

餐饮管理工作计划意思啊 餐饮管理方案(模板6篇)

时间流逝得如此之快，前方等待着我们的的是新的机遇和挑战，是时候开始写计划了。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的计划吗？下面是小编带来的优秀计划范文，希望大家能够喜欢！

餐饮管理工作计划意思啊篇一

自上初中以来我便开始住校，深知令人头疼的“吃饭”问题，也就是食堂的饭菜问题。由于学校食堂普遍都是以大锅菜的方式做的，因此虽然价格较低但很少能真正让学生欢迎。而学生对食堂饭菜的抱怨则更是“自古有之”。虽然大学生可以到校外就餐，但大多数学生迫于经济因素，还是愿意在校食堂就餐。饭菜质量得不到保证，会导致很多问题，学生营养跟不上，甚至有的学生经常不吃饭。于是，营养不良、胃病等不该出现在大学生中的病症也屡见不鲜，这为学生身心健康埋下了隐患。因此我决定整合食堂和饭店的优缺，开一家学生自助营养快餐店。

本店位于大学聚集中心地段，主要针对的客户群是大学生、教师、以及打工人员。经营面积约为80平米左右。主要提供早餐、午餐、晚餐以及特色冷饮和休闲餐饮等。早餐以浙江等南方小吃为主打特色，当然本地小吃也是少不了的。品种多，口味全，营养丰，使就餐者有更多的选择。午餐和晚餐则有南北方不同口味菜式。而非餐点又提供各种冷饮，如果汁、薄冰、冰粥、刨冰、冰豆甜汤、冰冻咖啡、水果拼盘等。本餐厅采用自助快餐的方式，使顾客有更轻松的就餐环境与更多的选择空间。本餐厅装饰自然，随意，同时负有现代气息，墙面采用偏淡的温色调，厨房布置合理精致，采光性好，整体感观介于家庭厨房性质与酒店厨房性质之间。

1. 本餐厅开业之前，要作广告宣传，因为主要客户群是针对学生的，而学生中信息传递的速度与广度是很大的，所以宣传上可不用费太大的力度，只需进行传单或多媒体(如：音响)等形式的简单广告即可。

2. 本餐厅采取自助餐的方式，免费茶水和鲜汤。并且米饭的质量相对竞争者要好，可采用不同的做法，使口感与众不同，以求有别于竞争者，给顾客更多的优惠，以吸引更多的客源。此外，本餐厅还推出烧烤+冷饮、八宝饭等情侣套餐，由于休闲饮食的空缺，这也将成为本店的一大特色。

3. 有许多学生习惯于三点一线的生活方式，许多时候为了节约时间会选择最近的就餐地点而不愿到较远点的餐馆，所以在地理位置选择上不会与学校大门有太大的距离。餐厅在适当的时候还将推出送外卖的服务，根据不同情况采取相应得做法。如：若有三份以上(包括三份)的叫量可以免费送货上门，单独叫外卖的需交付一定的送货费，这样还有一个好处，如有一人想叫外卖，为了不出送货费则会拉上另外的两份外卖，如此也是能增加销量的。

4. 餐厅使用不锈钢制的自助餐盘，即节约又环保，而废弃物也不能随便倾倒，可以与养殖户联系，让其免费定期收取，如此可以互利。据悉，竞争者在这方面做得并不到位，因此良好的就餐环境是可以吸引更多的顾客的。

5. 暑假期间虽然客源会骤降，但毕竟还有部分留校学生、附近居民以及打工人员，届时可采取减少生产量，转移服务重点等方式，以改善暑期的经营状况。寒假期间就考虑修业一个月，已减少不必要的成本支出。

6. 市场经济是快速发展的，变化的，动态的，因此要以长远的眼光看待一个企业的发展并进行分析，制作出长期的计划，每过一个阶段就该对经营的总体状况进行总结，并做出下一步计划，如此呈阶梯状的发展模式。在经营稳定后，可以考

虑扩大经营，增加其它服务项目，并可以寻找新的市场，做连锁经营，并慢慢打造自己的品牌，可以往专为学生提供饮食的餐饮行业发展，总之，要以长远的眼光看待问题，如此才能有企业的未来。

店长兼收银员1名，厨师1名，服务生2名。

经营理念侧重于以下几点：

主要的文化特色：健康关怀、人文关怀

主要的产品特色：具有食疗保健功能的素食餐品

主要的服务特色：会员制的跟踪服务

主要的环境特色：具有传统文化气息的绿色就餐环境

在大学中的食堂的饮食一直是个问题，大学的饮食质量不高已成为公认的问题，仅仅是满足了学生们的温饱问题，而质量却远远没有达到学生们的要求。部分大学的饮食状况令人担忧，甚至有的大学食堂出现了集体中毒事件。

本企划就是根据这一点，为了保障大学生的饮食安全，提高大学生的饮食质量，成立大学饮食联盟，旨在为高校大学生提供价格低廉安全高质并富有特色的食品，并且同时为各高校提供一定的勤工助学岗位，帮助贫困生更好的完成学业。

优势与劣势：

优势分析：本餐厅经营解决了学校食堂饭菜口味单一等问题，也无流动小摊卫生没有保证的担忧，并且与食堂同样方便快捷，节约时间。另外，本餐厅采用自助选择方式，应该很容易受到顾客欢迎，并能节省部分人力资源。同时，餐点还提供冷饮、冰粥等，并提供免费茶水。简洁舒适的装修将是餐

厅的一大特点，学生普遍喜欢在干净、服务态度好的餐馆就餐，因此令人满意的服务也将是本店的一大特色。此外，学校食堂有明确的就餐时限，而校外很少有餐馆出售早餐，因此在校外的本店则可以较容易地抓住这部分因时间差而导致丢失的市场份额，换句话说就是由在就餐点前后的一段时间要就餐的潜在客户群所产生的市场份额。

劣势分析：由于刚起步，快餐店的规模较小，如就餐的人力资源、服务项目等都比较有限。而校区内外的竞争也是比较激烈的，因此还存在着不小的劣势。另一方面，因为学校假期是固定的，寒暑假期间的客源会骤降，而寒假期间会比暑期更少，这将会是一个比较难以解决的问题。

机会分析：据我们的市场调查与分析，本店产品的市场需求是存在的，并具有一定的竞争力。而本人正是学生——这个最大客户群中的一员，所以更能了解顾客需要什么样的产品和服务，从这些方面来看，是应该是很有机会挤入该餐饮市场的。

威胁分析：餐厅的服务与产品质量的高低与经营成本又有直接和必然的联系，如此则产品价格必然不会比竞争对手低，虽然总体上价格并不会太高，但相比之下，客户的经济承受能力就成为一大考验了。并且，成本与利润也是直接挂钩的，盈利的多少则又是能否在竞争中生存下去的一大决定因素。再者，各地风俗与饮食习惯的不同，又产生了另一个问题，即是否大多数顾客都能对产品认可或满意呢，这也是需要接受考验的。

促销策略：

前期宣传：大规模，高强度，投入较大。后期宣传：重视已有顾客关系管理，借此进行口碑营销。定期具体活动的策划和组织如赞助学校组织的晚会借此进行宣传，通过活动时时提醒顾客的消费意识。针对节假日，开展有针对性的促销策

略如发传单等。

1. 据计算可初步得出餐厅开业启动资金约需10600元(场地租赁费用20xx元，餐饮卫生许可等证件的申领费用600元，场地装修费用3000元，厨房用具购置费用1000元，基本设施及其他费用等4000元)。

2. 运营阶段的成本主要包括：员工工资，物料采购费用，场地租赁费用，税，水电燃料费，杂项开支等。

3. 每日经营财务预算及分析

据预算分析及调查，可初步确定市场容量，并大致估算出每日总营业额约800元，收益率30%，由此可计算出投资回收期约为三个月。

有形化营销策略：

由于本餐厅的经济实力尚弱，因此初期将采取避实就虚的营销战略，避开大量的硬广告营销，而采取一整套行之有效的“承诺营销”进行产品宣传。通过菜单、海报、文化手册、广告、促销活动等向消费者进行宣传、倡导“天之素”的经营宗旨与理念。

技巧化营销策略：

做出持续性、计划性将决定本餐厅在避免普通餐厅的顾客忠诚度不高的缺陷方面具有先天的优势，为了使本餐厅能够在顾客心目中树立起权威感和信赖感，本餐厅将会建立一套完整的会员信息反馈系统，实现营销承诺：

1]顾客反馈表。在服务中严格要求工作人员树立顾客第一的观念，认真听取顾客意见。

2、将顾客满意进行到底。树立“顾客满意自己才满意”的观念，做到时时刻刻为顾客着想。

3、建立餐厅顾客服务调查表，定期由营销部专人负责为顾客进行跟踪服务。

餐饮管理工作计划意思啊篇二

1. 材料管理人员工作职责按照物资分类办法进行物资总账和分账的设置，严格按照物资分类办法对物资进行分类汇总统计。对材料员所统计的材料认真核对，票据是否齐全，收发是否一致。及时催促材料收、发是否及时。并对所进材料进行汇总，检查票据是否齐全，数量与发票是否一致，有无白条出现，应及时通知供应商到材料员处换取票据。以防收料员少计或多计，引起不必要的对材料混乱和错误的记账。每天做好供应商预付款的登记，并及时与财务沟通，掌握并了解供应商余额情况。负责各种材料的原始凭证记录，核算依据，并准确及时地传递和反馈信息，及时分类保管好管理资料。按时按月向财务传送材料入账与消耗等的资料汇总情况，做到盈亏有原因，损坏有报告，记账有凭证，调整有依据。忠于职守，实事求是，全面、准确、及时上报统计资料。

2. 材料的盘存盘点方法：使用库存管理软件通过各种基准条件查询出全部货品的理论库存数量，然后通过仓库中的实际盘点数进行一一对比，判断是否存在数量或重量上的误差。将盘点结果与盘点日财务账面记录进行核对，寻找并分析差原因，判断盘点结果是否可以接受。固定资产的盘点清单的填制在公司清单中占有很重要的地位，是每个材料会计必须学会填制的单据之一。

3. 会计核算当前会计核算形式主要有七种，即：记账凭证核算形式、记账凭证汇总表核算形式、多栏式日记账核算形式、汇总记账凭证核算形式、日记总账核算形式、通用日记账核算形式和科目汇总表核算形式。各种会计核算形式有异同点。

这几种会计核算形式的主要区别是登记总分类账的依据和方法不同。共同点可以归纳为六个方面：将同类经济业务的原始凭证汇总编制成汇总原始凭证；根据原始凭证或汇总原始凭证编制记账凭证；根据记账凭证中的收付款凭证登记现金日记账和银行存款日记账；根据原始凭证、汇总原始凭证和记账凭证登记有关的明细分类账；定期将日记账和明细分类账同总分类账进行核对。

4. 收入与费用收入来源：销售商品、提供劳务及让渡资产使用权。

特点：收入是从企业的日常活动中产生的(不包括偶发事件产生的利得——营业外收入、补贴收入)。

收入要能表现为企业资产的增加或负债的减少。收入将引起企业所有者权益的增加。收入只包括本企业经济利益的流入，而不包括为第三方或客户代收的款项。

费用：日常生活中产生的(不包括偶发事件产生的损失即营业外支出)，表现为资产的减少或负债的增加。将引起所有者权益的减少：费用也是日常活动发生的。其经济利益的流出不属于费用而是损失。

实习过程中发现的问题和建议公司是20__年刚成立的新公司，各方面还不是很成熟，特别是各部门的分工还不是很明确，人才还是比较缺乏的，公司应该多提拔一些年轻人，采取竞争机制，树立效益观念。对于管理方面，我认为企业应该采取现代化的管理方式，用计算机代替会计实务中繁重的劳动，可以提高会计工作的效率并且可以使管理人员及时作出正确决策。

实习是每一个学生必须拥有的一段经历，它使我们在实践中了解社会，让我们学到了很多在课堂上根本就学不到的知识，也打开了视野，增长了见识，为我们以后进一步走向社会打

下坚实的基础。每日写实习日记，对资料进行整理。每天我们都要对收集到的数据进行整理，并要写实习日记记录每一天的都要有过程，以便在工作中发现自己的不足。撰写报告是可以有资料作为参照信息时代要求我们不断地汲取新信息、新知识，这是获得事业进步的动力。作为一名青年学子更应该把学习作为保持工作积极性的重要途径。

当我们今后走上工作岗位时，我们要积极响应单位的号召，结合工作实际，不断学习理论、实际业务知识和社会知识，用先进的理论武装头脑，用精良的业务知识提升能力，以广博的社会知识拓展视野。

实习，是人生的一种开端也是结束，它展现在自己面前的是一片任自己驰骋的沃土，同时也会让你感受到沉甸甸的一种责任。他使我们在实践中了解社会，让我们学到了很多在课堂上根本就学不到的知识，也打开了视野，长了见识，为我们以后进一步走向社会打下坚实的基础，实习是我们把学到的理论知识应用在实践中的一次尝试。我想，作为一名即将毕业的大学生，建立自身的十年发展计划已迫在眉睫。“路漫漫其修远兮，吾将上下而求索”通过这几个月的实践学习，我学到了学多在校园内无法学到的知识，这些宝贵的人生经历将激励我在以后的人生路上勇于实践，开拓创新，为人生的下一次辉煌奠定坚实的基础，成为我受益终生的宝贵财富。

餐饮管理工作计划意思啊篇三

一、餐厅管理

餐厅管理水平的高低直接影响宾客对餐饮服务质量的的评价，是餐饮管理中最重要的内容之一。

(一)、制订餐厅服务规程餐厅服务规程是餐厅标准化、规范化管理的依据和前提，也是控制餐饮服务质量的的基础，所以，我们必须制订相关的服务规程，西餐厅规程主要有：

- (1) 点菜服务规程;
- (2) 自助餐服务规程;
- (3) 咖啡厅服务规程;
- (4) 酒吧服务规程;
- (5) 餐酒用具的清洗消毒规程。

(二)、餐前的准备工作

我们应该组织安排并督促餐厅服务员做好各项餐前准备工作。

- (1) 搞好餐厅清洁卫生工作，使之符合卫生标准;
- (2) 准备开餐所需的各种餐酒用具并按规格摆设;
- (3) 检查准备工作质量，发现不符合要求者，应及时纠正;
- (4) 召开餐前例会，通报客情，公布菜单，总结上餐的服务情况，分工组织，查仪容仪表。

(三)、开餐时的餐厅管理

- 2、控制上菜顺序和时间，协调餐厅与厨房之间的关系，满足就餐宾客的生理和心理需要;
- 3、根据工作量、合理安排服务人员，做好接待工作;
- 4、及时处理顾客对菜点，酒水及服务等方面的投诉;
- 5、监督检查餐后结束工作的完成情况，对开餐中出现的问题及时总结，不断提高餐厅服务水平。

(四)、员工培训常抓不懈

餐厅服务质量的好坏取决于服务人员素质的高低，要提高员工素质就必须进行培训，餐厅的员工培训是在管理者发现培训要求的基础上制订培训计划并组织实施。内容一般有：

- 1、思想意识及职业道德；
- 2、礼节礼貌；
- 3、餐厅服务规程及相关服务知识；
- 4、服务技能技巧；
- 5、菜点酒水知识；
- 6、卫生及安全常识；
- 7、疑难问题处理。

(五)、低值易耗品管理

布件、餐酒具及牙签、餐巾纸等家用小件物品。在满足客人需要的基础上，做好低值易耗品的控制。

二、餐饮成本控制管理

餐厅要达到比较低的消耗而获得较高的利润的目标，就必须加强餐饮成本控制，餐饮成本控制对提高餐厅的经济效益和经营管理水平具有十分重要的意义。

(一)树立成本控制意识

我记得有一位饭店总经理曾经说过：“浪费10元钱比赚10元钱要容易的多。因为，作为一名餐饮管理者应加强对下属员

工进行成本控制教育。通过设立一系列的激励措施(另案),奖励成本控制做得出色的员工,对浪费原料的员工给一定处罚,从而激发员工进行成本控制的自觉性。

(二) 建立餐饮成本控制体系

建立餐饮成本控制体系,主要是加强对餐饮产品生产全过程的成本控制,其主要内容有:1、采购控制;2、验收控制;3、库存控制;4、发料控制;5、粗加工控制;6、切配控制;7、烹制控制;8、餐厅销售控制。

(三) 加强成本核算与分析

主要是会同财务做好严格的核算制度,如餐饮成本日报表制度等,并定期对餐饮成本进行比较分析。如计划与实际的对比、同期的对比、成本结构的分析、影响因素的分析等等,及时掌握成本状况,发现存在的问题及原因。从而找出降低成本的措施方法。

三、人力资源管理

餐厅的人力资源管理有利于餐饮服务质量的稳定和提高,也有利于提高工作效率,降低劳力成本。

(一) 加强全员培训

通过平时的工作观察,发现问题,针对问题,进行考核培训,不断提高员工的素质,形成一支稳定且训练有素的员工队伍。培训工作既有针对个人的现场督导,也有针对全体的业务培训,从而不断提高工作效率。

(二) 合理定员和排班

因为西餐厅不同于其它餐饮形式,他的劳动强度不大,但营

业的时间较长，同时，服务员的技术水平又不均衡，所以，西餐厅的人员安排要本着既高效，又要降低劳力成本，同时，还要能保证餐厅的正常运转的原则。

(三) 提高员工的积极性

要求高劳动效率，就必须使用企业管理的激励原理(另案)，激发员工的工作积极性，使他们进行创造性的劳动，在工作过程中实现自身价值。

第二节 对外营销管理

其一、做好品牌管理和营销，在日益残酷的商战中，没有品牌做大旗为自己摇旗呐喊增加凝聚力就等于自己背叛了自己，因此，一定要提高品牌知名度，具体怎么做呢?举个简单的例子：我们可以紧扣当前社会热点，那就是关注弱势群体，我们可以将顾客结帐的消费额尾数当场投入爱心箱，当月积款全部捐与所援助的对象。当然，这个不能静悄悄的做，而需要做为新闻，由电视台播出，题目可取为：阳光行动。

其二、有招牌菜，会做和做好、做精、做第一是有严格差距的，特别是中国餐饮业，没有招牌菜就没有生存之路，全聚德有烧鸭、肯德基有新奥尔良烤翅，必胜客有比萨。那么我们“好百年”有什么呢?这是我们必须要考虑的一个问题，西餐厅不是招牌，因为现今早已不是垄断时代了，亮出自己的品牌和特色才能繁荣和发展。

其三、个性销售，从填饱肚子到追求美味、环境，从追求美味、环境到追求文化内涵，消费者的品味和要求越来越高，为了满足顾客个性化要求，就要从顾客的要求出发，对每一位顾客开展差异性服务。

1、餐环境的个性化。不仅仅是填饱肚子，就餐环境也很重要，不同的座位，不同包间、包厢座位、聚餐座位、情侣座等。

不只是座位个性化，整个环境、气氛也很重要，我们作为经营者应该用各种各样的外国文化、异域风情来吸引顾客的眼球。

2、菜单的个性化，菜单作为客人在餐厅用餐的主要参考资料，起着向客人传递信息的作用，客人从菜单上不仅可以知道餐厅提供的菜品、酒水及其价格，还可以从菜单的设计、印刷上感受到餐厅服务的愿望和文化品位。

3、菜品的个性化：菜肴有个性、餐具特点等等。

4、员工服务个性化，餐厅的服务人员是服务工作的执行者和餐厅产品的直接生产者，因此，服务质量的好坏完全取决于服务人员素质的高低，一个能够为顾客提供个性化服务的员工不但需要掌握熟练的工作技能，同时还应具有丰富的文化知识，出色的沟通能力以及细致的观察能力和应变能力，以真诚的服务感动客人，从而使客人对餐厅留下了美好的深刻的印象。

餐厅的营销成果有赖于灵活、各样的营销手段，西餐厅常见的营销手段有：

1、服务过程中的现场推销；

2、新闻媒介的广告、宣传；

3、节日推销，如情人节、圣诞节等；

4、利用名人效应的推销；

5、宣传品推销、节日套菜宣传，走廊墙壁的菜肴、餐厅环境图片的宣传；

6、消费优惠促销；

7、特色餐饮的促销。

餐饮管理工作计划意思啊篇四

第一节 餐厅日常工作制度

一、遵守工作纪律，按时上下班，做到不迟到、不早退。

二、按规定着装，持续良好形象。

三、工作中不准嬉笑打闹，不准聊天、干私活、吃零食、看电视、打手机。

四、不准与顾客发生纠纷。

五、工作中做到“三轻”（动作轻、说话轻、走路轻）、“四勤”（眼勤、嘴勤、手勤、腿勤）。

六、工作中按规定用餐，不准吃、拿出售的成品。

七、休事假或公休要提前请假，按服务区《考勤和请销假制度》执行。

八、爱护设施、设备，人为损坏，照价赔偿。

九、落实例会制度，对工作进行讲评。

第二节 餐具卫生管理制度

一、餐具经消毒后务必存放在保洁柜内。

二、员工不准私自使用餐厅各种餐具。

三、保洁柜内不得存放个人餐具和物品。

四、餐具要干净、卫生，无手印、水迹、菜渍、灰尘。

五、经常检查餐具的完好状况，对残损餐具要及时更换。

第三节 餐厅个人卫生管理制度

一、服务人员必须有本人健康证明，持证上岗。

二、按规定着装，工作服务必干净，无污渍。

三、工作时不许戴首饰和各种饰品。

四、工作前按要求洗手，始终持续手部清洁。

五、不准在食品区或客人面前打喷嚏、抠鼻子等。

六、上班前不准吃异味食品，不准喝含酒精饮料。

第四节 餐厅设施设备保养制度

一、餐厅的设施、设备按规定要求定期进行保养。

二、保温台每班要及时加水，避免干烧状况发生。

三、定时清洗空调虑网。

四、调整保温台温度要轻扭开关，避免用力太猛，造成损坏。

五、保温台换水要先关电源，后放水，再清除污垢。

六、对设施、设备出现异常状况及时报告餐厅主管。

第五节 后厨日常工作制度

一、检查工具、用具状况，发现异常状况及时汇报。

- 二、按岗位要求规范操作，保证质量。
- 三、爱护公物，不吃、拿后厨食物及原料。
- 四、值班期间保管好后厨物品，严禁无关人员进入后厨。
- 五、落实各项安全防范制度，确保后厨的设施、设备食品原料的安全。
- 六、遵守工作纪律，有事提前一天请假。
- 七、落实例会制度，对工作进行讲评。

餐饮管理工作计划意思啊篇五

- 1、点菜单、加菜单、酒水单专门印制（印制通号），实行专人管理，连号结算。
- 2、收银员每天做好收入明细帐，在当天的`业务结束后将现金如数存入指定银行账户，并将银行存款单与收入单据一并交财务人员。
 - 1、严格实行收支两条线，杜绝坐收坐支。
 - 2、货款实行按15天/次结算，由两人到场，按据付款，签字认可。
 - 3、水、电、气、税收等按正式发票结算。
 - 4、工人工资造册本人签字领取。
- 1、菜品、调料等原材料采购实行一人购买，一人收货，两人签字认可，严把质量关、价格关、数量关。
- 2、管理人员随时入市了解掌握市场行情，确保采购物品物美

价廉。坚决杜绝出现虚报数量，提高价格等现象，如发现一次，扣供货商500元。

1、服务人员要服从管理人员指挥，协作配合，做到热情服务，高效服务。

2、安排专人兼职负责开关招牌灯，每天下午六点钟开、关门离开关。

1、厨师要坚持节约成本、提高质量的原则，杜绝出现浪费等情况，达到让顾客满意、增加收益的双赢目的。

2、保持厨房干净整洁，注重个人卫生，坚决杜绝出现菜品污染等现象。

3、厨师要根据气候时节，顾客喜好，不断加强菜品创新。

1、坚持日清月结制度，收支凭据。财务人员每月5日前，通报上月收支情况。

2、财务人员要做好资产管理、收支结算、帐务核算等工作，做到严格核算、准确无误，确保帐实相符、帐帐相符。

3、帐务核算要做到收支清楚，账目清楚，并做好成本分析。

4、库存酒水等物品实行明细帐管理。

餐饮管理工作计划意思啊篇六

二是员工安全，主要包括员工的饮食、工作操作、员工劳动保护、员工人身安全等；

三是财产安全，主要包括部门的消防、现金安全以及预防虫鼠害等。

1、顾客饮食安全

2、顾客行走安全

比如某餐厅大堂的地板采用进口优质大理石铺成，光洁度较好，但缺点是沾水后太滑，结果出现客人因地滑摔倒后骨折的现象。

3、顾客财产安全

客人的财产安全，既包括客人随身携带的现金、手机、手包等财物，也包括客人停放在外面的车辆或临时寄存的物品等。不少餐厅都曾出现过客人就餐时放在身边的手包被偷走、停放在外面的车辆丢失等现象。

4、公共设施、客用品的使用安全

给客人提供的一切用品均应安全有效、完好无缺。但不少在这方面不够细致，如客人使用的座椅由于钉子冒出挂破客人的衣服，餐厅水晶灯突然爆裂而击伤下面正在就餐的客人。

5、员工饮食安全

公司的员工餐厅通常都归餐饮部管理。然而有些公司将员工餐厅外包给承包者，导致其饭菜质量下降和卫生水平降低，食品安全难以得到保障，我们公司的员工餐都是自己的厨师，同时也要加强食品原材料把关、食品制作卫生等管理。

6、员工工作操作安全

餐饮部涉及员工工作操作安全的场所主要集中在后厨和前厅，其中后厨是餐厅安全管理的难点。如果缺乏严格的安全管理和操作规范，后厨员工被烧伤、烫伤、绞伤、触电等安全事故时有发生。

一、餐厅楼面安全防范工作。

(一) 配备灭火筒或干粉灭火设备，并会使用。

(二) 通电设备使用要按操作要求，并定期检查，维修。

(三) 通道上不堆放杂物，地面要无油迹，水渍及菜汁。

(四) 服务员要提醒客人注意自己的皮包，手袋，有可疑人物应迅速向上级汇报。

(五) 服务员应注意观察客人的面部表情，及时处理突发病性。

(六) 台椅台桌要定期检查。

(七) 摔破的玻璃或陶瓷用具，不要用手去捡，应使用扫帚把现场清洁干净。

(八) 切勿在餐厅内，厨房、洗碗处通道内奔跑或嬉戏，以防发生意外。

(九) 在运送菜肴或物品时，不要超过了最大运载，尽量使用托盘，如需是徒手运送时，使用手套或毛巾，注意防烫、防伤。

(十) 碗、筷的清洗应使用清洁剂和手套，玻璃器皿的清洗要注意用力程度。

(十一) 严禁携带火种(如烟头)等进入工作区，尤其是仓库、厨房重地。

二、厨房安全防范工作

(一) 配备灭火筒或干粉灭火设备，并会使用。

- (二) 通电设备使用要按操作要求，并定期检查，维修。
- (三) 通道上不堆放杂物，地面要无油迹，水渍及菜汁。
- (四) 检查冰箱的温度，防止原材料变质。
- (五) 检查自来水，煤气阀门空调的使用情况，发现问题及时下维修单。
- (六) 了解厨房设备的性能以及使用方法，按正确方法操作。
- (七) 防止食物中毒事故发生。
- (八) 清洁用品，药剂要与食用调味品严格分开，并注有明显的标志。
- (九) 使用拌肉机，切肉机，压面机等，勿把手伸进去帮助启动或推动，用后必须切断电源。
- (十) 叉、刀之类的利器，使用时要谨慎别图快，贮存时封好刀口、叉口或放在刀架上

7、财产安全

当前，不少职业骗子已把餐厅、运动馆作为常去的作案场地，采取的方法有就餐后用无效或假冒信用卡结账，借机开溜逃账，制造借口赖账甚至进行讹诈。

8、现金安全

餐饮部一般每天都会有大额的现金收入，曾出现餐饮部收银员在收到大额现金后卷款潜逃案件，也出现过现金被盗被抢的案例。

9、消防安全

后厨是发生火灾事故的重灾区，除了明火炉灶，还有排烟道、各种电器设备等，都会成为火灾隐患。如果厨房设计不符合安全消防要求，缺乏必要的安全消防设施，员工缺乏安全生产知识和安全消防知识培训，便会导致火灾发生。

10、物品采购安全和仓库安全管理

对原料采购把关不严，造成一些劣质甚至变质的原材料流入后厨，或者由于仓储管理不善使原料变质，最终导致出品对客人健康造成损害。

(1)、油炸食物时，油不能放得太满，搁置要稳妥。

(2)、油炸食物时，不要加温时间太长，需有专人负责，其间不得擅自离开岗位，还须及时观察锅内油温高低，采取正确的手段调剂油温(如添加冷油或端离火口)。

(3)、火锅在点火时和使用中，都必须远离可燃物或用阻燃物将其隔开。

(4)、炉灶加热食物阶段，必须安排专人负责看管，人走必须关火。

(5)、如油温过高起火时，不要惊慌，可迅速盖上锅盖，隔绝空气灭火，熄灭火源，同时将油锅平稳地端离火源待其冷却后才能打开锅盖。

(6)、用完电类锅后，或使用中停电，操作人员应立即切断电源，在下次使用时再接通电源。

(7)、厨房内的电线、灯具和其他电器设施应尽可能选用防潮、防尘材料，平时要加强通风，经常清扫，减少烟尘，油垢和降低潮湿度。

(8)、保证拥有足够的灭火设备。每个员工都必须知道灭火器的安置位置和使用方法。

(9)、安装失火检测装置。

(10)、考虑使用自动喷水灭火系统。

(11)、定期清洁抽油烟管道。