

最新食堂档口营销方案(精选5篇)

“方”即方子、方法。“方案”，即在案前得出的方法，将方法呈于案前，即为“方案”。方案能够帮助到我们很多，所以方案到底该怎么写才好呢？以下是我给大家收集整理方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

食堂档口营销方案篇一

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：

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。

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
 - 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。

食堂档口营销方案篇二

甲方根据需要将原职工食堂承包给乙方经营、管理，甲乙双方经友好协商特签订本协议，甲、乙双方共同遵守执行。

一、合同双方：

发包方：_____（以下简称甲方）

承包方：_____（以下简称乙方）

二、承包期限：

从3月_3日至205月10日止

二、承包方式：

甲方将工人食堂以的价格承包给乙方。水电汽费用乙方自理，其中，水费元/吨，电费元/度，汽费元/吨。水电汽计量器具乙方按照甲方指定位置负责购买及安装。

合同签订时缴纳元保证金，否则本合同无效，合同履行完毕后保证金退还。

三、甲方的权限：

1. 甲方有权进行检查，监督乙方的经营管理，如卫生、安全、治安、消防，特别要防止食物中毒事故的发生，一旦发生类似事故，经卫生部门审查后确认系乙方责任则甲方有权追究乙方的责任。
2. 因乙方食堂工作人员失职影响到甲方的正常工作(特殊情况除外)甲方有权追究乙方的责任。
3. 甲方有权对乙方安全卫生、服务等情况进行监督检查，如乙方未达到标准，甲方有权要求乙方进行整改和完善。
- 4、乙方所购食品及原材料必须有相关的食品卫生检验证明以备卫生检疫单位检查，若违反规定，一切后果由乙方负责。
- 5、乙方提前终止承包合同，押金不予退还。

四、甲方责任：

- 1、提供乙方正常的营业场所及基础设施。
- 2、不得随意停止承包和随增加收费项目。

五、乙方权限

- 1、自主经营有权自主聘用，调用食堂工作人员。

2、甲方违约，乙方有权提出终止承包合同。

六、乙方的责任：

1、乙方自行安排厨房员工，并自负盈亏。

2、乙方负责食堂的经营管理，具体包括食堂安全、消防、就餐环境卫生、服务等。

3、乙方必须遵守国家 and 地方有关环境和食品卫生的标准。严禁提供腐烂变质的食品，保持菜肴的鲜鲜和卫生。

4、餐后认真清洗餐具并消毒工作，食堂内部，用餐大厅、厨房卫生做到：一餐一打扫，一周一大扫，平面天天扫，立面周周搞，保持厨柜卫生，餐具整洁，定期灭杀四害，环境符合公司及卫生管理部门的要求。

5、乙方工作人员定期作健康体检(检查费用由乙方支付)确保身体健康，无传染病。若乙方不按规定进行定期健康检查，健康不符合餐饮业健康标准要求，甲方有权拒绝乙方人员进入食堂工作。

6、乙方厨房工作人员必须遵守甲方规章制度，不得随意出入甲方办公区、施工区或其它禁入区域，如违反依甲方之规定予以处理。

7、合同期间乙方不得擅自将食堂改变，转包性质或转包他人，否则将则为违约处理。

8、乙方食堂水电费在每月五号前必须付清，如乙方未按时付款给甲方，超时一星期后，乙方应承担相应的滞纳金(按银行逾期付款处理)。

9、出现群体性的食物中毒事件，承包者需主动承担责任，并

支付因此而产生的费用。

10、在食堂的承包期间，公司定期收集就餐员工对食堂饭菜质量和价格的评价意见的收集，当就餐员工对食堂意见较大时，不满率在30%以上时，并要求停止承包时，公司有权终止承包合同，对提前终止合同所生产的额外费用由承包者承担。

七、乙方应做到的其他事项

1、乙方需向公司交承包保证金作为保证金。在考核中发生的扣款和突发事件需要费用时，乙方不愿支付时，可先垫用，但乙方需在10天内补足保证金数额。

2、每餐供应需明码标价，不允许对外经营。

3、乙方的食堂工作人员工资自付。

4、食堂货物的进出应接受公司门卫的检查,遵守公司的规章制度。

八、上述内容作为食堂承包合同条款，合同双方应共同遵守，双方签字有效，一式二份，合同双方各持一份。

甲方(发包方)：-----有限公司

法定代表人：

乙方(承包方)：-----

----甲乙双方根据《中华人民共和国合同法》及有关法律、法规规定，在平等自愿、协商一致、诚实信用的基础上，就甲方内部职工食堂承包给乙方相关事宜达成一致意见。为了明确双方的权利和义务，特签订本合同，共同遵守。

第一条 承包对象

-----有限公司职工食堂。

第二条食堂日常管理经营模式

- 1、甲方自主安排职工食堂厨房位置，餐厅场地等事宜。
- 2、乙方负责厨房日常设施的维护，若出现人为破坏情况乙方需照价赔偿。
- 3、乙方自行负责所有餐具、桌椅、米面、肉类、蔬菜、调味品，酒水及酒器等原材料的采购供应和库房管理，自行承担费用。
- 4、甲方自行承担食堂日常水电费用，本协议签订后3日内乙方自行配置乙方人员住房处用电表，按照甲方水费分摊计算方式交纳食堂及乙方人员用水费用。
- 5、乙方自行安排厨房员工及其服务人员，并负责员工的工资、住宿、安全、福利待遇及相关卫生健康证件的办理。
- 6、乙方指定专人负责联系甲方日常就餐大概人数的统计工作。

第三条公司员工用餐时间及费用就餐费用标准

一般按照早8：00-----8：----，午餐11：-----
-12：50，晚餐17：-----19：00。

一般工作人员早餐标准每人----元，午餐和晚餐每人-----元，标准两荤三素及水果。

外来人员内部招待根据来客情况及领导批条金额另行具体安排。

每餐标准：早餐至少包含米饭、汤水、馒头和日常调味食品等。午餐晚餐米饭、馒头和餐巾纸等。

若安排一人或多人加餐(包括晚上施工加餐)乙方按照日常标准适当安排。

第四条承包期限、承包费用及结算方式

本承包合同有效期自20----年月起至年月日(包括合同试运行一个月), 合同期满自动解除, 若双方希望继续合作, 需重新签订合同。

甲方按月支付就餐费用, 每月----日前由乙方出具正规发票, 到甲方结算上月餐费。

第五条甲乙双方的权利义务

1、甲方的权利义务:

(1)甲方按照本合同约定监督乙方日常经营管理, 督促乙方切实履行本合同义务。

(2)甲方有权利对乙方饭菜品种供应、营养搭配、服务水平及卫生状况进行监督并提出口头或书面的整改建议。

(3)甲方可根据实际需要, 向乙方提出变更就餐时间或安排一人、多人加餐。乙方应积极配合, 并准时开餐, 做到饭热菜香。

2、乙方的权利和义务

(1)乙方负责食堂的经营管理, 具体包括食堂人员安排、菜肴的搭配与制作、餐厅、客房、会议室、厕所、等食堂环境的清洁、甲方外来客人的就餐接待等。

(2)本合同有效期内, 乙方应建立健全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程, 并严格按制度和操作规程工作。制度建立主要包括: 工作时间、工作职责、防火、防毒、防盗、

卫生管理等各个方面。

(3)乙方承包的食堂以为公司服务为唯一目的，不允许对外营业，也不允许向施工单位提供用餐服务，不准改变用途，不准转包。

(4)要做到环境优雅、食品卫生，质量精，秩序好，并注意做好勤俭节约工作，确保食堂安静、安全。

(5)自觉服从甲方的管理，并接受公司主管部门的' 监督和指导。

(6)保证甲方人员就餐，让甲方就餐人员随时用餐。并做到新鲜可口、花样翻新、营养搭配好。

(7)本合同有效期内，食堂消防、安全、卫生等由乙方负责。如因乙方责任发生火灾、食物中毒、环境污染、安全等事故，所有损失由乙方承担，并依照相关法律追究责任。

(8)餐后认真清洗餐具做好消毒工作，并做好消除蚊、蝇、鼠害等工作。

(9)乙方承诺-----向甲方提供商品价格应参照市场一般价格执行。

第六条违约责任

1、乙方提供不洁食品造成甲方人员食物中毒的，由乙方负责赔偿并承担相应的法律后果。

2、乙方在履行本合同的过程中，若明显违反合同约定，无法达到合同约定的供餐标准和供餐时间要求的，经甲方三次书面催告后，乙方仍不改正，甲方有权单方解除合同并不支付违约金。

3、本合同正式生效后任何一方不准单方擅自终止合同，如确需提前终止合同，应提前30天书面通知对方，对方同意后，可解除合同，但需支付违约金-----元。

第七条本合同期满乙方应按本合同的规定将外包的物品(按照物品交接清单)完好无损的交付给甲方，如有损坏由乙方负责修复，不能修复的按折旧价赔偿(自然损耗除外)。

第八条其它条款

1、本合同一式二份，双方各执一份，本合同自甲、乙双方签字盖章之日起试行一个月，若双方无异议，经双方书面确认后正式生效。

2、本合同签订后，乙方-----日内提供食堂就餐管理制度，交甲方审核执行。

3、乙方指定专人负责甲方日常就餐的联系人。随-----建设的进行，乙方应按照甲方安排调整食堂位置，乙方人员应遵守甲方相关内部管理制度。

4、本合同履行过程中发生争议时，双方应协商解决，协商不成时，可向合同履行地人民法院起诉。

5、本合同如有遗漏之处，可在补充协议中明确，补充协议作为本合同的组成部分，具有同等的法律效力。

甲方： 乙方：

代表人： 代表人：

二-----年月日

甲方： _____学校

乙方：_____甲、乙方经充分协商后签订本合同，双方应共同遵守，严格执行，以保证办好食堂，服务广大师生。具体合同条款如下：

一、甲方的权力与义务

1、甲方于_____年_____月_____日将第_____食堂内场地即_____食堂及学校固定资产(注：固定资产清单另付)提供给乙方使用。

2、甲方允许乙方在_____食堂内经营饮食、开水供应。不得经营烟、酒、生活用品、食杂(面包、蛋糕除外)、文具、水果、冷饮。乙方不得在食堂内开设小卖部，否则视为违约。

3、甲方向食堂供水、供电(注：若停电，甲方应及时发电；若自来水厂停水，甲方应及时供井水，以确保乙方能正常营业。)

4、食堂的开业停业时间由甲方根据校历安排统一规定；

5、甲方对乙方经营的食堂存在卫生、质量、价格、服务态度等方面有检查监督权力，乙方应服从甲方职能部门管理。

7、甲方保证在承包期内不在校内开设第_____家食堂。但甲方实验室进行面包、蛋糕等工艺实验或教工活动中心的正常活动不受此限。

8、乙方对食堂的水、电装修及房屋结构改造需经甲方同意后 方可施工；

二、乙方的权力与义务

1、乙方对其承包的食堂享有独立自主、自负盈亏的经营自主权。乙方应严格遵守《食品卫生法》、《环境保护法》、

《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》及学校的相关规定。承包期内乙方不得随意中途停止营业或不正常营业，或转包他人经营。

2、乙方在签订合同时应向甲方上交风险抵押金人民币_____元整。若乙方在合同期内无违反本合同规定，甲方在合同期满后应如数退还乙方；承包期内食堂内的甲方固定资产由乙方负责管理使用，维修年检一切费用由乙方自己承担。乙方应于_____年_____月_____日前取得卫生部门颁发的卫生许可证，从业人员个人健康证。

3、食堂的水电费由乙方自负，并按季度上交甲方财务科。甲方每月补贴食堂_____吨水，主要用于自来水厂停水时，供学生使用，乙方必须提供学生用水方便。食堂内严禁使用一次性泡沫快餐盒。食堂油锅炉使用柴油为燃料，其它加工项目可使用蜂窝煤为燃料。食堂内娱乐设施不得播放内容反动或黄色音像制品。在晚自习及上课时间不得播放音像制品。

4、食堂内粗加工间、更衣间、仓库、面点间等功能区区分应明确。食堂采购应有厂家卫生许可证及每批产品检验合格证的复印件。餐具应严格洗、消、冲、保洁。应配备大型消毒柜两台并正常使用，对餐具进行严格消毒。应保证消毒柜正常运行和使用。食堂员工衣帽应统一、穿戴整齐，保持整洁，每个员工应有冬、夏工作服各两套。食堂内应有健全的防鼠、防蝇、防尘“三防”措施(特别是分菜间、加工间、餐厅等场所的门窗)。乙方应认真搞好食堂内外卫生，制订食堂卫生管理制度，建立食堂卫生工作自查记录。食堂内所有垃圾应倒在甲方指定的地点，否则应另支付卫生管理费用每月_____元。

5、乙方应认真做好防火、防盗及有关安全工作，若出现安全事故，其责任完全由乙方承担。承包期满合同终止后，除可拆除的如空调、消毒柜、电视、音响及不影响装修的设备外，其余改造设施归甲方所有。乙方应向师生供应符合卫生要求

的开水，每壶价格不得超过0.2元，每桶价格不得超过1元，并确保开水供应。

6、乙方在承包期内对食堂经营负全责，必须参与有效管理，不能转包，如发现转包，甲方有权收回，风险抵押金及承包金不予退还。乙方在承包期间，不得在校内饲养家禽家畜，否则视为违约。乙方在经营过程中，与甲方发生的一切经济往来，其手续必须由乙方亲自办理(不得委托办理)。

7、乙方承包者应在岗在位，亲自参与食堂管理，倾听甲方师生意见，不断提高服务水平和饭菜质量，在甲方召开膳食工作会议(每月一次)时，乙方应到场参加，虚心听取学生代表及职能部门意见，并及时进行整改。乙方应树立热情为广大师生服务的观念，降低成本，减轻用膳师生的负担，努力做到饭热、菜香、价廉物美，优质服务。

8、乙方不得干涉学生在校内外选择就餐的自由，乙方应在分菜间设一个教工售菜窗口。

9、乙方不得与_____、_____食堂之间存在半成品及成品连代加工。乙方的家属及亲戚均不得参与_____食堂及_____食堂的经营与管理。否则以转包论处。

10、乙方的经营场所以甲方提供的现有场所为限，乙方不得扩大经营场所，不得在现有场所范围外搭盖。

11、若工商、税务等校外行政部门需要收取有关费用(含税费)由乙方自负。

12、_____食堂设备投入费用的部分人民币_____元整。由乙方于中标后_____天内上交甲方财务科。

三、违约责任及解决办法

1、乙方若中途停止营业，所交纳承包费及风险抵押金作为乙方不正常营业给甲方造成损失的补偿，不予退还。

2、乙方因违反《食品卫生法》、《环境保护法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》给学校及师生造成损失，乙方应负相关法律责任及全部经济责任。

3、合同期满后，甲方所有固定资产应完好交还学校，否则甲方将按实际收取修理费或赔偿费。

4、乙方逾期无法办理卫生许可证及从业人员健康证，甲方有权责令乙方整改。因乙方不具备上述两证而被卫生防疫部门处罚，乙方应负赔偿责任。

5、若乙方违反本合同的条款，甲方将有权责令其限期整改，并视情况直接从乙方所交的风险抵押金中每次抵扣500元直至全部，做为乙方违约给甲方造成损失的补偿，若违约金使用超过_____万元，超出的部分由乙方如数交纳。

6、在合同期内，若甲方需要收回_____食堂，则应赔偿乙方在_____食堂投入的经济损失。

7、若乙方将所承包的食堂转包给他人经营，则甲方有权中止合同。乙方的风险抵押金及所交承包费不予退还外，且停聘乙方或乙方担保人_____年。

8、甲方若违反本合同的有关约定，甲方应赔偿因甲方违约给乙方造成的相关经济损失。

四、承包期限

从_____年_____月_____日起至_____年_____月_____日止。

五、承包金额

- 1、承包金额每年为人民币：_____元整。
- 2、承包金每年分两次交纳，乙方必须在每学期倒数第二周(以校历表为准)向甲方交清下学期承包费(即半年承包费)。本次交纳承包金时间为_____年_____月_____日之前。
- 3、乙方逾期不交纳承包金，视为乙方自动放弃_____食堂承包经营权，以乙方中途停止论处。甲方有权终止合同，收回_____食堂另行发包。

六、免责条款

若因国家发生重大政策性调整，或发生自然灾害等不可抗拒的因素致使合同无法履行时，双方可协商变更或解除合同，甲、乙双方均不负连带责任。

七、担保人责任

担保人应承担相应连带责任。

八、附则

本合同一式两份，甲、乙双方各执一份，合同自双方签订之日起生效。本合同由甲方分别抄送人保科、财务科、总务科。

甲方代表：_____

乙方：_____

_____年_____月_____日

食堂档口营销方案篇三

（一）xx县中医医院现有约建筑面积20000平方米，现有职工约160余人，食堂面积约230平方米，根据医院“大力改善就医环境，做好医务人员后勤保障”，准备将食堂面向社会公开选聘，要求：选聘人有很好的经营能力、有很厚的经济实力、有很熟的行业经历、有很强的抗风险能力。

（二）根据有关法律法规规定，食堂进行公开选聘，预算金额：

食堂：第一、二年承包费，时间从202x年3月1日至2023年2月28日，第三年时间从2023年3月1日至2024年至少以不少于0.3万/年承包费；食堂第一、二年免租理由：因装修费用、厨具、餐具购置等由承租方负责，食堂、厨房装修应符合国家消防标准。

本次选聘内容为xx县中医医院食堂承包经营服务项目，服务时限根据情况以签订合同日期为准。选聘具体内容如下：

（一）食堂选聘具体内容：

1、医院的食堂装修、厨具、餐具、餐桌等一切费用由承租方负责，食堂、厨房装修应符合国家消防标准，其他墙壁瓷粉刮白、安装地砖、门窗、进行防滑处理等基本装修要求，装修含墙壁装修材料、地砖、油烟机、灶、消毒柜、冷藏柜、餐具、厨具、餐桌、凳子（椅子）等。食堂内所有餐具、厨房、桌椅、设备设施等合同期内由中标方负责维修、更换，若中途终止合作或到期后由中选方投资的物品权属归中选方，中选方不得向医院方收取任何装修、维修、购买设备设施等费用。

2、就餐费用标准：经营价格不能超过市场价格，必须遵守国家市场管理规定；为保证饭菜质量，每餐将采取食品留样制度

（保存48小时），质量要求无公害新鲜蔬菜、新鲜肉类，可口饭菜。以上费用可以在市场变化、国家政策双方商定调整，但不能超过市场价格。

3、厨房餐具、餐桌、凳子等由中租方负责，应该满足医院员工基本使用要求，做到每日消毒，若出现消毒不达标造成大规模食源性疾病事件，中选方负责全部医疗费用，并承担因此造成的民事、刑事责任及经济赔偿责任。

4、对食堂员工的服装、五险一金及意外保险由中选方负责。

5、厨师具有相应的执业证书，食堂员工必须有一定文化素质，有自我保护能力，有一定的卫生常识等基本卫生技能。

6、中选方对食堂工作的全过程，即采购、保管、生产加工、供应等工作进行全面质量管理，若因监管失误，造成大规模食源性疾病、多人传染病感染等问题出现，由中选方承担一切责任。

7、食堂由原料到成品实行“四不”制：

（1）采购员不买腐烂变质的原料；

（2）保管验收员不收腐烂变质的原料；

（3）加工人员（厨师）不用腐烂变质的原料；

（4）营业员不卖腐烂变质的食品。

8、粮、油、副食品等主要食品应有产品质量验证、卫生许可证、供货商名称和产地，经市场监管及卫生监督检查不合格的，由市场监管局及卫生监督所进行处罚，由此造成的后果由中选方承担。

9、食堂食品要按照《食品法》规定，做到生、熟食分开，食

品要干净、新鲜、不变质、无杂质、无异味熟食要做到无夹生，无焦味，无异味，无沙、虫、头发、烟头、草绳、碎玻璃等，蔬菜要求无老叶、无黄叶、无烂叶等违反《食品法》规定，造成伤害和食源性疾病的，由中选方负责全部医疗费用，并承担因此造成的民事、刑事责任及经济赔偿责任。

10、食堂中选方要对食堂卫生负责，要保持地面、墙面无灰尘、油渍、污渍，窗面明净，餐桌整洁，水槽无杂物、无异味，室内无蝇虫，剩饭菜垃圾及时处理，售饭窗台每周用消毒水擦一次。食品、餐具彻底清洗、消毒至少三遍以上，卫生区域责任到人，食品必须做到生熟分开，并有明显标志。

11、医院食堂管理委员会根据就餐人数按比例要求食堂聘用员工数量，员工必须有身份证、健康证，并报管理委员会审核备案，督促及时办理健康证年审。

12、员工上岗必须穿工作服、戴工作帽，特别是售饭菜时，服装要同一整洁，戴手套，戴口罩。

13、食堂中选方要加强对员工的卫生管理，不得留长指甲、涂指甲油，戴戒指加工食品，不得在食品加工和销售场所内吸烟，公共区域不得摆放生活用品。

14、食堂设备和材料要有专人负责管理，存放要整齐有序，每道工序加工完成后都要及时清理垃圾、场地和工具，随时保持工作场地和设施的整洁。食品储存应当分类，分架，隔墙、离地存放，不得有过期变质食品。

15、餐厅用的餐具要提前洗净和消毒，就餐时餐具要做到干干净净，违者将交由市场监管局及卫生监督所处罚，由此造成的一切后果由中选方承担。

16、食堂中选方法人代表是食堂的安全责任人，负有消防、卫生、安全的责任，必须做好防火，防盗、防毒工作，杜绝

事故发生，如发生一切事故由中选者负责。

17、食堂从业人员要加强服务意识，端正服务态度，语言文明，表情温和。因饭菜质量、卫生原因发生的医院员工及患者家属投诉，要及时处理或按要求换菜换饭。

18、从业人员必须持证上岗，并且每年复查一次。上岗期若患不宜从事食品工作病症者，要立即停职接受治疗。

19、医院严禁吸烟，在食堂内绝对禁烟。

20、医院食堂定期请卫生监督部门对食堂进行卫生检查。

21、食堂所售食品质量标准需参照市场同类品种标准，医院食堂管理委员按季度对食堂售出食品在职工及病患/家属中进行满意度调查，如满意度低于60%，由医院食堂管理委员会提出整改要求及时限，中选方按照要求进行整改，若中选方拒绝整改或整改时限超过食堂管理委员会规定时限10天的，医院有权终止合同，中标方在3个工作日内退出。

22、中选方在院所使用的水、电费用按照相应标准自行支付。

正常经营的工商户。

（一）承包期限：

第一、二年免承包费，第三年不少于0.3万/年承包费；合同签订期限3年。

（二）成交方式：选聘

2、报名地点[xx县中医医院[xx路99号)，医院办公室（县医院对面）

3、报名时所需资料

(1) 经市场监管部门注册的餐饮企业法人、税务登记证、食品经营许可证，不接受联合体参与。

(2) 有良好的商业信誉，在以往餐饮经营中没有任何食品卫生安全、消防安全方面的不良记录。

(3) 熟悉并严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等国家相关法律法规，未发生食物中毒事件及其他违反食品安全法的行为，不属于《中华人民共和国食品安全法》规定的禁止从事餐饮服务的人员。

(4) 提供食堂经营方案。

4、联系方式：

(1) 联系人□x先生x女士

(2) 联系电话□xxx

食堂档口营销方案篇四

现在餐饮管理的新思路就是运用市场经济的原则，而不再是早期的计划时代，顾客消费的选择性小，消费的不理性导致早期的餐饮经营者是以“走一步算一步”。因为前期的餐饮市场供不应求，而当今餐饮市场已从卖方市场转入买方市场，以及消费者消费理念也日渐成熟。因此，餐饮业的管理与经营应实行“计划管理”。所谓的“计划”管理，就是从餐饮的筹备、设计到中长期的经营，均应有组织、有计划去进行。依笔者之见应从以下几个方面来进行。

市场调查与分析，建立一个餐饮场所，首先要进行市场调查，做好市场定位。

- 1、当地的饮食习惯爱好。
- 2、就餐人员的就餐形式。
- 3、就餐人员的交通方式。
- 4、就餐环境的布置。

确定了以上因素后，就必须对经营场所的场地进行布局，在布局时务必要考虑下述工作的内容：

- 1、厨房的设备配置与餐位的配比；
- 2、厨房菜系与楼面服务的配合工作；
- 3、卫生防疫设施，设备的配置；
- 4、水、电、照明的引入及控制；

餐厅业经营成功与否，在硬件已成为定局以后，就取决于餐厅的管理人员。用人首先要制订用人计划，对各岗人员要有目的去选择和利用。制订出一套适合本餐厅的人力组织结构体系。其内容主要为：

- 2、详细说明各部门人员之间的隶属关系，并实行逐级汇报，逐级负责制的工作方式；
- 3、制定严格的培训计划，包括日常培训及计划培训；
- 4、明文规定每一岗位的工资收入情况及相应的激励机制；
- 5、要正确树立外部顾客与内部顾客的概念。

餐饮的管理制度是一个餐厅的生命，当今社会是知识经济时代，管理越来越为企业所重视。管理水平的高低直接影响着

餐厅的经营效益。故“管理出效益”是硬道理，在制订日常的管理制度时应着重考虑以下三个方面事宜。

- 1、人力资源方面：包括：用工制度、薪金制度、激励制度等；
- 2、经营销售方面：包括销售对象、促销方式、菜品特色、服务特色，创新要求；
- 3、财务成本方面：包括采购制度、成本控制方法、资产管理

根据以上三点真正做到“人人有岗位，办事有依据，行动有目标，工作有效益”。

餐饮业的经营通常有以下七个方面指标，即：经营营业收入，经营直接成本，人力和人力资源费用，能源费用，设备维护费用。餐厅经营是否有利可图，关键是管理人员对前六个方面的管理所产生的业绩。而做好经营运作计划是餐饮能否成功的重要关键。

在制订经营运作计划时，事先要对本地区的餐饮市场进行有效的综合调查，根据上述内容获取第一手详细资料。然后测算出本餐厅的经营保本点，以次来制定与本餐厅切合实际的营业收入指标、成本费用指标、利润指标、等各种经营指标。

- 1、树立知名度，提高本餐厅在当地餐饮市场的影响力及信誉度

- 2、厨房特价

厨房可根据季节每周或每月推出一些特色菜肴或特价菜肴以此吸引或刺激顾客的消费。

- 3、赠品或赠券

4、建立和收集客源人事档案

5创造良好的用餐环境

良好的用餐环境及气氛也能吸引客人前来消费，不要说整体，那怕就是在每一个包房的设计都有风格，就会使客人有每次来用餐都是其有赏心悦目、焕然一新的感受。

- 1、规范服务理念，突出服务特色，由细处见真情，以情情见功夫。
- 2、保持看家特色菜品，及时开创新菜，保持各类菜品质量，展现餐饮实力。

食堂档口营销方案篇五

- 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。见如下菜单（可按甲方要求调整）