

基于国企后勤食堂管理相关问题探讨

张申

南京地铁运营有限责任公司

DOI:10.12238/ems.v6i9.8920

[摘要] 本文通过对国企后勤食堂管理现状及问题的深入分析,探讨了提升管理水平的具体策略。研究发现,当前国企食堂在管理体制、成本控制和食品安全方面存在诸多不足。笔者提出了提升人员素质、严格把关成本控制、调整饮食结构、强化管理理念以及强化内部监督等建议,以期优化食堂运营,提升员工满意度。这些建议旨在通过科学的管理和创新模式,实现食堂管理的规范化、信息化和精细化,最终为国企的稳定运行提供有力保障。

[关键词] 国有企业; 后勤管理; 食堂管理

Discussion on Management Issues of Logistics Cafeteria in State owned Enterprises

Zhang Shen

Nanjing Metro Operation Co., Ltd

[Abstract] This article conducts an in-depth analysis of the current situation and problems of logistics canteen management in state-owned enterprises, and explores specific strategies to improve management level. Research has found that there are many deficiencies in the management system, cost control, and food safety of state-owned enterprise canteens. The author proposes suggestions to improve personnel quality, strictly control costs, adjust food structure, strengthen management concepts, and enhance internal supervision, in order to optimize cafeteria operations and improve employee satisfaction. These suggestions aim to achieve standardization, informatization, and refinement of canteen management through scientific management and innovative models, ultimately providing strong guarantees for the stable operation of state-owned enterprises.

[Keywords] state-owned enterprises; Logistics management; Canteen management

国有企业后勤食堂管理作为企业后勤保障的重要组成部分,直接影响员工的日常生活质量和工作效率。随着社会经济的发展 and 人们生活水平的提高,员工对食堂的需求已从单纯的吃饱转向吃得健康、吃得放心。然而,当前不少国企后

勤食堂在管理体制、成本控制和食品安全方面仍存在诸多问题。解决这些问题,提升食堂管理水平,是提高员工满意度、增强企业凝聚力和提升企业整体形象的关键。

一、国企后勤食堂管理的重要性

1. 提高员工满意度

国企后勤食堂管理直接关系到员工的日常饮食质量，是员工工作生活中的重要组成部分。一个管理良好的食堂能够提供营养丰富、卫生安全的食品，满足员工对健康饮食的需求，从而提升员工的工作满意度和幸福感。这种满意度的提升不仅有助于提高员工的工作积极性和生产效率，还能增强企业的凝聚力和向心力。

2. 保障食品安全

食品安全是后勤食堂管理的核心问题之一。国企后勤食堂如果能够严格控制食材采购、加工和储存环节的卫生标准，就能有效减少食品安全事故的发生，确保员工的身体健康。食品安全不仅是企业社会责任的重要体现，也是维护员工基本权益的必要措施。食品安全问题一旦出现，不仅会影响员工的健康，还可能引发法律纠纷和公众信任危机，给企业带来负面影响。

3. 提升企业形象

后勤食堂的管理水平在一定程度上反映了企业的管理能力和文化建设水平。一个环境整洁、管理规范、服务优质的食堂，可以展示企业的良好形象，提升企业的美誉度。同时，良好的食堂管理也能为企业吸引和留住优秀人才，形成良好的企业文化氛围。相反，管理混乱、服务质量差的食堂则会给员工留下负面印象，影响企业的声誉和市场竞争力。

二、国企食堂的经营模式

1. 直接管理

在直接管理模式下，国有企业通过内部机构对食堂进行全面管理和运营。这种模式要求企业设立专门的后勤管理部门，负责食堂的日常运营，包括采购、人员管理、卫生监督和财务管理等各个环节。企业可以通过直接管理来掌控食堂的服务质量和成本控制，从而达到优化资源配置的目的。

企业内部的后厨管理部门通常由专业人员组成，他们熟悉企业的内部运作和员工需求，能够根据具体情况制定相应的管理措施。通过直接管理，企业可以灵活调整食堂的菜单

和服务时间，以适应员工的工作安排和饮食习惯。此外，直接管理还可以促进企业文化的建设，因为企业能够通过食堂这一平台，组织各种员工活动，增强员工的归属感和凝聚力。

然而，直接管理模式也面临一些挑战。企业需要投入大量的人力和财力来维持食堂的正常运转，管理成本相对较高。同时，管理者需要具备较高的专业素养和丰富的管理经验，以应对食堂管理中的各种问题。因此，选择直接管理模式的企业，需要在管理体系和人才培养方面下功夫，以确保食堂运营的顺畅和高效。

2. 对内承包模式

对内承包模式是指企业将食堂的管理和运营承包给内部的一个或多个独立的经营实体，这些实体可以是员工组成的团队或企业的内部创业单位。承包方按照合同约定，自主经营食堂，并向企业支付一定的承包费用。这种模式下，企业不再直接参与食堂的具体管理，而是通过合同约定和绩效考核来管理承包方。

对内承包模式的优势在于灵活性和激励性。承包方作为独立的经营实体，拥有更大的自主权，可以根据市场需求和员工反馈灵活调整经营策略，从而提高食堂的运营效率。同时，承包方的收入与其经营绩效直接挂钩，这种利益驱动机制可以激励承包方提高服务质量，降低运营成本，进而实现盈利目标。

对内承包模式还可以减轻企业的管理负担。企业只需进行宏观管理和监督，确保承包方按照合同要求提供服务，而不必投入大量资源进行日常管理。这种模式有助于企业专注于核心业务，提高整体运营效率。

但对内承包模式也存在一定的风险。承包方的管理水平和服务质量直接影响食堂的运营效果，企业需要通过严格的合同条款和绩效考核机制，确保承包方履行合同义务。此外，企业还需定期进行监督检查，以防止食品安全和服务质量问题的发生。

三、关于国企后勤食堂管理的建议

1. 提升人员素质，确保食品安全

提高食堂管理人员和工作人员的素质，是保障食品安全的基础。企业应定期组织专业培训，内容涵盖食品卫生知识、操作规范以及应急处理等方面，使员工掌握必要的技能和知识。通过培训，可以增强员工的食品安全意识，提升他们的专业水平。此外，企业可以建立考核机制，对员工的工作表现进行评价，并将考核结果与薪酬挂钩，激励员工自觉遵守食品安全操作规程。招聘时，企业应优先选择有相关工作经验和职业资格的人员，从源头上保证员工队伍的专业性和稳定性。

2. 严格把关，强化成本控制

强化成本控制是提升食堂经济效益的重要手段。企业应建立科学的成本核算体系，对食材采购、库存管理、食品加工等环节进行严格把关。采购环节，应选择信誉良好的供应商，采用集中采购的方式，以获取更优惠的价格，同时要建立严格的验收标准，保证食材质量。库存管理方面，应合理安排采购量，避免食材浪费。加工环节，应精细化管理，减少生产过程中的损耗。通过这些措施，企业可以有效控制成本，提高食堂的运营效率。

3. 调整饮食结构，提高服务质量

调整饮食结构是满足员工多样化需求的重要措施。企业应根据员工的饮食偏好和营养需求，设计多样化的菜品，提高餐饮质量。定期开展员工满意度调查，收集意见和建议，不断改进和优化菜单。引入现代营养理念，搭配健康均衡的饮食结构，提供更多低脂、低糖、高纤维的食物选择。同时，企业可以增加特色餐饮和主题餐饮活动，丰富员工的用餐体验。在服务质量方面，企业应提升食堂环境卫生，优化服务流程，提高员工的用餐舒适度。通过这些努力，企业可以营造一个健康、愉悦的就餐环境，提高员工的整体满意度。

4. 强化管理理念，开创全新模式

强化管理理念是提升食堂管理水平的基础。企业应倡导科学、规范的管理理念，推动管理创新。引入先进的管理工

具和技术，如信息化管理系统，实现对食堂运营的全方位监控和数据分析。通过信息化手段，企业可以实时掌握食堂的采购、库存、销售等各项数据，及时调整经营策略，提高管理效率。还可以推广精益管理理念，注重细节管理，持续改进工作流程，减少浪费，提升服务质量。同时，企业应鼓励员工参与管理创新，激发他们的工作积极性和创造力。通过这些措施，企业可以开创全新的管理模式，提升食堂的整体运营水平。

5. 强化内部监督管理，规避风险隐患

强化内部监督管理是规避风险隐患的有效手段。企业应建立健全的监督管理机制，对食堂的各个环节进行全程监督。设立专门的监督部门，定期对食堂进行检查和评估，发现问题及时整改。制定严格的操作规程和标准，确保每个环节都有章可循、有据可依。利用现代科技手段，如视频监控系统，实现对关键环节的实时监控，防范潜在风险。此外，企业可以建立内部举报机制，鼓励员工对发现的问题进行举报，及时解决隐患。通过这些举措，企业可以有效规避风险，保障食堂的安全和稳定运行。

四、结语

通过对国企后勤食堂管理的系统研究，笔者总结出几项切实可行的改进策略。首先，提升人员素质和强化食品安全，是保障食堂运营的基础。其次，严格把关成本控制，有助于提高经济效益。调整饮食结构和优化服务质量，则可以显著提升员工的用餐体验。此外，创新管理理念和模式，能够推动食堂管理的现代化和信息化。最后，强化内部监督和风险管理，是食堂长效运营的关键。这些措施的实施，将有效改善食堂管理现状，提升员工满意度，助力企业的健康发展。

[参考文献]

- [1] 胡祥龙. 高校后勤社会化下的食堂管理研究[J]. 中国食品, 2023 (08): 94-96.
- [2] 杨生高. 机关食堂管理研究及讨论[J]. 办公室业务, 2020 (08): 42+45.