

2023年学校食堂总结发言稿 食堂管理员 竞聘演讲稿(优质6篇)

总结是对某种工作实施结果的总鉴定和总结论，是对以往工作实践的一种理性认识。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

学校食堂总结发言稿篇一

一、协助食堂主任切实搞好食堂饮食卫生，健全制度，加强检查。严格防止食物中毒事故发生。

二、协助食堂主任督促检查食堂的伙食质量、饮食卫生、服务态度等工作，并有书面考核记录。

三、协助食堂主任掌握本食堂的粮食用量，节约用粮，妥善保管，杜绝浪费现象。

四、督促各班组长进行成本核算，并掌握盈亏情况，了解主副食品、调味品等供应情况。

五、协助食堂主任合理安排食堂的劳动力，做到按需设岗、按劳分配、公正合理，建立食堂工作秩序。开足窗口，减少排队现象。

六、参加学生伙管会活动。经常听取教职工、学生对食堂工作的意见建议，并采取措施加以改进。

七、完成食堂主任交付的其他工作。

工作思路：

在此，我只能简要地介绍了一下我的初步想法和打算，当然，我还不能提出一个完整的食堂主任助理的工作方略，但已经明确了今后努力的方向，希望能以工作实绩相报，尽早的从一名学生转化为一名工作人员，不辜负各位的厚望。

第一、摆正位置，当好助手。我会尊重食堂主任的领导，尊重饮食中心及后勤集团的各位领导，不越权，不越位；积极思考，结合自己做学生时的想法及工作后的实际经历，向主任及中心领导建言献策；团结食堂的所有员工，协助主任做好管理工作，在原则制度和人性化管理找到一个良好的结合点，努力营造一个融洽的工作氛围，构建一个和谐的工作环境，共同做好食堂工作。

第二、加强学习，提高素质。学习主要分以下几个方面：

1、学习业务知识，提升业务能力。作为一名食堂主任助理，必须熟悉食堂各项工作的流程，包括原材料引进，安全卫生的检查，红白案食品的制作过程等等。虽然不能样样精通，但对各项的基本流程一定要清楚，从大局上能够整体把握。从基层做起，从最基本的做起。

2、学习主任及各位领导的管理经验。尽管做学生时曾学习过管理理论，尽管做学生干部时也积累了些经验，但这些相对于食堂主任助理实际工作的需要是远远不够的。各位领导特别是主任们长期从事饮食管理积累的丰富经验是我学习的最好教材，可以让我少走弯路。

3、学习食堂师傅们的优秀品质，特别是他们吃苦耐劳、乐于奉献的精神。虽然做为从农村出来的孩子，自幼就具备了吃苦的精神，虽然在此之前也了解到做食堂工作很苦很累，也做好了思想准备，但是实践才是检验真理的唯一标准，唯有通过实际工作，才能把自己锻炼成为一名合格的主任助理。

第三、与时俱进，开拓创新。一个民族没有创新，她就不能

进步；一个单位没有创新，她就不能前进。具体到我们食堂来说，首先要加大宣传力度，通过网络、学生组织等渠道增加同学们对我们的了解，以进一步取得他们的理解；其次要想办法满足不同同学的不同需求，如不同地区不同民族的学生有不同的口味及习惯，不同的时间段同学们对饮食的内容和环境也有不同的需求，尤其是周末或节假日的时候，校门口的大排挡和歌厅都人满为患，而我们食堂里面却常常冷冷清清，这一点我记得雷总在一次座谈会上曾提出来过。我想这些都是我们需要认真思考并亟待解决的问题。

各位领导，各位评委，今天，站在这里的我，恰如在站台等候上车的旅客，手中的车票已经攒出了汗渍，但我相信沿着在座各位开辟的绿色通道，自己一定能够搭上今天的幸运快车。谢谢！

学校食堂总结发言稿篇二

学校食堂年终总结xx年初，根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，力，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门在奥运之年必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到“三满意”。

在院所领导的正确领导关心扶助下，在行政处领导的直接领导和力支持下，在院所各级领导的关心助和各相关部门的配合协助下，依靠院所职工的理解支持和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产（工作）任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基础。

一、全年主要工作指标完成情况：（经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等）。

二、依靠领导，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进创新

1、从xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的领导群体并根据院所相关规章制度，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”（后编印了工作人员岗位责任书人手一份）明确工作性质工作职责，工作规范，从组织上，思想上确立了职工食堂要以求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从xx年4月起，坚持以班组主管为核心的领导群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从制度上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从xx年4月起，申请添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到院所职工和就餐人员好评。

4□xx年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5□xx年4月起，下力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在院所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来映最的外部人员进入操作间等问题。

6、建立健全主管定期随制度。

7、建立健全预定货品登记宗送货上门制度。

8、最重要一环，从xx年8月起在院所领导支持和各部门力配合下，顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400

余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全院职工的用餐福利，最大限度获得实惠把院所领导对职工的关心落到实处。

三、依法依规理人性化管理提高全体工作人员的觉悟，发挥每个人的'积极性克服困难，努力工作，确保食品安全卫生，确保圆满完成迎庆奥运（残奥会）等重活动。

今年夏季以来持续高温高湿天气，对饮食服务业是一个重的挑战，尤其7、8、9三个月，操作间内温湿度经常会超过人们或一些主副食原料、成品的安全耐受极限。加上操作间狭小，库容严重不足，极易发生烂变质问题，给食品安全生产和工作人员工作带来极困难。

在膳食科长的直接领导下全体工作人员按各自分工，坚守岗位，尽职尽责按部就班地既要保证完成日常生产任务，又要忙前忙后地为各部门、科室送餐送水，尤其是根据院所要求改变调整半成品供应时间以后，每天仅在16：00至16：50之间不足1小时的时间，完成约8000至10000元的主副食产品供应量，难度之可想而知，但工作人员尽管挥汗如雨，应接不暇，仍能坚持文明接待，规范服务，有求必应、有事必办，解除了职工后顾之忧，院所职工对此较为满意。

学校食堂总结发言稿篇三

时间过得真快，茫茫碌碌中已近年末，转眼间我接管食堂已经近一年了，食堂***工作总结。

第一、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。食堂是我们全体职工用餐的地方，也是对疾病最为敏感的地方，为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的工作人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学

习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

第二、七月算是我正式接管食堂。先对库存商品进行盘点交接，把好食堂卫生关。每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂人员取得沟通联系，对食堂工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：由于用餐人数多，前段时期食堂人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，亲临厨房，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐人员带来了愉悦。

第三、把住食品进货也非常重要。一百多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我和采购员一同去采购，严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

第四、一年来接待了，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级领导留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

第五、金秋十月是收获季节，也是秋菜上市的时节。为了

使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。

第六、在菜谱的安排方面：

4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。

第七、就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，并坚持平均一月吃一次饺子。每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。

第八、在菜品的采购和管理上：

2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

第九、加强卫生管理，增强忧患意识。

(1)上班时间所有食堂内的工作人员着装统一，一律要穿工作服、戴工作帽。

(2)注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

(3)食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

(4)各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，做到木见本色，铁见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开，不得混用。

(5)开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。

食堂全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作正常运转。

第十、是设备管理规范、保证安全。食堂是消防安全的重点部位。因此，对于食堂每日用液化气、油、明火等都制定了相关的操作规程及使用办法，各项设备都设置了专人负责，并能够做到定期维护保养，杜绝一切安全隐患。

今后的工作打算：

一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好职工食堂，以方便干部职工就餐。

二是要不断强化管理，食堂服务工作上档次。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。食堂管理工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生命健康安全负责。

因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生管理和各项生活综合服务管理工作作为头等大事，列入重要的管理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。在领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有根本性的改变。

尽管如此，由于本人水平有限，有许多工作做的不足，仍然

还存在一定的差距，对食堂管理还不够精通，这也证实了我在食堂管理方面的欠缺，我会在接下来的工作中，加大力度对自身的管理及素质的学习，规划好工作计划等等。同时，我们食堂对照卫生要求，还应进一步完善软硬件建设，对食品的采购、物品的损耗加以控制，确保职工吃到价廉放心的食品。我深深感到食堂管理工作是一项长期、细致、艰苦的工作，只有认真、踏实地做好工作，才能保质保量、万无一失。

总之，食堂工作正在日渐步入正常化，正规化，优质化，食堂工作人员也正在不断努力，逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为项目事业的发展而默默奉献。

学校食堂总结发言稿篇四

根据《矿业服务公司健康食堂创建活动实施方案》整体部署，我们以先进的食堂管理理念为指针，以开展“找差距、抓整改、促提升”活动为契机，重点开展“安全食堂、健康食堂、标准食堂”三大会战，加强食品安全管理，对标一流找差距，强化食堂建设，加大隐患排查整改力度，推动食堂管理工作再上新台阶。

按照矿业服务公司的总体安排，我们进入了活动的第四个阶段：

总结提升阶段；但由于我们在9月开展的健康食堂创建自检自评活动中发现的问题比较多，所以我们需要加强整改落实，这也是今天召开这次动员大会的目的，我们不仅要不断改进、达到“健康食堂”创建标准，跟上餐饮服务“创先争优”的步伐，还要超越自我、成为食堂管理方面的标杆。

我们成立“健康食堂“创建活动领导小组，就是要全面推进此次活动的有效开展和落实，从根本上调动大家的积极性，小组成员将定期和不定期的检查食堂各方面的工作，对餐饮

组的工作进行考核、奖罚，同时，我们将针对检查出的问题研究、制定出整改方案，进行及时、彻底的整改，特别要加大食品采购环节、加工环节、储存环节存在问题的整改力度。在整改工作中要强化过程管控，领导小组要定期梳理，认真验收整改结果，确保整改的进度和质量。

我在此重点强调以下几个方面：

我们要用制度来约束人，“健康食堂”创建领导小组成员和食堂管理人员要不断梳理、查漏补缺地完善食堂管理制度，并按时检查核对食品卫生许可证、个人健康证等证件并督促按规定年审、年检；定时组织食堂人员体检尤其是新增人员更是及时体检，将按要求保存好相关证件；将《餐饮业食品卫生管理办法》等规定张贴并有效执行。这些都是创建“健康食堂”的基本条件，也是大家比较容易忽视的。现在公司需要的是符合条件的、合格的餐饮工作人员，所以食堂管理人员和活动领导小组成员一定要合力做好此项工作。

对食品采购、入库、出库、制作、出售等各个环节都有制度规定和流程控制。严把采购关，重在质量：遵照相关部门规定的食品采购原则进行蔬菜、禽蛋、肉类进行分类采购；严把出入库关，重在数量：厨师每餐前在库管员处领取当日食品、调料等，手续登记齐全，按就餐人员数核准数量。严把操作关，重在控制油盐等的用量：厨师严格按照健康食堂的要求制作主食菜品，使食堂饭菜符合健康营养、可口卫生的要求。

操作完成后，每样菜品留样封存备查，按规定填写每日工作日志等；除此之外，请大家务必要将食品安全工作重视起来，现在马上要进入冬季，这方面我们一定要实现全年“零事故”。

目前公司非常重视人员专业技能培训，定期请相关部门的专业人员到后勤各单位针对各岗位进行技能培训。我们自

己也要加强学习，厨师要在食品、菜品搭配上下功夫，使菜肴、主食花色品种满足员工的不同需求。我们的餐饮服务人员也多次进行过服务礼仪的学习，我们应该学以致用，大家的言行不仅代表个人的修养，也代表着我们服务部的形象。

目前，我们正在克服一切困难，完善食堂的设施设备，目前新厨房和新售饭厅都已经顺利启用，食堂操作条件有了很大的改善，新售饭窗口的使用改变了原来员工打饭拥挤的状况，对存在的其他问题我们还在不断的整改，希望大家也要努力维护保养设施设备，使食堂更加美观、实用、卫生、安全。

公司对食堂系统提出了更高更新的要求，我们要通过“找抓促”活动的开展，积极同一流食堂进行对标学习，结合我们的工作实际进一步创新食堂管理模式，建立健全适应自身发展、行之有效的服务工作流程。

我们制定的“健康食堂“创建考核办法中明确制定了奖罚措施，我们以《“健康食堂”创建活动考核标准》作为考核餐饮服务人员日常工作的标尺，规范人员操作，完善食堂配备和资料，同时加强食堂安全管理，达到食堂质量标准化，就要实行首问责任制，通过问责、奖罚来达到强化食堂管理制度的目的。在这方面考核小组一定要本着公平、公正、公开的原则，对工作表现优秀的员工进行奖励，对表现落后的员工进行处罚，做到“奖之有理、罚之有效”，鼓励和督促大家积极投入“健康食堂“创建的工作中。

我们在“健康食堂”创建活动下一阶的工作中面临较大的压力，然而有压力才有动力，我希望大家可以团结一心，做好“健康食堂”的创建工作，提高食堂服务质量；我们不仅要做到“最好”，还要做到“更好”，争取快速步入“健康食堂”的行列。

谢谢大家！

学校食堂总结发言稿篇五

学校的食堂由我们总务处全面负责，一名副主任专门具体抓日常工作，膳管会实行食堂的质量评议及财务监督，膳管会由工会、教代会的部分代表及优秀学生代表参加，直接对校长室或总务处提出伙食的质量评价。学校食堂分一食堂(一楼)、二食堂(二楼)两个班组，分别由学校聘请的两名负责人为班长，分工到人，明确职责，层层签定安全职责状，互相监督、考核。

我们总务处每月对食堂工作人员召开一次专项会议，并聘请镇卫生防疫站的同志做我们的义务监管员参加会议，集中学习和讨论各项规章制度的落实和安全教育工作等。从2004年起就制定了《学校后勤管理制度》、《食堂卫生安全公约》、《食堂工作人员职责》、《张渚高级中学食堂卫生基本要求》、《张渚高级中学食堂安全职责状》、《后勤人员考核制度》、《餐具清洗消毒制度》、《食品中毒应急处理及疫情报告制度》、《食堂食品贮存库房制度》、《食堂工作人员健康及个人卫生制度》，以及认真学习《中华人民共和国食品卫生法》、《江苏省食品卫生条例》等资料，做到制度健全，措施到位，管理严格，谁出问题谁负责，为防止各项管理制度流于形式，把制度落到实处。

一方面，食堂在组织全员对各项管理制度进行学习的基础上，对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了两次模拟灭火演习，还针对部门不一样岗位的要求，对个人技能实施了多次演练，另一方面，加大了管理制度实施过程对具体操作人员的现场监督和现场教育的力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普遍存在着的不良习惯，透过采取一系列行之有效的措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

现学校食堂的管理形式为自主经营和聘用班组负责人制度，由食堂厨师开出菜单，经总务处审核，再由定点单位送货，由总务处委派的专人负责验收、审核，然后由总务主任审批，

整个过程由校医监督卫生，膳管会不定期抽查相结合。学校现有1200人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐不低于12个品种，中、晚餐不低于23个菜的品种让学生挑选，并采取一菜多做的方法来适合学生的口味。所有菜价由总务处、膳管会等统一制定。目前，全晕2元、小晕1.5元、时令蔬菜0.5元—1.0元、汤免费。按学校食堂的经营理念不赚学生的钱，目前利润控制在2.5%以内，基本做到资金全部用于学生伙食中。

食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放，餐具的清洗消毒，食堂工作人员本身等几个主要环节。学校进一步提升了食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，色拉油和调料、大米在食油公司采购，平时肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的单位带给。并坚持索证制度，索取食品卫生检验合格证、化验单、营业执照以及相关证照，由总务处验收，切实把握好进货验收关。本学期蔬菜类主要由镇蔬菜基地带给，肉类为宜兴瑞德公司带给，从而杜绝非准入食品进校园。

食品的加工、存放和餐具的清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，总务处不定期检查。同时强化食堂工作人员的思想教育，强化政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为食堂工作，无私心杂念。食堂工作人员及有关管理人员，每学期进行一次健康检查，每月一次的安全例会和每一天的卫生检查，随时理解临时检查务必的知识培训和持续良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。

在自查自纠的过程中，还有些问题：务必进一步强化食品采购的质量，建立更可行的规章制度，应更快的使部分学生家长加入到膳管会，从而做好家长、社会的宣传教育，平时要强化对总务处的监督、检查工作等。学校的食堂是工作中的重中之重，如何让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全，是

我们学校今后始终要思考的问题。

学校食堂总结发言稿篇六

尊敬的各位领导、评委，亲爱的同事们，上午好：

今日我演讲的题目是《平凡的岗位，倾心的奉献》

任何平凡的岗位都是展示各种才华的舞台。在本职岗位上恪尽职守、埋头苦干，是一种奉献，是一种真诚自愿的付出，是一种愉悦人心的获得；是一种纯洁高尚的精神，更是一种升华自我的境界。总务部食堂是后勤工作的重中之重，做好食堂膳食工作，服务好公司全体员工，保障公司正常运营，这是工作的出发点和落脚点。

食堂工作是辛苦的。不要说每天有成堆的餐具要洗涤；也不要说每天有凌乱的餐桌要收拾；更不要说在放假期间，别人已经休息了，而食堂员工仍继续坚守岗位。食堂原定标准为175人/餐次，但目前实际用餐人数约为450人/餐次，竟超出250%之多！虽然超负荷，可是食堂目前仍然保持正常运转，这其中的奥秘是什么呢？我们再回首公司遭遇历史上最强的台风，船坞移位，设施设备受损严重，公司领导看在眼里，急在心头。紧急会议部署各部门抽调骨干通宵值班巡查，确保将强风造成的损失降到最低。为了给值班人员加夜宵，厨师长要求需留下3名服务人员，其他人正常下班。可是久久没有一个人离去，“我留下吧，你家里还有宝宝需要照顾”，“不，我留下，你明天早班4点多就得起床，哪能扛得住”。争执不下，厨师长只好指定人员。他们在困难面前首先想到的是别人，辛苦的是自己。这一幕幕正是“团结协作、无私奉献”的中远船务企业文化精神的生动体现！

食堂工作是默默无闻的。当餐厅的地面光明如镜，人们何曾想到食堂的同事在其中付出了多少；当员工捧着热气腾腾、

可口的饭菜时，人们又何曾想到操作间同事们劳碌的身影！食堂服务人员就像一只蜡烛，当人们看到耀眼的烛光时，而往往忽略了燃烧自己躯体的蜡烛。每当看着员工吃着可口的饭菜，脸上露出满意的笑容时，我们内心无比的欣慰和满足。虽然我们的工作默默无闻，但我们值得！

食堂工作是光荣的。光荣的根源在于，我们时时处处都在为公司全体员工服务。我们做每一件事情，都直接或间接地在为公司的发展做贡献。我们为此而感到无限的光荣。正是寄于这种光荣，我们百倍地努力，忘我地工作；正是寄于这种光荣，我们的同事带病坚持工作。

尊敬的各位领导、评委，亲爱的同事们，大家好：

今天我演讲的题目是《平凡的岗位，倾心的奉献》

任何平凡的岗位都是展示各种才华的舞台。在本职岗位上恪尽职守、埋头苦干，是一种奉献，是一种真诚自愿的付出，是一种愉悦人心的获得；是一种纯洁高尚的精神，更是一种升华自我的境界。总务部食堂是后勤工作的重中之重，做好食堂膳食工作，服务好公司全体员工，保障公司正常运营，这是工作的出发点和落脚点。

食堂工作是辛苦的。不要说每天有成堆的餐具要洗涤；也不要说每天有凌乱的餐桌要收拾；更不要说在放假期间，别人已经休息了，而食堂员工仍继续坚守岗位。食堂原定标准为175人/餐次，但目前实际用餐人数约为450人/餐次，竟超出250%之多！虽然超负荷，可是食堂目前仍然保持正常运转，这其中的奥秘是什么呢？我们再回首公司遭遇历史上最强的台风，船坞移位，设施设备受损严重，公司领导看在眼里，急在心头。紧急会议部署各部门抽调骨干通宵值班巡查，确保将强风造成的损失降到最低。为了给值班人员加夜宵，厨师长要求需留下3名服务人员，其他人正常下班。可是久久没有一个人离去，“我留下吧，你家里还有宝宝需要照

顾”，“不，我留下，你明天早班4点多就得起床，哪能扛得住”。争执不下，厨师长只好指定人员。他们在困难面前首先想到的是别人，辛苦的是自己。这一幕幕正是“团结协作、无私奉献”的中远船务企业文化精神的生动体现！

食堂工作是默默无闻的。当餐厅的地面光明如镜，人们何曾想到食堂的同事在其中付出了多少；当员工捧着热气腾腾、可口的饭菜时，人们又何曾想到操作间同事们劳碌的身影！食堂服务人员就像一只蜡烛，当人们看到耀眼的烛光时，而往往忽略了燃烧自己躯体的蜡烛。每当看着员工吃着可口的饭菜，脸上露出满意的的笑容时，我们内心无比的欣慰和满足。虽然我们的工作默默无闻，但我们值得！

食堂工作是光荣的。光荣的根源在于，我们时时处处都在为公司全体员工服务。我们做每一件事情，都直接或间接地在为公司的发展做贡献。我们为此而感到无限的光荣。餐厅服务员爱岗敬业演讲稿3篇餐厅服务员爱岗敬业演讲稿3篇。正是寄于这种光荣，我们百倍地努力，忘我地工作；正是寄于这种光荣，我们的同事带病坚持工作。

我们不能驰骋疆场，轰轰烈烈；但我们可以立足岗位，兢兢业业。小草虽小，一样能铺成辽阔无垠的大草原。平凡的岗位，让我们倾心的奉献，我们一样能走向不平凡！