

傲水公司半年工作总结

傲水公司在学院领导及各部门的关怀和指导下，通过全体员工辛勤的努力，公司经营日渐规范，员工的观念有所变化、工作效率有所提高、工作氛围有所改善。以下从几个方面进行小结。

一、积极响应院领导工作安排部署，筹备培训中心食堂，力争为全院教职工的生活、学院的和谐与发展提供有力的后勤支持。培训中心食堂自营业以来承接了湖北省县市水利局长培训班、湖北省义务教育学校管理标准培训班等多个培训用餐任务，在各接待任务进行过程中，做到精细管理，主动协调，确保接待任务按计划完成。得到主办单位及培训学员的一致好评。同时管理省水利厅机关食堂，为厅机关工作人员生活提供安全、优质、方便的服务，确保食品卫生安全，保障机关运转有序。

二、食品安全事故零发生。抓好食堂的饮食、环境、个人卫生的管理工作，贯彻执行《食品安全法》，公用餐具做到每餐消毒，防止流行疾病和食物中毒事件的发生。严格实行物料定点采购制度，保证渠道正规，安全检疫证明齐全，专人负责。非本食堂工作人员严禁进入食堂操作间和库房，谨防安全事故。

三、安全生产无事故。确保厨房设备和设施的正确运行，避免厨房常见伤害。认真抓好食堂的安全教育和治安消防工作，定期检查用电、用火、用气、机械设备运行情况，发现事故隐患及时采取措施整改，杜绝各类事故发生。保证企业和食堂人员安全，财产不受损失。

四、培训人员及教职工就餐满意度不断提高。培训中心食堂以为顾客提供满意服务作为根本宗旨，不断推进伙食工作向前发展。把菜

品质量中的问题和漏洞降低到最低限度，使顾客对菜品的满意度不断提高。

五、合理规划，强化管理。一流的管理水平和服务质量，大大提高了食堂的满意度和就餐率，提高食堂的管理绩效，为学院的和谐与发展提供有力的后勤支持。落实目标责任，做到有章必循，违章必究，奖惩分明。定期进行员工业务技能、生产安全等培训，注意发挥和调动员工的积极性。

六、傲水公司现主要负责学院及厅机关食堂、培训中心食堂管理工作，作为学院的一个“窗口”单位，工作质量的好坏，直接关系到学院的对外形象和广大教职工的切身利益。因此，我们在接下来的工作中，要坚持做好以下几个方面的工作：

1. 开发多种类、多渠道经营项目，满足顾客多样化需求，最大限度调好众口。注重营养的搭配和饭菜品种的花样，尽力做到一周内伙食不重样，按时开餐，热饭热菜，确保让大家满意就餐。
2. 努力提高食堂员工的服务意识，调动食堂员工的工作热情。要求做好微笑服务，举止文明，礼貌待人，热情周到。
3. 根据培训时期、寒暑假等特殊时段，合理安排工作人员及餐品，提高效率，减少浪费。
4. 合理控制物料成本，加强成本核算。注重增产节约，防止跑冒滴漏，杜绝浪费，收支平衡，争取做到略有盈余。
5. 继续做好食品安全及安全生产工作。

同时，要进一步从顾客就餐需求出发，不断改进工作方法，在餐饮服务中，注意工作方法和技巧，做到让就餐的领导、教职工们及培训学员们高兴而来，满意而归。使食堂工作做更上一层楼。