

# 最新公司理念增效提升方案 公司食堂工作提升方案优选(大全5篇)

为了保障事情或工作顺利、圆满进行，就不得不需要事先制定方案，方案是在案前得出的方法计划。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的方案吗？以下是我给大家收集整理方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 公司理念增效提升方案篇一

为贯彻落实《区安全生产委员会办公室转发省安委办的通知》，深刻汲取事故教训，加强各粮食企业食堂场所安全管理，特制定本方案：

### 一、高度重视，落实责任，切实提高安全意识

各粮食企业要高度重视食堂安全工作，认真汲取华北理工大学附属医院食堂事故教训，严格落实“三个必须”的要求，对当前安全生产工作进行再安排、再部署，突出重点，举一反三，认真组织开展本单位食堂场所安全生产专项检查行动，对安全隐患全面排查整治，严防事故发生。

### 二、突出重点，迅速开展检查

### 三、自查自纠，加强管理，强化安全主体责任落实

各粮食企业要按照专项检查工作方案，全面开展自查自纠活动，要建立专项检查问题隐患整治工作台账，坚持边检查边整改，以检查促整改，彻底消除事故隐患，对暂时不能整改的隐患和问题，要制定落实防范措施，指定专人盯守，限期整改、跟踪落实。各企业将安全专项检查工作情况总结及排查整治台账于4月28日前报我局综合业务科。我局将适时对各

企业工作开展情况进行督导检查，对工作开展不认真、责任落实不到位造成严重后果的，区安委会将依法追究法律责任。

## 公司理念增效提升方案篇二

从4月18日食堂试运行以来，经过近2个月的试运行，于近期对食堂做了一份匿名的问卷调查，我们通过数据分析，现提出对职工食堂工作改进的一些思路和建议。

### 一、食堂现状分析

目前食堂为每天提供午餐，标准每人15元，一大荤、一小荤、两素、米饭、汤和水果，公司提供所有的设备用具、水、电、气等。但最近几年因物价和人工成本的上涨，结合目前每天的用餐人数，食堂无法做到盈利。

### 二、食堂存在的问题

- 1、味道不好。员工天天吃食堂，对菜品已经没有新意，且后期普遍反映太咸、菜不新鲜。
- 2、品种偏少。目前食堂每天基本为6个菜供大家选择，且一周内菜品基本不重复，但似乎还不能满足广大职工的要求。
- 4、路程不方便。食堂位于笠帽礁，来回过程大概需要25分钟左右，且路不是很好走，天热、雨天等会导致很大一部分人选择不去。
- 5、员工分流。公司每天在岗人数大概70人左右，有部分员工是自己带饭，还有一大部分员工叫附近的外卖，现阶段工作日在食堂消费的人大概为20—30人。
- 6、餐标反映不一，可推出可供选择的套餐（如10元、12元、15元、18元，可供大家选择）

### 三、食堂改进方案

现针对当前突出问题和工作发展的要求，特提出以下改进方案。

1、菜品味道和质量是关键，调整菜品结构，科学合理编制菜谱，提升菜肴的口味档次，及时做好供应品种荤素的合理搭配。

2、每周将下周的午餐的菜谱品种张榜公布，并严格按照菜谱、食谱进行供应，让员工对每天菜品的供应情况做到心中有数。如送餐可提供不同的套餐标准（10元、12元、15元、18元，可供大家选择）。

3、强化食品安全问题。要求厨师和配菜人员做好个人卫生，工作时要穿戴工作衣帽。每年定期进行一次健康检查，无健康合格证者，不准在食堂工作。要计划采购，严禁采购腐烂、变质食物；要做好量的控制，要保证菜品的新鲜。

4、从细节入手，提高服务质量。食堂工作看的就是细节，职工食堂在细节上还要下功夫，厨具、碗筷、就餐桌椅、地面等还须清洁彻底。

如可以对厨房、餐厅环境卫生进行简单整改，厨房内部物品重新整理摆放，清理地面不长期摆放食材小件用具，所有物品上架入柜，工具、器皿摆放整齐，每天清洗，定期消毒。厨房操作间在用餐时间结束后不存放任何食材及成品食物。

5、考虑到食堂的成本，并根据食堂调查表的结果分析，如果将400元饭补直接用于食堂，以提高饭菜质量，有的员工表示同意，有的员工表示不愿意，还有的员工表示少数服从多数。

根据食堂一个月的运行结果，每天20—30人用餐，15元/人，每天大概300—450的营业额，一个月在7000—10000之间，扣

除厨师和配菜的工资6600元，扣除饭菜的成本，一个月的亏损在4000左右。

建议食堂形式方案如下：

1、建议公司可给予承包人每月5000元的补助；

2、公司可自己招聘厨师；

厨师基本工资3000元，岗位工资500元，绩效考核500元，合计月工资4000元（暂拟）。配菜基本工资1500，岗位工资300元，绩效考核200元，合计月工资2000元，每天饭菜等采购指定专人负责。

3、可与周边的洋沙山食堂、快餐店等签订送餐协议每天由各部门安排人员统计叫餐

根据公司目前状况，建议执行方案1，给予目前承包人一定的补助，然后从菜品、口味、环境卫生等各方面进行要求与考核。

## 公司理念增效提升方案篇三

通过开展妇幼保健服务能力提升行动，使妇幼保健机构的管理水\*和服务能力得到显著提升；人才配备更加合理；妇幼保健工作长效机制得到进一步完善，妇幼保健公共卫生职能得到充分发挥；出生缺陷和新生儿疾病得到有效预防和控制；孕产妇死亡率和儿童死亡率低于全省水\*。

（一）加强体系标准化建设。

（二）加强人才队伍建设。

一是注重高层次高学历人才引进。市妇幼保健院要制定妇幼

保健重点人才引进计划，每年至少引进1-2名具有硕士研究生学历以上的医学人才充实到妇幼卫生服务岗位，市人民医院、市中医院也要加快人才培养步伐，为建立一支合理的妇幼保健服务梯队，培养省级妇幼保健重点人才奠定基础。二是选派妇幼保健技术骨干进修。认真组织各级妇幼保健技术骨干到上级医疗保健机构进修，进一步提高业务水\*，提升妇幼保健机构的服务能力。三是注重妇幼卫生业务知识的全员培训。认真组织人员参加上级卫生行政主管部门安排的管理人员和专项技术培训，围绕妇女、儿童保健所涉及的业务知识，分级分层组织对妇幼保健服务人员进行专项技术、适宜技术的培训，提升妇幼卫生队伍整体水\*。

### （三）加快妇幼卫生信息化建设。

为确保妇幼保健服务能力提升行动顺利开展，成立以市卫生局局长为组长，分管局长为副组长，相关科室负责人、市级医院相关人员为成员的工作领导小组，负责全市妇幼保健服务能力提升行动的组织领导和统筹协调工作，组织召开相关工作会议，对全市妇幼保健服务能力提升行动进行全面安排部署。

## 公司理念增效提升方案篇四

为了贯彻学校食堂食品卫生安全工作的精神，尽快消除卫生安全隐患，保证师生身体健康，结合我校实际，经本小组研究，制订本整改方案。

20xx年11月11日前

- 1、规范食堂管理，制订完善食堂食品卫生系列管理制度，制订整改措施，明确责任人。
- 2、所有工作人员一律穿工作服、佩戴健康证，食品分类存放，保证所有采购及出售的食物卫生安全。

3、增强学生健康卫生意识，保障师生员工身体健康，杜绝学校食物中毒或者其他食源性疾患事故的发生。

4、优化食堂环境，消除安全隐患。食堂各功能室完整并符合卫生要求。

1、成立学校食堂食品卫生安全管理领导小组，后勤校长为食堂第一责任人。

2、保证从原料（成品）的采购、签证、验收、保管、加工等各环节及饮用水、个人和公共卫生严格按章操作，消除卫生安全隐患，杜绝一切事故发生。

3、学校成立卫生检查监督站，学生用餐时间在食堂值班，参与学校食堂卫生安全管理。

4、对设备要安全使用，对冰柜要定期除霜。

5、消毒柜要与上级部门协调更换，争取使用。

6、食堂从业人员进行健康检查，取得健康证后才能持证上岗。每天上岗前，做到手消毒、穿戴清洁的工作服，分发熟食时戴好口罩等，防止病菌传染。

7、加强对食品的采购、贮存及加工的管理监督。禁止采购腐败变质、霉变生虫、污秽不洁等对人体有害的食品，也不可食用变质蔬菜。

8、食品贮存做到分类、离地存放，并定期检查。保证存储区卫生干净。

9、规范学生集体卫生用餐，并保持在每周对餐具消毒一到两次。

## 公司理念增效提升方案篇五

很有必要给自己制定一个个人发展计划，以使自己能更好的适应自身角色。作为人事专员，我主要负责薪酬核算，结合目前的工作特点，从以下几方面来谈我的个人能力提升计划总结personal development program(pdp)[]

1、做事有耐心，有恒心，能够有序的处理繁琐的事情。

2、积极上进、学习能力较强。

3、遇事沉着冷静、抗压能力较强。

1、时间管理能力较差。

2[]excel办公软件熟练程度一般。

3、逻辑思维能力较差。

4、表达能力较差，文笔一般。

1、学会列清单，把自己要做的每一件事情都写下来，这样做首先能让你随时都明确自己手头上的任务。不要轻信自己可以用脑子把每件事情都记住，而当你看到自己长长的list时，也会产生紧迫感。

2、根据帕累托原则，应该对每天要做的事情分清轻重缓急，对每天要做的事情做如下的排序：

a 重要且紧急——必须立刻做[] b 紧急但不重要——只有在优先考虑了重要的事情后，再来考虑这类事[]c 重要但不紧急——只要是没有前一类事的压力，应该当成紧急的事去做，而不是拖延。

d 既不紧急也不重要——有闲工夫再说。

3、每天工作结束后对工作清单进行回顾与检查，通过回顾及检查所有清单并进行更新。