

浅析新形势下如何强化企业食堂管理工作

江 艳

河南能源化工集团新疆投资控股有限公司, 新疆 乌鲁木齐 830026

[摘要]随着我国社会经济的发展和人民生活富裕程度的提高,人们对饮食要求也越来越高,而作为企业食堂管理部门,如何适应新时代,做到与时俱进,通过科学的方法管理好食堂,保障职工的饮食安全与合理营养,降低食堂费用支出,节约管理成本,提高员工的工作积极性与幸福指数,是我们后勤管理部门工作的重中之重。

[关键词]新形势;企业食堂;管理工作

Analysis on How to Strengthen the Management of Enterprise Canteen under the New Situation

JIANG Yan

Henan Energy Chemical Group Xinjiang Investment Holding Co., Ltd., Xinjiang Wulumuqi, China 830026

Abstract: With the development of social economy and the improvement of people's living affluence in our country, people have higher and higher requirements for diet, and as the management department of enterprise canteen, how to adapt to the new era and keep pace with the times. It is the most important work of our logistics management department to manage the canteen well through scientific method, to ensure the food safety and reasonable nutrition of the staff, to reduce the expenses of the canteen, to save the management cost, and to improve the enthusiasm and happiness index of the staff.

Keywords: New situation; Enterprise canteen; Management work

引言

企业食堂管理工作,顾名思义一般都是为本单位职工提供饮食服务的非盈利性单位,作为后勤服务部门,食堂管理水平的高低,直接关乎伙食质量的好坏、健康与否,影响职工的身心健康和幸福指数。新形势下随着人们生活水平的不断提高,社会主要矛盾的转变,职工对食堂管理的要求也在不断提高,这就要求我们必须转变思想,创新思维方式,强化食堂管理工作。

1 管理现状

管理方面。方法落后,管理粗放。因为是内部管理部门,面对的也是内部职工的饮食问题,按照传统的管理方法,已无法跟上新时代的新要求,导致员工满意度下降,意见众多。

制度方面。制度不健全,都是按照经验进行管理,加上食堂事务繁杂,导致现有的制度监管落实不到位,致使其流于形式。

服务方面。由于食堂工作人员素质高低不一,且未对其进行专业化的培训学习,致使员工服务意识淡薄,服务水平有待提高。

2 管理内容和方法

2.1 新形势下食堂管理内容

1) 如何从制度建设开始逐步提高食堂的管理水平; 2) 如何从细处着手提高食堂的服务水平; 3) 如何通过科学健康的膳食搭配在提高食堂伙食质量及员工满意度的同时降低费用支出。

2.2 食堂管理方法

1) 通过建章立制,以制度建设为抓手,为后续食堂管理提供理论基础。2) 通过对食堂硬件设施进行更换补充,为食堂标准化的创建提供基础保障。3) 通过学习培训等方式提升人员素质,为服务标准化打下基础。4) 通过完善操作流程,来达到管理标准化流程化的目的。5) 通过卫生标准化管理,为食品安全提供保障。6) 通过健康科学的膳食搭配为职工健康保驾护航,达到提高工作效率降低成本费用的目的。

3 食堂管理措施

3.1 成立食堂管理小组，明确责任分工。

1) 严格要求食堂工作人员持证上岗，对其进行健康体检并办理健康证。2) 根据食堂现状，对食堂工作按照岗位特点进行合理分工，明确各岗位职责与责任人。制定食堂工作人员每日值班表，明确每天值班人员及值班人员工作内容，将责任落实到人，同时方便职工对食堂工作进行监督并提出建议。

3.2 建章立制，从制度建设上下功夫，完善食堂相关的管理制度。

1) 针对食堂内部管理制定相应的管理制度。

制度内容包括了对员工行为的规范；对商务接待管理工作的要求、标准进行了细化分类；对食堂食品安全、水电安全、设备安全、煤气安全、消防安全进行监督管理，明确检查内容、检查周期、责任人，按照要求定期检查并做好记录，同时购买了安全责任牌对食堂所有的设备实行挂牌管理，责任到人；对食堂工作人员的责任、义务、工资标准、休假制度、考核管理等进行了明确；通过管理制度的制定完善，达到了目标责任明确，标准统一，工作效率大幅度提高的目的。

2) 针对就餐人员制定相应的管理制度。

根据就餐的形式、人员范围（内部人员、外来人员）、餐费标准、就餐时间、相关要求等对其进行了明确和规定，为了方便食堂工作人员能够准确掌握食堂就餐人数，保证饭菜充足的前提下，减少食堂饭菜浪费，制定了相关文件制度对每餐就餐人数进行统计，提高了工作效率减少了不必要的浪费。

3.3 完善更新食堂设施设备，保障食堂设备及饮食的安全

根据现状统计食堂现有设备，按照是否需要更换进行区分可用设备、需要更换的设备、急需添置的设备、需要的调整设备等情况，并按照程序进行采购、更换、添置、调整。

3.4 内强素质

对食堂员工按月制定学习计划，对学习内容进行明确，按照计划进行培训学习，月底进行考核，以此来提高食堂员工的业务水平和人员素质，进而增强自主服务的意识。

3.5 加强食堂卫生、食品安全管理

主要从环境卫生、食品卫生、个人卫生三个方面对食堂进行整改管理。

1) 从环境卫生方面入手，按照《食堂卫生管理制度》每周定期对食堂进行大扫除，保障就餐环境的干净、整洁，特别是厨房天花板、墙面瓷砖、抽油烟机等进行清理维护，消除安全隐患。2) 从食品卫生方面。对食堂仓库、储物架严格按照食品安全标准进行规整，对原材料进行分类分架，码放离墙隔地，存储通风干燥，物资先进先出，设定专人管理，保障专室专用，闲杂人等禁止入内。为杜绝鼠蝇、灰尘等不安全因素的危害，达到醒目、方便存取的效果，购置了不同规格的储物盒，并为每一个储物盒贴上了不同的食物标签，将食堂调料类、杂粮类等按照储物盒上的标签进行分类存储。3) 个人卫生方面。禁止留长指甲、染指甲、披头散发、上班必须着工作服，带工作帽，戴口罩。

3.6 规范食品加工制作流程

为提高工作效率、规范生产流程和节省现场管理，食堂购置了电子秤、为厨师配备了随身携带的小本子，通过实践制定出切实可行的食物比重搭配表，熬粥流程表，明确各食材的比例、分量。同时按照食堂管理流程，做到按时开饭，且每餐都会预备 1-2 个菜品以备饭菜不够时及时补充，灵活应对各种突发事件的发生。

3.7 加大食堂环境虫害的防治工作

安装防鼠装置，购置毒饵盒，并定期开展除四害工作。

3.8 科学健康合理搭配员工餐食

1) 通过对营养基础知识的学习根据中国居民膳食指南 2016、平衡膳食宝塔、食物营养成分表及不同季节特点、不同地域口味习惯等因素综合考虑制定每周食谱，保障饮食结构的多样合理。2) 食堂从细节处着手，慢慢降低食盐、食用油的用量，提倡清淡饮食，为建立健康食堂积极改变饮食结构，为员工健康保驾护航。3) 每月定期对市场菜价进行调查分析对比，每月月底对次月食堂费用进行计划，每月月初对食堂上月支出情况进行横向和纵向对比分析并对食堂整体工作进行考核，对考核结果进行分析，总结亮点，弥补不足。4) 为节约成本，美化环境，同时能为职工提供部分有机蔬菜，食堂员工利用休息时间合理利用废弃的装菜的泡沫箱子在办公区闲置的空间资源种植品种多样化（黄瓜、辣椒、茄子、西红柿、豆角、荆芥等）的绿色蔬菜，虽供应量还不足以满足食堂支出，但成果显著，即绿色有机，又丰富了职工的闲暇时光，美化了办公环境，节约了成本费用，保障了职工的身心健康。

4 取得效果

4.1 管理方面

通过对食堂各方面进行管理,调动了所有工作人员的积极性,食堂工作即分工明确又相互合作,大家团结协作,目标一致,主人翁意识大幅度提高,从而实现了管理的标准化流程化。

4.2 成本方面

按照流程进行科学管理,有计划性的按照餐谱下单采购,保证了食物的新鲜度,减少了因储存方式不当带来的营养素流失及食物变质腐败,浪费现象减少,费用支出大幅度下降。

4.3 员工方面

根据食堂与伙食委员会月考核结果进行统计分析,通过科学的管理,员工的满意度大幅度提高。

5 结束语

作为企业的后勤食堂管理部门,我们要与时俱进,不断创新,学习新知识新方法,做好后勤保障,不仅仅是做的好吃,更要健康合理,为企业发展做好后盾,只有我们的职工都健康,我们的企业才能走的更高更远,才能更强大。

[参考文献]

- [1]高红俊.浅谈机关职工食堂的管理与改革[J].经营管理者,2014,22(3):85.
- [2]谭静.机关后勤改革的思路调整和路径选择[J].经济研究参考,2014,6(17):27-28.
- [3]安冬梅.关于机关食堂成本控制管理的思考[J].当代经济,2015,8(4):23-24.
- [4]孙丰波,范玉霞.职工食堂成本管理初探[J].江汉石油职工大学学报,2011,7(11):145.
- [5]胡君燕.浅析内部职工食堂成本管理[J].会计师,2013,2(5):167.

作者简介:江艳(1987-),女,陕西商洛人,中级经济师,主要从事工商管理工。