

# 餐饮过年期间工作计划及安排 疫情期间 餐饮厨师工作计划(汇总5篇)

计划在我们的生活中扮演着重要的角色，无论是个人生活还是工作领域。计划怎么写才能发挥它最大的作用呢？这里给大家分享一些最新的计划书范文，方便大家学习。

## 餐饮过年期间工作计划及安排篇一

为有效防范疫情，确保公司人员有序返岗、逐步恢复公司正常生产经营秩序，特制定此方案。

### 一、总体要求

按照依法科学有序防控要求，进一步加强统一指挥，精准分类，全程管控，坚决杜绝交叉感染。

### 二、餐厅工作人员基本情况

公司人员返岗复工后，用餐人数大幅增加，且需兼顾分时段用餐和隔离人员送餐等工作，工作量加大，餐厅现有值班人员明显不足。

根据地方防疫工作要求（职工食堂厨师、生活物资采购人员等重点岗位人员返岗前要进行新冠肺炎核酸检测，严禁“带病上岗”），短期内餐厅工作人员返岗和补充存在困难。

### 三、成立餐厅防疫工作小组

1. 做好餐厅设备设施和场所的消毒工作。
2. 督促餐厅工作人员做好自身防护工作。

### 3. 做好食材采购和安全管理工。作。

负责监督食材采购验收，并监督相关人员按照疫情防控流程做好各项消毒防护工作。

### 4. 安排专人做好隔离人员订餐、送餐工作，做好相关人员防护用品穿戴和消毒措施的培训工作。

### 5. 做好人员用餐管理工作。

监督所有人员严格遵守进入餐厅戴口罩、用餐分时分区、单人单桌等用餐要求。

## 四、餐厅消毒管理要求

### （一）餐厅环境

1. 餐厅须保持良好通风，后厨操作间保持清洁干燥。

2. 每日通风不少于3次，每日消毒不少于1次，重点应做好门把手、餐桌和后厨卫生死角的清扫和消毒。

3. 餐具及烹任用品须高温消毒。

4. 餐厅消毒工作应严格按照《消毒灭杀方案》执行。

### （二）工作人员

1. 餐厅工作人员主动与其他人员保持安全距离，杜绝接触外来人员，并应避免接触动物或直接用手接触肉禽类生鲜材料，防止出现交叉感染可能。

2. 餐厅工作人员每天上班前应测量体温，及时监测健康状况，并用酒精擦拭衣物表面、用洗手液搓洗双手进行消毒。

## 餐饮过年期间工作计划及安排篇二

- 1、在部门经理/主任的领导下，检查落实部门规章制度的执行情况和各项工作的完成情况。
- 2、安排、带领、督促、检查员工做好营业前的各项准备工作，及时、如实地向经理反映部门情况，向部门经理/主任汇报各员工的工作表现。
- 3、加强现场管理意识，及时处理突发事件。掌握客人心态，带领员工不断提高服务质量。
- 4、加强公关意识，广交朋友，树立本部门良好的形象，有一定客源。
- 5、熟悉业务，在工作中发扬吃苦耐劳，兢兢业业的精神，起到模范带头作用，协助部门经理/主任增强本部门员工的凝聚力。
- 6、检查当班服务员的工作着装及个人仪态仪表。
- 7、作好每位员工的考勤排休工作，严格把关，不徇私情。
- 8、合理安排餐厅服务人员的工作，督促服务员做好服务和清洁卫生工作。
- 9、随时注意餐厅就餐人员动态和服务情况，要在现场进行指挥，遇有vip客人或举行重要会议，要认真检查餐前准备工作和餐桌摆放是否符合标准，并亲自上台服务，以确保服务的高水准。
- 10、加强与客人的沟通，了解客人对饭菜的意见，了解客人情绪，妥善处理客人的投诉，并及时向部门经理/主任反映。

11、检查餐厅的电掣、空调掣、音响情况，做好安全和节电工作。

12、定期检查设施和清点餐具，制定使用保管制度，有问题及时向部门经理/主任汇报。

13、负责餐厅的清洁卫生工作，保持环境卫生，负责餐厅美化工作，抓好餐具、用具的清洁消毒。

14、召开班前班后会议，落实每天工作计划。

15、注意服务员的表现，随时纠正他们在服务中的失误、偏差，做好工作成绩记录，作为评选每季优秀员工的依据。

16、积极完成上级经理交派的其他任务。

:

1、确定工作的目标-----项目,内容,期限、

2、将工作目标细分-----把工作目标再分成几个方面或几步走、

## 餐饮过年期间工作计划及安排篇三

组长:

副组长□xxx

组员:xxx□xxx□xxx□xxx

1、开放工位就餐，餐盒扔到自己楼层的湿区处（湿区增加厨余垃圾桶要求员工将饭盒里的剩饭和饭盒分开倾倒）。

2、提倡员工自带毛巾用餐后从湿区取用消毒液擦拭桌面（员工用餐时呼吸会造成桌面污染，所以倡导员工自行消毒工位，提升楼宇内的消毒面积）。

圾数量较多保洁人员人数不足，可以组成应急小组在高峰期间进行运输）。

1、两栋楼宇内所有供应商可提供盒饭a5咖啡厅一条餐线a5便利店一条餐线、食堂盒饭一条餐线a1便利店一层神奇堡门口地下食堂打包小吃餐线7条餐线合计12条餐线，建议员工以小组单位购餐缓解排队密集程度。

2、倡导员工从楼梯下楼，以缓解高峰电梯压力。和减少密闭空间交叉污染。

3、食堂情况：

1、目前确认与食堂项目经理确认，整体项目可达到40人；

2、神奇堡暂时停止运营，等疫情后恢复运营；

3、疫情期间食堂送餐方式：

乒乓球午餐晚餐单餐可供餐200份，开餐后可根据售卖情况每30分钟增加100份；

小吃制作区域现煮水饺区域每隔10分钟可以出品12份水饺，为了缓解此区域排队时间同时推出蒸饺套餐缓解排队时间。

4、每天开餐期间在吃货群实时通知食堂的排队人数要求员工尽可能的错峰买餐，买餐后要求员工快速用餐安排食堂加大保洁力度进行实时清洁。

5、在a1/a5北门放置多格置物架员工的外卖可以置放在置物

架上。

## 餐饮过年期间工作计划及安排篇四

为了保证复工整改期间有计划、有组织、有秩序进行生产，特成立新型冠状病毒感染的肺炎疫情联防联控领导小组，任组长，任副组长，各部门主管为组员。

领导小组下设5个工作机构，分别为：综合工作组、应急救援组、宣传报告组、后勤保障组、生产指导组，具体负责疫情传播期间的防控工作，主要职责分工如下：

负责传达、落实领导小组的指示意见，及对省教育厅、市委、市政府的信息报送；

负责做好公司疫情信息的搜集统计与分析工作，每日统计信息并报送。做好“一人一档”建档工作并及时上报各级政府。

(二)应急救援组。职责：负责制定疫情防控救治知识培训手册和工作指南；

负责疫情监测报告，对呼吸道传染病等事件信息进行汇总、上报、通报。

(三)宣传报告组。职责：负责疫情传播期间的新闻宣传报道和舆论引导工作，向职工群众宣传新型冠状病毒感染肺炎的防护知识，疫情的特征和后果。以及正确使用个人防护用品的方法。利用媒体做好疫情的信息发布和防控知识宣传教育。负责组织检查职工全天口罩佩戴情况，并对违反规定的职工进行防疫知识宣传教育。

对公司各个办公区域进行定期消毒；

安排人员进行体温监测，每日早、中、晚各一次进行测量登

记；

在公司内部需制作废旧口单回收箱(专人负责)定点存放消毒；

在洗手间放置洗手液、消毒液，要求公司人员进公司时进行洗手、消毒。负责员工就餐的安排管理，所有员工采用分批次就餐，排队时请保持一定距离不要拥挤，就餐座位采取两人一桌(保持1米以上距离，注意入座后方可摘下口单就餐)，职工11:30就餐，所有管理层12:00就餐。所有人员就餐前就餐后进行洗手(由专人负责)(五)生产指导组：组长：，副组长：，成员：。职责：负责疫情传播期间各项目施工生产的协调指导，加强对工程项目部疫情的监控和信息汇总。负责各项目人员的安排、调动，在有人员确诊为新型冠状病毒肺炎时项目能顺利按时完工。

其他部门根据疫情防控工作需要，随时纳入。

## 餐饮过年期间工作计划及安排篇五

为预防人员接触的安全问题，解决疫情期间带来的商家经营与消费者需求之间的矛盾，“无接触服务”全面上线，成为疫情期间餐饮行业发展的常态。

首先是餐饮业自身的“无接触取货”，以喜茶为例。作为线下门店为主要销售渠道的茶饮品牌喜茶，不但在疫情期间没有业绩下滑，反而在新一轮融资中被估值160亿元。逆境中取得如此成就，首先得益于喜茶于2019年下半年即开始展开布局的自助取茶柜，完美将制茶与取茶的步骤分开，取茶柜的卫生安全也得到全面保障，截至三月末已有150家门店配备自助取茶柜。

其次是将食品送至消费者手中的“无接触配送”。美团于今年1月26号率先在全国184个城市推出“无接触配送”，消费者可以通过美团的“订单备注”，要求骑手将产品放在指定

位置，消费者再自行取得。美团表示，下一步计划将“无接触配送”升级为“美团智能取餐柜”，如此一来既保障了产品安全，实现商家、消费者、骑手三者之间完全的无接触配送，也一定程度上提高了配送效率，给予消费者时间安排上更多自由。骑手只需按时将产品放至取餐柜即可，消费者可以自行选择时间获取。此外，京东、盒马、饿了么等企业也跟进采用了无接触配送。

无接触配送固然有许多好处，但也存在配送者如何获取消费者信任的问题，美团对此在无接触配送的基础上升级推出“无接触安心送”，将厨师、打包员、骑手的健康状况以及餐箱的消毒情况等一系列安全防护信息，装进由商家端和配送端提供的“电子卡+实体卡”中，确保无接触的同时实现全过程安全信息的透明化及可追溯，以此获得消费者的信任，也是积极配合国家防疫的表现。目前绿茶餐厅、奈雪的茶等30万家餐饮门店都上线了电子版“外卖安心卡”，广受好评。

根据美团外卖《无接触配送报告》数据显示，“无接触配送”订单达到了整体订单量的80%以上，且每一单都使用“无接触配送”服务的用户达到了66%，体现出消费者对无接触服务的需求量大及高度重视。当前疫情虽逐渐得到控制，但仍存在一定的隐患，“无接触服务”仍在进一步发展。随着全国各地许多餐饮店陆陆续续进入复工阶段，大众的餐饮需求也在不断释放，但在生活完全恢复正常之前，中国饭店协会表示无接触服务仍会成为餐饮业的首选。

由此，“无接触餐厅”出现在大众视野，中国饭店协会、美团与真功夫、汉堡王、云海肴、峨眉酒家四大餐饮品牌联合推出首批“无接触餐厅”，实现“无接触点餐”并“无接触取餐”，这种模式不但减轻了餐厅的防疫压力，也一定程度上打消消费者的心理顾虑，让消费者“敢走出家门也敢买回家”。



无接触服务在疫情期间逐渐完善发展，趋向程序化和系统化，疫情过后仍具有很大的发展潜力，“无接触服务”服务领域的更多创新来日可期。