

Каждое блюдо должно строго соответствовать Техническим условиям, действующим в отрасли

,
и
независимо
от
места
его
приготовления
и
потребления
оно
должно
иметь
одинаковое
высокое
качество
,
узнаваемый
внешний
вид
и
вкус
,
а
также
одинаковую
цену

.
Технические условия утверждаются Организатором питания.

Цель реформы - благодаря высокому качеству продуктов питания и хорошо выстроенной ценовой политике, основанной на ограничении нормы прибыльности, создать буйный спрос на наши продукты питания на всех объектах Системы.

Программный блок устройств Rational имеет встроенное меню, в которое входят десятки тысяч рецептов приготовления блюд из любых продуктов, а также выпечки и десертов. Эти устройства могут готовить на гриле, жарить, запекать, готовить на пару, тушить, бланшировать или тушить.

Каждый Объект системы имеет собственное меню Объекта, которое зависит от сезона и предпочтений жителей региона, в котором расположен Объект. Все блюда из меню каждого объекта включены в Главное меню. Если клиент заказывает еду во время посещения объекта системы РЖД, то он может выбрать блюда из меню «Объект» того объекта, на котором находится.

Этот проект принадлежит партнеру IAE Игорю Куренкову. Ниже приводится подробное приложение. Если вас интересует какая-либо идея, свяжитесь с Секретариатом. Спасибо!

[скачать](#)

Реформ системы питантие на РЖД

Автор: Administrator

29.10.2020 16:34 - Обновлено 31.10.2020 14:14
