

食堂承包分几种承包方法宣城上市公司食堂承包哪些模式-鸿良网

一、食堂承包分几种承包方法

餐饮公司一般是食堂承包，用于招标，食堂的话，人比较多，学生用餐要求也高，一般大量的餐具清洗，需要使用洗碗机，洗唰唰洗碗机。商用洗碗机。

二、学校的食堂都有哪几种承包方式？求详细的

在食堂承包方面拥有的两种不同承包方式就目前的食堂承包来看，很多企业都有这方面的需求，比如广东有很多企业，在员工的用餐方面，就是使用这种方式来解决的。

并且就该地区的食堂承包来看，主要有下面这两种不同的承包方式：

方式一：有些企业在食堂承包方面，采用的都是半托的承包方式。

具体来说就是企业自行提供食堂场地、设备、餐具等等一切食堂设施，而承包方只需要提供相应的餐饮服务，比如人工、清洁等等。

就这种承包方式来看，需要承包方进行的投资相对比较少，也就是说需要企业自身投入较多的成本。

方式二：很多企业选择的食堂承包，采用的都是全托的承包方式。

在这种承包方式中，企业根据自身需要提供相应的食堂场地，而承包方需要提供食堂经营过程中需要的所有设施，并且要保证提供非常优质的饮食服务。

这种承包方式，要求承包方投入的资金比较多，同时在经营方面也会有更大的规模。

这就是在食堂承包拥有的两种不同承包方式，企业都会根据自己的实际需求，来做合适自己的选择。

三、食堂托管和食堂承包有什么区别

没有区别。

食堂托管就是食堂承包食堂托管（承包）是指企业、医院、学校、酒店等企事业单位或团体组织根据需要将食堂承包给专业的餐饮公司来管理，然后选择餐饮公司所提供的各类菜式就餐。

食堂最早起源于1958年夏秋之间，当时被称作为“公共食堂”，由政府组织。那是政治疯狂来临时，农民用装穷的办法对抗这种疯狂已经完全没有效力了，所以兴办公共食堂只是成为一系列浪漫主义狂热举动中的一项。

人们在公共食堂领馒头，吃饭，食堂刚开始的时候很“兴旺”。

相关内容承包模式有如下八种1、半托承包方式发包方：提供现有的场地（含操作间、仓库等）、住宿、厨房设备、设施、餐具、厨具、水电、燃料或根据厂方实际情况另定。

承包方：负责提供人工、清洁费、损耗、维修、工伤保险、福利、劳动保护用品等费用。

负责采购及烹饪和管理，根据贵公司口味要求配备厨师，提供优质饮食服务。

可先垫付伙食费用，就餐人员凭饭卡就餐，实行先消费，后付款的灵活方式，每月按实发饭卡数及面额结账一次。

2、全托承包方式发包方：提供现有的场地（含操作间、仓库等）、住宿或根据厂方实际情况另定，自定职工一定伙食标准。

承包方：负责投资斥方设备，合同期按投资金额多少来拟定（至少为三年），如合同期满不再续约，厨具可按年折旧由厂方适价收购或转让下一家经营者。

负责预支伙食费用，采购原料，加工制作，保障按质按时提供优质饮食服务。

负责人工、清洁费、水电、燃料、损耗运输管理等相关费用。

提供就餐饭卡（含IC卡），就餐人员凭饭卡就餐，按月消费金额，每月结账一次。

3、营养餐配送方式发包方：提供就餐场所、提供人数，约定营养餐标准。

承包方：在该区域中央厨房内加工制作营养餐，运输配送到客户工作地，一切费用由我公司负责，每月结算餐费。

4、委托加工方式发包方：提供场地、设备、燃料、水电以及采购原材料。

承包方：负责委派人员进行烹饪、厨房管理、厨房平面布局、供餐方式优选、餐费合理安排、人员最佳配置、厨师调换使用、食堂主管培训。

每月收取管理、人工费。

5、顾问辅导方式发包方：支付一定数额的辅导费。

承包方：派专业人员到贵公司进行技术、现代厨房管理进行辅导，满意度问卷调查，饭菜价格评价，按ISO标准测评操作规范，“8S”活动情况评价。

6、自由选择方式发包方：提供场地、水电、现有厨房设备（宜在500人以上客户）

承包方：实施酒店式、美食城经营，就餐人员凭现金或餐券消费，自由选择，丰俭由人。

（1）中式套餐类：每餐设有30个品种荤素菜式，自由挑选，价位3元起不等。

（例：3元可吃一荤一素，没饭自由打饭吃饱，送例汤）（2）面点类：拉面、刀削面、凉面、水饺等品种，价格3元起不等。

7、原材料配送方式发包方：计划每日需求量，自己定制菜单。

承包方：负责配送粮油、肉类、配料、蔬菜等，每月结账一次。

8、厨房设计装修承包方式发包方：提供场地、计划就餐人数和基本功能。

承包方：负责厨房优化设计、装修和厨房设备生产、安装的全套式服务，完工验收后结算。

借鉴内容来源财经百科 食堂承包借鉴内容来源财经百科 食堂托管

四、食堂就餐模式有哪几种？

食堂餐厅的就餐模式分成四点：固定就餐（食堂承包）模式，提前将在饭堂就餐的人数以联络单的方式报数给我司，按照报餐人数准备饭菜，月底根据联络单对帐，并按此与结算。

自由消费（食堂承包）模式，可自由选择是否在饭堂就餐，提供多种品种，员工根据自己的喜好自由选择不同的品种和菜式，凭IC卡刷卡消费就餐，月底根据员工每天的刷卡金额和次数造表与公司对帐，并按此与公司结算。

就餐人员凭现金或现金购取餐票自由选择，丰俭由人。

自由点餐（食堂承包）模式，以美食广场的形式，按照每碟菜分别定价，每餐提供多款供选择，品种有小炒、卤菜、凉拌菜、精美小食等，价格为0.50—5.00元多个级别的餐费标准供餐，员工可按照自己的喜好自由选择，凭IC卡消费，按照每个单碟菜价总计算；

月底结算时，按照每个员工每餐的消费金额价总造表与公司对账，并按此结算。

快餐配送（食堂承包）模式：客户提供就餐场所，提供就餐人数，约定快餐标准。

我公司在本公司中央厨房内加工制作快餐，并负责运输配送到客户工作地点，一切费用由我公司负责。

根据快餐配送清单，每月结账一次。

五、酒店厨房承包有几种模式

酒店厨房承包模式：1、自主经营模式自主经营的食堂是由食堂所服务的单位排除人员组成自己的管理团队，为单位的工作人员提供用餐服务。

自主经营模式的食堂是最传统的形式，随着后勤社会化改革的推进，这种食堂逐渐减少。

2、委托管理模式委托管理的食堂是由食堂所服务的机构投资兴建的，有的甚至配备好所有的设备、餐桌椅，再将食堂委托给专业的食堂管理公司经营，实现所有权和经营权的分离。

食堂的所有者通过委托管理，既要实现一定的收益，也要对经营方的工作绩效进行监督。

有的食堂所有者甚至会主动放弃利益，将食堂的服务质量作为第一目标。

3、委托经营模式委托经营模式食堂是一种服务外包行为，业主方通过招标的方式将本单位人员的用餐服务全部委托给专业对食堂管理公司，食堂的投资建设、管理运营等事宜全部由经营方负责。

这种经营模式的食堂对承包方来说有较大的风险，但预期的收益也会更高。

4、合作经营模式合作经营模式是由食堂所有者和食堂管理公司合作经营食堂。

这种食堂的股份由业主方和食堂管理公司持有。

业主方以土地、建筑、设备等固定资产和食堂的经营权入股，食堂管理公司以人员、技术、管理和流动资金等入股，双方发挥各自的优势，工担风险，共享收益。

合作经营模式在我国的食堂中并不占主流，但有成功的返利。

（编辑：疣克杀）

参考文档

[下载：《宣城上市公司食堂承包哪些模式.pdf》](#)

[下载：《宣城上市公司食堂承包哪些模式.doc》](#)

[更多关于《宣城上市公司食堂承包哪些模式》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【鸿良网】立场，转载请注明出处：<http://www.83717878.com/read/46690860.html>