

2023年餐饮建议书(模板8篇)

理想是人们对自身成长和进步的期许和希望。写理想应注重语言的准确性和精确性，避免出现模糊不清或语义混淆的问题。理想是人们心中的明灯，它照亮了我们前进的道路，指引着我们的方向。怎样才能实现理想呢？这需要我们明确自己的目标，并努力为之奋斗。以下是小编为大家收集的实现理想的方法和经验，希望对大家有所帮助。

餐饮建议书篇一

尊敬的领导：

您好！

首先请原谅我们冒昧地打扰您，鲁莽地写下这份建议书，并大胆地指出公司在食堂管理中的漏洞：

1、几个月中，食堂用餐时，饭桶前总是一片水渠不通，员工们人人你挤我拥，毫无半点纪律，甚至把人挤痛了也无人有丝毫退让之意。更值得重视的是员工们不顾绅士风度，不讲讲究淑女形象，一个个都用碗去捞饭，不但泼出了不少珍贵的米饭，还泼出了自己的形象，而且由于米饭遍布在地板上，像一个个滑板似的，时刻都有导致员工们滑到的威胁。对此，我们认为应该尽早提醒和管理，引导员工不抢队不挤队，有自主排队的好思想，而且可能的话，最好清出一片空地，由食堂阿姨盛饭，是混乱不再重现。

2、大量浪费现象也十分严重。值班员工虽已多次告诫，反复强调，但效果不佳，不少员工依旧我行我素，把饭菜原封不动的晾在那里，或者只扒几口就一溜烟不见了人影，白白让来之不易的粮食付之东流。这种行为不仅让费了米饭蔬菜，还使去盛汤盛饭的员工被见怪不怪的食堂阿姨收去饭菜，不

知其中原因的只好傻呆呆地站在那里，郁闷之极。

对出现以上情况我们进行了探究，水落石出的‘真相让我们大吃一惊：第一，有食堂的责任。由于食堂工作人员做的饭菜不可口，绝大部分员工厌恶食堂饭菜，连崇尚节约，珍惜粮食的我们有时也不经一阵反胃，对多次出现浆糊般的菜恨之入骨，时常不闻不问匆匆吞完米饭，咽下蔬菜便“脱离苦海”，奔向公司外的快餐店；第二，公司门口的小店是祸端之一，油炸食品，摸奖层出不穷，使不少“老顾客”神魂颠倒，直接绕开食堂，干净利索地冲进小店，狼吞虎咽地解决各种油炸食品，甚至不顾一切地摸奖，中饭不但吃不好，还损伤了身体，离谱极了！

针对以上食堂出现的情况，我们也不想提出一些建议：

1、改善饭菜质量。建议食堂阿姨把饭菜做认真些，不求可口好吃，但至少也得让我们有食欲，牵住员工们的心，不至于退避三舍。

2、有员工监督。建议中午吃饭的员工吃完后把吃剩的饭菜倒入垃圾桶，桶边有几位尽忠职守的员工监督，防止员工倒入过多的饭菜，好让浪费粮食的现象少一些。垃圾桶边最好有放盒子的固定位置，员工倒干净后把盒子摆放在那儿，由食堂阿姨们定时取走清洗。

这一来，及时制止了浪费的势头，又减少了阿姨们的工作量，何乐而不为呢？当然，有值周员工的监督就更好了。

以上是我们对公司食堂管理提出的一些不成熟的建议，有不当地方还请领导谅解！

最后，祝领导身体健康、万事如意！

祝公司的明天更美好！能有一片崭新的风貌。

建议人：

20xx年x月x日

餐饮建议书篇二

尊敬的领导：

您好！

首先请原谅我们冒昧地打扰您，鲁莽地写下这份建议书，并大胆地指出公司在食堂管理中的漏洞：

1. 几个月中，食堂用餐时，饭桶前总是一片水渠不通，员工们人人你挤我拥，毫无半点纪律，甚至把人挤痛了也无人有丝毫退让之意。更值得重视的是员工们不顾绅士风度，不讲讲究淑女形象，一个个都用碗去捞饭，不但泼出了不少珍贵的米饭，还泼出了自己的形象，而且由于米饭遍布在地板上，像一个个滑板似的，时刻都有导致员工们滑到的威胁。对此，我们认为应该尽早提醒和管理，引导员工不抢队不挤队，有自主排队的好思想，而且可能的话，最好清出一片空地，由食堂阿姨盛饭，是混乱不再重现。

2. 大量浪费现象也十分严重。值班员工虽已多次告诫，反复强调，但效果不佳，不少员工依旧我行我素，把饭菜原封不动的晾在那里，或者只扒几口就一溜烟不见了人影，白白让来之不易的粮食付之东流。这种行为不仅让费了米饭蔬菜，还使去盛汤盛饭的员工被见怪不怪的食堂阿姨收去饭菜，不知其中原因的只好傻呆呆地站在那里，郁闷之极。

对出现以上情况我们进行了探究，水落石出的真相让我们大吃一惊：第一，有食堂的责任。由于食堂工作人员做的饭菜不可口，绝大部分员工厌恶食堂饭菜，连崇尚节约，珍惜粮食的我们有时也不经一阵反胃，对多次出现浆糊般的菜恨之

入骨，时常不闻不问匆匆吞完米饭，咽下蔬菜便“脱离苦海”，奔向公司外的快餐店；第二，公司门口的小店是祸端之一，油炸食品，摸奖层出不穷，使不少“老顾客”神魂颠倒，直接绕开食堂，干净利索地冲进小店，狼吞虎咽地解决各种油炸食品，甚至不顾一切地摸奖，中饭不但吃不好，还损伤了身体，离谱极了！

针对以上食堂出现的情况，我们也想提出一些建议：

1. 改善饭菜质量。建议食堂阿姨把饭菜做认真些，不求可口好吃，但至少也得让我们有食欲，牵住员工们的心，不至于退避三舍。

2. 有员工监督。建议中午吃饭的员工吃完后把吃剩的饭菜倒入垃圾桶，桶边有几位尽忠职守的员工监督，防止员工倒入过多的饭菜，好让浪费粮食的现象少一些。垃圾桶边最好有放盒子的固定位置，员工倒干净后把盒子摆放在那儿，由食堂阿姨们定时取走清洗。

这一来，及时制止了浪费的势头，又减少了阿姨们的工作量，何乐而不为呢？当然，有值周员工的监督就更好了。

以上是我们对公司食堂管理提出的一些不成熟的建议，有不当地方还请领导谅解！

最后，祝领导身体健康、万事如意！

祝公司的明天更美好！能有一片崭新的风貌。

建议人：

20xx年x月x日

餐饮建议书篇三

尊敬的领导：

您好！

出现的问题：

1. 菜品种类太少。
 2. 有的食堂服务人员的态度太差。
 3. 做工粗糙，菜不是新鲜的。
 4. 收拾桌子的不能即时打扫，虽然有空桌子，但上面一片狼籍，无法下座。
 5. 饭菜价格较贵，饭量太少，作料味太重，且又比较难吃
- 食堂小卖部乱收费，价格高于外面，且服务态度太差。
7. 员工剩饭太过普遍，尤其是快餐浪费太过严重。
 8. 餐具洗的不那么干净，且一次性筷子、餐具使用频繁。
 9. 个别工作人员在上班时没有按规定穿工作服，戴口罩，工作服太脏。

针对上面出现的一系列问题，我建议：

1. 丰富菜品品种，努力让不同口味的员工有不同的选择。
3. 对于第3点后勤管理人员应该加强对于其的监督。
4. 希望食堂操作间老板应该自身在服务管理方面狠下功夫，

保证饭菜质量与价格合理且后勤公司建立统一的价格，做到价格相等。

5. 针对剩菜剩饭问题，我希望各窗口根据实际情况，分大小份，或设男女餐，价格不同，让员工根据食量选择。

6. 统一餐具的使用，严禁塑料袋、一次性筷子的使用。餐具的统一使用不仅能更快更好回收餐具，也方便餐具的清洁消毒。

7. 对于后勤公司：

1) 增设意见簿和投诉电话，将它们放到明显位置，对于其中的问题和建议在意见簿上做出回答。

2) 定期召开由食堂经理，饭店老板，员工代表的联席会议。

3) 对食堂各窗口定期进行评比，并及时对广大员工公布，从而促优惩差，不断提高员工的饮食水准。

建议人：

20xx年x月x日

餐饮建议书篇四

尊敬的领导：

您好！

这是我对食堂的建议：

1、提高采购的质量，不过分追求低成本

控制首先是对食堂燃料原料包括煤、米、肉、油、面粉、食盐、干货、冻货、调味品及蔬菜等的进货渠道和价格的控制。只有保证原料合格，才能保证成品的合格。其次是对数量的控制，尤其是对荤菜类中的荤素原料比例的搭配。只有保证了合理的比例，才能保证营养的充足与平衡，保证合理的性价比。

2、完善招聘制度，提高员工素质

人员素质高低决定其经营成功的程度：人员素质越高，工作胜任度越大，成功几率越大，风险越小；反之亦然。公司食堂招聘的员工都应符合国家法律规定设立相应标准，实行竞争上岗制度。在此基础上，食堂经营者对员工的思想教育也不能放松。

3、不断更新菜色，提高饭菜的质量，增加饭菜的份量

员工的口味不断变化，菜品应该相应地调整，尽量准备多些当季的菜色。中式菜品的制作过程一般没有统一的生产、制作工艺，不同的厨师对同一菜品有不同的辅料配比、制作工艺、加工时间和火候，结果相同的菜品却有不同的口感。但对于食堂来讲，保证基本菜品的标准化生产、大众化口感，既可保证质量，也可保证销量，不要总偏清淡，照顾一下口味较重的员工。同时，适当增加饭菜的份量，尽量让员工吃饱。

4、狠抓食堂卫生状况

食堂必须有清洁的就餐环境，对于食堂经营者，除了每天小规模的工作，还应定期组织食堂员工进行大扫除，以保证食堂的卫生质量。不仅如此，食堂的食品安全对食堂来说，尤为重要。烹饪方式的考究，食物变质与否都是应当注意的，否则就可能导致食物中毒等危险事件。如公司食堂中常见的扁豆、猪肝等食品，烹饪不当，极易引起食物中毒。

5、适当调整饭菜价格

食堂的饭菜价格定的必定不能太高，适当降低饭菜价格可以保证员工的营养得到基本保证。食堂所服务的顾客是公司的员工群体，应该保证对他们的公益性和福利性。但食堂毕竟是以盈利为目的的，为此，食堂可以适当调整低档、中档和高档菜的比例，已达到双赢的效果。

6、改进工作流程，提高工作效率

每天到了吃饭的高峰期，全部员工都涌进饭堂，要排好久的队才能打到饭，更糟糕的是，有时轮到你的时候就刚好没有饭菜了，就是有也都是残羹冷炙了，弄得好多时候都没饭吃。

建议人：

20xx年x月x日

餐饮建议书篇五

尊敬的领导：

您好！

对于食堂，我有以下一些建议提供，希望你们能够参考：

- 1、肉经常有酸的味道，建议每天清理，不得有隔夜肉。
- 2、管理人员用洗洁精应及时供应。
- 3、必须端正工作态度，服从项目管理，有意见应及时与办公室主任沟通，不得散布小道消息。
- 4、建议增加点辣酱、辣椒炒蛋、辣椒拌小鱼等辣菜。

- 5、建议经常有新鲜菜。
- 6、最好多一些鸡蛋汤、紫菜汤之类的。
- 7、建议食物要保持新鲜，菜品样式要经常更换，要提高营养搭配。食物要充足，营业时间要延长。
- 8、早餐要多样化，稀饭要用生米做。
- 9、炒菜佐料要齐全，剩菜不要混在新炒的菜中。
- 10、肉要保持新鲜。
- 11、多一些荤素搭配的菜。
- 12、早餐的稀饭可以加点花生、红枣之类的。
- 13、汤的品种要多样化。
- 14、青菜要多换种类。

建议人：

20xx年x月x日

餐饮建议书篇六

尊敬的领导：

您好！

对于食堂，我有以下一些建议提供，希望你们能够参考：

- 1、肉经常有酸的味道，建议每天清理，不得有隔夜肉。

- 2、管理人员用洗洁精应及时供应。
- 3、必须端正工作态度，服从项目管理，有意见应及时与办公室主任沟通，不得散布小道消息。
- 4、建议增加点辣酱、辣椒炒蛋、辣椒拌小鱼等辣菜。
- 5、建议经常有新鲜菜。
- 6、最好多一些鸡蛋汤、紫菜汤之类的。
- 7、建议食物要保持新鲜，菜品样式要经常更换，要提高营养搭配。食物要充足，营业时间要延长。
- 8、早餐要多样化，稀饭要用生米做。
- 9、炒菜佐料要齐全，剩菜不要混在新炒的菜中。
- 10、肉要保持新鲜。
- 11、多一些荤素搭配的菜。
- 12、早餐的稀饭可以加点花生、红枣之类的。
- 13、汤的品种要多样化。
- 14、青菜要多换种类。

建议人□xxx

20xx年x月x日

餐饮建议书篇七

尊敬的领导：

您好！

这是我对食堂的建议：

1、提高采购的质量，不过分追求低成本

控制首先是对食堂燃料原料包括煤、米、肉、油、面粉、食盐、干货、冻货、调味品及蔬菜等的`进货渠道和价格的控制。只有保证原料合格，才能保证成品的合格。其次是对数量的控制，尤其是对荤菜类中的荤素原料比例的搭配。只有保证了合理的比例，才能保证营养的充足与平衡，保证合理的性价比。

2、完善招聘制度，提高员工素质

人员素质高低决定其经营成功的程度：人员素质越高，工作胜任度越大，成功几率越大，风险越小；反之亦然。公司食堂招聘的员工都应符合国家法律规定设立相应标准，实行竞争上岗制度。在此基础上，食堂经营者对员工的思想教育也不能放松。

3、不断更新菜色，提高饭菜的质量，增加饭菜的份量

员工的口味不断变化，菜品应该相应地调整，尽量准备多些当季的菜色。中式菜品的制作过程一般没有统一的生产、制作工艺，不同的厨师对同一菜品有不同的辅料配比、制作工艺、加工时间和火候，结果相同的菜品却有不同口感。但对于食堂来讲，保证基本菜品的标准化生产、大众化口感，既可保证质量，也可保证销量，不要总偏清淡，照顾一下口味较重的员工。同时，适当增加饭菜的份量，尽量让员工吃饱。

4、狠抓食堂卫生状况

食堂必须有清洁的就餐环境，对于食堂经营者，除了每天小规模的工作，还应定期组织食堂员工进行大扫除，以保证食堂的卫生质量。不仅如此，食堂的食品安全对食堂来说，尤为重要。烹饪方式的考究，食物变质与否都是应当注意的，否则就可能导致食物中毒等危险事件。如公司食堂中常见的扁豆、猪肝等食品，烹饪不当，极易引起食物中毒。

5、适当调整饭菜价格

食堂的饭菜价格定的必定不能太高，适当降低饭菜价格可以保证员工的营养得到基本保证。食堂所服务的顾客是公司的员工群体，应该保证对他们的公益性和福利性。但食堂毕竟是以盈利为目的的，为此，食堂可以适当调整低档、中档和高档菜的比例，已达到双赢的效果。

6、改进工作流程，提高工作效率

每天到了吃饭的高峰期，全部员工都涌进饭堂，要排好久的队才能打到饭，更糟糕的是，有时轮到你的时候就刚好没有饭菜了，就是有也都是残羹冷炙了，弄得好多时候都没饭吃。

建议人□xxx

20xx年x月x日

餐饮年度总结

餐饮聘用合同

餐饮员工守则

餐饮年会致辞

餐饮的对联

餐饮管理求职简历

餐饮管理简历模板

餐饮劳动合同

餐饮技术传授合同

餐饮员工安全守则

餐饮建议书篇八

快餐不同于正餐，快餐有快餐的规律。

研究正餐规律早已是传统，而对于现代社会产生和需要的快餐，了解者都不多，更不用说能够驾驭者了。

快餐是什么？外国人有汉堡包，中国呢？

快餐厅的环境简洁、卫生、富有文化品位；而产品必须标准化、程序化生产，上菜速度快。但仅此还不够，例如快餐的一个诀窍，那就是能够外卖。君不见洋快餐不仅可以坐在店里吃，还可以站着吃、走着吃吗（可以提高营业额30%至70%）？这就是许多所谓中式快餐的致命弱点。无怪乎有人说中国没有真正的快餐，不是一点道理没有。

.....

餐饮年会致辞

餐饮年度总结

餐饮聘用合同

餐饮的对联

餐饮员工守则

餐饮技术传授合同

餐饮劳动合同

餐饮管理求职简历

餐饮管理简历模板

餐饮促销活动策划