制度

7.1 所有食堂工作人员必须社会背景清楚，身体健康，所有食堂工作人员必须到公司备案，提供健康证明。更换. 补充人员必须经过备案。

7.2 做好食堂安全工作，操作要严守操作规程，生熟食品及加工用具要分类置放，防止污染；食堂无关人员严禁进入厨房及保管室；易燃易爆物品要按规定放置，杜绝意外事故的发生，食堂工作人员离开厨房前，必须将厨房各种食品放置好，关好门窗，检查各类电源开关. 设备. 炉灶等，做好防火. 防盗. 防毒工

作。

7.3做好食堂卫生工作，工作期间必须穿工作服，注意做好食品卫生，餐具卫生，环境卫生，个人卫生工作，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向食堂管理人员请假，离开食堂工作岗位。

7.4食堂工作人员要服务规范、语言文明，工作期间不打闹、不与员工争吵。

8. 食堂卫生制度

8.1不购买不新鲜食品，严禁购买及使用腐烂变质的食物，以及其他感官性状异常食物。

8.2要做到生品与成品、熟品相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相隔离。冷藏时要做到荤腥类食品与其他食品相隔离。

8.3食物制作及销售过程中要注意防蝇、防灰尘，以避免杂物混入食品。

8.4隔餐食物如可食用，必须经过回锅加热。

8.5各种调料不宜久置，装盛调料各种器具应经常洗涤。

8.6刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗，保持厨具的清洁，餐具用后要一洗二刷三冲四消毒四类。

8.8要经常性地打扫和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水

8.9储藏室要保持干净、干燥和通风，储藏间不得存放其他杂物及个人物件，物品存放要离地、隔墙、分类。

8.10对食堂周围的阴沟、角落、泔水桶，垃圾堆要经常性地清理，预防细菌感染食物

8.11对存放厨具, 餐具的各个角落要经常抹洗。

8.12食堂工作人员要做到

8.13在工作前及处理食品原料后. 便后要用肥皂及流动清水洗手, 直接用手接触入口食品之前(如抓粉条, 切菜, 加工面粉等)应用热水消毒。

8.14不得在食品加工期间及销售食品前抽烟, 严禁对食品咳嗽. 打喷嚏, 在厨房内吐痰。

9. 监督与管理

9.1办公室将不定期对食堂卫生及饭菜质量进行监督。

9.2公司每月对承包方进行一次食堂工作考核, 考核内容包括食堂工作人员工作态度, 食堂管理制度执行情况等相关事宜。

9.3承包方人员必须遵守公司管理制度, 人员. 车辆. 物资出入门检查登记, 未经公司有关部门同意, 不得携带物品出厂。

10. 奖惩

10.1承包方能认真履行职责, 无工作失误, 饭菜质量好, 员工满意度80分以上的, 办公室考核后酌情给予200元-2000元奖励。

10.2承包方如在经营期间有下列情况之一, 公司有权终止合同, 并罚款2000—5000元。

10.2.1如因食堂内部管理不善, 无法保证向员工提供规定的伙食标准。

10.2.2员工对承包方提供的服务强烈不满, 严重影响公司正常工作的开展。

10.2.3不服从管理，态度恶劣，影响食堂整体形象，员工对伙食严重不满，多次提出未整改。10.2.4不履行合同条款，有严重违法经营行为或严重违反食品卫生法和违反公司有关规定。

10.3出现食物中毒现象,承包方应承担所有责任。

11. 其它说明

11.1本协议确定的内容，不得随意更改，当协议需要变更、解除、终止时双方须提前书面协商确认，任何一方违约，违约方按国家相关规定赔偿对方。

11.2本协议中未尽事宜，双方协商解决，并另行签定补充协议。

11.3本协议自签定之日起生效。

11.4本协议一式二份，公司与承包方各执一份，均具有同等法律效力。

昆山食堂窗口招租篇九

目录

一、企业方提供资源

二、本人的职责

湖北十堰盟发实业有限公司领导，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：

4. 卫生、服务、菜品质量的' 定期抽样检查；

二、本人职责：

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。见如下菜单（可按甲方要求调整）

昆山食堂窗口招租篇十

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。