# 生鲜即时配送论文范文精选10篇

来源：网络 作者：静默星光 更新时间：2024-12-02

*生鲜即时配送论文范文 第一篇为了进一步加强公司食堂科学的管理，保障正常运行，改善膳食质量，提高服务水平，保障广大员工身体健康，更好地为员工服务，结合食堂的实际，特制定本方案。食堂管理指导思想：以员工的身体健康和公司的需要为本；尊重员工的饮食...*

**生鲜即时配送论文范文 第一篇**

为了进一步加强公司食堂科学的管理，保障正常运行，改善膳食质量，提高服务水平，保障广大员工身体健康，更好地为员工服务，结合食堂的实际，特制定本方案。

食堂管理指导思想：以员工的身体健康和公司的需要为本；尊重员工的饮食习惯；力求达到科学配餐，营养配餐，提高膳食质量；坚持预防为主，确保员工饮食卫生安全。

>一、食堂工作流程管理：

1、采购。食堂采购实行菜由配送公司配送，配送公司由公司人力行政中心选定，粮油、调料等由行政部在大型超市定点采购，菜的供货价格为当地市场批发价，每周食堂指派人员进行市场调查，若发现配送公司价格高于市场批发价，以当地市场批发价结算，发生三次类似事件，食堂终止与配送公司合同；配送公司每天九点前将菜送到公司，先由公司保安人员验货，然后交食堂厨师验货；验货人员做好三查工作：查数（要过称）、查质（有无霉变）、查账（有无差错）；核实无误后，在送货单上签名。其它采购物品进公司后交食堂保厨师验收签名，送菜单一式三份，配送公司、厨师、行政部各一份；厨师于周五盘点，配送公司每月结帐一次。

2、制订菜单。公司只做中、晚餐，早餐员工自己负责。厨师根据市场、季节、营养等综合因素制定下周食谱及菜单，交行政部审批后，交给配送公司按计划供货；每天中、晚餐有三菜（两晕一素）一汤。

3、食堂财产及管理实行行政部负责制。

4、饭菜加工。每餐饭菜必须在就餐前10分钟准备好。整个加工过程由厨师统一分工调配厨房职工。加工后的饭菜要注意保热、保洁。

5、就餐。就餐期间食堂内部事务统一由厨师进行协调。厨师要根据就餐情况及时调配饭菜，如有饭菜不足情况要及时采取措施，确保员工有饭吃。

6、餐后清洗、清理与打扫。厨师组织分工，对餐桌、厨具、餐具进行清洗，并分类放在固定位置，厨房、餐厅进行打扫、冲洗；对剩余饭菜进行处理。

7、每周五要进行厨具、餐具的清洗及厨房、餐厅及周边环境的大扫除。每月底要对采购原料及使用原料进行盘点，并列出当月库存物品清单及数量；并报下月采购清单。每月底行政部要进行当月成本核算和帐务整理。

>二、食堂工作制度

1、食堂工作人员按规范程序招聘、录用，按时上、下班，坚守工作岗位，服从管理员安排，遵守公司有关管理制度。

2、树立全心全意为员工服务的思想，讲究职业道德。文明服务、态度和蔼、主动热情、礼貌待人、热爱本职、认真负责。不断钻研业务，努力提高自身业务水平。

3、养成良好的工作习惯，各种厨具、餐具要固定放置，使用完毕后及时放回原处，各种物品不随处乱放。

4、爱护公物。使用工具等械具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具要细心细致。

5、行政部和厨师要把好采购品质量关和成本关。严禁腐烂、变质食物进入公司；行政部要做到物品进出帐目清楚，程序分明；厨师要不断钻研业务，多动脑筋，做到饭熟菜香，味美可口。并根据季节及饭菜特点、准备足够的饭菜，一方面使饭菜浪费度降低到最小，又不会使饭菜不够吃。

6、做好食堂安全工作。要严守操作规程，生熟食品及加工用具要分类置放，防止污染；食堂无关人员严禁进入厨房及保管室；易燃易爆物品要按规定放置，杜绝意外事故的发生，食堂工作人员离开厨房前，必须将厨房各种食品放置好，关好门窗，检查各类电源开关、设备、炉灶等，做好防火、防盗、防毒工作。

7、做好食堂卫生工作。工作期间必须穿工作服，注意做好食品卫生，餐具卫生，环境卫生，个人卫生工作，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向行政部请假，离开食堂工作岗位。

8、食堂工作人员既要分工负责，又要团结协作，真诚待人，语言文明，工作期间不争吵，不打闹。

>三、食堂卫生制度：

1、不购买不新鲜食品，严禁购买及使用腐烂变质的食物，以及其他感官性状异常食物。

2、要做到生品与成品、熟品相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相隔离。冷藏时要做到荤腥类食品与其他食品相隔离。

3、食物制作及销售过程中要注意防蝇、防灰尘，以避免杂物混入食品。

4、隔餐食物如可食用，必须经过回锅加热。

5、各种调料不宜久置，装盛调料各种器具应经常洗涤。

（二）餐具、厨具卫生

1、刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗，保持厨具的清洁。餐具用后要一洗二刷三冲四消毒四类。

2、厨具和餐具要固定摆好。

（三）环境卫生

1、要经常性打扫和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水。

2、储藏室要保持干净、干燥和通风，储藏间不得存放其他杂物及个人物件，物品存放要离地，隔墙，分类。

3、对食堂周围的阴沟、角落、泔水桶，垃圾堆要经常性清理，预防细菌感染食物。

4、对存放厨具，餐具的各个角落要经常抹洗。

（四）食堂工作人员个人卫生

1、食堂工作人员要做到xxx四勤xxx勤洗手，剪指甲；勤洗衣服，被褥；勤洗澡，理发；勤换工作服。

2、在工作前及处理食品原料后、便后要用肥皂及流动清水洗手，直接用手接触入口食品之前（如切菜等）应用热水消毒。

3、不得在食品加工期间及销售食品前抽烟，不正对食品咳嗽、打喷嚏，不随处吐痰。

>四、食堂的实物出库管理

（1）食堂食品、物品，设专人管理，领用食品，物品出库要登记，并随时接受检查。

（2）食堂食品、物品的领取应根据各组实际用量有计划领取，每月清点库存一次，行政部对库存物品的数量和质量每周都要检查一次。

（3）食堂食品、物品为集体财产，食堂管理人员，员工应力求节约，不得浪费，不得将食堂的食品，物品变卖，转移为已有，一经发现将严肃处理。

（4）对食堂食品、物品实行xxx采购、入库、使用xxx三分离原则。建立三本账，做到采购、入库、使用三个数据基本一致，误差控制在1%以内，行政部要认真把关，分管领导要认真督查。

>五、食堂财务管理

1、公司计划中餐标准为除掉食堂工作人员工资外，每人6元标准。

2、由于公司有外单位人员在公司吃饭，仍然实行打卡，公司给员工充15元/餐（中午工作餐）以每月实际工作日计算，员工用餐打卡，月度清零。外单位人员按15元/餐标准收取。

>六、管理与考核

1、管理：每周一上午食堂及时公布当周中餐菜谱，中餐为员工免费工作餐，晚餐实行员工登记，适当收取物品成本费，控制在3－4元/餐，月底由行政部汇总，报人事专员，在工资中扣除晚餐用餐费用。

2、考核：每月进行一次食堂工作考核，考核内容包括膳食质量（色、香、味等）、食堂工作人员工作态度、食堂管理制度执行情况及食堂帐目，仓库管理等相关事宜。膳食质量（色、香、味等）实行员工满意度调查方法进行。

>七、奖惩

1、食堂工作人员能认真履行职责、无工作失误，受到员工好评的（满意度达80%以上），考核后酌情给予100元—200元奖励。如出现饭菜质量不好，满意度在60%以下，有20%以上员工不在公司吃饭情况，扣除厨师当月绩效工资200－300元的处罚。出现两月以上满意度在60%以下，20%以上员工不在公司吃饭情况，视厨师为不能胜任工作，给予解聘。

2、如行政部或公司领导检查监督时发现配送公司送的菜有腐烂变质的食物或短斤少两现象，分别给予值班保安和厨师扣除当月绩效工资100元/次。

3、出现食物中毒现象，有关责任人视造成后果，除按规定承担法律责任外，并扣除当月全部工资，情节严重予以解聘直至追究刑事责任。

①食物原料清洗不干净责任人：清洗职工；

②食品腐烂变质责任人：行政部、厨师、值班保安；

③违反食品搭配禁忌原则：责任人：厨师

**生鲜即时配送论文范文 第二篇**

称及数量，客户名称、地址等,并在备注栏上注明该批货物的订单日期，是否有欠货,发货单一式三份，仓库及公司各存档一份，客户一份。

4.填写补发欠货的发货单时,要在备注栏注明原订单的日期，并注明“补发”的字样,如:补发x年x月x日的订单产品。

5.如果新订单和补发的订单同时发货时,要分开填写发货单。

仓库主管要在已确定发货的订单上写明“已发货”字样，有欠货的要写明“欠货”字样，已补发欠货的要在传真订单上取消“欠货”字样。当天已发送的货物的发货单要送回公司存档。

6.因出货所造成的问题，责任由仓库工作人员负责，由此使公司造成损失的，将对当事人进行经济处罚。

三、物流送货环节

1.装货前要由司机和仓库主管一起核对清点货物的名称及件数，装车后再清点一次，检查是否有遗漏。

2.货物装好后，司机要检查车辆的性能状况，如轮胎压力、油箱储量、关好车门等。

3.发车前检查发货单上的收货人与地址是否相符,检查准确后方可出发，避免误送。

4.司机在发车前对送货路线要明确，以免走错路线，浪费能源;行车时要遵守交通规则，时刻注意交通安全;留意并熟记送货的路线，以便下次送货时要顺利快速。

5.货物送达目的地后,要由业主方收货签收;送到货运站的，物流人员要明确分清不同客户的货物，并注意货运站的环境安全，确保货物安全;当货运站工作人员填写货运单时，要认真核对发往地点、客户名称、电话号码、货物数量等等,确认无误后方可返回。

物流人员要把当天已发货的发货单交回给物流主管，最后由专人带回公司存档，黏贴在原始订单上面。

因送货所造成的问题，责任由物流人员负责，由此使公司造成损失的,将对当事人进行经济处罚。

二、运输标准

在运输过程中，温度波动是引起食材品质下降的主要原因之一，运输必须依靠冷冻或冷藏等专用车辆进行。在运输时，应该根据货物的种类、季节、距离、地点确定运输方法。在运输过程中，尽量采用“门到门”的直达运输方法，提高运输速度和效率，为保持货物品质完好，必须将海鲜类、肉类等货物，保留一定的空隙。

车辆应保持卫生以满足货物承运要求，运输途中应注意观察行车温度记录仪工作情况和货厢内温度变化情况。

三、装卸搬运标准

装卸搬运是影响物流效率和冷链物流质量的重要环节。与人工作业相比，装卸搬运设备机械化、自动化，不仅可以提高作业效率,还可以更大程度上控制冷链食材在搬运过程中的温度变化和损耗同题。车辆卸货时，在保证装卸的情况下，应尽量加快装卸速度，特别是分卸时，应随时关闭货厢门,以维持车厢温度。必要时应控制分卸次数。鼓励采用能实时监控温度、温度及运输位置的行驶温度监控系统。

四、仓储标准

冷库主要用作对食材、乳制品、肉类、水产、禽类、果蔬、冷饮等的恒温贮藏。冷库设计达到工艺要求，配备有自动温度记录仪，并且遵循以下出入库及在库管理原则:只有经验收合格的原料或成品才能入库存放;相互串味的产品不能贮存于同一个冷库内:成品库、冷藏库、包装间的温度符合要求，成品冷藏库温度在—18℃以下，速冻库温度在一10℃-15℃。库内产品需有完整的包装、禁止裸露堆放;不同品种产品分垛存放，堆放整齐、批次清楚、库内物品与墙壁、地面、天花板保持一定的距离并分垛存放。库内清洁，无霉、无虫害。冷藏库、成品库定期清理消毒;冷库的卫生应有冷库的专门人员负责每天检查;所有出入库产品要每天进行盘点;无进出库作业时必须关灯关门。

五、加工、包装标准

冷链物流中的加工主要是为保护产品所采取的措施，如食材的冷冻加工、保鲜加工,以及为促进销售所进行的流通加工，如肉类洗净切块以满足消费者需求等。在冷物流中这些活动都应在低温包装环节上进行，针对食材的不同属性，使用符合绿色环保要求的包装方法。

首先要配备能够完成产品包装过程的设备，如包装过程中需要用到的填充机、封口机、直空包装机、贴标签机、清洗机、杀菌机等都需要达到相应的技术标准、安全标准和卫生标准。其次选择合适并能确保产品质量和安全的包装材料，如包装材料具有一定的通透性，肉类产品要进行真空包装,以防止腐坏变质。从事流通加工、包装环节的人员必须经培训并取得健康证,考核合格后方能上岗。

企业应当具备保障食材安全的设施设备和条件，远离污染源，井符合国家有关食材安全标准。

食材配送服务方案怎么写？更多详细精彩内容，请查看获取↓↓↓

**生鲜即时配送论文范文 第三篇**

四川维诚物流有限公司 安全生产标准化实施方案（试行）

一、安全生产责任制

建立企业负责人、各级管理人员、从业人员、各部门安全生产责任制，逐级签订到每一个人和部门。

二、安全操作规程

建立、健全汽修、泵工、驾驶员的岗位安全操作规程。

三、修订

企业应明确评审和修订安全生产规章制度和操作规程的时机和频次，定期进行评审和修订，确保其有效性和适用性，注明生效日期。及时组织对修订后制度的宣贯学习，并保证使用最新有效版本。

四、安全教育培训范围

(1)主要负责人和安全生产管理人员； (2)新从业人员；

(3)其它从业人员（包括外用工、外来参观或学习人员）； (4)实施新工艺、新技术或使用新设备、新材料所涉及的人员； (5)在本企业内跨工种转岗或离岗一年以上重新上岗的人员。

五、日常安全教育

⑴企业应定期组织班组安全活动，班组安全活动每月不少于2次； ⑵班组安全活动应有负责人、有计划、有内容、有记录；

⑶安全生产管理部门或专职安全生产管理人员每月至少1次对安全活动记录进行检查，并签字。

六、安全生产投入

(1)建立安全投入保障制度，确定提取标准；

(2)建立安全费用使用台帐，确保安全费用专项用于安全生产； (3) 制定年度安全技术措施计划，按计划使用安全技术措施费用； (4)确保建设项目中安全设施的资金投入。

七、作业安全

(1)企业应结合实际对进入受限空间作业、临时用电作业、高处作业、起重作业、设备检维修作业、断路作业、破土作业等危险性作业活动实施作业许可管理，严格履行审批手续，落实安全防范措施；

(2) 企业应按有关规定，在厂内道路设置限速、限高、禁行等标志；在检维修、施工、吊装等作业现场设置警戒区域和安全标志。

八、事故管理

(1)企业应建立事故报告制度，明确事故报告程序；

(2)发生生产安全事故后，事故现场有关人员除立即采取应急措施外，应按规定和程序报告本单位负责人及有关部门；企业负责人应立即启动安全生产事故应急预案，到现场组织指挥抢救，并采取有效措施，防止事故扩大，减少人员伤亡和财产损失；相关部门做好现场抢救和警戒工作，保护事故现场；

(3)按国家有关规定报告和处理伤亡事故；

(4)事故发生后，应及时调查、分析事故原因，并提出防止同类事故再次发生的措施，并建立事故档案和事故管理台帐。

九、应急管理

(1)针对潜在事件和突发事故，制定相应的事故应急救援预案；

(2) 应组织从业人员进行应急救援预案的培训，定期演练，评价演练效果，评价应急救援预案的充分性和有效性，并形成记录；

(3) 企业应定期评审应急救援预案，尤其在潜在事件和突发事故发生后； (4) 建立应急指挥系统和应急救援队伍，配备足够的应急救援器材和装备。

十、安全检查

企业每月至少要组织一次安全检查，检查要有明确的目的、要求、内容，计划和结果，使用安全检查表进行检查，建立安全检查台帐，并与责任制挂钩。

十一、隐患整改

企业应对安全检查所查出的问题进行原因分析，制定整改措施，落实整改时间、责任人，并对整改情况进行验证，保存相应记录。

十二、承包与租赁管理

物料运输不应承包或者租赁给不具备安全生产条件或者相应资质的单位和个人；应与承包单位、承租单位签定专门的安全生产管理协议。

十三、运输车辆

（1）车辆要有行车证、车辆按时进行年检。 （2）车辆的刹车灵敏可靠、灯光齐全完好。 （3）车辆整洁。

（4）驾驶人员要有与车辆相符合的驾驶证。

十四、骨料

（1）装载机司机持驾驶证和特种作业证上岗；

（2）装载机按时年检，刹车、转向灵活，制动、照明装置完好； （3）骨料严禁堵塞紧急疏散通道和消防通道。

十五、发货装车

（1）有良好的车辆和发货秩序；

（2）装卸工和发货员严格按照装车和发货操作规程进行操作； （3）有已装货车辆出厂行驶路线、导向警示和交通标志牌； （4）入厂司机应接受入厂安全教育。

十六、租赁车辆的管理

（1）车辆要有行车证、车辆按时进行年检。 （2）车辆的刹车灵敏可靠、灯光齐全完好。 （3）车辆整洁。

（4）驾驶人员要有与车辆相符合的驾驶证。

十七、外来车辆的管理

（1）对外来车辆的驾驶人员进行了相关安全教育。

（2）对外来车辆的安全性能进行检查，安全性能不合格的不能进入厂区

十八、检修的实施：在进行检维修作业时，应执行下列程序：

1、检维修前：

（1）进行危险、有害因素识别； （2）编制检维修方案；

（3）办理工艺、设备设施交付检维修手续； （4）对检维修人员进行安全培训教育； (5)检维修前对安全控制措施进行确认；

（6）为检维修作业人员配备适当的劳动保护用品； （7）办理各种作业许可证。

2、对检维修现场进行安全检查。

3、检维修后办理检维修交付生产手续。

昆钢钢构公路运输物流项目方案昆钢钢构公司主要从事工业与民用建筑施工建设及钢结构设计、制作和施工，同时，相关多元发展商品混凝土、新型墙板、建筑装饰、机电设备检修等业务......

物流服务与管理专业校企合作实施方案一、企业简介企业介绍企业文化企业发展历程企业的规划（短期、中期规划）二、校企合作意向书1）引进校方学生为企业人力资源储备引进学历层次（......

物流安全管理调研实施方案一、调研对象范围第三方物流企业以及道路运输企业（重点零担、专线，主要针对公路货物运输的收寄、运输环节安全管理，尤其货源组织以及客户来源的管控情......

**生鲜即时配送论文范文 第四篇**

实用文档

xx物流配送有限公司运营发展方案

目 录

第一章、xx市城市配送物流背景及发展现状

一、xx城市配送的基本情况

二、xx物流业现状

三、物流行业发展存在的问题

第二章、城市配送现状分析

一、基础设施现状

二、城市配送发展现状

2．1 城市配送的基本情况 2．1．1 城市配送的定义 2．1．2 城市配送的特点

2．1．3 城市配送的目标市场 2．2 城市配送的发展情况

2．2．1 城市配送在国外的发展情况 2．2．2 城市配送在我国的发展情况 2．3 城市配送的发展趋势分析

第三章、xx市城市配送的竞争状态分析

3．1 环境分析

3．1．1 政府政策大力支持

3．1．2 配套设施建设

文案大全

实用文档

第四章、xx市城市配送解决方案

4．1xx城市物流配送中心实施方案 4．2 城市配送目标产品需求分析

4．2．1 菜篮子产品消费需求分析

4．2．2 家电消费需求分析

4．4．4．4．

文案大全 2．3 低温食品消费需求分析 2．4 家具及建材消费需求分析

2．5 图书等文代产品需求分析 2．6其他需求分析 实用文档

第一章、xx市城市配送物流背景及发展现状

一、xx城市配送的基本情况

1、区位优势。xx历来有“黔之腹，滇之喉”的美誉，是贵州省西线风景区的中心城市，距贵阳1小时车程，处于xx经济区，属贵州省中西部，北接成渝经济区，南邻南宁经济区，东连泛珠三角经济区，是泛珠三角经济区、xx经济区的交汇叠合区域，也是离东盟国家最近地区之一，区位优势突出。随着中国—东盟自由贸易区建设进程的加快，双方货物贸易、服务贸易一体化不断深化，泛珠三角经济区和东盟之间的产业转移也在加速进行。xx作为泛珠三角经济区西南区域（即广西、云南、贵州和四川）中重要结点之一，通过参与东盟自由贸易区合作，成为华南、华中、西南地区与东盟间重要的连接城市，从而在外部环境的推动和拉动下，xx市的经济发展和产业结构升级将更上一个台阶，为xx市现代服务业带来新的发展机遇。同时，随着xx经济区的逐步形成，xx与省会贵阳市及遵义、黔东南、黔南州间的协作更加紧密，将进一步拉动xx经济增长。 2、xx物流业现状

据了解，截止目前，xx工商注册的物流企业总数为2840户，其中全市注册登记的交通运输、仓储和邮政业企业309户，个体2451户；含物流综合业务的企业有63户、个体17户。据统计，截止20\_年上半年，xx货车总量已达到13796辆，运输总量为32697吨，其中大型货车1948辆，货运量17312吨；中型货车451辆，货运量1447吨；小型货车11396辆，货运量13918吨；以汽车运输为主的总货物周转量达到127076万吨公里。铁路货运总量为600多万吨。

文案大全

实用文档

3、物流行业发展存在的问题

（一）xx物流企业少、规模小、实力弱、功能单一

**生鲜即时配送论文范文 第五篇**

为做好贵公司食堂承包经营工作，特制定职如下计划书

>一、本人简历：

(略)

>二、承包优势：

1、从事餐饮行业 年，任厨师长 年，具有丰富的专业知识;

2、20xx年，主持承包食堂，得到客户的肯定与赞扬，具有承包大企业食堂的管理经验。

3、拥有一支经验丰富的厨师队伍，能制作鲁菜、川菜等多种菜式，适应范围广，可以满足不同口味的需求。

>三、承包成本分析(具体见下表)

合计，以500人就餐为例，每月节约费用约为19000元，一年为贵公司最少节省万元

>四、合作方式：

1、贵公司提供厨房、餐厅、厨具设备、及水、电、燃料费用。(或可根据贵方的实际情况另定)

2、贵公司有条件尽量提供员工住宿房间。

3、承包期间必须添置或需要更换的厨房设备，由我方提出申请，经贵公司同意后并负责添置，经营期间如人为损坏，由我方照价赔偿，自然损耗除外。

4、食堂工作人员的工资、福利及其它费用由我方负责。

>五、结算方式：

以刷卡实际发生额结算，一个月结算一次。

>六、操作管理流程：

(一)、食堂员工实行岗位责任制，各负其责、相互配合，共同监督。

(二)、原材料采购

1、周期菜单计划：根据厨师科学搭配，提前一周交付厂方核定。

2、做到新鲜质优达到国家食品卫生标准，首先所有食品原材料都采购于正规厂家、进行原料选择，油类来自大卖场的正规品牌、肉类跟正规宰场洽购、并每天提供检疫证明，蔬菜采购蔬菜基地。大米、调料品来自符合有关标准的单位。食品实行xxx四不xxx制度;A采购员不买腐烂变质、过期或三无原料;B保管验收员不收腐烂、过期或三无原料;C加工人员不用、过期或三无原料;D服务人员不卖、过期或三无食品。

(三)、食品验收

每天由主管人员专门验收，确保不短斤少两，蔬菜感观好、新鲜;荤菜不变质;调料符合规格要求，在保质期内。

(四)、食品置放加工与清洗

1、食品置放

蔬菜、荤菜全部上架，不直接落地。荤菜放进冰箱，未加工食品和已加工食品分开摆放，并定点、整齐。按照卫生标准，有明显标识登记，生产日期。食品存放实行xxx三隔离xxx：A 生熟隔离; B食品与杂物、药物隔离;C成品与半成品隔离

(1)肉等易腐食品的保存必须低温冷藏，食品化冰之后严禁二次冷冻。

(2)大米等易霉食品的储存注意干燥防潮。

(3)油盐酱醋等调味品，加盖加罩。

(4)食品储存按入库次序、生产日期和类别，按xxx先进先出xxx原则摆列整齐。

2、食品加工

按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。

3、食品清洗

荤、素菜清洗池分开;蔬菜做到先浸泡30分钟，再清洗然后过净，荤菜在固定的池里清洗，按类摆整齐、挑清、洗净全部上架。

(五)、食品烹饪

食品烹调过程严格防止污染，半成品二次烹调时注意煮透。严格遵守食品配备、烧煮及保存时间和温度标准。

A烹饪需注意煮透煮熟;

B尽可能缩短烹饪后的菜肴周转时间，烹饪后的菜肴加盖以防污染。

C如有确实需要储存冰箱的食物，必须待彻底冷却后才能放入冰箱。

D上浆腌味的食物如果要隔天使用，不可以加入料酒、蛋，防食物变质。

E同类食品烹饪多样化。

(六)、开餐服务

1、二次更衣，洗手消毒，穿戴好整洁的衣、帽、手套和口罩。

2、放置好熟食，并加盖。

3、开餐中保持良好的服务态度，主动询问员工选择菜样，热情微笑服务。

4、开餐中派专人负责餐厅及餐桌的卫生工作。

5、开餐时间内，保证有服务员在熟食间为员工服务。

(七)餐具餐厅清洁与环境卫生

1、先把餐具、炊具分类、实行xxx四过关xxx：一刷、二洗、三消毒、四保洁，定点整齐摆放。

2、餐厅环境卫生清洁，保证桌面、地面干净并做好桌面消毒，每餐清扫，每周2次大清扫。

3、厨房卫生

(1)每天定时清洗炉灶、工作台、盛器、落水池。

(2)设施干净、光亮、无杂物、无滑腻。

(3)桌面、门窗、货架清洁无尘，地面干净 无积水，无xxx四害xxx。

(4)熟食盛器消毒后，方能使用。

(5)各种器具和抹布必须生、熟专用，并有明显标志。

(6)各种器具和抹布用后及时洗净，定位安放保洁。

(7)废弃物及时入专门盛器内并加盖，泔脚及时清理。

4、保证食堂周边地方清洁，工具定点摆放，不乱堆杂物。

(九)、冰箱、冰柜

冰箱保持里外干净，食品整齐摆放，生熟和熟食分开，熟食用保鲜膜包好。

(十)、安全教育与管理

1、上岗人员保证持有效食品从业人员健康证，上岗前严格执行卫生消毒程序。经常对员工食品卫生、安全教育，注意正确操作工具(切肉机、炉灶、液化气阀门、蒸饭箱、水、电使用)，正确使用消防器材。

2、采取制度化管理。

(十一)、离岗善后工作

要求当日值班人员检查关好水、电、液化气、门、窗，并做好记录。

>七、服务承诺：

1、严格遵守《xxx食品卫生法》的规定，所有的厨房人员一律凭有效的xxx健康证xxx上岗，每年统一体检身体。

2、开展灵活多样的服务方式：如加班、夜宵、节日聚餐、干部用餐等，针对贵公司员工伙食的实际需求，制定不同的伙食方案，让员工用得安心、吃得放心。

3、每周菜谱由营养师专业调配，使营养结构更合理。

4、了解员工意见，根据员工反馈的信息不断加以改进

>八、管理方式：

1、我方在提供饭菜时如有杂物，员工有权要求退换，我方无条件执行，并向各人解释、道歉。

2、若我方提供不洁食物造成贵方人员食物中毒的，或造成其他不良后果的,责任经有关部门认定,由责任方负责。

3、我方员工必须遵守贵方厂规厂纪，若有违反受贵方处理。

4、承包期间我方服从管理及检查，如遇处罚应接受并赔偿。

通过以上的计划，我相信我有能力能经营管理好贵公司的员工食堂，肯请贵公司给我这次合作的机会，我将以最大的努力和最大的诚意来为贵公司员工服务。

**生鲜即时配送论文范文 第六篇**

20\_年是公司实施“立足皖南，拓展安徽”发展战略的重要一年，在董事会和总经理室的正确领导下，广大干部员工发扬“团结，敬业，开拓，求实”的企业精神，重抓门店扩张，拓展采购渠道，培养务实团队，齐心协力，奋勇拼搏，促使企业保持了较好、较快的发展，各项工作基本完成了年初既定的目标。

一、20\_年国内经济形势分析

1、国内经济形势。受金融危机影响，第一季度经济增长缓慢，随着国家出台一系列应对危机和拉动内需政策的落实，从4月份开始国内经济形势好转，消费者信心指数止跌回升，二、三、四季度经济呈现环比增长，20\_年预计全国gdp增长实现保8%目标。其中：社会消费品零售总额的增长一枝独秀，同去年相比增速达到16%。20\_年安徽全省gdp增长预计达到11%，比全国高出3个百分点。其中：社会消费品零售总额同比增长％。城市零售额增长，县及县以下零售额增长。今年首次出现农村消费增长高于城市消费增长。

2、超市业发展形势。综观20\_年的超市业发展出现四个特点

（1）第一季度销售疲软，二、三、四季度开始呈现环比增长。20\_年促销力度同比增强，零售毛利有所下降。

（2）品牌超市纷纷抢占二、三级市场，经济相对落后但潜力巨大的中部地区已成为商家拓展、争夺热土，从20\_年二季度后来势凶猛。

（3）品牌超市在一、二级市场优势突出、稳固，地方性龙头超市在二、三级市场具有区域竞争优势。

（4）二、三级市场超市企业将进入第二轮“洗牌”。为追求新的赢利模式多数超市进行多业态的经营拓展。

二、20\_年公司各项数据分析

20\_年安徽公司商品销售总额为亿元，创利税1100万元，同比增长67%；完成销售扣税毛利2916万元，扣税毛利率,同比下降个百分点；综合毛利达到5920万元，完成全年计划的95%，综合毛利率为；公司的利润总额达到了300万元

三、20\_年公司主要工作业绩

（一）加快门店拓展，抢占市场先机

**生鲜即时配送论文范文 第七篇**

>一、运营模式

1、职工食堂是员工福利的一部分，不以盈利为目的，旨在给员工提供方便、干净、健康、可口的饭菜，费用支出以公司补贴为主要来源。

2、职工食堂实行班长负责制，对最高管理者负责，并接受全体员工的监督。

3、职工食堂为班组建制，设班长一名，主厨一名，面案一名，帮厨若干名，清洁工一名。

4、食堂所有物料采购由公司物资供应部门专人负责，xxx负责监管。

5、食堂设一名兼职库管员，负责物料的保管和出入库，并设立账目，定期盘点。

6、财务部负责发放车间餐，负责办理饭卡，负责核查食堂往来账务，结算采购支出。

7、办公室负责监督食堂有关制度执行情况。

>二、岗位职责

(一)班长职责

1、负责主持职工食堂的全面工作，是食堂安全、卫生长一责任人。

2、主动收集本厨房餐厅人员对改善伙食提出的建议，收集就餐人员的意见，及时提出改进意见，不断提高服务质量。

3、做好所属员工的培养、培训、考核、调配工作，提高员工的素质，调动员工的积极性。

4、熟悉厨房和餐厅的全面工作，协同主厨制定每周菜谱，经常调整食品搭配，公布每周食谱，负责食谱落实。

5、抓好原材料的保管、做到物尽其用，减少浪费。

6、及时传达上级的指示和意图，听取下属的工作汇报，及时掌握和解决存在的问题，定期向主管领导报告和请示工作。

7、严格执行《食品卫生法》，抓好食品质量，防止出现食品变质和食物中毒。

8、负责检查食品卫生、厨具卫生、厨房卫生、餐厅卫生和员工个人卫生。

9、负责所属员工的考勤，合理安排员工工作。

10、负责维持就餐秩序，巡视监督就餐人员是否按规定就餐。

(二)主厨职责

1、负责带领助厨按菜谱完成每顿饭菜的烹调制作，保证按时开饭。

2、精通本职业务，科学安排食谱，适时调整菜谱。

3、协助监督食品采购，把好货物验收，控制成本，防止出现漏洞。

4、抓好原材料的保管、做到物尽其用，减少浪费。

5、及时补充各菜式、米饭、汤水工作，保证就餐人员在规定时间内能获得满意的饭菜。

6、抓好食品卫生、厨具卫生、厨房卫生，严格执行《食品卫生法》，抓好食品卫生质量，防止出现食品变质和食品中素。

7、贯彻执行国家有关食品卫生、安全、消防的有关法律法规及

公司的有关规定。

(三)服务员职责

1、分菜做到分量均匀，动作快捷，一视同仁，热情待客，为就餐人员提供良好的服务。

2、监督就餐人员的划卡、收餐票工作，做好每餐就餐人数统计。

3、及时补充各菜式、米饭、汤水工作，保证就餐人员在规定时间内能获得满意的食品。

4、完成主管领导布置的其他工作。

(四)采购员职责

1、熟悉货源情况，根据采购计划或主管的安排，及时采购回所需物品和原材料。

2、熟悉并严格执行《食品卫生法》，拒绝采购发霉、变质、腐烂及被有害物质污染的食品及原材料。

3、搞好市场物价调查，及时掌握市场价格、货源渠道，保证所购物品及原材料质优价廉。

4、采购的物品及原材料必须当天填好入库单，交保管员验收入库。

5、严格遵守财务制度，做到发票与实物相符，手续完善，结算及时准确。

6、积极参与餐厅管理，主动提供市场信息，根据市场变化提出合理化的采购建议。

(五)保管员职责

1、对采购的食品及各种原材料做好验收入库，需过秤的要过称，需计件的要核对清楚。

2、库内食品及原材料要分类存放，摆放整齐，标记明显，建立原材料进出账簿，保证帐实相符。

3、同类材料凭领料单，按先进先出的原则做好发料工作。

4、库内常备食品、原材料储备有定额，及时做好申购计划。

5、要加强所存食品、原材料的管理，确保不生虫、不霉变，防止腐烂变质，最大限度地减少损失。

6、定期做好物资清点。

7、完成领导交办的其他工作任务。

>三、食堂工作人员管理

1、工作人员应严格遵守公司的一切规章制度，不迟到、不早退、有事提前请假，未经同意不得擅自离开工作岗位。班长做好考勤记录。

2、工作人员要服从工作分配，保质保量地完成本职工作，同时要团结一致，互相帮助，搞好协作。

3、工作人员要讲究职业道德，牢固树立服务意识，主动热情，礼貌待人，热爱本职，文明服务。

4、工作人员不得私拿、私分、私吃主副食品，凡违反者，要双倍补偿并视情节轻重处以罚款，直至辞退。

5、爱护食堂的一切设备、餐具，保持所有用具清洁卫生，完好无损。

6、食堂所有工作人员必须注意个人卫生，做到勤洗手，剪指甲、勤换洗工作服，工作时要穿工作衣帽，严禁穿拖鞋、短裤、赤膊等。

7、食堂所有工作人员必须持健康证、上岗证等相关证件，每年到指定医院进行一次健康检查，检查不合格者，立即调离食堂。

8、所有工作人员若临时患有化脓性皮肤病时，必须立即停止工作，请假治疗。

9、做好安全工作，使用炊事器具或用具必须严格遵守操作规定，防止事故的发生，非相关人员不得进入厨房。

10、下班前，要关好门窗，检查各类电源开关设备，做好防盗工作。

>四、用餐人员管理

1、就餐人员凭财务部发放的饭票和饭卡用餐。饭票分早、中晚三种，只在当时当次有效，过期一律作废。凡持饭卡者每吃一顿饭刷一次卡。

2、自觉遵守就餐秩序，尊重餐厅工作人员的劳动，做到文明就餐，按先后顺序排队打饭，不得拥挤、插队，自觉服从餐厅人员的管理。

3、就餐人员必须在餐厅就餐，不得将食品饭菜带出餐厅。

4、餐厅内严禁酗酒，不得吸烟、随地吐痰、大声喧哗。

5、爱护餐厅的公共设施及公物，不得随意搬动及损坏餐桌、餐凳，不准蹲在餐凳上用餐。

6、讲究卫生，自觉保持餐厅的整洁，不得将饭菜、汤等洒泼在餐桌、椅和地上。

7、厉行节约，杜绝浪费，根据个人饭量领取饭菜，不得少吃多要，不准剩饭菜。

>五、采购及库房管理

1、食堂库管员应至少提前半个工作日将采购计划单提交给采购员，采购员凭库管员开出的采购单在规定时间内完成采购，不得延误使用。严禁采购腐烂、变质食物。

2、采购员采购用品后交库管员入库，库管员查验物品后开具入库单，入库单一式三份，财务、仓管和采购各一联。

**生鲜即时配送论文范文 第八篇**

自建物流体系配送模式适用于规模较大的连锁超市,社区生鲜超市根据自身的情况,结合门店分布的区位,自己筹建配送中心,属于超市的一个部门,由超市总部进行统一管理,以保证各个门店的配送需求.

自建物流配送体系的优势在于：首先,能及时准确的满足各个生鲜超市门店的需求,节约物流环节的成本,降低损失,提高论文范文优势；其次,不用等待物流公司安排发货,降低对其他企业的依赖度,提高时效性；再次,可以保证对生鲜产品进行有效的冷链运输,控制温度,保证各个环节产品的质量；第四,还可以提高自身企业信息流的流动速度,防止与外界的交叉泄密.

自建物流体系的劣势在于：第一,增加了社区生鲜超市的固定论文范文投入,配送中心可能会由于论文范文原因运转不顺畅,不能实现规模效应；第二,自建配送体系的资源有限,无法得到充分利用,比如旺季的时候配送部不过来,淡季的时候又闲置下来.

**生鲜即时配送论文范文 第九篇**

物流方案设计与实施简介

一、通辽物流园区服务系统功能及规划

1、基本服务功能：通辽集装箱中转、公—铁—海联运、门到门运输、一关三检、泊车、配载、仓储、理货、配送、包装、装卸搬运、信息服务、物流电子商务、物流车货全程GPS实时定位跟踪；

2、配套服务功能：货运代理、报关报检、车辆保养、修理、配件供应、整车销售、金融、保险、通讯、餐饮住宿、认证；

3、规划延伸功能：海关监管库、保税仓储、保税加工、工商、税务、货物调剂、多类种物资仓储、零担班线、物流相关技术研发、物流方案设计、物流咨询培训服务；

4、20\_年-20\_年近期物流规划

为实现通辽第一运输有限公司发展的战略目标，公司规划“十二五”期间，集中精力建设。依托园区服务水平，与锦州港、大连港等集装箱口岸建立物流大通道的合作关系，进一步细化物流方案，制定可行性、科学性的物流流程规范，措施要慎密、得当，避免重复短途物流成本，形成安全、快捷、低耗、高效的物流运输模式，切实发挥出通辽物流园区的作用。 ①为实现通辽第一运输有限公司发展的近期发展目标，公司规划“十二五”期间，集中精力建设：通辽物流园区物流仓储中心。项目计划占地面积3万平方米，投资8000万元。本项目建立现代化、高标准、规模化的物流仓储中心将满足客户在国标库、恒温库、智能库上的仓储需求，填补通辽市在国家级标准化仓储项目上的空白。

②整合红光大道以南，民航路西50000平方米土地，扩大建设现物流园区泊车场及配货站，以满足物流需求。

③在开发区综合物流园区西，通辽内陆港北，建设100亩运输陆港。经过十二五期间的努力，把企业打造成为南开北联、承东接西、路港联运、通关达海的内陆中转口岸和陆港中枢。为通辽市乃至内蒙古东部区现代物流园发展作出应有贡献。

二、通辽物流信息平台总体设计规划

**生鲜即时配送论文范文 第十篇**

为加强工厂食品卫生安全管理，严防食源性公共卫生事故发生，结合工厂实际情况，特制定本方案。

>一、配送与自购的对比

1、配送：质量及卫生有保障，可追究责任;配送种类齐全;大批量采购价格便宜，降低采购人力成本及油费;月结30天，可保证工厂资金周转顺畅。

2、自购：菜单价较高;零散采购菜单价较高、质量没保障，无法追究责任;每天派出三个人采购，增加人力成本。

>二、配送范围

列入统一配送的食品原料为工厂食堂所需的所有食品原料(含主副食、荤素菜、调味品等)。

>三、实施方式

将配送的食品原料分为定型包装类(米、面、油、调味品等)和生鲜食品类(蔬菜、肉、禽、蛋、水产及豆制品等)两大类，通过集中招投标形式分别进行公开招标，时限为20XX年7月20日至20XX年7月31日。

凡符合配送准入条件的公司均可报名参与竞标，参与竞标公司凭综合实力、服务承诺和竞价情况，获得配送资格。

>四、招标程序

(一)信息发布。

按招标程序将食品统一配送的信息、企业准入条件、招标内容和竞标时间。

(二)开展招标。

报名参加招投标的公司必须在3家以上，不足3家的可采取竞争性谈判方式确定中标企业。

评标小组由工厂领导和后勤部门的专业人员组成，对参加竞标企业的规模、信誉、产品质量、配送能力和价格进行评审。

本着公平、公正、公开和竞价的\'原则，决定配送中标公司。

(三)签订合同。

中标企业必须按照东莞食品安全文件要求，与工厂签订安全承诺书和合同。

>五、配送要求

配送公司按合同要求对食品价格、每日采购需求量进行确认，配送企业接受配送任务后，应按合同要求，向工厂提供优质、新鲜的货物。

配送产品应取得食品生产许可证的必须有“QS”标志，并要求索取质量检验报告，未列入生产许可目录的应符合国家有关标准要求。

配送时间一般在每天早上7：30分前到达食堂。

配送公司要配置“配送专用车”，凭专用通行证进出工厂。

蔬菜、肉类等鲜活食品必须当日配送，其余食品原料可视工厂实际需求酌情配送，确保工厂食品新鲜、优质、安全可靠。

企业配送食品原料价格应低于当月物价部门提供的市场价格。

对于质量有问题的食品要保证退货，并及时更换符合质量标准的食品。

要努力提高有关工作人员的服务水平，不得强制向工厂配送不符质量标准的食品，对出现有关质量问题按合同相关事宜处理。

>六、保障措施

1、建立组织，加强领导。

为了做好工厂食堂食品原料统一配送工作，特成立由吴景朋任组长，彭峰、熊业英、韩前兵、童永辉、冯沛强、蔡佳林为成员的工厂食堂食品原料配送工作领导小组。

2、明确职责，严格管理。

吴景朋负责对工厂食堂用餐人数等情况进行调查摸底，通过公开招标信息的发布与联系，与配送企业签订合同;及时掌握工厂食堂食品统一配送工作的开展情况。

彭峰负责参与配送公司招标过程和配送食品价格的监督。

负责建立健全工厂食堂的财务管理制度，规范食堂收入和成本支出的核算，加强对工厂食堂财务的监督与管理。

熊业英负责建立并完善工厂食堂进货台账，并妥善保管配送企业提交的产品合格证和检验检疫报告等材料，建立好台账。

XXX负责根据物价部门的市场价格，对配送企业报送的食品价格进行核定，确保配送价格符合合同要求(低于市场价格)，防止利益链产生。

保安队长前兵、厨师童永辉、冯沛强、蔡佳林负责对配送食品原料的质量审核，对于不符合质量要求的食品原料要拒绝签收;对配送工作中出现的问题要及时向配送公司反映，及时沟通解决。

公司每天派出一名员工监督食品配送验收工作。

3、健全制度，加大监管。

(一)配送服务质量评议制度。

工厂食堂食品原料配送工作领导小组将个月对配送公司在配送过程中的食品质量、食品价格、服务质量、合同执行情况、承诺兑现等方面进行综合评议。

(二)责任追究制度。

工厂食堂食品原料配送工作领导小组将定期或不定期地深入工厂食堂和配送企业，对食堂食品配送工作进行督查。

对配送公司提供不合格产品或不按要求配送，影响员工正常就餐的，将按合同约定酌情扣除履约保证金;情节严重的取消配送资格，没收履约保证金;造成责任事故的将追究其法律责任。

(三)建立退出机制。

如发生配送食品质量引发食品安全事故、工厂连续两次评议结果满意率低于50%，按合同约定取消该公司食堂食品配送资格。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！