



蘇南后勤


二零二六年湖濱餐
厅工作汇报



汇报人：陶定飞



目录

- 一、工作总结
 - 二、不足之处
 - 三、下学期工作计划
- 
- A decorative graphic at the bottom of the page consisting of several overlapping, stylized mountain ranges in shades of light blue and green, creating a sense of depth and a traditional Chinese landscape aesthetic.

一、工作总结



1、公益活动

湖滨餐厅公益性活动：清明节、五一劳动节、女神节、校庆活动，总计：20350元

清明节



清明节：赠送青团500只1000元、餐券2000元
共计3000元



女神节



女神节免费酸奶300份、3元代金券200张、5元代金券100张、
10元代金券50张。共计：2050元



五一劳动节



开展“光盘行动”活动，5月1日当天就餐学生达光盘要求送500份水果，送完为止。共计1400元



校庆活动



- 1、校庆蛋糕。
 - 2、免费赠送美食“小龙500份、面拖大排300份、泡椒风小300份”；
 - 3、免费赠送点心、“麻花、绿豆糕、蛋挞”各300份。
 - 4、免费赠送饮品“酸奶、可乐、雪碧”各300份。
 - 5、免费水果500份。
 - 6、抽奖赠送餐券：5元现金抵用券1000张、10元现金抵用券500张。
 - 7、！告设计宣传及海报
- 因人员过多，后续增加餐券1000元、饮料300份、鸡排300份
共计：18900元



湖滨餐厅受到的表扬



seu湖滨餐厅美食推荐

最近正在努力探索湖区的好吃的🍲先总结一下在湖滨餐厅吃到的美味饭🍴🍴🍴

1 池奈餐厅-番茄肥牛锅 番茄味非常浓郁，冬天吃煮起来咕嘟咕嘟的冒泡感觉特别幸福，还有自助汽水可以喝~

2 今牛潮汕牛肉馆-吊龙粿条 这个特别特别推荐🍲之前一直点他们家的牛肉粿条，这次尝了一下吊龙的简直太美味了，肉非常香！！

3 比那多-牛肉能量碗 主包本来不是很喜欢吃轻食 / 感觉有的吃却亚德在吃普 这显可以出

说点什么... 32 14 4



原来这才是真正的湖滨餐厅

课题组聚餐师姐订的！才发现湖滨餐厅别有洞天，赏湖景还有牌桌#东南大学食堂#餐厅#九龙湖校区

Q 相关搜索·东大九龙湖湖滨餐厅 >

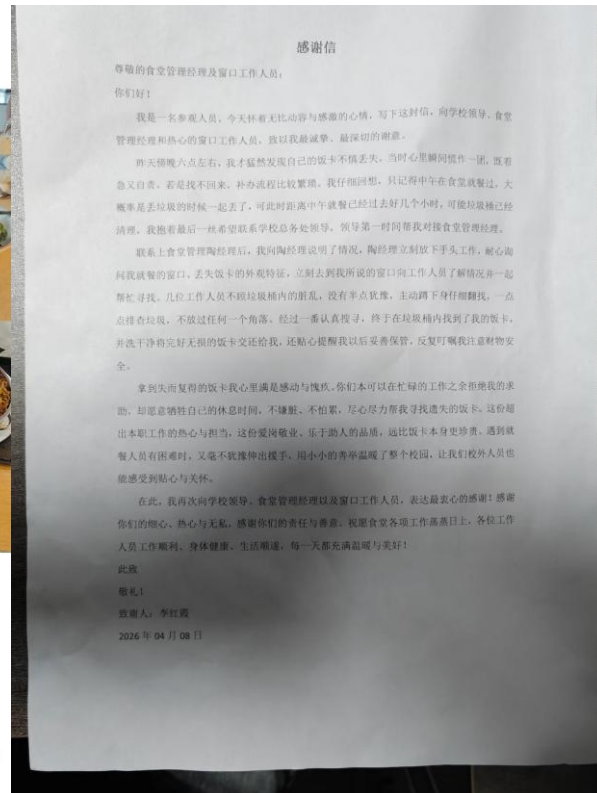
说点什么... 55 22 19



SEU湖区美食 | 不要再问主包是哪家店啦！

全部都标注好了🍴
没做特殊说明的默认为还不错~
大部分热量也不高 主包实测能吃饱！
个人觉得还是把咱湖滨的饭拍的蛮高级的🍴

暂不支持发评 78 40 6



感谢信

尊敬的食堂管理经理及窗口工作人员：

你们好！

我是一名参观人员，今天怀着无比激动与感恩的心情，写下这封信，向学校领导、食堂管理经理和热心的窗口工作人员，致以我最诚挚、最衷心的感谢。

昨天傍晚六点左右，我才猛然发现自己的饭卡不慎丢失，当时心里瞬间慌作一团，既着急又自责，若是找不回来，补办流程比较繁琐。我仔细回想，只记得中午在食堂就餐过，大概率是丢垃圾的时候一起丢了，可此时距离中午就餐已经过去好几个小时，可能垃圾已经清理，我抱着最后一丝希望联系学校总务处领导，领导第一时间帮我对接食堂管理经理。

联系上食堂管理陶经理后，我向陶经理说明了情况，陶经理立刻放下手头工作，耐心询问我饭卡的外观特征，立刻去到我所说的窗口向工作人员了解情况并一起帮忙寻找。几位工作人员不顾垃圾桶内的混乱，没有丝毫犹豫，主动蹲下身仔细翻找，一点一点排查垃圾，不放过任何一个角落。经过一番认真搜寻，终于在垃圾桶内找到了我的饭卡，并洗干净将完好无损的饭卡交还给我，还贴心提醒我以后妥善保管，反复叮嘱我注意财物安全。

拿到失而复得的饭卡我心里满是感动与愧疚，你们本可以在忙碌的工作之余拒绝我的求助，却愿意牺牲自己的休息时间，不嫌脏、不怕累，尽心尽力帮我寻找丢失的饭卡。这份超出本职工作的热心与担当，这份爱岗敬业、乐于助人、乐于助人的品质，远比饭卡本身更珍贵。遇到就餐人员有困难时，又毫不犹疑伸出援手，用小小的善举温暖了整个校园，让我们校外人员也能感受到贴心与关怀。

在此，我再次向学校领导、食堂管理经理以及窗口工作人员，表达最衷心的感谢！感谢你们的细心、热心与无私，感谢你们的责任与善良，祝愿食堂各项工作蒸蒸日上，各位工作人员工作顺利、身体健康、生活幸福，每一天都充满温暖与美好！

此致

敬礼！

致赠人：李红霞

2026年04月08日

2、库房改造完毕投入使用，功能性库房整合，冰箱间、低值易耗品库房。



3、灭四害由每周一次改为每周二次，缺损纱窗、缺损的门帘、餐厅出口处挡鼠板安装完毕（皮门帘40平方，各项总费用6327元）





4、教育培训学习（安全、素质教育）



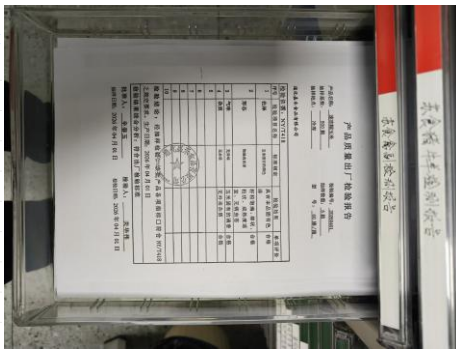


6、索证索票完善，固化台账存放处，建立电子台账。

| B | C | D | E | F | G | H | I |
|-----|-------|--------|-------------|-------------|-----------------------|-------------|----|
| 日期 | 货品名称 | 单价 | 订货重量 (斤) | 订货金额 (元) | 实收重量 (斤) | 实收金额 (元) | 备注 |
| 6.1 | 80琵琶腿 | 7.20 | 20 | 144.00 | 20 | 144.00 | |
| | 青鱼 | 9.00 | 20 | 180.00 | 24 | 216.00 | |
| 6.2 | 青鱼 | 9.00 | 20 | 180.00 | 22 | 198.00 | |
| | 鸡排 | 183.00 | 1 | 183.00 | 1 | 183.00 | |
| | 鸡爪 | 15.00 | 30 | 450.00 | 30 | 150.00 | |
| | 龙虾 | 12.00 | 150 | 1800.00 | 150 | 150.00 | |
| | 大排 | 10.00 | 50 | 500.00 | 50 | 183.00 | |
| | 花椒 | 25.00 | 60.12 | 1503.00 | 卡滋卡滋活动 买奖品 明细附后 | | |
| | 郫县豆瓣酱 | 89.00 | 1 | 89.00 | 1 | 89.00 | |
| | 龙虾粉 | 9.90 | 10 | 99.00 | 7 | 69.30 | |
| | 中粗辣椒粉 | 13.00 | 5 | 65.00 | 5 | 65.00 | |
| | 野山椒 | 7.30 | 3 | 21.90 | 3 | 21.90 | |
| | 玉米粉 | 13.00 | 2 | 26.00 | 2 | 26.00 | |
| | 白糖 | 3.40 | 5 | 17.00 | 5 | 17.00 | |
| | 太太乐鸡精 | 26.00 | 2 | 52.00 | 2 | 52.00 | |
| | 莲花味精 | 12.50 | 2 | 25.00 | 2 | 25.00 | |
| | 大豆油 | 183.00 | 1 | 183.00 | 1 | 183.00 | |

仓库

校庆
仓库领用
1706.2元



7、验收人员由保管员、厨师长、项目经理三人组成，档口人员进行2次验收。





8、库房采用吊牌制度，购物卡与物品一致。



| 存料卡 | | | | |
|-------|------|--------|-----|----|
| 料号 | 料名 | 规格 | 单位 | 备注 |
| 0401 | 黑胡椒粉 | 450g/瓶 | 瓶 | |
| 摘要 | 收入数 | 发出数 | 结存数 | 签字 |
| 3月14日 | 4 | 0 | 4 | 张 |
| 3月15日 | 0 | 1 | 3 | 张 |
| 3月16日 | 0 | 1 | 2 | 张 |

| 存料卡 | | | | |
|-------|-------|--------|-----|----|
| 料号 | 料名 | 规格 | 单位 | 备注 |
| 0401 | 四川豆瓣酱 | 450g/瓶 | 瓶 | |
| 摘要 | 收入数 | 发出数 | 结存数 | 签字 |
| 3月14日 | 0 | 3 | 3 | 张 |
| 3月15日 | 24 | 0 | 27 | 张 |
| 3月16日 | 0 | 11 | 16 | 张 |
| 3月17日 | 0 | 4 | 12 | 张 |
| 3月18日 | 0 | 8 | 4 | 张 |
| 3月19日 | 0 | 6 | 2 | 张 |
| 3月20日 | 24 | 0 | 26 | 张 |
| 3月21日 | 0 | 4 | 22 | 张 |
| 3月22日 | 0 | 2 | 20 | 张 |
| 3月23日 | 0 | 3 | 17 | 张 |
| 3月24日 | 0 | 2 | 15 | 张 |
| 3月25日 | 1 | 0 | 16 | 张 |
| 3月26日 | 0 | 4 | 12 | 张 |
| 3月27日 | 0 | 0 | 12 | 张 |



二、不足之处

1、员工流动性大、无高校餐饮经验、对学校规范不熟悉

a. 前置筛选与定向招聘

优先招聘有团餐/食堂经验的人员，或与本地餐饮职校合作，定向输送符合要求的人员，缩短适配周期。面试环节增加情景模拟测试（如学生高峰期服务、食安应急处理），提前筛掉不适应高校节奏的候选人。

b. 标准化岗前+在岗培训体系

新员工必须完成不少于3天的岗前培训，内容覆盖高校食堂食品安全规范、服务礼仪、学校规章制度、设备操作、应急处理五大模块，培训后通过理论+实操双考核方可上岗。

每月开展1次在岗复训，重点强化食安、服务标准，同步更新学校最新管理要求，确保全员熟悉规范。

c. 用薪酬与职业规划留人

建立同工同酬的绩效薪酬体系，将师生满意度、工作质量、食安合规情况与奖金直接挂钩，实现多劳多得。设计清晰的晋升通道（服务员→领班→主管→食堂负责人），每半年进行一次晋升评估，给员工明确的成长预期，降低流失率。



2、人员管理不到位

解决方案：

a. 完善岗位制度与考核机制

明确各岗位的岗位职责、操作流程和奖惩标准，每月开展综合考核，将考勤、合规操作、服务评价、团队协作纳入考核指标，考核结果直接关联绩效、评优和晋升。

b. 强化过程监督与沟通

管理人员每日进行现场巡检，对违规操作及时纠正、记录，避免问题累积。建立员工沟通渠道，定期召开员工座谈会，收集意见建议，及时解决工作中的困难，提升团队凝聚力。

c. 分层管理，明确权责

项目经理、副经理、保管员、食品安全员、班组长等关键岗位，明确管理职责，避免“一人多岗、权责不清”的情况，让管理层层落地。



3、菜品业态固化

解决方案：

a. 定期调研，动态更新菜单

每月开展师生口味调研，结合学生的地域特点、消费习惯，淘汰销量低、评价差的菜品，引入热门品类（如轻食、小份菜、特色档口），并建立“菜单迭代机制”，根据季节变化、节日节点推出限定菜品，保持新鲜感。

b. 多业态融合，丰富消费场景

打破单一正餐模式，引入早餐档、夜宵档、简餐区、特色小吃档，满足师生不同时段、不同场景的用餐需求


c. 鼓励创新，激发团队活力

开展“菜品创新研讨”，鼓励厨师研发新品，新品上架后通过师生认可好评给予奖励，调动团队积极性。定期组织厨师外出学习交流，借鉴高校食堂的优秀菜品和运营模式，拓宽思路。

核心目标：以师生需求为中心，打造多元、动态的餐饮服务



三、下学期工作计划

- 1、档口业态调整
 - 2、现场规范
 - 3、员工素质教育培训
- 



苏南后勤



感谢大家观看

湖滨餐厅
2026年6月