

# 2023年食堂承包方案 事业单位食堂承包方案(实用5篇)

方案在解决问题、实现目标、提高组织协调性和执行力以及提高决策的科学性和可行性等方面都发挥着重要的作用。怎样写方案才更能起到其作用呢？方案应该怎么制定呢？以下是小编给大家介绍的方案范文的相关内容，希望对大家有所帮助。

## 食堂承包方案篇一

### 一、指导思想和总体目标

#### (一)指导思想

职工食堂是职工在就学过程中的生活保障，在饮食安全卫生的前提下，以低利润水平，高质量的服务在校方的领导和监督下，服务好职工生活，服务好学校教学工作。

#### (二)总体经营目标

——切实保障所有住读职工的生活，按日平均2500人就餐水平配置经营规模，并能满足极端就餐量3500人的需求。

——满足高，中，低三个不一样等次家庭收入的职工就餐需求，基本配餐标准：3.85—4.40元，平均日就餐标准4.36元。为保证最低需求，配有2—3元的生活标准，以满足所有职工的生活之需求。

——保证完成校方对食堂投资年收回20万元资金的目标，为了最大限度适应校方对食堂经营的管理，我方愿上交校方食堂管理费1.8万元，合计为21.80万元。

——年餐费收入283.40万元，经营毛利水平16.3%;经营费用20.42万元;经营费用率7.21%;经营者年利润3.92万元;利润率为1.38%(具体指标详见附表)。

## 二、建立健全有一中食堂特色的管理模式

(一)校方自始至终参与食堂管理，指导是食堂经营管理工作，要求校方成立专门的班子参与经营之中监督，指导，服务我方的经营管理工作，以保证我们的经营行为合法有效。

(二)学校的管理监督职责：

- 1， 监督审批，经营者的服务品种与价格；
- 2， 检查监督食堂的卫生安全工作，对违规行为予以处罚；
- 3， 抽查评价服务品种的质量，对违规行为予以处罚；
- 4， 管理售饭卡系统，向经营者结付餐费。
- 5， 协调职工就餐秩序。

(三)经营者实行电脑化成本管理，并按日向校方带给全部材料成本的明细消耗和日累计状况，以带给明细监督依据。

(四)建立利益调控机制，保证校方，经营者的合作关系长期有效。

本方案是按就餐职工日平均2500人结合郟县市场价格水平测定的，且成本费用均是按低标水平估算的，购销价格允许浮动5%左右，为此，推荐：按就读职工的多少控制收回投资之比例，即就餐职工每超过200或下降100人，按比例调整收回投资(收回投资和管理费)之比例。

## 三、经营估算状况

## (一)经营指标

1, 餐费营业收入283.40万元, 其中富裕家庭类比重30%, 750人, 日平均餐费标准5元/人, 年97.50万元;中等收入家庭类比重30%, 750人, 日平均餐费标准4.40元/人, 年85.80万元;一般收入类比重40%, 1000人, 日平均餐费标准3.85/人, 年100.10万元。

就餐实际天数每月按26天, 每年按10个月。

2, 材料成本182.61万元, 材料成材成本64.53%。共分粮, 油, 豆制品, 肉蛋, 蔬菜, 调料六大类21个品种, 其日, 月, 年消耗定额见《成本消耗明细表》。

3, 燃料27.36万元。燃料费率9.65%, 其中日耗煤800公斤, 每公斤0.45元, 月耗10800元;水电月耗7600元;柴油日耗70.8升, 月耗2124升, 每升4.22元, 月为8963元, 月耗为27363元, 三种燃料年耗为27.36万元。

4, 工资27.29万元, 费率为9.63%, 月薪经理1100元, 副经理1000元, 楼层食堂主管800元, 管理人员450—600元;食堂主厨400—500元, 勤杂工350元, 加停工期间管理人工工资8400元, 每年工资27.29元, 详见《工资及定员明细表》。

5, 校方收回投资(包括管理费)21.80万元, 费率为7.69%, 其中:收回投资20万元, 食堂管理费1.8万元。

6, 企业管理费用20.42万元, 费率为7.21%, 详见《企业管理费明细表》。

7, 经营者利润3.92万元, 营业收入-材料成本-燃料-工资-校方收回投资-企业管理费=283.40-182.61-27.36-27.29-21.80-20.42=3.92万元。

## (二) 投资指标

为了提高花色品种和解决饭菜保温问题，以及必要的流动资金需投入资金40万元，其中：设备投资8万元，流动资金32万元。

## 四、经营管理措施

(一) 强化食品安全措施，确保职工在校饮食安全。一是要建立安全责任制，食堂与校方签定安全职责状，按食品卫生法，产品质量法和校方的要求条款组织生产经营，带给安全食品，确保饮食安全。二是建立企业内部的安全监督管理体系，配备专一的食品卫生质量监督员，所有员工要与公司签定卫生安全职责状，把卫生安全职责落实到每个人，所有进入食堂员工都要经过卫生监督部门体检并核发健康证明，所有管理人员(包括企业内外部)到食堂检查工作，均要透过本食堂食品卫生监督员同意并发专门防护衣服和证卡，方能进入。三是建立食品安全预警制度，所有制度张贴上墙，出现问题应即时向校方报告和有关部门报告，及时做出急救措施，力争把损失降到最低程度。

(二) 增加花色品种，完善保温措施，改善职工就餐质量。一是添置必要的设备，从提高花色上减少就餐人数的流失，如增加油饼，馅饼，千层饼，热干面，清汤，胡辣汤等品种或产量，满足职工之需求，增加经营者的收入；二是选用贴合卫生标准的夹层保温设备作为盛售饭器具，保证职工吃上热气腾腾的饭菜，三是设立饭菜质量投诉意见箱和聘请由职工出任的流动食品质量与价格监督员。定期对饭菜的质量如温度，品种数量等进行抽查，并向校方反馈。

(三) 管理机构与责任制。根据一中食堂的建设特点和经营指导思想，确定“统一经营，统一管理，统一核算，内部分组责任制考核”为经营者的. 食堂运行机制。

1, 经营者以公司名义与一中校方签订合同并成立:郟县一中食堂管理部, 履行具体经营管理职责, 以郟县一中食堂名义对内对外开展工作。生产部门为三个生产车间, 一个品种开发车间作为生产加工主体, 各车间按计划生产同样产品, 以销售量作为目标考核的依据;成立财务, 仓库, 采购, 质检等部门以统一管理和收发财物, 把整个生产经营控制在食堂管理部统一经营管理之中。管理机构如图。

2, 工资水平与郟县实际水平相适应, 实行差别工资管理, 食堂管理部经理月薪1100元, 副经理1000元, 食堂生产车间主管800元, 其它均控制在350—600之间, 以降低成本保证食堂正常运行, 工资定员表如下:

(四), 成本费用管理。职工食堂的特殊性决定了经营者的低利回报, 管理者务必强化成本管理, 向管理要效益。一是成立采购组, 对蔬菜市场变化随时做出反映, 在保鲜时光许可范围内最大限度地选取进货渠道, 降低材料成本价格;二是建立健全内部信息和控制制度, 对所有材料成本进行量化管理, 按日反映出材料成本的购进, 销售, 加工, 库存状况, 以及及时做出补货措施, 杜绝人情货, 人情价, 凡进货物均要复称, 核价, 做到日计量, 月盘存, 对数量长短及时处理;三是量化管理费用, 严格按照计划核销管理费用, 在计划范围内, 对部分费用实行包干, 对部分项目实行目标合同管理, 确保每项费用控制在计划范围内, 以确保食堂正常运行。

## 五、建立健全配套的管理制度

在开展经营的1个月内建立合同目标管理, 食品卫生安全, 安全操作规程, 各环节岗位职责制, 精神礼貌建设, 内部员工奖惩等六项管理制度, 使经营管理行为有章可循。每套制度装订成册, 均报校方一份, 以争取监督管理。

## 食堂承包方案篇二

1、贵公司提供现有的厨房、厨具设备、水电、员工宿舍供我公司使用，其它费用由我公司承担。

2、视贵厂具体情况和要求，裕丰膳食提供经营方案如下：

### (a)员工配餐规划

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

7元/人/天，一日三餐（即：早、中、晚三餐）早餐1.0元/人，供应品种有（鲜肉包、蔬菜包、豆沙包、葱花卷、奶油馒头、香芋馒头、油条、芝麻丸、蛋糕、面包、葱油饼、各式粉面（炒、汤）、各式炒饭、豆浆、各式粥类等）每天早餐供应不少于3个品种供员工选择用餐。

中、晚餐各3.0元/人，我公司总结多年来经营饭堂的管理经验，为满足员工用餐时对菜式和口味多样化的需求，每餐提供4菜一汤让员工根据自己喜好自由选择一荤一素一汤，以提高员工就餐满意度，米饭任吃。每餐辣味、无味制作，并做到南北风味兼备。

8元/人/天，我公司每餐推出5个品种让员工根据喜好自由选择二荤一素一汤。（附菜谱确保份量）。

9元/人/天，我公司推出6个品种供员工自由选择三荤一素一汤。（附菜谱确保份量）。

服务电话：阳先生

(b)国定节假日我公司可为贵公司员工免费加餐。（鸡腿、扣肉等等）

(c)每周星期三为贵厂员工提供一次水果。（苹果、西瓜、梨等等）

□d)每年炎暑夏季(6-10月份) 我司每月免费提供4次糖水或凉茶。

(e)裕丰有成套设备可为贵司承办工厂尾芽及喜庆宴席。

□ f )每年我司会为贵公司员工购买饮食责任险(200万—500万)。

(g)贵厂管理人员每天下午6点前将次日就餐人数书面提供给食堂备餐□(h)贵厂开餐方式与时间等根据贵公司要求确定。

(i)贵公司可以每日到饭堂检查饭堂原材料是否新鲜。

(j)厨房每周五提供下一周员工菜谱计划，由贵厂确认后执行。每周按菜谱及份量进行操作，讲究饭菜质量，做到卫生，美味菜式多样化。厨师实行三个月或半年一换，确保口味更新。

(k)厨房工作人员必须定期去防疫部门体检，持有效的“健康证”方可作业，

工作时间要穿厨房的工作服、戴帽、口罩、厂证、穿围裙。

3、厨房所需食材、日常易耗品由我公司集中采购，统一配送，

能有效的降低采购价格，控制采购成本，可以让员工吃到更实惠的菜肴。

4、厨房工作人员进驻前一周我们将对各岗位员工进行培训、考核，培训内容有入职培训、卫生管理培训、岗位培训、消防知识培训。

5、厨房工作人员的工资、劳保、福利都是我公司承担。我方员工必须严格遵守厂方的规章制度，如有违反，按厂方规定处理。

6、我方可预付贵厂员工一个月伙食费，上月伙食费到下月20号与贵公司核算结帐。

7、我公司为了最大限度满足贵厂员工口味需要，厨师可以定期轮调作业，做到南北口味兼备，最大限度迎合员工口味，如有员工身体不舒服，我公司可提供营养餐。

8、贵厂如需另加餐，所用食材由贵厂提供，我方人员可免费为其加工。

9、严格履行承包合约、遵守各项条款、服从并全力配合贵公司的管理。

1、合同期到自然解除。

2、合同不可抗力导致合同解除。

3、合同试用期不合格随时可以解除。

4、除上述中最常见的合同解除方式外，我们还建议一种最充分保障甲方利益的合同解除方式，即采用顾客满意度作为合同解除的标准之一，我们之所以提出这种方案是基于我们对自已持续改进能力有着充分的信心。具体实施办法如下：每



个季度进行一次顾客满意度，第一年以头三个月试用期的顾客满意度为标准（第二年开始以上一年的平均满意度为标准，+5%或-5%以内为合格），如查某一个季度的顾客满意度低于标准，则予以警告，并给与乙方三个月的改进期，如果下个季度的顾客满意仍然不能达到标准，则甲方有权单方面解除合同。

裕丰承包的部分工厂案例：欢迎贵公司来我厂参观考察。

1英赛特有限公司（460人）

2赛毅电子厂（814人）

3吉硕鞋业（1800人）

4童星玩具厂（500人）

5宏兴科技公司（900人）

6曼克顿酒店（450人）

7千足沐足阁、千枝花美容（350人）

8志汇表业（188人）

1、厨房卫生监控。

2、个人卫生监控。

1、冰箱和冷库管理。

2、炉灶蒸柜等烹调设备：炉灶卫生由使用人员负责，用完后要打扫干净，保持整齐，无油污，无垃圾。

3、加工设备：各种加工设备，如绞肉机，压面机等谁使用谁

负责清洗，清洗后用毛巾擦干水份。（任何人不得直接用水管冲洗机器设备），做到无残物，无污水，无异味。

4、餐具：餐具卫生由洗碗班负责，要求严格执行卫生法《五过关》制度，一洗，二刷，三冲，四清毒，五保洁。

5、用具：餐车，小推车，菜筐，饭盆菜盆由用具清洗人员负责清洗，做到无饭菜杂物，无异味，无积水，菜板同使用人员负责清洗，每周集中消毒两次，熟食凉菜加工工具每天使用前消毒。

裕丰是饭堂承包，食材配送，蔬菜养殖基地一体化的膳食公司。

公司经过十多年的发展先后建立了东莞、深圳、佛山、中山、惠州、广州等6个分理处，二个蔬菜、养殖基地，二个粮油、副产品批发基地，深圳、东莞、中山物流配送车队。公司进行统一采购，统一配送，实行一条龙管理模式。为服务广大客户提供了坚实的硬件基础。

### 食堂承包方案篇三

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。

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。

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。

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。

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，公司另外每月补贴承包方1700元。

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。

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。

公司管理监督职责：

监督审批经营者的服务品种和价格；

对承包方采购的食用油。蔬菜等检查验收；

检查监督食堂的卫生安全工作，对违规行为予以处罚；

抽查评价服务品种的质量，对违规行为予以处罚；

管理售餐票，向承包方结付餐费，每月底结帐一次；

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。

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。

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。

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）。

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。

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。

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。

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xxx1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。

。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：

未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

隔餐食物如可食用，必须经过回锅加热。

各种调料不宜久置，装盛调料各种器具应经常洗涤。

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。

要经常性地打扫和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水

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。

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

对存放厨具，餐具的各个角落要经常抹洗。

食堂工作人员要做到

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。

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。

办公室将不定期对食堂卫生及饭菜质量进行监督。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。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。

出现食物中毒现象，承包方应承担所有责任。

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。

本协议中未尽事宜，双方协商解决，并另行签定补充协议。

本协议自签定之日起生效。

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。

## 食堂承包方案篇四

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生产效益。如果要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。专业事情专业人士做，为满足这种需要，我们连锁经营，货源团购，价廉物美，能长期保证优惠的价格，高质量的伙食稳定供应。实现客户期望，奉献满意工程，竭诚希望各贵公司来电来人参观洽谈。

### 一、食堂承包方式

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、晚各有三、四、五菜一汤，餐费为8-20元，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。

### 二、食堂管理方案

- 1、做好厨房卫生工作，餐具每天、每顿全面消毒，厨房工作人员均持健康证上岗，并遵守贵公司一切厂规。
- 2、有关贵公司管理人员可进行对厨房次日采购的物品数量、



质量、卫生监督，以保促进工作。

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。

### 三、食堂承包优势

1、每周五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，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、配备各地厨师，能掌握各季节菜色调味支配，各款菜肴一应俱全，饱受员工欢迎。

### 四、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。

## 五、主要菜谱价格

就餐可分套餐制或自由选餐制，参考餐标如下(具体面议)：

4.00元/餐(一大荤二素菜)，米饭、汤任食。

4.50元/餐(一大荤一小荤一素菜)，米饭、汤任食。

5.00元/餐(一大荤一小荤二素菜)，米饭、汤任食。

6.00元/餐(一大荤二小荤一素菜一份水果)，米饭、汤任食。

8.00元/餐(二大荤一小荤二素菜一水果一荤汤)主食米饭。

12.00元/餐(二大荤二小荤一素菜一水果一荤汤一饮料)主食米饭。

15.00元/餐(二大荤二小荤一素菜一水果一饮料一特色炖罐汤)主食米饭。

## 食堂承包方案篇五

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。