

# 最新承包职工食堂方案 承包食堂方案计划书职工食堂承包方案(精选8篇)

游戏策划需要不断进行创新和尝试，以满足玩家对新鲜感和刺激感的追求。以下是一些婚礼策划专家对于婚礼策划的经验和心得的总结，供大家参考。

## 承包职工食堂方案篇一

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食堂供餐时间为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。

## 承包职工食堂方案篇二

- 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偿归厂方所有。）

## 承包职工食堂方案篇三

### 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。

- 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
  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）

## 承包职工食堂方案篇四

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经济效益。如果能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。我们秉承“科学管理、规范经营、诚信为本”的理念，“为顾客提供健康和安全的饮食服务”的宗旨，实行统一采购、统一配送的运作方式。专业事情专业人士做，为满足这种需要，我们用心经营，货源团购，价廉物美，能保证高质量的伙食供应。实现客户期望，创建满意食堂。

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，中餐最低保证两菜一汤，餐费5.00元；早餐晚餐根据实际情况现定，管理人员另议，丰俭由己。贵公司只需为我们提供厨房现有厨具、水电、燃料、住宿即可，其他费用由我公司负责承包，规范经营。

数量、质量、卫生监督，以促进工作。

3、设有专人代表与贵公司协调生活改善事宜，并不断听取多数员工意见进行改进。

4、蔬菜、肉类、油类，经肉联厂及卫生部门监认。

1、每周日向贵公司员工提供公布下周菜谱，并按贵公司规定的膳食费用、每周菜谱及份量进行操作，讲究饭菜质量，粗菜细做，细菜精做，做到卫生、味美菜品多样化。2、可实施预付膳食费用，或先吃后付等灵活承包方式，结账方式可面议。

3、遇有节假日，可负责为贵公司员工加餐，热天可免费提供凉茶。

4、我们在加强管理、卫生生产的同时，为满足客户对菜品口味不断翻新的要求，定期相互调配各分店厨师，力求常变常新，努力将每餐做到精细美味。每周进行菜单更换，让顾客久吃不腻。

1、为适应社会发展和市场竞争，我们不断扩大市场网络信息，物品原料团体采购，直接采购于主要产区，及批发基地，以购多价廉从其差价获取利润。

2、厨房工作人员和管理人员经专业培训，避免不必要浪费，降低成本，并提高效益。

3、控制加工成本。每月进行菜单分析，在客户满意的情况下，在原材料挑选上进行价格的搭配以达到成本的控制；另一方面，厨师长在制定菜单上充分考虑原材料，尽量用完原材料的全部并全面搭配。

4、努力钻研烹调技艺，搭配对路的菜品，销售过程中控制每

单位菜品的重量，加强预估核算，减少剩菜浪费。

就餐可分套餐制或自由选餐制，（具体面议）：员工一天三餐，中餐餐费5.00元(一荤一素菜)，饭、汤任食。早餐晚餐根据实际情况现定，贵公司人员也可以根据我们制定的菜谱现点现做，丰俭由己。我们从事餐饮服务多年，积累了丰富的餐饮行业管理经验，现已拥有众多的烹饪人才；条件允许的话可以与各地养殖、种植基地、蔬菜批发市场直接联合，降低原材料采购成本的同时，丰富了员工餐桌。公司将为客户提供最完善的服务。每周食谱均由经验丰富的厨师共同研究制定，做到卫生安全、营养丰富、味美价廉。我们在加强管理、卫生生产的同时，为满足客户对菜品口味不断翻新的要求，定期相互调配各分店厨师，力求常变常新，努力将每餐做到精细美味。每周进行菜单更换，让顾客久吃不腻。有了贵公司的大力支持，我们坚信我们的合作会非常成功。

正规工厂食堂承包网

2022年食堂招标

## 承包职工食堂方案篇五

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。

## **承包职工食堂方案篇六**

甲乙双方本着平等互利协商一致的原则，就乙方拟承包甲方职工食堂，一事并达成如下协议。

一、合作方式：

- 1、贵公司带给厨房、餐厅、厨具设备、以及承包方工作人员的住宿。
- 2、食堂所需的水、电费由贵公司承担。燃料费由承包方承担。
- 3、食堂工作人员的工资、福利及其它费用由承包方负责。
- 4、承包期间务必添置或需要更换的厨房设备，由承包方提出申请，经公司同意后并负责添置，经营期间如人为损坏或丢失，由承包方照价赔偿，自然损耗除外，合作期满按交接清单交还设施。
- 6、公司可安排专人对承包方的菜肴加工原材料进行不定期抽检（详见《主要原材料品牌来源明细表》和《食品检验标准》），当发现与约定标准不一致时，可根据实际状况对承包方处以50-500元的经济处罚。
- 7、承包方须根据大部分员工的要求更换厨师或菜肴口味。
- 8、根据双方约定，由承包方先试经营三个月，试经营期满，根据员工对菜肴的质量、数量、价格、服务、卫生等的满意程度决定后续承包经营事宜。
- 9、双方约定合作时光为三年，期间任何一方提出解约务必提前30天书面告知对方。
- 10、承包方承诺所签订协议之后，是由承包方自我经营，不存在转包给第三方经营，如若经公司查出有转包行为的，以承包方自动放下经营资格论处。

## 二、员工伙食的定性及标准

- 1、根据双方的约定，采取员工自助式就餐，即员工可根据食堂带给的菜肴菜式、口味、质量、价格自由选取和控制消费

金额。

## 2、餐费标准：

### a□早餐标准：

1. 0--3. 0元，以下品种任选：包子、馒头、麻球、油条、豆浆、鸡蛋饼、葱油饼、炒粉、汤粉、汤面等。

### b□中晚餐标准：

1、中晚餐带给价位不等的菜肴：菜式每餐不低于6个品种：大荤3. 0-5. 0元、小荤1. 5-2. 5元、素菜1. 0-1. 5元，米饭0. 6元/人，加餐米饭0. 3元/份，菜按正价。汤免费。

承包获利方式：1、为适应社会发展和市场竞争，我们不断扩大市场网络信息，物品原料团体采购，直接采购于主要产区，及批发基地，以多购价廉新鲜菜。2、厨房工作人员和管理人员经专业培训，避免不必要浪费，降低成本，并提高效益。3、控制加工成本。每月进行菜单分析，在客户满意的状况下，在原材料挑选上进行价格的搭配以到达成本的控制；另一方面，厨师长在制定菜单上充分思考原材料，尽量用完原材料的全部并全面搭配。4、努力钻研烹调技艺，开发适销对路的菜品，销售过程中控制每单位菜品的重量，加强预估算，减少剩菜浪费。

## 承包职工食堂方案篇七

为做好贵公司食堂承包经营工作，特制定如下计划书。

天地快餐成立于2018年是一家专业承接食堂和外送的餐饮公司。

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。

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。）

3、贵公司有条件尽量提供员工住宿房间。

每个月底结算一次。

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。

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。

通过以上的计划，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。

## 承包职工食堂方案篇八

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偿归厂方所有。）

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。

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

（1）运作方式：（先试用一个月，满意后再合作）

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；
- 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。

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。

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。