

食堂意见栏 开办食堂意见发言稿(优秀5篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。

食堂意见栏篇一

您好！

首先请原谅我们冒昧地打扰您，鲁莽地写下这份建议书，并大胆地指出学校在食堂管理中的漏洞：

1. 几个月中，食堂用餐时，饭桶前总是一片水渠不通，同学们人人你挤我拥，毫无半点纪律，甚至把人挤痛了也无人有丝毫退让之意。更值得重视的是同学们不顾绅士风度，不讲究淑女形象，一个个都用碗去捞饭，不但泼出了不少珍贵的米饭，还泼出了自己的形象，而且由于米饭遍布在地板上，像一个个滑板似的，时刻都有导致同学们滑到的威胁。对此，我们认为应该尽早提醒和管理，引导学生不抢队不挤队，有自主排队的好思想，而且可能的话，最好清出一片空地，由食堂阿姨盛饭，是混乱不再重现。

2. 大量浪费现象也十分严重。值班老师虽已多次告诫，反复强调，但效果不佳，不少同学依旧我行我素，把饭菜原封不动的晾在那里，或者只扒几口就一溜烟不见了人影，白白让来之不易的粮食付之东流。这种行为不仅让费了米饭蔬菜，还使去盛汤盛饭的同学被见怪不怪的食堂阿姨收去饭菜，不知其中原因的只好傻呆呆地站在那里，郁闷之极。对出现以上情况我们进行了探究，水落石出的真相让我们大吃一惊：第一，有食堂的责任。由于食堂工作人员做的饭菜不可口，

绝大部分同学厌恶食堂饭菜，连崇尚节约，珍惜粮食的我们有时也不经一阵反胃，对多次出现浆糊般的菜恨之入骨，时常不闻不问匆匆吞完米饭，咽下蔬菜便“脱离苦海”，奔往校外的快餐店；第二，校门口的小店是祸端之一，油炸食品，摸奖层出不穷，使不少“老顾客”神魂颠倒，直接绕开食堂，干净利索地冲进小店，狼吞虎咽地解决各种油炸食品，甚至不顾一切地摸奖，中饭不但吃不好，还损伤了身体，离谱极了！

针对以上食堂出现的情况，我们也不想提出一些建议：

1. 改善饭菜质量。建议食堂阿姨把饭菜做认真些，不求可口好吃，但至少也得让我们有食欲，牵住同学们的心，不至于退避三舍。
2. 有同学监督。建议中午吃饭的同学吃完后把吃剩的饭菜倒入垃圾桶，桶边有几位尽忠职守的同学监督，防止同学倒入过多的饭菜，好让浪费粮食的现象少一些。垃圾桶边最好有放盒子的固定位置，同学倒干净后把盒子摆放在那儿，由食堂阿姨们定时取走清洗——这一来，及时制止了浪费的势头，又减少了阿姨们的工作量，何乐而不为呢？当然，有值周老师的监督就更好了。这样一来，就用不着“先锋小卫士”、“环保小卫士”们四处奔忙了。

以上是我们对学校食堂管理提出的一些不成熟的建议，有不当地方还请校长谅解！

最后，祝邬校长身体健康、万事如意！

祝锦溪的明天更美好！能有一片崭新的风貌。

-----华丽丽的分割线-----给
学校食堂的建议书二：

尊敬的学校领导：

我们是五维空间环保小组，代表佛山二中参加今年中英合作的气候酷派行动，将针对学校水电资源利用、垃圾分类与资源回收利用、粮食浪费等方面展开一系列的行动，从而带动全校师生加入我们的环保行列。首先，我们将目光投向了学校食堂。据我们的观察，学校食堂所存在的问题绝不只是粮食浪费的问题。因为学校饭菜不合口味，越来越多的学生将盒饭或路边小吃带进学校，校园内的白色垃圾也与日俱增。

然而食堂到底存在哪些不足呢？上周，我们对整个高一级做了一次调查，由每班班长或生活委员负责调查同学们最喜欢和最讨厌的学校食堂菜，以及记录同学们对食堂的看法和改进的建议。我们共发出了14份问卷，根据9份有效答卷，现归纳和提出学校食堂存在的问题和改进的建议：从饭菜质量和口味来看：

1. 菜式单一。例如蒸水蛋这道菜，几乎每天都有。山珍海味亦会吃腻，更何况这么一道家常菜呢？对此，食堂应该定期更新一些菜式，换换口味。同学们提到的想吃的菜有：盐焗鸡，虾仁炒蛋，香酥鸡等。另外，同学们普遍喜欢的食堂的菜有梅菜扣肉，香菇滑鸡，酸甜鱼，番茄炒蛋；普遍讨厌的有蒸水蛋，豆芽，红烧豆腐，卤水鸭。

2. 口味单一。从收回的答卷来看，普遍受欢迎的口味有咸，辣，清淡。所以，食堂应做好协调工作，例如每周做3、4道比较辣的菜；保留酸甜鱼这样的菜；汤做得咸淡适宜；粥里面适当加一些盐等。

3. 荤素搭配不当。很多同学都提到学校食堂荤菜不够，好不容易盼来一道，又都是肥膘肉。因此，食堂应当注重荤素搭配，增加荤菜，提高荤菜质量。

4. 蔬菜不新鲜。这也是同学们最反感的一点。长期以来，食

堂的蔬菜都不尽人意:经常有黄(枯)菜叶;蔬菜没洗干净,有沙。此外,瓜果也不新鲜,如番茄的皮经常是又黑又烂的。前面所提到的豆芽,之所以不受欢迎,除了味道不好之外,也十分不新鲜,总是黑黑的。有同学提到,与其做这样的蔬菜,不如改作其他的菜。其实蔬菜不用太多,如果很新鲜,能让同学们满意,少一点也无妨。

5. 汤太淡,豆浆掺水现象严重。我们认为食堂可以对豆浆、汤进行限量供应,提供优质产品。

6. 饭又冷又硬。这也是食堂长期存在的一个问题,除了适当提高米饭的质量外,食堂也应对饭做一定的保温措施。

7. 鸡头太多。据同学们反映,关于鸡鸭的菜,头尾太多,影响了同学们进食的情绪。我们认为食堂不必将这些部分加入菜里。

8. 经常吃隔夜饭菜。实际上这是由于吃饭的人数少于准备的饭菜所致,因为有部分同学未去食堂吃饭、食堂又不忍浪费才出现这种情况。解决的办法无非就是提高饭菜质量,吸引同学们去食堂吃饭。

9. 饭菜分量太少。有女生反映,食堂给的饭菜有时过少。也有不少同学反映吃不饱,打饭的阿姨又不肯多给一些。鉴于此,我们建议改自选窗口为加菜窗口,通过此窗口为同学们提供加菜服务,将不同的菜分成一小碟一小碟,按不同的价收费,这样,既可以让同学们吃饱,又能为其提供更多的选择。

10. 早餐不够丰富。很多同学希望早餐能做得像宵夜一样丰富,有多种选择。

从非饭菜因素来看:

1. 食堂工作人员态度欠佳。很多同学不喜欢阿姨的催促，也强烈要求打饭时阿姨们的口罩要戴好。

2. 人太多，太拥挤。相信各位领导也知道，每到中午放学，学生们便会蜂拥般的奔向食堂，用不了几分钟，食堂内便会排起长长的队伍，不走运的来晚了点，到最后连饭都吃不上。相当一部分同学因此而不去食堂吃饭。我们认为，食堂完全可以利用二楼的空间，将二楼也开发利用起来，以缓解一楼的压力。

3. 地板太滑，尤其是在下雨天。希望食堂首先尽量避免油撒到地上，其次多用点洗洁精，将地面拖干净。

好了，以上就是我们调查所得的结果。这次调查，许多同学都积极配合，踊跃发表看法和意见，虽然有些语句过激了点，但这表明同学们对学校食堂的改进仍抱有希望。同学们不止一次地向我们表示，他们非常希望学校食堂能够改进，能够越办越好。领导们，你们可曾发现教学楼楼梯间的垃圾桶里有越来越多的一次性饭盒？可曾知道同学们因吃路边小吃而使用了多少塑料袋？如果您知道了，您一定也会为环境而痛心。一份建议书还不足以将事情说清楚，如果您有时间，若有什么顶撞之处，还请领导们原谅，感谢您阅读这封建议书。我们衷心希望，二中的伙食能像它的教学质量一样，令人满意！

上一篇：祝领导升迁的短信 下一篇：十年员工获奖感言

食堂意见栏篇二

我们对历史文化系全体一年级同学做了关于“你对学校食堂的意见建议”的主题调查，结果显示问题主要集中在以下几个方面：

1. 饭量问题

2. 价格问题
3. 刷卡的问题
4. 饭菜的品种问题
5. 工作人员的态度问题
6. 饭菜的新鲜程度等方面
7. 卫生问题，食堂意见和建议。

下面就分餐厅具体谈谈情况

一，餐厅一层

一层餐厅是同学们最常去的餐厅，主要意见也集中在此餐厅。

2. 菜的问题：主要是新鲜程度，有买剩菜剩饭的，而且经常买的菜都已经凉了。

菜好中参差，鱼是变味的，黄瓜不知道是什么时候做的，有时候可以问道馊的味道，菜有没洗干净的，更为重要的是味道不好非常难吃。有肉和素菜一起炒的菜，打给我们的经常是菜多肉少，辣子鸡更是见不到鸡块，全是土豆块。

菜加馍是同学们最常吃的早餐，它的好坏与否直接决定着同学们一天的精神状态。

把剩菜夹进馍里的事最常发生，而且馍也比较虚。

3. 价格问题：每次去买同样的菜会出现价格不同，而且在同一天都

有不同，不同的人买价钱不同，同样的菜在不同窗口价钱不

同。并存在胡乱涨价的事情，而且不公示涨价信息，炒菜也没有明确的价目表，这就为胡乱打价钱提供了有利时机。经常有打错钱，刷两次卡的情况，刷卡速度太快了，还都没有看清就刷完了。

b.免费汤希望可以做好一点，别用摘下来的烂菜叶，范文《食堂意见和建议》。

二，餐厅二层

二层餐厅以经营面食为主，是北方同学最主要的正餐

面也存在有没煮熟，夹生的情况。刀削面粗的像毛笔，外烂内生。

三，餐厅三层

三层餐厅的食品比较杂，十分贵。

具体说明：

荞面饅头非常小；

砂锅是开水煮菜；

米线、凉皮、冒菜，菜夹饅头都有非常多的豆芽；

盖浇饭非常贵，而且菜也炒得不好；

四，其他问题

1. 服务态度

普遍反映经营商的'服务态度不好，有的甚至及其恶劣。

有的厨师带病上岗，健康证只能有没有大病传染病，不能证明短时间内健康情况。厨房操作人员的衣服很脏，希望可以及时对工作服清洗。

2. 卫生问题

其一是厨房的卫生，厨房的卫生好坏直接关系到食品卫生，关系生体健康，希望加强卫生建设。

其二是餐厅的卫生，这是大家就餐的地方。尤其是收餐台卫生，在周末收餐台的餐具落得非常高不及时清理。

以上是我们收集的关于学校食堂问题情况，同时同学们还为食堂提出了一些建议。

1. 关键还是卫生问题价格问题

只有卫生了，价钱便宜学生才会消费，希望做到物美价廉。实打价格，不要多打错打。夏天了，一定要注意卫生问题。

2. 肉菜

希望可以多一点肉类食品，例如：烤鸡、烤鸭、烤肉串、涮牛肚……

3. 调味料

希望盐可以不放太多，多放点菜油，不求最好，一般就行。

4. 改善服务态度，让同学们有一个良好的就餐心情

5. 及时清理收餐台，夏日将近以免细菌滋生，同时也能有一个好的就餐环境。

6. 建立菜价公示表，让大家了解今日价格，避免发生打错价

钱的情况。

(最后，在进行调查的时候很多同学都觉得食堂的不可能解决，我们希望能到切实的解决，不要让同学们失望。)

食堂意见栏篇三

尊敬的各位领导，亲爱的同胞们：

今天我很荣幸欢聚在xx学校，纪念三八国际劳动妇女节xx周年。

作为女人——世界上强大的团队中的一员，我感到无比的自豪和骄傲。一百多年前，国际妇女为争平等自由而斗争，而今天我们中国的妇女节政治上、经济上、社会地位上都有了自已应有的权利和地位，在我们xx学校，女教师、女职工更是受到了领导的关心、关爱和关注。我们生活、工作在xx学校感到十分亲切，十分荣幸。

我年纪轻轻，知道和懂得的不是很多，但我知道，自尊和自爱，我爱我的职业，爱我的岗位，我同时也收获了别人给我的爱。

我的岗位在食堂，我服务的对象是老师、学生和来自上级的各位领导，来自兄弟学校的各位领导、老师。我的工作繁忙而充实，给了我许许多多学习和提高的机会。

为老师们打餐，我始终微笑而对，语言和气，对老师们的要求只要是我能够做到的就尽心去做。有的老师生病了要求吃点面条、煮面稀饭，我想到病人是最需要有人关心的，我尽力让他们吃得称心如意。

外面来了客人，在食堂进餐，吃的满意不满意是对xx学校的印象，我总是想方设法，在花色、品种上动脑筋，下功夫，

满足不同客人的口味，让他们吃的满意，喝的开心，对xx学校留下美好的回忆。

学校经常有一些聚餐活动，往往一次要做好几桌，这样的工作量对于一个年轻女性的我不能说没有压力，虽然有助手帮忙，但主要操作全在我一个人身上，好在这几年每次的大型聚餐活动我们能顺利地完成领导交办的工作任务，虽然有时感觉很累，但想到大家开心的笑脸时，我就感到很满足了。

我的辛勤工作换得了老师们、学生们对餐厅工作的满意，换得了各级领导、外来客人对xx学校的赞誉。随州来的校长说xx学校不仅菜做的好，服务做的更好。前些天董事长来学校视察工作，进餐之后给了我一个小红包，我感动的.不是这里面金钱的多少，我感动的是领导对我工作的认可，对食堂工作的认可，对xx学校工作的认可。

自尊自爱、自强自立是我们每个女生共同追求的目标，虽然我连续几年都被评为先进工作者，但我仍然感到差距还很大□xx学校在发展□xx学校还要创造更加辉煌的业绩，身为xx学校一名普通职工，我们有责任为学校的发展尽心尽力。身为女性，我还有另一份责任，在学校要做一名好员工，在家里更要做一名好媳妇、好妻子、好母亲，用我们的辛勤付出实践女性的伟大。

让我们共同工作着、快乐着；奉献着、幸福着！

祝全体同胞节日快乐，天天快乐，心想事成！

食堂意见栏篇四

各位领导、同志们：

大家好！食堂管理是学校工作的重要组成部分，始终受到学生、家长和社会的高度关注。下面，我就济渎路学校食堂管

理及近期学校发展简况汇报如下：

一、提高认识，转变观念。

1□xx路学校的建成和投入使用。

体现了市委、市政府高瞻远瞩，大气魄谋大发展，大手笔办大教育的明确思路。这所新建的九年一贯制学校，投资xx亿，分小学、初中两个校区，半寄宿制管理。小学设xx轨xx个教学班，初中设xx轨xx个教学班，可容纳xx余名学生就读。学校现有教职工xx人，xx个教学班□xx余名学生。学校规模大、标准高，政府、社会和家长的期望值高，办学责任重大。教育教学的各方面工作必须统筹考虑，科学定位，走名校发展之路。

我校经过半年的运行，教育管理、课堂教学、学校文化建设均已取得突破性进展，开局顺利。学校以“育人为本，全面发展，为每个学生终生幸福奠基”为办学理念；以“质量、特色、品牌”为办学目标；以“文化立校、科研兴校”为办学策略；确立校训为：崇道、崇德、崇志；校风为：求和、求新、求实；教风为：能方、能圆、能静；学风为：常行、常思、常乐。我校围绕文化建设、高效课堂打造，进一步推进素质教育，深化教育教学各项工作的开展。半年的工作成绩表明，我校正在一步步靠近“一年有规模，两年成窗口，三年成品牌”的目标，不久的将来，必定会成为全市乃至全省的“窗口学校”、“品牌学校”！

2、学校区域优势及劣势。

优势：济渎路学校位于市区边缘，辐射范围大部分是农村，远离工矿企业，环境清雅，居民人口密度适中，中、小学校较少，适合兴办学校。劣势：周围学生家庭条件一般，多数仍不富裕，消费过高会对学校发展目标的实现产生负面影响，不可忽视。

3、支持食堂的正常经营。

我校办学属九年一贯制义务教育阶段。最近，国家对义务教育阶段的学生不断增加生活补贴力度，虽然学校前期运行费用较大，的确需要资金注入。但我校经过反复讨论，最终决定：全力支持金佳禾公司经营，实行食堂“托管制”。我们把食堂看作学校的一个体现民生的部门，一个对外展示的窗口，教育工作的一个重要方面，发展品牌学校的一张多彩名片。

二、引入机制，科学管理。

1□xx公司具有后勤管理、校园餐饮、超市连锁、商品配送等综合性、一条龙服务的专业化企业特点，以“规范、标准、健康、温馨、共赢”为目标，经营正规，卫生安全意识强，不唯利是图，在关注效益的同时，更关注做好、做大品牌。

2、专业人做专业事。

该企业高起点、高效率、高标准、严要求，不同于小商小贩。设立有专门的采购部、仓储部、卫生监督部、经理部，人员配备充足、分工细致明确。食堂服从学校管理，与学校步调一致，经营活动更多地关注到学校的长远利益，合作共赢，并致力于学校文化的营造、教育管理的参与及品牌学校的创建。专业化的食堂办的好，极大地服务于教育教学，是学校得力的后勤保障。精心换来省心，有益换来受益，专业化的管理使学校少分心，优质的餐饮及服务也促使学校各项工作顺利开展，得心应手。

3、共同管理。

学校结合食堂进行科学、规范化的管理，共同拟定了一系列安全管理制度和操作规程，组织所有员工认真学习、时时重温，要求员工严格遵守相关制度和规程，避免各类安全事故

的发生。

三、细化制度，遵守规程。

学校在食堂管理方面制定了相关制度，规范化、具体化，做到凡事皆有制度，有制度便有落实，有落实即有反馈，以反馈促进提高。实行卫生安全问责制，抓住不落实的事，追究不落实的人，加大食堂管理工作的“执行力”。

1、基层员工积极参加学校和食堂组织的安全、治安、消防知识讲座和演练，提高安全防范意识。食堂负责人按时参加学校每周五下午的例会，及时了解学校近期工作要点，深入领会学校管理理念。

2、食堂仓库、后厨加工中心等区域，未经食堂负责人许可，禁止一切无关人员进入。食品储存分类、分架、隔墙、离地存放，并定期检查，及时处理变质或超过保质期的食品。学校参与经营过程的全程监督，保证食堂不出现含致病性微生物、农药残留及有害物超标的食品；禁止经营腐败变质、掺假掺杂的食品，病死、毒死或死因不明的肉制品，超过保质期的食品。烹调时试尝口味用专用汤勺，品尝后剩下的菜汁不可再倒入锅内。抹布经常搓洗，不能一布多用，以免交叉污染。员工下班前认真进行安全检查，关闭门窗和水、电、汽的阀门或开关，消除安全隐患，确保食堂安全。如发生任何安全或紧急事故，在第一时间内按预案进行处路，有效控制事故的发生或降低破坏等级。

3、对员工个人卫生也有严格的要求。要求工作服保持清洁、勤洗勤换、定期消毒，离开食堂和餐厅要更换工作服。不得涂抹指甲油，不戴耳环和戒指。个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣裤、被褥；勤洗工作服。

四、特色。

1、小学部食堂实行“定餐制”，即定额不限量供餐。

1——3年级每天xx元，4——6年级每天xx元，价格恒定且定位不高，有利于减轻家庭负担，保证学生的健康成长。针对低年龄段学生，食堂制定专门的儿童食谱，营养配餐，并避免销售带骨、带刺、生冷食品，在小学生取餐、用餐时全程关注，避免烫伤等现象出现。

2、突出管理。

我校经过半年的运行，已确立了“济渎管理理念”和“济渎管理模式”，已经被充分应用到食堂管理中，收到了事半功倍的良好效果。

“济渎管理模式”为：“规范+创新+文化”。学校和食堂充分认识到习惯的重要性。遵循餐饮行业的“五常法”进行习惯的培养，即“常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律”。

“常组织”就是判断哪些东西是要用的，哪些东西是用不着的，把用不着的东西处理掉。“常整顿”就是确定下要用的东西后，分门别类摆放整齐。“常清洁”就是没有垃圾和脏乱，包括环境、物品、仪器和设备。“常规范”就是连续地、反复不断地坚持前面的“三常”。“常自律”就到了最高境界了，即人人都做到了前面的“四常”，依着规矩行事，而且养成了良好的习惯。我们认为习惯就是素质，习惯就是卫生安全，习惯就是效益。经过沟通、协商、理念普及，学校和食堂都对管理有了全新的认识：“管”要依“理”而管，“理”是“管”的最高境界。管理就是把复杂的问题简单化，简单的问题可操作化，可操作的问题度量化，可度量的问题考评化。管是为了不管，食堂管理就是习惯养成，包括卫生习惯和操作规程的遵守，真抓实管，让标准成为习惯。

五、效果。

- 1、饭菜多样化，能满足不同口味群体的需求。主食、面点、菜品及汤类齐全，味美价廉。
- 2、饭菜质量好，价格公道，餐桌餐凳按人定位，秩序井然，千人就餐，鸦雀无声。我校每月最后一周为“校园开放周”，前来听课和体验学校管理的家长，对食堂就餐秩序赞不绝口。
- 3、家长对学校食堂的管理高度认可，投诉率极低，社会反响较好。

当然，由于学校刚刚起步，运作过程中还会出现一些不尽如人意的地方。今后，我们会不断总结，不断提高，争取让学生饮食营养丰富，家长满意，社会认可。

食堂意见栏篇五

国际消费中心城市是全球城市的核心功能之一。成都市建设国际消费中心城市大会成功召开后，成都积极对接国务院发展研究中心、商务部国际贸易经济合作研究院、中国贸促会研究院等国内高端智库，学习借鉴了北京、上海、深圳等城市建设国际消费中心城市的实施文件和经验做法，前后4次反复征求市级有关部门和区（市）县政府意见。同时，以人民为中心开门决策，向1000余名参会专家学者、国际友人、企业和行业协会代表广泛征求意见建议，对收集的意见建议进行了吸纳。

广泛征求意见后，成都明确，建设国际消费中心城市的目标路径分“三步走”，与20xx年成都明确新时代“三步走”战略目标保持了一致。

《意见》指出：

到20xx年，进一步巩固西南生活中心和西部消费中心地位，形成万亿级消费市场。

到20xx年，全面建成具有全球影响力、吸引力的国际消费中心城市。

到20xx年，进入国际消费中心城市先进行列，消费市场的规模和能级跻身世界前列，在构建促进消费的体制机制上走在全球前列，成为全球消费市场的制高点、全球消费资源的集聚区、全球消费发展的风向标。

任务是什么？

建设国际消费中心城市。

最终目标是要让生活工作在这座城市的人们更加幸福，塑造满足人民美好生活需要的消费场景，《意见》提出要依托成都城市特质，坚持高端化与大众化并存、快节奏与慢生活兼具，融合熊猫、三国、金沙等特色元素，在全国率先提出打造8大场景。

这8大消费场景分别是：

地标商圈潮购场景、特色街区雅集场景、熊猫野趣度假场景、公园生态游憩场景、体育健康脉动场景、文艺风尚品鉴场景、社区邻里生活场景、未来时光沉浸场景。

成都创新塑造的8大消费场景几乎涉及了人们日常生活的方方面面，且颇具引领性。

这其中既有以衣食住行为导向的商圈建设，又有彰显成都底蕴的特色街区打造。

既有体育健康脉动场景关注人们的身体健康，又有文艺风尚品鉴场景丰富人们的'精神生活。

既关注家门口的社区日常生活，又远眺未来以新兴技术引领

生活。

同时，大熊猫、公园城市作为成都靓丽的城市名片，同样被纳入其中并进行了精心规划。

建设国际消费中心城市，必须深化供给侧结构性改革，积极构建引导消费的政策生态体系。为此，《意见》也给出了明确的指引，提出12条制度创新。

在围绕深化供给侧结构性改革，破解适应消费结构内涵调整和外延拓展的双重变革体制机制障碍方面，6条制度创新分别为：

大力发展消费金融。

持续创新消费社会保障。

积极探索产权消费融通。

积极促进入境消费便利化。

健全消费信用体系和市场监管方式。

加快推进智慧消费基础设施建设。

在围绕服务商业投资企业全球布局，建立符合超大城市功能需要的产品创新和消费拓展机制方面，6条制度创新将汇聚起开放型国际化的消费供给主体。

这6条制度创新分别是：

放宽服务业市场准入。

招引培育品牌企业和品牌产品。

加大土地政策支持力度。

降低消费领域企业运营综合成本。

主动实施审慎包容监管。

深化消费发展人才支撑。

此外，《意见》还围绕构建“买全球卖全球”能力体系，打造全球消费市场的制高点、消费资源的集聚区、消费发展的风向标，提出强化国际消费通道建设、实施国际消费供应链体系建设、深化国际消费货物和服务贸易、打造国际消费品牌展会、建设开放型消费平台、支持中小企业发展国际贸易6项工作举措，打造融入“一带一路”的供应链服务链。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)