

食堂超市工作计划 超市员工食堂工作计划 (优秀8篇)

时间流逝得如此之快，我们的工作又迈入新的阶段，请一起努力，写一份计划吧。怎样写计划才更能起到其作用呢？计划应该怎么制定呢？以下是小编为大家收集的计划范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

食堂超市工作计划篇一

进一步认真贯彻落实《****中央、*关于进一步加强和改进未成年人思想道德建设的若干意见》和《中小学德育纲要》精神。根据市教委德育工作会议精神，紧紧围绕学校教育教学工作中心，坚持“育人为本、德育为先”，牢固树立“德育就是生产力”、“德育就是质量”的理念，以提高学生的思想道德素质、文明素养、争创“四好”少年为目标。进一步整合德育资源，丰富德育内涵，优化德育内容，创新德育工作机制，改进德育工作方法，强化德育管理，以务实精神提高德育工作实效。

本着“抓德育，强素质，促教学，提质量”的工作原则，努力营造“学校行政管理育人，全体教师教书育人，后勤工作服务育人，校园文化环境育人”的氛围，切实增强德育工作的主动性、针对性和实效性，促进我校学生全面健康发展。教育活动要坚持面向全体学生，贴近学生实际，寓教于乐，乐中明理，增强教育的针对性；要关爱特殊学生，通过心理辅导等多种途径，指导学生正确处理青春适龄期的身心变化和困惑，增强教育的实效性；要积极引导广大学生树立珍爱生命意识，学会认识自我、调适自我和承担人生责任，增强教育的主动性；要从细节处入手，加强对学生的评价、班主任评价、领导评价以及教师评价；要以校园文化建设为载体，以法制教育为重点，以学生养成教育为突破口，强化德育常规管理，以点带面抓好文明礼仪教育、安全教育、公德教育、诚信教

育和爱国守法教育，全面提高我校师生的思想道德素质。

夯实基础，才能给德育工作提供有力的保障。德育工作要持续发展，必须加强德育队伍、课程、文化、制度等方面的基础建设。

(2) 树立一种观念：树立“德育就是生产力”、“德育就是质量”的观念，为学生的生活、学习、生理、心理成长提供全方位的服务，挖掘学生进行自我教育的潜力，帮助学生解决学习生活中的各种困惑，帮助学生解决差异和矛盾，帮助学生自主认识、实现自我成长。

(3) 形成一种合力：树立德育教育无小事，人人参与，齐抓共管，形成教育的合力，让学校的每一个教育活动都能体现德育教育的育人功效。

(4) 抓好一条主线(班主任队伍)：

班级学生的健康成长离不开班主任的辛勤劳动。班主任素质的提高是德育成功的基础，因此，学校将通过班主任的聘任、培训、考核、评优等途径，提高全校班主任的整体素质，形成一支素质优良、精干实效、开拓进取的班主任队伍。

a□每月召开一次班主任例会。听取反馈、布置和交流工作，同时组织学习德育工作理论、少先队工作理论及优秀班主任事迹等，提倡新班主任拜有经验的班主任为师，要求师徒之间经常互听晨会课、班队课，工作之中遇到问题及时沟通。不断提高班主任工作能力和水*。

b□规范班主任工作考核，不断提高班主任工作积极性。为了激励先进，让班主任在工作中不断体现自身价值，进一步激发大家的上进心，学校组织各条线负责人、年级组长等成员，对班主任工作进行量化考核，将每个班级的常规管理水*、校级以上活动的参与、获奖情况、班主任工作的学生、家长满

意率等情况作为班主任工作月考核、期末考核重要依据，考核结果直接与班主任费的发放挂钩，跟评先、评优挂钩。

校园环境是学校精神文明建设的窗口，同时又是学校日常德育的载体。优美的环境氛围，高雅的校园文化，给人以奋发向上的力量。要努力净化、美化校园环境，引导校园文化气氛向健康、高雅方向发展。

(1)精心布置校园环境。充分利用可利用的空间，精心设计，突出人文主题，让每一棵花草、每一面墙壁、每一处场所，都能发挥育人和熏陶功能，努力创设一个“时时受教育，处处受感染”的德育环境，让学生在耳濡目染中拓展知识，开阔眼界，启迪智慧，陶冶情操。

(2)在美化校园环境的同时，更重视校园环境的净化，时时保持整洁并有良好的秩序环境；地面无纸屑杂物和烟蒂痰迹，墙面无球印脚印，无乱涂乱刻乱贴；做到以优美的校园环境熏陶每一个师生的心灵。

(3)搞好班级文化环境建设：各班教室张贴物既有统一标准，又充分张扬个性，形成有个性、有特色的班级文化育人环境，办好班级黑板报、学校园地、等阵地；在班级环境建设中体现学生全员参与的主体意识。

结合艺术竞赛等形式展现学校的文化传承和时代特色，培养学生的精神归属感和集体荣誉感，形成团结和谐、特色鲜明的校园精神风貌。

要进一步强化教师对学科渗透德育的认识，提高广大教师课堂主阵地育人、过程育人、学科育人的自觉性，按阶段、分年级、根据不同学生特点，通过课堂讲授、课堂训练、课外活动等环节加强德育渗透，形成富有特色、比较完整的德育目标任务体系和考核机制。

(1)深入开展德育课程的教学与研究，发挥主渠道作用。教师应转变观念，深刻认识德育为首，认真上好思想品德课、晨会课。加强班会、主题队活动课的研究。探究规律、总结经验，积极撰写教育论文。

(2)充分利用和整合各种德育资源。挖掘语文、数学、美术、音乐等各个科目的德育资源。并与社会实践相结合，把弘扬和培育民族精神纳入小学教育的全过程。

根据学校的实际，按照《江苏省中小学管理规范》相关要求，把《中小学生守则》、《小学生日常行为规范》具体化、条目化，使之更具有可操作性，将行为规范养成教育融入学生的日常生活之中。把《规范》上墙，并多设置一些富有教育内涵、学生易于接受的宣传标语，营造良好的育人环境。每位班主任都要利用“晨会、班会、班队活动课”等有计划地进行适合各年龄段学生特点的教育，坚持从细节着手，开展以“讲究卫生、不乱吐乱扔；举止文雅、不喧哗打闹；语言文明、不污言秽语；文明乘车，主动让座不抢座；遵守交通法规、不闯红灯；爱护公物、不乱涂乱画”六项基础文明习惯为内容的“争做文明人”教育活动。循序渐进，持之以恒，加强训练，使学生学会文明健康的生活方式，养成良好的行为规范。结合寒暑假开展“会休息、会自学、会健体”活动，继续引导学生争当“学校好学生”、“家庭好孩子”、“社会好公民”。

食堂超市工作计划篇二

山西省高校新区于2011年9月开始奠基动工，其中太原理工大学新校区占地2228亩，计划入驻3万学生，规划有3个食堂。

经过三年的不懈努力，清韵轩、静雅轩、宁馨轩三座现代化的学生食堂已投入使用，食堂规划合理、设备先进、管理规范，深受广大师生的赞誉，开业至今，先后接待了省内外100多所高校饮食同行的参观考察，并多次接待社会各届参观，

得到一致好评。

一、食堂建设中规划设计的重要性

如今知识经济时代引导和推动着高等教育的改革与发展，大学作为培养高素质人才和知识创新的基地，被推到了社会发展的先导和基础地位。目前我国高等教育已经进入了大众化阶段，“民以食为天”，“兵马未动，粮草先行”，很多大学的食堂已无法满足学生数量的增长与服务需求的提高，新建食堂或者对现有食堂进行改造的情况越来越多。

在这个过程中，有很多失败的例子，就在2001年，笔者担任副主任期间，学校新建了两座学生餐厅，因为种种原因，饮食就没有参与这两座餐厅的建设，导致两个崭新的餐厅一交到我们手里，根本无法正常使用，首先开始适应性改造。据笔者所知，这也是我们饮食人普遍面对的尴尬局面。

1. 食堂设计的好坏，首先关系到食品安全问题，关系到是否符合《食品安全法》的要求，能否顺利地取得《食品经营许可证》。

2. 食堂设计的好坏，影响到食品加工的流程，决定着将来所加工食品的品种数量与风味，对食堂生产规模和产品结构调整还会产生长远的影响。

3. 食堂的规划设计是否合理，流程是否顺畅，直接影响着食品加工的效率与质量。合理的设计加上先进的设备，可以节约加工场地，操作使用方便，厨师操作既节省劳动，又得心应手，食品加工的质量和速度便有了保障。

二、在食堂建设中，顶层设计是关键

1. 食品安全是必须坚守的红线。食堂的基础功能就是食品的加工与销售，而食品安全的重要性我想在这里不需要做太多

的解释。食堂的规划设计过程中，首先要考虑的就是食品安全问题，食品的加工流程要符合安全要求，应该按一定的动线来设计，最大地减少食物交叉污染的时间和空间，按照从生到熟、从污到净单向流动的规则来设计，而且在设计的时候应该充分考虑其功能的完整性。只有做到厨房设计布局合理性才能给食品安全提供第一道堡垒。

2. 规划设计要为经营模式服务。随着后勤服务改革的不断推进，学生食堂早已不是过去那种全部由学校经营管理、以大锅菜为主的办伙模式，而是呈现出百花齐放的模式。例如经营模式可以分为：高校主体型、社会合作型、校际联办型等。不同的经营模式，有着不同的经营思路与管理体制，也就需要不同的食堂设计。所以食堂设计之初，就必须明确未来的经营模式，有针对性地进行规划设计。我校明向校区三个餐厅，经营各有侧重。基本大伙餐厅、接待餐厅、火锅厅、西餐厅、教工餐厅、智盘自选餐厅等。还要考虑风味餐厅、清真餐厅等。

3. 规划设计要功能齐全。作为大学食堂，其场所主要由营业部分、加工及辅助部分和内部管理办公部分组成。营业部分是指就餐的餐厅、出入口、楼梯间以及其它服务间等，经营模式对营业部分的影响最大。食堂加工及辅助部分包括：各类库房、粗加工间、操作间、预进间、备餐间、洗消间、留样间、快检室、更衣间等。内部管理办公部分包括：办公室、值班室、监控室等。

4. 规划设计要以服务师生为导向。传统意义上的学生食堂的功能非常单一，仅仅是就餐的场所。而现在，随着师生服务需求的不断提高，大学食堂的功能逐渐多样化，除了就餐外，还包括超市、休闲娱乐、学习阅览的功能。过去仅仅是在就餐时开放，现在也往往是全天候地开放。

今天的大学食堂已经成为大学生生活区社区化的中心建筑，这就需要在设计规划阶段，更多地考虑为学生服务，设

立小吧台、水果饮料、金融服务、一卡通服务等服务区域，同时要努力营造温馨舒适的环境，打造健康向上的餐饮文化。对装修风格与装修材料的选择也要非常用心。餐厅内还应该

有电视、电子屏、音响等设施设备，宣传饮食服务，营造和谐环境，服务师生员工。

5. 规划设计要充分进行调研论证。“他山之石，可以攻玉”，在食堂的规划设计阶段，先进院校的考察学习是非常有必要的。每一个成功食堂的建设过程，都有着很多很多的故事，有着很多宝贵的经验值得借鉴，也有着一些走过的弯路值得去交流。

在我校三个食堂的建设过程中，浙江大学、浙江工业大学、中南大学、南京大学、吉林大学、哈工大等很多的同行，都给予了我们极大的支持与帮助。可以负责任地说，我们的新食堂，就是由各个先进院校学到的知识，再根据我们的实际情况进行一些二次开发，最终形成的。

6. 规划设计要考虑现代化设备。随着食品原材料和人工成本的不断上涨，学校餐饮工作中，机械化、自动化生产成为了一种趋势。关注国内外厨房设备发展动态，适时引进现代化集中加工设备，成为我国各大高校餐饮事业改变的途径之一。通过一些新型现代化设备的使用，可以降低人工成本，保证加工质量，提高工作效率。

在我校新食堂建设过程中，我们所使用的米饭生产线、包子生产线、蒸气发生器、热风消毒库、送新风设备、大型中央空调，都充分发挥了作用，极大地提高了饮食服务水平。同时，由于多种原因，地暖在三食堂才得以实施，而太阳能节能设备一直没有实施，这也是我们食堂建设过程中的一些遗憾。但现代化设备的使用，也要有着严谨的态度，市场上各种打着节能降耗、现代化自动化旗号的新产品非常多，我们应该用科学理性的眼光分析，尽量选用成熟的、经过市场检验的产品。

食堂超市工作计划篇三

（一）试点范围和时间。从年秋季学期起，国家在集中连片特殊困难地区启动农村义务教育学生营养改善计划试点工作。省从2012年3月起启动试点工作，我州8个县市均被纳入试点范围，涉及学生29万多人。

（二）补助标准。中央财政为试点地区农村义务教育阶段学生提供营养膳食补助，标准为每生每天3元（全年按照学生在校时间200天计算），所需资金全部由中央财政承担。

（三）改善就餐条件。各县市要结合农村中小学布局调整，统筹农村初中校舍改造、农村中小学校舍维修改造和农村薄弱学校改造等义务教育工程项目资金，认真制定农村中小学学生食堂建设规划，加强农村中小学食堂建设，使其达到餐饮服务许可的标准和要求。对规模较小的农村边远学校，要安排专项资金，改造、配备伙房和相关设施，为学生在校就餐提供基本条件；要配备合格的食堂工作人员，并妥善解决待遇和专业培训等问题。

二、重点工作

（一）科学制定实施方案。各县市要深入开展调查摸底工作，充分听取各方意见，综合考虑本县市农村中小学食堂现状、饮食习惯、物产资源特点、交通运输条件等因素，合理确定供餐内容和方式。按照因地制宜、实事求是的原则，研究制定试点实施方案。

（二）建立健全食品安全保障机制。各县市要根据国家有关食品卫生安全标准，结合本地实际，建立食品供应准入制度，制定和完善食品采购制度。学校要统一建立食品采购登记台账，严禁采购“三无”产品。中小学校食堂严禁制作冷荤凉菜，严禁违规加工制作豆角，严禁采购、储存和使用亚硝酸盐。中小学食堂一律不得对外承包。各县市和学校必须建立

和完善校园食品卫生安全突发事件应急预案。

（三）严格管理财政补助资金。各县市应结合本地实际，制定经费管理办法，将财政补助资金纳入国库管理，实行分账核算，集中支付，专款专用，严禁截留、挤占和挪用。补助资金应足额用于为学生提供食品，不得直接发放给学生个人和家长。建立实名制学生信息管理系统，防止套取和冒领国家补助资金的行为。切实加强食堂会计核算，加强内控制度建设，定期全面公开学生营养改善经费账目，确保资金使用安全、规范和有效。

（四）提高补助家庭经济困难寄宿学生生活费标准。从年秋季学期起，将补助家庭经济困难寄宿学生生活费标准每生每天提高1元，达到每生每天小学4元、初中5元。提标后，全州家庭经济困难寄宿学生生活费补助标准为初中每生每年1250元，小学每生每年1000元。

（五）强化监督检查。各县市要制定专门的监督检查办法，对农村义务教育学生营养改善计划的实施进行全过程监督。监察、审计部门要切实履行职责，促进计划实施公开透明、廉洁运作。教育督导部门要把计划实施情况作为重要工作内容定期督导。各县市要主动将计划实施情况向同级人大、政协报告，接受法律监督和民主监督。要将工作方案、进展情况、运行结果向社会公示，督促农村学校成立家长、学生、教师代表共同参加的营养改善计划监督小组。要设置监督举报电话和公众意见箱，广泛接受社会监督和舆论监督。

（六）加强营养教育。要积极向广大学生、家长、教师普及营养科学知识，培养科学的营养观念和饮食习惯。学校要将营养健康教育纳入课堂教学，使广大学生能够利用营养知识终身受益。

（七）做好宣传工作。各县市和州直有关部门要高度重视农村义务教育学生营养改善计划的宣传工作，充分利用各种媒

体，采取多种形式，向社会准确、深入宣传这项惠民政策，做到家喻户晓，深入人心。要认真总结、宣传推广典型经验，努力营造全社会共同支持、共同监督和共同推进的良好氛围，使农村义务教育学生营养改善计划真正成为民心工程、德政工程和阳光工程。

三、组织领导

农村义务教育学生营养改善计划试点工作实行地方为主，分级负责，各部门、各方面协作工作的管理体制。各县市人民政府要切实加强领导，主要负责人负总责，分管负责人分工负责，各有关部门和有关学校齐抓共管，形成合力，扎扎实实把各项工作落实到位。

（一）明确工作责任。县市人民政府是学生营养改善工作的行动主体和责任主体，负责制订本地区学生营养改善工作实施方案和配餐指南，确定供餐模式和供餐内容，对本地区的学生食品安全和资金安全负总责。各有关部门要发挥职能作用，各司其职，各负其责。学校实行校长负责制，承担具体落实和相关管理责任。

食堂超市工作计划篇四

服务是后勤工作的天职，超前服务是我们对本职工作必然要求。只要具备这一条件，才能避免工作的`疏漏，才能使我们的工作在上一个台阶。

- 1、搞好食堂的整体卫生，为广大就餐者创造良好的就餐环境。
- 2、搞好师生关系，了解他们的口味，为其送上可口的饭菜。
- 3、发现问题要做到及时地解决，不犹豫、不搪塞。
- 4、按卫生标准做好餐厅的清洁工作，经常保持个人良好的卫

生。

5、得分管的使用设备做到经常检查，餐桌摆放整齐，桌布干净、无破损，餐具无污迹。

6、根据任务要求做好餐前准备工作。

7、对就餐者做到主动热情、文明礼貌、优质服务。

8、凡食堂工作人员务必提高服务意识，对待师生员工做到象对待宾客一样热情，不得带情绪工作，不准讲脏话，说别人坏话，如发现就范者立即停岗。

节约是中华民族的传统美德，厉行节约是全体工作人员必须具备的一种工作观念。节约方面是食堂工作重点之一，如：从用油、用水、电、汽、洗洁净、消毒液、清洁球等都定时定量领用，专人保管。并合理利用下脚料与能够再次食用的剩菜剩饭充分加热后降价出售，坚决杜绝了不必要的浪费，从中提高了成本的效益。

1、精打细算，杜绝浪费，降低伙食成本，提高原材料的利用率。

2、要节约水电，爱护使用工具，用完后妥善保管。

3、严禁原材料外流，售饭时不讲私情、不送人情。

规范化的管理对于食堂来讲是很好地控制食物中毒事故的发生、成本不会造成不必要的浪费、工作方向明确、人员工作情绪稳定等重要意义。

1、食堂主管要充分做到对各岗位工作分工明确，讲主次，抓重点。

2、餐厅工作人员九大禁令

- (1) 凡餐厅工作人员严禁将食品带出餐厅或送给他人。
- (2) 凡餐厅工作人员严禁随意处理食品，有留用价值的必须妥善保管，以备他用。如少量剩菜没有留用价值须报主管同意后方可处理。
- (3) 每天上班必须提前5分钟到岗位，严禁中途脱岗或早退。
- (4) 在岗期间必须着装整洁，严禁对着食品大声喧哗。
- (5) 凡购进食品原料必须分类存放，严禁交叉污染。
- (6) 食品制作过程必须认真执行“食品加工制作管理规定”。
- (7) 对有疑问的食品原料、过期食品坚决杜绝加工，报主管同意后方可处理。
- (8) 使用设备要定期清洁、保养、严禁借用、挪用、更不得占为己有。
- (9) 工作人员下班后未经允许严禁再次进入操作间。

3、食堂员工工作须知：

为加强食堂管理工作, 强化安全措施, 规范安全管理, 有效地预防食品卫生安全事故的发生, 使员工能够熟知食堂整体管理的要领, 有助于正确、正常、积极有序的开展工作, 根据有关规定结合我校实际, 特制定“员工须知手册”望大家认真执行。

食堂超市工作计划篇五

除了改善饮食，让员工吃得更好之外，用餐体验也越来越被重视重视。万达通过与各部门前台的数据共享，可以准确预测用餐人数，当员工抵达食堂的时候，餐具就已经准备到位。

奇虎360专门为食堂开发了一款app，员工能在上面提前看到中午的菜式，在去食堂前就想好自己的选择，节约了在食堂里选择的时间。

更多时候，食堂还被赋予“沟通”的功能，雇主希望自己的员工不仅仅是在这个空间里快速解决食物，还能留出一些时间与别人交流，这样的想法也体现在空间设计上。比如twitter餐厅外那个著名的露天阳台，就是员工们一个重要的交流场所；西门子的食堂也将空间设计成一个更适合social的区域，无论是商务宴请还是私人会议，各种需求都可以在这个食堂里满足。

如今很多企业已经将员工食堂作为体现公司福利和企业文化的途径。我们采访了3家各有特色的员工食堂，来看看别人的公司是怎么解决吃货问题的吧！

ge与员工健康计划挂钩

食堂小档案

面积：5600平方米

可容纳人数：1200人

人均：午餐15元，茶餐厅25元

美食：营养套餐、麻辣香锅、铁板烧、西式简餐、港式下午茶等

ge内部一直在实行一个叫“健康我先行”的项目，帮助员工解决健康问题，里面包括体育锻炼、心理健康、疾病预防等元素，而员工食堂就是这个健康计划里的重要部分。

如果留意看ge食堂样品菜旁边的标签，会发现上面标注了很

多关于这道菜品的信息：卡路里、碳水化合物含量、脂肪含量、蛋白质含量等等，对于想要减肥或是对饮食有特别要求的员工来说，这些信息能更好地帮助他们选择。而更省力的做法是，直接选择专业营养师每日搭配的三菜一汤营养餐。为了鼓励员工食用营养餐，公司规定，如果吃够4份，可以补贴员工再选购一份营养餐。

ge的员工食堂分为两部分。一楼1300平方米的就餐区域里，根据员工的年龄和地域来源确定了8个不同风味的档口，主要以套餐、面食和简单的西餐为主。二楼2200平方米的食堂则是2015年刚刚完成的区域，增加了沙发和卡座的设计，让就餐氛围柔和了许多，同时为了兼顾不同国家和地区员工的口味，这里提供蒸品、披萨等种类更为丰富的食物。

在决定谁来承包二楼餐饮区域的问题上，ge把选择权交给了自己的员工。公司内部有个团体叫做food committee，成员来自ge内部的各个事业部门，可自愿报名参加。“他们是对食物有热情，又很讲究的一类人。”ge大中华区资产运营总监白云松对《第一财经周刊》说。在选择过程中，这些成员在现场对每一家入选的供应商进行评选，最终以投票方式，选出性价比最高的一家。

ricky负责ge食堂的运营和管理，她最常做的就是和团队商量怎样让员工更多地参与到食堂建设上。公司不仅举办了美食节，还创建了一个微信服务号。通过这个平台，所有ge的员工都可以看到总部食堂的菜品和排行榜。“许多同事来总部出差，都一定要来食堂吃一吃。”

当员工对菜式提出意见时，ricky和她的团队也会及时调整和改良。比如最近，不少员工反映食堂的菜整体偏咸。团队便在食堂推出了低盐日活动。厨房里的量杯被标注了刻度，厨房中的显眼位置还张贴了“控盐计划”的内容。

改造后的食堂，人流量变得多起来，下午2时满座的景象也很常见。这个制造型企业一直认为，物理场所的改变是员工文化变化的开始，要留住员工，先得满足他们的胃，当然，健康是最关键的。

西门子：一个空间解决所有用餐功能

食堂小档案

面积：5000平方米

可容纳人数：2000人 人均：50元

美食：沙拉、甜点、西餐、阿拉伯菜、新派川菜、粤式煲汤、中式粥品等

德国老牌企业西门子严谨的德系企业文化也体现在了它的员工食堂上。

2014年12月，西门子计划开始翻新二层食堂。由于其北京总部园区拥有3000多名员工，食堂的翻修会给他们的就餐带来不便，这让负责此次翻新的西门子房地产资产管理集团高级项目经理刘志民感到了压力，如何最有效率地完成工作成为了他需要思考的问题。

好在西门子食堂的装修有一个全球统一的标准，改造之后，食堂的空间被设计成无死角的布局，每一个空间都与其他空间相互连接，这很好地满足了不同的用餐需求—私人宴请的时候可以独立出一些小的空间，部门聚餐的时候，则可以打开中间的隔断，形成一个更大的空间。

细节上，西门子还根据不同的功能区隔出相应的区域，例如普通宴请、自助餐、下午茶等，并根据不同区域的实际情况配以合适的软装：宴请区域中采用了中式木椅，让用餐环境

显得更加正式；下午茶区域则放置了沙发，让员工能更舒适及放松地在这里进行交流；团队就餐区域，吊灯让整体环境更加明亮。

“我们是一家具有德国背景的中国企业。”西门子房地产管理集团中国北区及外蒙总经理王润捶锤辞康髯耨饩浠啊k试图在食堂的更多细节上将德国的气质与中国的精神融合在一起，所以在这次翻新中，西门子的食堂融入了更多的中国元素。比如以中国的8个节气来命名8个包间，椅子也选用了深色木制的中国老式椅，甚至包间中还摆放了整套茶具。此外，大厅的一处墙壁采用了故宫的图片，这也成为很多外宾在食堂拍照留念的背景。

奇虎360：将用户思维引入食堂

食堂小档案

面积：3500平方米

可容纳人数：1000人

人均：20元

美食：瓦罐汤、陕西面食、水饺、麻辣烫、西式简餐、烤冷面、低脂营养餐等

食堂超市工作计划篇六

1、加强人员的培训工作培训内容包括：营运流程、岗位职责、规章制度、仓库管理、消防常识等。根据需要随时培训，使员工全面掌握工作流程与工作技能，楼面员工及促销也应掌握收货部相关工作流程，不得擅自行事，影响收货部工作。要求所有收货人员严格按照收货流程进行收货，不得违反相关规定。通过培训提高员工工作技能，形成比学赶超的氛围。

2、做好栈板及叉车等商用设备的维护工作，在本部门人员的使用中要做好维护的同时，提醒楼面人员爱护栈板及叉车等设备，使其保持良好使用状态。

3、仓库管理，持之以恒，坚持做好每日库房整理工作，合理利用库容，提高利用率，确保库房商品码放安全、整齐、有序，提取方便。加大库房的管理力度，减少出入库房的人员，避免因此产生商品丢失及损耗的情况的发生。加大库区的卫生清洁工作，坚持每日上下班两次的清理，使库区有一个好的环境。与楼面共同维护好商品，及全店的库存天数。加大退货力度，与供应商进行沟通协调，努力减少退货区的库存压力及库位。

4、严格控制好商品质量及做好商品的索证存档工作，杜绝不合格的商品进入卖场。使每一笔单据，每一笔货都有据可查。规范档案、报表管理。做好各项收货数据统计，为上级决策提供依据。

5、严格按营运流程工作，严格遵守公司的各项规章制度。加强管理，提高人员素质，加强责任心，培养员工敬业精神。

6、检查人员出勤，合理排班作好工作分配。检查收货设备是否齐全。督促完成前日未完成的工作。检查库区商品出入库的情况。追踪员工退换货，合理安排员工就餐。

7、做好几大节日销售旺季期间的各项工作安排。

食堂超市工作计划篇七

xx年全体建二人紧紧围绕“差异化经营，提升品牌内涵”的经营战略以及“打造企业执行力”的管理战略这两条主线开展工作，并取得了突破性的进展，超市年度工作计划。

一、经营业绩稳步上升，销售突破亿元大关。 实际销售完成

年度考核计划的130%，同比增长15%，所实现的纯利同比增长381%。确立了武商建二在青山区域市场的领先市场地位。经营调整成效凸显。全年引进新渠道104个，淘汰品牌123个，调整率达70%以上。全场七大品类均实现20%以上的增幅，最高和最低毛坪较去年增长26%和13%。两个工程两手齐抓。“打造20个百万品牌”和“引进10个成熟品牌”的“两手抓”工程，有21个品牌实现了销售过百万的业绩，整体销售同比增长36%，占全场销售总额的27%。扩销增利企划先行。突破常规，通过整合资源，把握热点，推出个性化的营销活动，在营销造势上始终保持区域领先优势。

二、服务体系不断完善，现场管理成效斐然 04年建二狠抓现场管理，全面推行“亲情式服务”体系，在一线员工中开展“服务意识”的大讨论。对商场硬件设施进行了全面维修和整改，使卖场形象焕然一新。

三、“执行”观念深入人心，人力资源不断挖潜。以“打造企业执行力”为指导思想贯穿全年的培训工作。共进行了900多小时，万余人次的各类培训，真正实践了建立学习型组织，培养知识型人才的工作要求，进行了两次较大规模的轮岗，涉及岗位异动37人，在员工中形成了强烈的反响。

04年的工作成绩显著，但也存在以下六点制约企业发展的问题：问题一：经营结构与发展目标不协调的状况依然非常明显。问题二：对市场形式的预见性与具体经营举措实施之间存在矛盾。问题三：促销形式的单一性和不可替代性禁锢了营销工作的发展。问题四：日常性的销售与热点性的销售差异仍未缩小，反而有扩大的趋势。问题五：全场性应季商品的货源及结构问题没有改变。问题六：供应商渠道的整合在04年虽有改变，但效果并不明显。20xx年，青山周边区域的商业竞争将日趋白热化。面对前有中南销品贸的整装待业，后有青山百货的步步紧追，我们将从以下几个方面重点入手：

一、抓春节市场，确保开门红，誓夺年度目标 以春节营销工

作为先导，全面实施旺季市场营销战略，确保一、二月份开门红及年度经营目标的顺利实现。

二、准确把握市场定位，实施差异化经营 略微调高经营档次，跟青商、徐东、销品茂实行整体错位，打造区域时尚百货。特别是在区域市场内实现主流品牌独家经营的格局。

三、组建货品部，实施进销分离，加大招商调整力度 通过组织架构的健全，为加快调整进度提供有力的软环境，使调整工作一步一个脚印地向前发展，从而达到区域百货经典的经营格局。

四、以四楼的改造与经营为契机，全面整合场内资源 做强做大是企业经营的第一要务。以开发扩大四楼经营面积和内容作为05年的首要任务，进一步提升商场的经营功能，开发新的经济增长点。

五、狠抓百万品牌，全面发挥二八效应 要从招商、装修、营销、人员、考核等各方面全面整合，提高百万品牌的成功率、成活率，使已有的百万品牌发挥领军作用。

六、狠抓渠道优化，减小因供应商实力弱对经营造成的制约 在渠道整合上选择有实力的品牌和供应商，淘汰或择优选择一些非厂商或一级代理商的供应商，在营销、价格、货源、退换货等方面争取更多的政策。

七、科学分析，力求突破，全面推行亲情化营销 05年的营销工作要突破较为单一的促销模式，加强情感式营销。通过宣传、陈列、服务整体造势，包装更生活化、时尚化，达到吸引客源，促进销售的目的。

八、实施员工素质工程，实现人才发展战略转型 20xx年，我们将加大企业人才的培养和储备力度，实施培训“五个一”工程。同时，加大企业制度的执行力度，进一步规范全场员

工的工作行为，形成和谐、规范的良好工作氛围。

食堂超市工作计划篇八

虽然油田企业对油田食堂管理加大了力度，但根据实际调查发现，目前大部分的油田企业员工对食堂的饮食并不是很满意，而油田企业食堂管理没有统一的标准，是导致这一现象的主要因素。其次，由于油田企业食堂的餐饮管理没有太多的竞争，导致大多数的油田企业食堂管理制度并没有得到充分的运用与重视，再加上油田企业员工数量较多，使其就更程度的影响着油田企业食堂制度的改进与完善，进而也就导致了油田企业管理制度无法得到统一的标准。因此，为了提高油田企业食堂管理与服务质量，油田企业必须对食堂管理制度进行深化改革与完善，并采取科学化、人性化、规划化的原则要来，来推进油田企业食堂服务质量的提升。

（二）缺乏竞争，建设与管理落后且资金投入不足

由于油田企业管理的食堂周边无竞争对手，导致对食堂管理缺乏竞争意识，基本建设和内部管理方面较为落后。一是随着国家对企业设施要求的提高，油田只重视生产设施的改善，没有兼顾生活配套设施的建设，油田食堂多为旧食堂或由旧厂改造而成，在建筑布局上存有许多不足之处，由于经费紧张，在食堂改造、扩建上资金投入困难。二是管理人才缺乏，经验不足，专业知识贫乏，认识不到位，工作不到位，大多数食堂管理人员是油田管理层或后勤行政领导，过去从未参加过集体食堂的管理，对卫生知识、卫生法律法规、操作规程了解甚少，虽然一心想把工作做好，但收效甚微。

二、阐述提高油田企业食堂管理与服务的措施

（一）加强油田企业食堂卫生监督

由于油田企业食堂的安全运行与健康运行，与油田企业的经

济效益有着密不可分的联系。因此，油田企业通过采取科学合理的管理方法，来加强油田企业食堂日常的安全卫生监督工作，使其可有效的提高油田企业的管理与服务质量。另外，油田企业还应对食堂的经营责任人、工作人员的资格要求进行严格检查，这样可防止不符合用人要求与违反食堂经营制度问题的出现，保障油田企业食堂管理与服务质量。

（二）做好食堂的装修设计

食堂的装修设计是一项专业性很强的工作，由食堂企业委托专业的装饰设计公司来完成。值得注意的是，食堂作为一种营业性的公共建筑，有其自身的特点。设计师如果对食堂业的工作流程和经营方式不了解，就无法明晰食堂装修的功能诉求，在设计时也就无法构思理想的设计方案。所以，食堂企业在选择设计人员时，应提出以下要求：

1、主创设计师应有丰富的设计经验，并有自己独特的设计风格和思路；2、设计师要熟读与油田食堂有关的各类设计规范，如建筑设计、防火设计等；3、设计师必须要花足够的时间与食堂企业管理人员交流，并做实地考察，了解油田食堂的功能诉求。

在功能布局上，要注意：（1）用餐区域和厨房区域要相对独立，顾客的行走线路与生产人员的行走线路要尽量避免交叉。

（2）厨房应设置单独的人流和物流入口，生产所用的各类物资器具的搬运线路要独立，不能与客流交叉。（3）食堂厨房面积与餐厅面积的比例为1∶1∶1∶1用餐者平均占有的食堂面积不少于。

（三）做好食堂的施工质量管理

1、施工进度控制管理

首先签订合同时，明确规定工程的开工日期和竣工日期。整

个工期应经过认真的研究和论证，既不能延误时间，也不能操之过急，合同中还应明确缺陷责任期（质保期）。

其次要做好施工进度计划中各个关键点的控制工作，包括各分项工程（水电隐蔽工程、钢结构工程、基础改造工作、墙地面工程等）的阶段性验收、各分部工程的局部验收、关键材料的验收、工程总体验收等。

最后监督施工进度计划的实施情况，当工期出现明显延误时，应给施工单位发出书面通知，并将其作为合同违约的证明文件。如需要对施工进度计划进行修订和调整，可由施工单位提出申请，食堂企业的代表负责审核和批准。

此外对影响工程进度的各项因素保持关注，从施工过程中把握进度，防止延误工期的不利因素出现。

2、现场质量检查

试验检查法是指通过试验手段，对质量进行判断的检查方法。装修工程中，比较常见的试验检查有：对钢结构进行稳定性检验，确定是否产生失稳现象；对钢筋的焊接头进行拉力试验，检验焊接质量；对吊顶的吊杆进行抗拔实验，检验其承载力；对防水的地面进行存水试验，检验其防水效果；对水管路进行压力试验，检验有无渗漏现象。