

QB-Élelem: több telephely esetén



- Több főzőkonyha esetén a törzsek karbantartása, étlapok tervezése, dietetikai munka és az árurendelés, beszerzés a központban is történhet
- A helyszínre szállított, vagy a központból kapott anyagok alapján a gyártás, raktározás, kiszállítás a főzőkonyhákban történik
- Folyamatos rálátás, rendelet norma követés, optimális gazdálkodás

