

最新职工食堂演讲稿 职工食堂工作总结(优质8篇)

演讲作为人类一种社会实践活动，它必须具备以下几个条件：演讲者、听众、沟通二者的媒介以及时间、环境。优质的演讲稿该怎么样去写呢？下面我给大家整理了一些演讲稿模板范文，希望能够帮助到大家。

职工食堂演讲稿篇一

在领导的大力支持下，对小餐厅人员进行改制变动，由以前的6人减少为现在的4人，在承包工资不变的情况下，提高个人工资，提高其服务积极性。在人员管理方面采取分区责任制，个人对自己的责任区负责，做到“个人任务先完成，团结协作共出力”。较之于以前小餐厅的服务质量有了较大的提高，小餐厅环境有了显著地改善。小餐厅工作人员对于小餐厅的工作认同感、责任心有了很大的提升。

在小餐厅食材采购方面，改变以前“送菜制”，采取“自主选购，批发为主”，改变以前采购成本高的缺点。同时增加菜品种类，提高菜品质量，机关小餐厅就餐人员由以往不足40%到现在为90%以上，就餐人员对于小餐厅的满意程度由以往的30%到现在的80%。小餐厅基本上每月都处于盈余状态，节约了管理处总体开支。

在小餐厅接待方面，首先，注重接待小餐厅的卫生，营造一个良好的就餐环境；其次，增加菜品的种类花样；最后，注重对小餐厅工作人员的接待培训，提升其小餐厅接待礼节，小餐厅接待也得到了领导的认可。

实行验菜制，每天对于采购的食材，验菜负责人进行价格、重量、品质检验，并及时录入小餐厅采购公示，做到“三天

一公示”。在管理处水果采购与小餐厅采购方面，做到“一月一上报，一月一公示”，账目明细，单据俱全。

管理机关使用烟酒情况，实行“申请——批准——发放”制度，根据申请得到的批准情况，发现烟酒，对于发现有疑意的，及时向领导请示，做到不乱发、不错发。及时做好烟酒入库登记，并妥善保管。月月底对管理处烟酒使用情况进行盘点，妥善保管烟酒申请单，进行进出库核对，并录入管理处烟酒使用情况公示。仓库管理方面严格做到出入库及时登记，注意库房的清洁打扫，妥善保管仓库存物，月底进行盘点，制作出仓库库存明细表。在管理的同时，做到严于律己，不监守自盗。

在领导的支持和关怀下，合作开始运营，各项相关制度开始建立。在不断探索中，合作社建立起三种运营模式：1、超市销售模式2、订购代购模式3、办公用品申请领用模式。

1、超市运营模式：主要出售小食品和日常生活用品，方便员工，同时在销售时秉承“低利润，重服务”，给员工带来实实在在的实惠。销售商品价格普遍比外界商店销售价格低10%以上。

2、订购代购模式：通过将机关科室收费所用品采购纳入合作社，合作社进行低价大批量采购，再以低价格出售给机关科室收费所。这样既可以减少机关科室收费所开支，也是将管理处整体成本节约了。

3、办公用品申请领用模式：合作社根据管理处办公生活用品使用情况，统一批发采购，各机关科室根据自身需要在填写申请单得到领导批准后，可直接来合作社领取。这样可以做到采购价格低，节约成本，适当保有库存量，保障机关办公用品使用。

在得到处领导批准后，办公室领导大力关怀支持下，管理处

养殖场开始运营。养殖场采取“自出资金，自主消费”模式，在取得良好的效应后进一步扩大规模，并将土鸡、鸡蛋作为员工的福利发放，并作为食堂采购基地。目前已经养殖公鸡6只，母鸡44只，雁鹅2只。每天有专人进行三次加水加食，及时拾取鸡蛋，并时刻注意禽畜的健康状况；并准备相关治疗药品，做好养殖场的管理和运营。

职工食堂演讲稿篇二

乙方□xxxx

一、承包范围：职工食堂 号窗口的餐饮经营服务。

二、承包期限：自201 年 月 日起到201 年 月 日止。

三、承包方式：甲方将职工食堂 号窗口及现有设施设备无偿提供给乙方使用，并按本协议给予水、电费适当补贴等优惠条件，对乙方经营监督检查；乙方自主经营，自负盈亏，完成甲方制定的经营目标。

四、经营目标：

乙方经营应当达到以下目标：

4、1就餐环境安全、卫生、舒适，职工餐、价廉物美、经济实惠、品种多样，为企业生产提供良好的后勤保障。

4、2甲方职工持卡就餐人数达到职工总数的70%以上。

4、3就餐职工满意度达到70%以上。

4、4杜绝任何食品安全事故和其他安全事故。

五、甲方提供的优惠条件：

5、1将职工食堂及现有设施设备（具体以交接清单为准）无偿提供给乙方使用。如需增加添新设备1000元以下（含1000元）由乙方负担，1000元以上的由甲方负担。

5、2水、电费优惠：乙方承包经营期间，产生的水电费用以甲乙双方核定的基数为准，基数以内由甲方承担，超出基数部分由乙方承担。水电费基数由甲乙双方协商确定，电费按三个月平均考核，定每月电费标准。乙方应禁止使用电器进行饭菜加工（如：炒菜、煮粥等）。

5、3补贴：甲方给予乙方下列补贴：职工餐厅按实际营业额（以刷卡机金额为准）补贴10%（含低值易耗等）；为了奖励，鼓励创新，增加品种提高服务质量，每月对营业额第一名补贴12%；第二名补贴10%；第三名补贴8%。食品售价根据以成本价为基础，另加不超过10%的毛利润的标准核定，核定价格后公布于众，严格执行。根据市场变化双方商定后予以调整。职工餐厅每半月结算一次（每月2号、16号）。

5、3、1补贴每月结算一次，职工满意度达到70%以上的，甲方给予全额补贴；达不到70%的，按人数每减少10%支付补贴的1%。

5、4甲方向乙方提供办公室1间，宿舍4间，使用费用双方另行协商。

六、人员聘用管理

6、1餐厅所需厨师、服务员等工作人员由乙方自主聘用、管理，但应符合国家对餐饮业从业人员的要求，遵守流动人员管理等相关规定，取得健康证等相关证件。

6、2乙方应将聘用人员报甲方备案，并提交工作人员相关证件；甲方发现不符合聘用条件的，有权要求乙方立即辞退或限期办理。

6、3乙方人员应统一着装，树立良好的形象。

6、4乙方应与所聘用人员签订劳动合同，因劳动合同签订、履行所发生的一切纠纷由乙方自行解决，甲方不承担任何责任。

6、5乙方人员在工作期间发生工伤事故、意外伤害由乙方负责解决，与甲方无关。

七、原料采购

原料采购由乙方自主决定，但米、面、油、肉、蛋等主要原料的供应商由甲乙双方每月共同考察确定，乙方严格执行，甲方定期不定期进行抽查，如发现乙方随意变更供应商一次，甲方将扣除保证金500-1000元。因采购的原料存在质量问题，造成的一切后果由乙方承担。并中止合同。

八、经营要求

8、1乙方所供应的食品，必须符合《中华人民共和国食品卫生法》的相应标准。加工食品时，必须按食品卫生法及卫生“五四制”的需要操作，搞好个人卫生，工作期间衣帽整齐干净，作为“四勤，三不穿，两后两洗手”。厨房原料上架，灶台、墙壁、地板干净，有防蝇、防鼠设施；做好防霉变质工作。销售食品一律用食品夹和食品手套，经常保持大厅及操作间干净整洁。

8、2乙方应依法诚信经营，科学管理，自觉接受甲方的监督检查考核奖惩，积极采取措施，完成经营目标。不得弄虚作假，更不能多多刷职工饭卡套取补贴，否则发现一次扣罚500—100元。

8、3乙方应按照国家有关饮食业的规定和操作规程进行经营，确保甲方职工享有安全、卫生、舒适的就餐服务。不准买凉

饭、剩饭，发现一次违规经营，处罚300—500元。乙方在经营期间造成饮食安全事故的，一切责任由乙方承担；因此给甲方造成损失的，由乙方予以赔偿。

8、4乙方应保证食品品种多样、数量充足、价廉物美，服务态度优良，每月值班窗口必须保证24小时营业，特殊情况必须服从甲方安排，满足甲方要求，否则发现一次违规扣罚500—1000元。

8、5本合同生效当日乙方一次性向甲方交纳保证金叁万元，作为履行本协议担保。在合同签订之日起，乙方必须第二天进入正常营业。乙方违反本协议，甲方有权扣除保证金，并终止合同。

九、监督检查和考核

9、1甲方有权对乙方经营进行监督、检查：

9、1、1甲方每周定期检查一次，检查范围包括原料质量、饭菜质量、卫生、服务态度等。乙方加工的食品必须留样48小时以备查。

9、1、2甲方可以随时对乙方经营情况进行抽查。

9、1、3甲方对乙方完成经营目标情况每月考核一次，考核内容为：安全、卫生、服务态度、食品品种、价格、数量、职工持卡就餐人数、就餐职工满意度及其他事项。甲方制定问卷调查表，随机调查就餐职工20人，确认职工满意度。

9、2违约责任

9、2、1平均每日职工持卡就餐人数未达到70%的，人数每减少10%补贴扣标准的1%。

9、2、2职工满意度达不到70%的，限期整改，并扣除保证金1000元作为违约金；整改期限届满仍达不到经营目标的，甲方有权单方解除合同，乙方所交保证金作为违约金不再退还。

9、2、3乙方定期检查或者不定时抽查发现乙方具有卫生不达标、饭菜质量差、数量不足、品种少、服务态度差、开饭不按时等情形，视情节轻重每次每项扣除保证金50—100元作为违约金。

9、2、4乙方应遵守安全经营有关规定，杜绝安全事故。乙方经营期间发生安全事故的一切责任由乙方承担。

9、2、5乙方经营期间发生食物中毒、火灾等食品安全和生产安全事故，乙方承担一切责任，甲方有权立即解除合同。乙方所交保证金作为违约金不予退还。

9、2、6乙方违反本协议，造成甲方损失的，乙方应予赔偿。

十、设施设备管理

10、1乙方应爱护甲方提供的场所、设施、设备，合理使用，在合同解除或终止时，完好交还甲方；造成损坏的照价赔偿。

10、2每台设备保养维修费用在一千元以内的由乙方承担，一千元以上的由甲方承担。

10、3乙方经营期间未经甲方同意，不得改变经营场所的基础设施（包括地板、墙面、天花板、隔墙等）；经甲方同意，可以对经营场所进行装修、增添设施设备，合同解除或者终止时，装修物及不能拆除的附属物所有权无偿归甲方所有。

十一、合同生效之日起三个月为考察期，乙方不能完成经营目标，甲方有权单方解除合同，乙方应支付违约金贰万元，

从乙方所交履约保证金中扣除。

十二、乙方在本协议有效期内不得单方解除合同，否则应支付甲方违约金叁万元，并赔偿因此给甲方造成的损失。

十三、在本协议有效期内合同解除或者合同期满终止，乙方应在五日内撤离，将经营场所、甲方设施设备（按当初移交数量）完好交付甲方，逾期一日支付甲方违约金20xx元。

十四、合同期满，在同等条件下，甲方可优先考虑乙方再续签合同。

十五、协议一式五份，甲方持四份，乙方持一份。

十六、本协议经双方签字之日起生效。

十七、本协议如有不尽之处，经双方协商后解决。

甲方：（盖章） 乙方：（盖章）

年 月 日 年 月 日

职工食堂演讲稿篇三

1总则

1.1为了加强食堂安全管理，根据《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》，结合公司职工食堂实际，制定本管理规定。

1.2本规定所称的安全，指在食堂职工在食品加工过程中必须遵守的安全事项。

2职责

食堂经理对食堂安全负直接责任。

3内容及要求

3.1操作间出入管理规定

3.1.1操作间门外设立“外来人员进入登记本”，来访人员必须登记。

3.1.2外来检查人员进入操作间时，必须有食堂经理或管理人员陪同方可进入，并做好登记。

3.1.3设备维修人员进入操作间时，必须由食堂员工带入并现场监护配合维修。

3.2厨房设备操作安全

3.2.1厨房工作人员要熟练掌握各种机械设备的使用方法与操作标准,严格按操作规程进行操作,设备一旦开始作业运转,操作人员不准随便离开现场。

3.3刀具安全管理

3.4消防安全管理

3.4.4将安全防火工作纳入班组管理，要逐人逐岗位落实防火责任制。经常向食堂职工进行防火安全宣传教育。

3.5其他安全

3.5.1在正常作业期间,厨房各出口的门不得上锁,保持畅通。

4检查与考核

本规定由食堂经理对执行情况进行检查并定期考核。

5附则

5.1本规定由总务管理处起草，解释权归总务管理处。

5.2本规定从发布之日起开始生效。

第一条为贯彻公司《防火安全制度》，针对职工食堂的环境特点，特制定本规定。

第二条职工食堂的防火安全责任人为食堂厨师，负责食堂防火工作的日常检查。

第三条食堂内不得私接乱拉电源、电线，如确实需要，需报综合办公室批准，由专业人员办理，用后及时拆除。

第四条餐厅内要留有足够的空间，不许乱堆杂物。

第五条对操作间内易燃气罐、管路、接头、阀门必须经常检查，防止泄漏。发现泄漏时先关闭阀门，及时通风，并严禁出现明火和启动电源开关。

第六条保证电源电路处干燥，防止因受潮而短路。

第七条当日工作结束前，应检查操作间内所有阀门、开关、电源是否断开，炉灶是否有明火，确认安全无误后方可离开。

第八条熟练掌握消防器材的使用方法，消防器材要定点放置，定期检查，保证完好有效，随时可用。

第九条发现火灾险情要积极扑救，并立即向安保部报告。

职工食堂演讲稿篇四

律回春晖渐，万象始更新。我们告别成绩斐然的xxxx[]迎来了

充满希望的xxxx[]过去的一年，我们有付出也有收获；我们有欢笑也有泪水[]xxxx年，在经理的正确领导下，在同事们的积极支持和大力帮助下，我能够严格要求自己，较好的履行一名督导的职责，较好的完成工作任务，总结起来收获很多！

今年以来，沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下，我们的工作节奏和各项治理、生活服务工作假如不能够紧紧地跟上沙运司快速发展的大好形势，必将愧对沙运司领导的信任和支持，也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大干部和员工。因此，我们把切实做好各项生活综合服务工作当作贯彻沙运司党委、沙运司全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事！抓好，使职工食堂、招待所真正成为“职工之家”和干部员工满足的场所。非凡是我们能够紧密沙运司的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上熟悉到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂、招待所的所有工作人员，都能以沙运司的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望，领导以身作则，加强各方面的治理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化治理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项治理的同时，还在改变经营模式！服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部员工提供便利条件，使大家一回到招待所就如同回到“家”的感觉。

招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。非凡是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。非凡是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。今年以来，食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工，休假或者因公出差回到xx就餐和住宿，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们xx能够吃的满足，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。

就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照沙运司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以自助餐的形式一日三餐供给，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的治理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满足和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色，就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为干部职工家属供给馒头、花卷和一些卤制品，深受广大干部职工的赞扬。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距沙运司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。非凡是在沙运司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

今后的工作打算：

一是要进一步熟悉做好生活综合服务工作的重要性和必要性。加强生活服务工作是沙运司党委、沙运司贯彻落实科学发展观，坚持以人为本，关心干部职工生活和为干部职工办好事、办实事的重要举措。关心干部职工的生活服务问题，说到底，实际上是一个政治问题、群众观点问题。因此，我们在思想熟悉上要再深化、再提高，并将思想熟悉转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办好职工食堂、招待所，以方便干部职工就餐和住宿，为沙运司的可持续发展作出自己应有的贡献。

二是要不断强化治理，切实抓好服务上档次工作。下一步我们要做到围绕一个中心、突出“两为”方针、实现三个转变、达到四个满足率。围绕一个中心，就是紧紧围绕沙运司的各项工作目标，把做好生活服务工作与沙运司发展的大局紧密结合起来，以优质服务稳定民心，以满意服务赢得民心，从而达到凝心聚力，促进发展的目的。突出“两为”方针，就是要努力为干部职工服务，为干部职工办好事、办实事。通过我们的努力，真正使生活服务工作成为沙运司领导与干部职工相互信赖的桥梁和纽带。实现三个转变，就是要实现思想模式、治理方式和工作作风的转变，把干部职工满足不满足作为检验我们各项治理工作的标准，不断促进各项工作上台阶、上水平。达到四个满足率，就是通过我们的努力，使职工食堂、招待所两个方面的服务满足率有较大提高，实现生活服务的社会效益和经济收入达到“双赢”的实际效果。

三是积极负责，认真搞好食物安全和卫生工作。生活服务工作千头万绪，最根本的工作要求就是要对广大干部职工的生

命健康安全负责。因此，我们一定要认真贯彻《食品卫生法》，把依法加强食品卫生治理和各项生活综合服务治理工作作为头等大事，列入重要的治理日程，并做到责任到人，抓紧抓实，抓出成效。

职工食堂演讲稿篇五

第十三条 食堂采购人员要严把质量关，不准采购变质食品，不准采购超过保质期食品。

第十四条 采购货物应努力做到价格低、质量好、足斤足两。

第十五条 采购货物应有公司认可的票据。

第十六条 购进货物必须逐项上帐，包括品种、数量、价格、日期。

第十七条 食堂需要大量进货时，事先必须经总务部经理批准。

职工食堂演讲稿篇六

1、机构设置及人员管理建立健全各项规章制度的组织落实，年终进行考核评比。

2、食堂工作人员的身体执行学年度体检制度，发现身体状况欠佳的，采取暂时停用休养的办法，待身体完全恢复后再考虑安排；对食堂环境卫生实行周检查制度，发现问题，立即指出改正。

3、抓文明礼貌的落实：我们提倡文明用餐、礼貌服务，要求班主任做好在校用餐学生的文明用餐的教育，而且，每天学生用餐时都要求值周领导入餐厅巡视，值日教师定桌服务，帮助解决学生用餐中的具体问题。

（一）严格管理制度，共创文明服务。

学校的主要工作是教学，后勤管理的宗旨是坚持为教学服务，而作为后勤管理中重中之重的工作——食堂管理工作，更是直接影响学校工作的正常开展。为此，我们特制订了一系列的规章制度，确保食堂工作的正常开展。

1、出勤制度：

不随意更改作息时间

2、劳动管理：

（1）和睦相处、礼貌待人，杜绝与就餐人员发生冲突，情节严重解，并对目前现状不足之处即时改进。如卫生情况：我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了彻底大清扫。每次清理行之有效，厨房有了明显改观。

1、挑食、偏食，导致倒菜现象严重；

2、小朋友们独立生活能力较差，有时会出现吃不饱、吃不好的现象，而引起家长的不放心。

1、上班时间所有职工，一律要穿工作服。

2、注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。

3、食堂内外实行定人、定点、定时间、定要求，必须做到每日清扫、周末大扫。

4、各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，做到木见本色，铁见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开不得混用。

5、开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽，不准涂脂抹粉。

6、认真执行《食品卫生法》和卫生制度，形成制度，对照评比。

1、控制进货渠道，不进劣质低价菜、不进来路不明菜。1000多人用餐需要每周去凌家塘采购各种食品，如：肉、菜、蛋、主、副食等。由我校行政亲自去采购，严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品，一律不采购存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物中毒事件的发生，切实保证每位师生的身体健康。在此期间我食堂用餐师生无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

2、不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，增加工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我校食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正即时到位。全体工作人员能够认真作好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证职工的工作正常运转。

3、由保管员负责经常检查食堂仓库，不把变质变腐的米煮给学生吃。

4、对库存食品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处即时改进。如卫生情况：我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了彻底大清扫。每次清理行之有效，厨房有了明显改观。

我在学校食堂工作中为我校健康快速发展尽了自己最大的努力，得到了全校师生的认可，家长的信赖和各级领导的肯定。

我将在今后的工作中不断创新，更多的接受学校领导的监督与指导，更好地为师生服务，使学校食堂工作再上新的台阶。

职工食堂演讲稿篇七

一、工作态度

2012年，我们坚持“后勤生活服务无小事”“做好员工服务是我们的本分”的理念教育，使大家从思想上认识到了本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，食堂所有工作人员，都尽心尽力地做好各自本职工作，热情服务，受到了菱星公司领导员工的高度肯定和称赞。

二、服务质量

食堂工作经常与职工打交道，是企业体现福利待遇水平的重要窗口。今年以来，我们没有辜负双方公司的期望，加强管理，提升服务态度。为大家提供优质服务同时，实施规范化管理。严格保证供餐时间。一年以来，从未因为供餐时间问题出现投诉。

三、饭菜种类

五、六种可选的荤素搭配。还制定了每周的食谱和菜谱予以公布，便于大家了解和监督。

四、卫生情况

我们本着认真负责的精神，认真搞好食品安全和环境卫生工作。食堂工作，最根本要求就是要对职工的生命健康安全负责。因此，我们一直认真贯彻《食品卫生法》，把加强食品、餐具、环境等的安全卫生管理作为头等大事，并做到责任到人，常抓不懈。食物储存上，严格做到生熟分开，用保鲜膜

封好。餐具消毒中，落实到人。

五、人员协调

中团结协作，、任劳任怨、不攀比。在生活上互相关心，热情帮助。营造了良好的工作环境。

六、存在的不足和下一步工作计划

存在的不足：在今年的物料使用上，比如调味品方面还存在有浪费现象。在2013年工作中要加以重视和改善。同时，完善库存记录，及时发现问题，及时整改。

紧紧围绕公司的2013年各项工作目标，把做好本职服务工作与公司发展大局紧密结合起来，以优质服务赢得客户满意，从而促进公司业务的发展壮大。

2012年，我们虽然作出了一些工作成绩，但距公司领导的要求和期望还有一定距离。2013年，我们将不断改进，以一个爱岗敬业、务实合作的团队，共同为金光餐饮的事业发展而不断奉献。

职工食堂演讲稿篇八

明确了职责和分工，在日常工作中充分发挥他们的特长，加强各环节管理，达到管理由点到面，责任到人，工作有序开展。

保证进入食堂的食品到销售出的饭菜达到食品卫生要求，食堂环境卫生有所突破，从根本上改变食堂脏乱差现象。

增加了花色品种，特别是推出豆浆、豆腐脑等品种得到广大职工的好评。蛋糕质量和味道有所改善，经常推出职工比较欢迎的菜肴，使职工能够在食堂吃到比较满意的饭菜。

从各个环节减少和杜绝浪费，加强采购管理，从源头上降低直接生产成本。

食堂设备达到了基本正常使用，对食堂设备定人管理、定时保养、委外及时维修，改变了过去无人管理、无人保养、故障设备不及时维修的状况，从而提高设备使用效率、减少设备的故障率。

食堂开展了一系列行之有效工作。比如，到基层生产一线走访客户，了解他们需要服务的内容和要求，掌握了一线员工对供应的饭菜质量和品种的基本要求，每星期五下午召开班组会，解决遗留问题、提出新的要求、找问题想办法提高服务水平和饭菜质量，营造一种力争上游的管理氛围。

用人性化方式实施五常法，要求人人参与和动手做“五常”。每个人从整理自己更衣柜、工作场所需用物品开始，搞一次工作环境清洁卫生，自己动手贴物品等的标签，先有一个感性认识。推行“五常法”先进的管理技术和方法，强化自律机制，通过推行“五常法”管理，增加食品卫生安全度，造就安全、明朗、舒适的工作环境，激发员工的团队意识，提高职工满意度，从而塑造食堂良好的形象，对实现高标准运作的管理模式，并能持之以恒。

- 1、食堂餐饮品种要创新，还要保持传统的品种不流失。既要有当家的饭菜点心品种，也有创新。
- 2、食堂设备已经使用了五年，由于多年没有保养和及时维修，设备老化情况严重，必须分批、分次、分重点进行更换、维修、保养。锅炉烟囱需要改造。
- 3、在公司机关食堂开店，解决有些职工消费卡用不完问题，并可以调节职工供应不同需求。
- 4、每天四餐，解决食堂吃饭排队时间较长问题，把食堂售菜

窗拆除，在每扇窗口增加一名服务人员和一台消费机，减少售饭菜等待时间。

过去的一年里，虽然取得了一些成绩，但还存在一些问题，我们在新的年里，一定认真面对存在的问题，克难奋进，团结一心，仔细探索，努力办好食堂，为食堂贡献一份力。