公司食堂服务质量提升方案 职工食堂服务质量提升方案(优质5篇)

确定目标是置顶工作方案的重要环节。在公司计划开展某项工作的时候，我们需要为领导提供多种工作方案。优秀的方案都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？以下就是小编给大家讲解介绍的相关方案了，希望能够帮助到大家。

公司食堂服务质量提升方案篇一

第一条目的与适用范围

员工食堂是制作、加工员工餐饮的场所，为创造一个整洁、干净、安全、高效的操作环境，特制定本制度。

第二条制度概要

本制度规定了食堂的工作内容和要求等内容。

第三条管理职责

1、行政部经理负责监督食堂的日常工作。

2、行政部后勤主管负责食堂的日常运作。

第四条行政部经理

1、负责食堂日常管理的监督及每月收支的审核。

第五条后勤主管

1、负责对食堂的日常管理；

2、负责对每日菜品质量的跟踪；

3、负责制作、售卖食堂饭票、向员工发放餐卡；

4、负责组织食堂每月的盘点；

5、负责对各类物资费用的财务核算，加强费用的控制及节省。

第六条厨师

1、负责制定所需菜品计划（每三天为一个周期）；

2、负责验收采购人员所采购的物品；

3、负责每日对饭菜的具体操作；

4、负责每周配合后勤主管提出各类副食购置计划；

5、负责每日食堂工作的综合安排。

第七条帮厨

1、负责菜品的切洗；

2、负责厨房的卫生打扫和清洁；

3、负责餐具的清洗、消毒；

4、协助厨师作好食堂供餐工作。

第八条清洁员

1、负责餐厅卫生打扫与清洁工作；

第九条食堂采购

1、负责对食堂物资的采购。

第十条食堂供餐标准

中餐：元晚餐：元

其中午餐由个人刷卡就餐（元/份），晚餐由公司免费提供。

第十一条食堂供餐时间：

1、中餐：12：00—12：30（其中办公楼管理部门12:15就餐）

2、晚餐：17：30——19：00

第十二条食堂人员工作要求：

1、上班时间食堂工作人员须穿着干净整洁的工作服及防滑平底鞋。

2、食堂工作人员须保持头发干净整齐，不得留长指甲，不得吸烟，不得与人闲谈。

3、食堂工作人员对待员工应笑脸相迎，彬彬有礼，一视同仁，严禁与员工争吵，虚心听取员工意见。

4、工作人员要熟悉消防器材、掌握消防器材使用规定。

5、下班前要锁好柜子，关闭门窗，检查火种是否熄灭，关闭煤气、电源。

6、食堂员工应每年检查一次身体健康状况，确保餐饮的卫生。

第十三条食堂卫生环境要求：

1、食堂内物品要摆放整齐，及时清理垃圾，严禁随地乱摆放东西，保证通道畅通。

2、食堂内的食品要做到生、熟食分开摆放，购买的蔬菜要分拈腐叶并清洗两遍后才能加工，气温超过22℃未经冷柜保管的熟食隔夜后，不得食用。

3、食堂内必须做到门窗明亮，墙面无污渍、无蜘蛛网、无蚊蝇、无烟尘，工作台面干净，无杂物、无积水、无污垢，炊具干净、整洁，无污点。

4、食堂内部地面、工作台面每天清洗三次以上。

5、食堂外部环境每天清扫四次，员工餐厅（含二楼及楼梯）要随时保洁。

6、定期组织灭蚊、灭鼠消杀活动，消杀前餐具、食品要隔离保管，消杀后要及时清理窗台及墙壁等死角，打扫卫生，清洗工作台面、地面。

7、泔水桶每天打扫一次，清洗干净，杜绝蚊蝇滋生。

第十四条安全管理

1、未经许可，除食堂工作人员外任何人员不得进入厨房。

2、厨房清洁用品应与调味品、菜品分开放置。

3、厨房设置灭火器。

4、厨房及就餐区严禁吸烟。

5、使用炊事用具要严格遵守操作规程，防止事故发生。

6、食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、设备等。

7、管理人员要经常督促、检查，做好防盗工作。

第十五条食堂用餐规定

1、各部门按月报餐，若需加班必须在提前4小时告知食堂工作人员，以便做好供应工作。

2、食堂一律不收取现金，临时用餐到行政部交款买票，食堂凭票（卡）打饭。

3、公司员工应按照公司规定的时间就餐，禁止提前就餐。

4、员工应文明就餐，按顺序排队，维持良好的就餐秩序。

5、员工就餐应注意餐厅清洁，爱护餐厅环境，禁止随地乱扔乱倒。

第十六条食堂采购、领用和报销：

1、行政部本着质优价廉、货比三家的原则选择每日副食品等物资的固定供应商，蔬菜类可至批发市场购买。

2、采购的物品应保证新鲜，严禁购买病死猪肉和过期、变质的蔬菜、调味品及肉制品。

3、采购的菜品必须由后勤管理员、厨师、保管员共同进行验收核实，以保证帐物相符。

4、采购员将采购的物品登记在采购收支表上，并做出统计。

5、每天下午食堂上报第二天上午菜谱及当天中午用餐情况，保管员根据厨师要求，现场核对，食堂管理员根据财务部规定每周领取食堂备用金，并及时与财务部结算。

第十七条食堂人员的管理

1、食堂人员严禁挪用采购款，严禁以少报多；

2、食堂人员应礼貌待人，热情服务，不得刁难就餐人员；

3、食堂工作人员应提前将当天的菜谱公布于白板上，并按时、保质、保量提供菜品。

第十八条厨房奖惩原则

2、保证为员工提供卫生、合理的饮食，不得采购劣质、腐烂、过期食物，违者公司予以辞退，并承担相应经济责任，情节严重者将送公安机关处理。

6、采购厨房物资、菜品、调料必须如实记录开支，不得谎报，否则予以辞退并赔偿公司损失，情节严重者予以辞退。

7、妥善保管、使用食堂用具、电器等物品，不得故意损坏。损坏物品原值赔偿并处以50元以上罚款。

9、食堂菜品、用具严禁带回家，否则视贪污处理，并处以100元以上的罚款或薪资降级，情节严重者予以辞退。

12、遵守食堂安全管理规定，未经许可，带外来人员进入食堂工作区罚款50元，情节严重者予以辞退。

公司食堂服务质量提升方案篇二

食堂成本包括：可控成本和不可控成本。

可控成本：指食堂生产加工所需的原材料、辅料和调料等原材料以及生产过程中的耗用品。如：蔬菜、荤料、粮油类、调料、燃料、水、电、设备维护费用等。

不可控成本：指。如：人工工资、资产折旧、房屋租赁费用等。

（一）食堂成本标准的建立

1、制定食堂菜品的直接毛利率。

2、合理制定食堂主、副食产品价格及销售份量。

3、合理制定菜谱中各个菜品的主、副料配比。

4、根据菜品特性制定各个菜品烹制中调料的用量。如：油、盐、味精和调料等。

（二）记录实际的操作成本，及时改善控制系统。

以月为单位对照和评估食堂的成本控制状况，若有问题，要及时找出问题所在，并及时采取有效措施调整成本控制方法。

（一）优选供货商

对市场上原材料价格保持敏感性，经公司谈判小组谈判，优选供货商，控制供货商的合理利润。

（二）成立食堂监督小组，定期对市场进行询价

2、食堂询价员每月两次原材料询价；

3、部门负责人每月一次进行市场询价；

4、原材料询价包括市场询价和第三方询价（物价局、市场中心询价）；

5、经询价后若供货商价格高于市场价将要求供货方进行调价，且给予处罚。具体处罚为：第一次高于市场价时将扣除当月货款总金额的5%，第二次扣除当月货款总金额的10%，并有权单方面解除合同。

（三）物资的申购、验收的成本控制

1、厨师长物资申购时，应对季节性蔬菜价格要充分把握，每周拟定的菜谱申购次日的原材料（蔬菜、肉类、鱼类）并填报《食堂物资采购申请单》，待库管员确认并报食堂主管审批后再进行采购。

2、物资的申购要满足生产加工的需要，当日菜谱的需要，菜品价格的需要。要做到：数量准确、品种齐全、价格合理。

3、物资的验收由食堂库管员和厨师长负责，要确保物资数量准确、质量合格、品种正确。杜绝腐烂变质、以次充好和掺假使假。

（四）加工、切配的成本控制

1、原材料加工要满足制作要求，满足菜谱的要求，关键要提高原料的利用率。做到切配合理，物尽其用，要充分利用加工后的边角余料，减少浪费。

2、配菜中做到称料下锅、配比合理，严格要按成本标准来控制主、副料的配比。

3、根据当日的加工需求，荤、素料的加工尽可能做到集中加工，特别是荤料的集中加工，减少不必要的浪费，最大限度提高成品率。

（五）烹调过程的成本控制

1、根据每道菜品的特性，使用合理的烹调方法。包括：烹调时间、火力太小等。

2、合理使用调味料，要遵守菜品的质量成本标准，合理控制用量。

（六）售卖环节的成本控制

1、制定饭菜售卖量化标准。

2、严格控制售卖中的饭菜份量。

3、控制售卖中一次性用品的用量。

4、杜绝出现少刷卡或不刷卡的现象。

5、合理掌握员工餐的标准和份量。

（七）物资储存的控制

1、加强剩余食物的保管储存，避免出现因保管不善出现的损失。

2、专人分管冰箱的储存、清洗工作。

3、加强物资的存放保管，避免物资流失和被盗。

（八）人力成本的控制

1、根据食堂的经营状况和功能，制定合理科学的人员编制。合理分配岗位，制定各岗位的工作职责，有效分配工作时间和工作量。

2、制定各食堂人力工资成本。

3、通过制度化和人性化的结合管理，加以培训手段来激发员工的工作热情，加强团队合作精神，充分提升工作效益。

（九）水、电、气的成本控制

1、定时开关，定量供给；

2、食堂管理员对食堂用水、用电、用气合理运用过程进行监控，发现问题立即纠正；

3、加强培养员工的节约意识和行为。要做到“人人关心成本，人人节约成本”。

（十）设备的维护

1、食堂厨具设备要分配到专人负责，专人专用。操作人员要培训后上岗，要能熟练操作，常规故障能及时解决。

2、制定“谁操作，谁维护，谁保管”的管理制度。

公司食堂服务质量提升方案篇三

一、首先各店食堂必须由一位店长主抓，确保员工餐的质量。

二、选出一位合适的食堂管理人员，负责食堂的日常管理工作，如开菜、安排每日菜谱、安排食堂员工工作及各项工作的调配。

三、在天津区域做出一个样板食堂，对员工食堂做出规范化标准如下：

（一）食品、卫生质量标准

1、保证原材料新鲜，无腐烂变质、无过期、有毒食品；保证原料清洗干净。

2、保证菜品热度（尤其是营业末期值班员工就餐时必须保证菜品是热的）。

3、保证食堂所用的炒菜设备、厨具、员工餐桌、餐具等整齐干净无油渍。

4、保证员工餐具每餐必须经过消毒，要求所有餐具全部放入消毒柜消毒，并确保达到消毒标准，消毒后方可提供使用。

5、保证食堂地面平整无污渍，有防滑措施，灯光明亮。

6、保证食堂物品架、菜品架与就餐区独立或隔离，并要求摆放整齐有序。

7、保证餐厅内无鼠害，并须配有灭蝇设施等。

8、保证食堂工作人员仪容仪表整洁，工装干净，上岗必须持有健康证，并佩戴帽子。

（二）食谱标准

1、员工餐费标准（员工用餐一律免费）费用控制在5-7元之间。

2、菜样标准：（1）早餐：简单营养，至少二个自拌菜、面食、粥或豆浆等。（2）午、晚餐：确保二菜（一荤一素）一汤或粥。（3）每周至少改善一次。（4）根据我们店内的综合情况，陕西人和东北人占的比例较大，食堂管理人员可以考虑，午、晚餐按二种口味准备，虽然麻烦些，但既然我们做了，可以做的更完美。（5）对于员工过生日提供生日面，员工生病，提供病号餐等，让员工深切感受到家的温暖。（6）食谱每周更新一次（或可随市场情况做适当调整）

（三）环境、设备、设施标准

1、保证食堂温度冬暖夏凉（空调、风扇、坐垫等）。

2、保证食堂通风无油烟，要求有排风设施。

3、保证食堂就餐餐位，配备餐桌、餐椅。

4、配备足够的餐盘、汤碗、汤匙、筷子等。

5、配备能正常使用的消毒柜。

6、餐桌配备员工需求的醋、辣椒油等小料。

（四）食堂文化标准

1、在食堂内张贴食堂管理标准及员工就餐管理制度。

2、在食堂内张贴一周食谱。

3、在食堂内文化宣传语。

4、员工活动图片展示等。

（五）食堂满意率标准

1、每月末各店行政部负责组织各部门代表进行食堂满意度调查（表附后），要求参与人员不低于全员的1/4；并将结果汇总，进行落实改进，区域总经办进行检查跟进。

2、每月评选出区域最好的员工食堂，并对优秀食堂的管理人员及员工给予奖励。

3、食堂满意率平均超过80分，奖励食堂管理员100元，员工50元。未达到80分，将给予主抓食堂的店长做200元的处罚。

公司食堂服务质量提升方案篇四

为了切实发挥员工食堂服务及保障作用，为员工提供卫生、营养、健康、便捷的就餐服务，现对公司员工食堂运营管理提出如下建议，请领导审批。

员工食堂采取公司自主经营，自行采购，独立核算，收支平

衡，财务审结的经营方式。

１、定员：

食堂共定员1人（厨师兼服务员）。用工人数可根据公司人员变动或食堂运营情况调整。

２、食堂用工及薪酬：

基本工资1500元，岗位工资500元，绩效考核500元，合计月工资2500元。

食堂提供中、晚餐，每人每餐4元。品种为1大荤、1小荤，1个素菜、清汤1份。

1、食堂平时由行政人事部统一管理。

2、成立员工食堂伙食管理委员会，成员由公司主管领导及员工代表组成（暂定5人：办公室2人，生产工人3人）。负责对员工食堂制度建设、卫生、日常用品、水电使用、饭菜份量、质量、价格等方面的监督管理，每周至少进行一次检查。

3、做到伙食提前公示。制定一周菜谱，于每周一上午公布，饭菜品种要丰富营养，并努力提高烹调技术，力求使大家吃饱吃好。

（一）食堂人员及卫生管理

1、食堂服务工作人员应坚持文明服务和微笑服务，使用文明语言，态度和蔼可亲、服务周到细致。

2、食堂人员工作人员应有良好的卫生习惯：不得留长指甲、戴戒指上岗，工作时应将头发落于帽内，工作前应用肥皂及流水洗手。

3、餐厅应当保持内外环境清洁，并采取有效措施，消除蟑螂、老鼠、苍蝇和其他害虫及孳生条件。

4、餐饮具使用前必须清洗、消毒，符合国家有关卫生标准。消毒程序必须坚持“一洗、二清、三消毒”。

5、食品存放应实行“四隔离”：生与热隔离、成品与半成品隔离、食物与杂物隔离、海产品与肉类隔离。

6、餐厅人员必须每半年进行健康检查，新入职的员工上岗前必须进行体检，取得健康合格证后方可上岗。餐厅从业人员在上岗时，如出现发烧、咳嗽等有碍于卫生的症状时，应立即脱离工作岗位。

7、厨房及其环境必须干净、整洁，每餐清扫，保持整洁，每周彻底大扫除一次。

公司食堂服务质量提升方案篇五

公司餐饮服务正在经历大规模调整，在未来三到四年内，该市场预计将增长1870亿美元，而亚洲将占该增长的38%。我们正在调整咖啡间、配餐间或自助餐厅的旧模式，以满足当代高端人才的多样化、高标准要求。现代劳动力非常重视工作场所的体验感，餐食就是其中重要一环。事实上，根据卓越职场研究所研究，100强企业无不大力投资企业餐厅服务为员工提供高标准的餐饮，不仅追求质量，更重视菜品种类、健康和可持续性。

与固守旧模式的公司相比，这一调整转变不仅能让公司获得更高的员工满意度、员工留存率，亦能招聘到更高端的人才。同时，随着esg成为公司利益攸关方的最高指南，员工满意度和可持续性等指标比以往任何时候都更加重要。

公司餐饮标准迎来最大挑战：餐馆级餐饮就餐体验。来自亚

洲的城市年轻人进入职场后，提出了新的餐食口感和更高的餐饮标准。他们追求高质量、品类多的餐食。到目前为止，只有餐馆能满足这一诉求。让这一挑战难上加难的是外卖崛起，这让年轻人更加容易品尝餐馆美食。但是，公司餐饮依然有方法应对这一挑战。

当食堂排队已成过去，取而代之的是品类更丰富，用餐环境更舒服的餐厅。谷歌开发了让人难以置信的谷歌员工专属餐饮服务，把食堂模式调整为更多元化就餐的互动模式。员工除了能享受到丰富多样的菜品，亦能从提供各种精美食品的多个小型咖啡馆中进行挑选。同样，花旗集团与纽约市餐馆协会合作，采用同谷歌类似的理念，将其食堂改造为贯通15个餐饮理念的餐厅。谷歌、花旗集团等公司直面挑战，向其员工提供质量更高、品种更多的食物。他们会采取进一步措施，并使其服务成为比餐馆更加便利的选择。

对比餐馆，企业员工餐厅可以提供某些服务：点餐便利性、更有竞争力的价格、个性化和团体性沟通。理想的餐饮承包商能提供综合服务优势——盒饭、定点服务、快闪零食杂货店、主题咖啡馆、浓缩咖啡馆、定制饮食、直达厨房的在线反馈。这些服务优势能让员工通过所需的餐厅服务体验，加入到享用餐厅服务的社群中。

如今的企业员工餐厅餐饮服务内容广泛，午餐只是其中一部分。餐饮服务提供商必须满足公司的各种常见活动需求——从每日膳食、假日聚会到重要客户会议、高层人员餐食、餐食定制、商业街标准餐食。在老员工眼里，餐饮服务或餐饮福利是一个很好的加分项。千禧一代和年轻的z世代员工将餐饮服务或餐饮福利列入公司前15大福利中。

尽管员工对提高餐饮服务的需求如此之高，仅一小部分公司提供优质的餐饮服务hrm研究结果显示，少于1/3的公司向员工提供免费零食和饮料，仅29%的公司提供现场餐饮服务。但是，选择为员工提供优质餐饮服务的公司很快从竞争对手

中脱颖而出，并成功吸引高端人才。

对现代公司而言，实现这些现代内部标准是一个极大的挑战。仅仅追求精简业务并持续盈利不符合增加餐饮服务人员的需求，遵守最新规章制度、管理保险责任、招聘人才都提出了巨大挑战，而竞争情况已经达到一定规模并具备一定影响力。成功提供优质餐饮服务的关键是找到可靠的合作伙伴，其餐饮服务理念与公司的餐饮服务理念一致。