

普  
华  
经  
管

正略钧策  
ADFAITH



企业精益化管理丛书

# 餐饮企业

## 精益化管理工具箱

姜上泉 编著

生产效能优化与精益控制

科学化的流程与规范化的制度

 人民邮电出版社  
POSTS & TELECOM PRESS



中国出版集团  
人民邮电出版社

# 餐饮企业

经营与管理工具箱

张其成 主编

中国出版集团  
人民邮电出版社

中国出版集团  
人民邮电出版社

中国出版集团  
人民邮电出版社

企业精益化管理丛书

# 餐饮企业精益化管理 工具箱

姜上泉 编著

人民邮电出版社  
北京

## 图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮企业精益化管理工具箱 / 姜上泉编著. —北京: 人民邮电出版社, 2009. 7  
(企业精益化管理丛书)  
ISBN 978-7-115-20028-0

I. 餐… II. 姜… III. 饮食业—企业管理 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 106550 号

## 内 容 提 要

本书基于系统化精益控制的管理理念, 从餐饮企业的环境卫生管理、顾客服务管理、食品原料管理、厨房管理、宴会管理、营销管理、设备与安全管理、成本管理、人力资源管理、行政后勤管理 10 个方面, 全面阐述了餐饮企业精益化管理各个环节的核心工作。全书通过大量的图表, 生动、直观地将餐饮企业精益化管理的要点、流程、制度、标准详细地展现出来, 并为读者提供了相应的表格等工具, 便于读者迅速掌握工作的核心与关键, 在轻松阅读中得到启发与提高, 并将所学知识运用到实际工作中。

本书是一本全面、专业的餐饮企业管理工具箱, 适合餐饮企业各级管理人员阅读和使用。

### 企业精益化管理丛书 餐饮企业精益化管理工具箱

- 
- ◆ 编 著 姜上泉  
责任编辑 张国良
  - ◆ 人民邮电出版社出版发行 北京市崇文区夕照寺街 14 号  
邮编 100061 电子函件 315@ptpress.com.cn  
网址 <http://www.ptpress.com.cn>  
北京艺辉印刷有限公司印刷
  - ◆ 开本: 787 × 1092 1/16  
印张: 27.25 2009 年 7 月第 1 版  
字数: 400 千字 2009 年 7 月北京第 1 次印刷

ISBN 978-7-115-20028-0/F

---

定 价: 55.00 元

读者服务热线: (010) 67129879 印装质量热线: (010) 67129223

反盗版热线: (010) 67171154

## 前 言

目前,我国许多企业正经受着全球金融动荡所造成的强烈冲击。企业要在这种复杂、动荡的局面下保持稳健生存和发展,就必须通过规范化、精益化控制的管理机制,不断降低成本、增加投入产出的价值比,通过提高组织运转的效能,增强组织在动荡环境下的生命力和竞争力。

本丛书是一套旨在帮助企业推行精益控制、优化经营效能的指导性工具书。对当今企业来说,本丛书的价值突出体现在以下几个方面。

◎**管理系统再造**。本丛书梳理了企业基础管理工作的各个关键要点,为企业管理的升级或再造工作提供了一个系统的、业务支持型的基础管理结构性框架。

企业的结构、性质以及管理模式虽然千差万别,但其基础管理是基本一致的,包括规章制度、执行标准、执行流程、内部控制体系以及具体的量化跟踪方式五个方面的重要工作。本丛书从基础管理的这些内在要求出发,结合不同类型的企业的作业流程,给出了完整的、健全的精益控制系统。

◎**流程化作业**。本丛书从系统管理的要求出发,清晰地界定了企业的作业流程,确保工作得到有序执行,减少不必要的内部磨合损耗。

本丛书广泛借鉴了行业内优秀企业的流程规范,严格按照各行业企业的标准作业流程,建立了一套包括业务执行和管理协调在内的流程体系。

◎**标准化执行**。本丛书提供了规范化的作业标准,为企业的高效作业提供保障,减少企业运营的生产资源沉没成本。

本丛书在严格界定企业作业流程的基础上,同时参考国内外优秀企业的作业标准细化量化方法,给出了规范化的执行标准。

◎**精益化控制**。本丛书提供了清晰的精益控制要点,匹配精细化的作业流程、针对性的作业标准和准确的管理制度,帮助企业实现人员高效化、工作条理化、管理规范化。

清晰、系统化的精益控制管理模式,可以从多方面优化企业的运营效能,给企业的健康发展提供动力。同时,建立作业流程、标准并实施强有力的内控体系,则是精益控制管理模式得以严格执行的基础。两者的结合将有力地提升企业的竞争力。

《餐饮企业精益化管理工具箱》是“企业精益化管理丛书”中的一本。本书基于系统化精益控制的管理理念和餐饮企业管理工作的基本要求及实施步骤，重点讲述了餐饮企业环境卫生管理、顾客服务、食品原料管理、厨房管理、宴会服务、营销、设备与安全管理、成本控制、人力资源管理、行政后勤管理等重点环节的精益控制要点、流程、标准等，并提供了相应的表格等工具，是一本专业、全面的餐饮企业管理工具书。

在本书的编写过程中，林海、刘耿、齐忠玉、沈方楠、杨兴文、杨玉柱、杨智斌、孙海芳、陈凌云、孙健、戴宇剑、洪少生、孙丽、冯彬、孙九莲、吴发明、杨靖、孙东风、陈凌飞、孙科柳、曾建英、宋莹莹、李春燕、石强、郑悠然、张强强、杨海燕、陈晖等人参与了资料的整理和部分章节的编写工作，全书由姜上泉统撰定稿。

## 目 录

<b>第一章 餐饮企业环境卫生管理精益控制执行全案</b> .....	1
<b>第一节 餐饮企业餐厅环境设计管理精益控制与执行</b> .....	3
一、餐饮企业餐厅环境设计管理精益控制要点 .....	3
二、餐饮企业餐厅环境设计精益控制流程 .....	6
三、餐饮企业餐厅环境设计精益控制标准 .....	7
四、餐饮企业绿色饭店精益控制标准 .....	8
<b>第二节 餐饮企业环境卫生管理精益控制与执行</b> .....	10
一、餐饮企业环境卫生管理精益控制要点 .....	10
二、餐饮企业公共环境卫生清洁精益控制流程 .....	12
三、餐饮企业设备用具卫生清洁精益控制流程 .....	20
四、餐饮企业餐厅环境卫生精益控制标准 .....	28
五、餐饮企业卫生精益控制管理制度 .....	31
六、餐饮企业公共环境卫生精益控制管理制度 .....	35
七、餐饮企业环境卫生知识培训精益控制工具箱 .....	37
<b>第三节 餐饮企业员工卫生管理精益控制与执行</b> .....	38
一、餐饮企业员工卫生管理精益控制要点 .....	38
二、餐饮企业员工卫生精益控制管理制度 .....	39
三、餐饮企业员工健康检查精益控制管理制度 .....	41
四、餐饮企业员工卫生管理精益控制工具箱 .....	42
<b>第四节 餐饮企业卫生检查管理精益控制与执行</b> .....	43
一、餐饮企业卫生检查管理精益控制要点 .....	43
二、餐饮企业卫生检查管理精益控制标准 .....	44
三、餐饮企业卫生检查精益控制管理制度 .....	45
四、餐饮企业卫生检查管理精益控制工具箱 .....	47
<b>第二章 餐饮企业顾客服务管理精益控制执行全案</b> .....	49
<b>第一节 餐饮企业顾客迎送管理精益控制与执行</b> .....	51

一、餐饮企业顾客迎送管理精益控制要点 .....	51
二、餐饮企业顾客迎送管理精益控制流程 .....	52
三、餐饮企业员工工作礼仪精益控制标准 .....	53
四、餐饮企业顾客物品保管精益控制管理制度 .....	56
五、餐饮企业顾客物品保管精益控制工具箱 .....	57
第二节 餐饮企业摆台作业管理精益控制与执行 .....	58
一、餐饮企业摆台作业管理精益控制要点 .....	58
二、餐饮企业中餐宴会摆台作业精益控制流程 .....	60
三、餐饮企业西餐宴会摆台作业精益控制流程 .....	61
四、餐饮企业中餐摆台作业精益控制标准 .....	62
五、餐饮企业西餐摆台作业精益控制标准 .....	63
第三节 餐饮企业点单管理精益控制与执行 .....	65
一、餐饮企业点单管理精益控制要点 .....	65
二、餐饮企业点单服务精益控制流程 .....	67
三、餐饮企业点单管理精益控制标准 .....	68
四、餐饮企业顾客用餐服务精益控制管理制度 .....	69
五、餐饮企业点单管理精益控制工具箱 .....	71
第四节 餐饮企业收银管理精益控制与执行 .....	72
一、餐饮企业收银管理精益控制要点 .....	72
二、餐饮企业收银作业精益控制流程 .....	73
三、餐饮企业收银作业精益控制标准 .....	74
四、餐饮企业收银作业精益控制管理制度 .....	75
五、餐饮企业收银管理精益控制工具箱 .....	76
第五节 餐饮企业顾客关系管理精益控制与执行 .....	79
一、餐饮企业顾客关系管理精益控制要点 .....	79
二、餐饮企业客人投诉处理精益控制流程 .....	80
三、餐饮企业客人档案建立精益控制流程 .....	81
四、餐饮企业顾客投诉处理精益控制标准 .....	81
五、餐饮企业顾客关系精益控制管理制度 .....	84
六、餐饮企业顾客关系管理精益控制工具箱 .....	86
<b>第三章 餐饮企业食品原料管理精益控制执行全案 .....</b>	<b>89</b>
第一节 餐饮企业食品原料采购管理精益控制与执行 .....	91



一、	餐饮企业食品原料采购管理精益控制要点 .....	91
二、	餐饮企业食品原料请购审批精益控制流程 .....	95
三、	餐饮企业食品原料采购精益控制流程 .....	96
四、	餐饮企业食品原料采购管理精益控制标准 .....	97
五、	餐饮企业食品原料采购精益控制管理制度 .....	99
六、	餐饮企业食品原料采购管理精益控制工具箱 .....	102
第二节	餐饮企业食品原料验收管理精益控制与执行 .....	102
一、	餐饮企业食品原料验收管理精益控制要点 .....	102
二、	餐饮企业食品原料验收精益控制流程 .....	104
三、	餐饮企业食品原料验收精益控制标准 .....	104
四、	餐饮企业食品原料验收精益控制管理制度 .....	107
五、	餐饮企业食品原料验收精益控制工具箱 .....	108
第三节	餐饮企业食品原料储存管理精益控制与执行 .....	109
一、	餐饮企业食品原料储存管理精益控制要点 .....	109
二、	餐饮企业食品原料储存管理精益控制标准 .....	111
三、	餐饮企业食品原料储存精益控制管理制度 .....	112
四、	餐饮企业食品原料储存管理精益控制工具箱 .....	115
第四节	餐饮企业食品原料盘存管理精益控制与执行 .....	116
一、	餐饮企业食品原料盘存管理精益控制要点 .....	116
二、	餐饮企业食品原料盘点精益控制流程 .....	117
三、	餐饮企业食品原料盘存精益控制管理制度 .....	117
四、	餐饮企业食品原料盘存管理精益控制工具箱 .....	119
第五节	餐饮企业食品原料发放管理精益控制与执行 .....	120
一、	餐饮企业食品原料发放管理精益控制要点 .....	120
二、	餐饮企业食品原料领用精益控制流程 .....	120
三、	餐饮企业食品原料发放精益控制管理制度 .....	121
四、	餐饮企业食品原料发放管理精益控制工具箱 .....	122
<b>第四章</b>	<b>餐饮企业厨房管理精益控制执行全案 .....</b>	<b>123</b>
第一节	餐饮企业厨房环境设计与布局管理精益控制与执行 .....	125
一、	餐饮企业厨房环境设计与布局管理精益控制要点 .....	125
二、	餐饮企业厨房环境设计精益控制标准 .....	128
三、	餐饮企业厨房环境设计精益控制管理制度 .....	129

<b>第二节 餐饮企业厨房卫生管理精益控制与执行</b> .....	131
一、餐饮企业厨房卫生管理精益控制要点 .....	131
二、餐饮企业厨房卫生管理精益控制标准 .....	135
三、餐饮企业厨房卫生精益控制管理制度 .....	138
四、餐饮企业厨房日常工作检查精益控制管理制度 .....	142
五、餐饮企业厨房员工精益控制管理制度 .....	143
六、餐饮企业厨房卫生检查精益控制工具箱 .....	144
<b>第三节 餐饮企业厨房安全管理精益控制与执行</b> .....	146
一、餐饮企业厨房安全管理精益控制要点 .....	146
二、餐饮企业厨房安全事故预防精益控制标准 .....	147
三、餐饮企业厨房安全精益控制管理制度 .....	149
四、餐饮企业厨房安全检查精益控制工具箱 .....	150
<b>第四节 餐饮企业厨房配料作业管理精益控制与执行</b> .....	152
一、餐饮企业厨房配料作业管理精益控制要点 .....	152
二、餐饮企业厨房配料切割作业管理精益控制流程 .....	152
三、餐饮企业厨房原料配份作业管理精益控制流程 .....	153
四、餐饮企业食品粗加工精益控制流程 .....	154
五、餐饮企业厨房食品加工精益控制标准 .....	154
六、餐饮企业食品加工作业精益控制工具箱 .....	156
<b>第五节 餐饮企业食品质量管理精益控制与执行</b> .....	157
一、餐饮企业食品质量管理精益控制要点 .....	157
二、餐饮企业厨房整体生产管理精益控制流程 .....	159
三、餐饮企业厨房生产、出品管理精益控制流程 .....	160
四、餐饮企业食品质量控制管理精益控制标准 .....	161
五、餐饮企业厨房生产质量评价精益控制标准 .....	164
六、餐饮企业厨房生产质量精益控制管理制度 .....	167
七、餐饮企业食品质量管理精益控制工具箱 .....	171
<b>第五章 餐饮企业宴会管理精益控制执行全案</b> .....	173
<b>第一节 餐饮企业宴会预订管理精益控制与执行</b> .....	175
一、餐饮企业宴会预订管理精益控制要点 .....	175
二、餐饮企业宴会预订精益控制流程 .....	176
三、餐饮企业宴会准备精益控制流程 .....	177

四、餐饮企业宴会预订精益控制管理制度 .....	178
五、餐饮企业宴会预订管理精益控制工具箱 .....	180
第二节 餐饮企业中餐宴会管理精益控制与执行 .....	182
一、餐饮企业中餐宴会管理精益控制要点 .....	182
二、餐饮企业中餐宴会服务精益控制流程 .....	186
三、餐饮企业中餐宴会服务质量精益控制标准 .....	187
四、餐饮企业中餐宴会服务精益控制管理制度 .....	189
五、餐饮企业中/西餐宴会精益控制工具箱 .....	191
第三节 餐饮企业西餐宴会管理精益控制与执行 .....	194
一、餐饮企业西餐宴会管理精益控制要点 .....	194
二、餐饮企业西餐宴会服务精益控制流程 .....	197
三、餐饮企业西餐宴会服务质量精益控制标准 .....	198
四、餐饮企业西餐宴会服务精益控制管理制度 .....	200
第四节 餐饮企业自助餐会管理精益控制与执行 .....	202
一、餐饮企业自助餐会管理精益控制要点 .....	202
二、餐饮企业自助餐会服务精益控制标准 .....	203
三、餐饮企业自助餐会管理精益控制工具箱 .....	204
第五节 餐饮企业酒会管理精益控制与执行 .....	204
一、餐饮企业酒会管理精益控制要点 .....	204
二、餐饮企业酒会管理精益控制流程 .....	207
三、餐饮企业酒会服务质量精益控制标准 .....	208
四、餐饮企业酒会服务精益控制管理制度 .....	208
五、餐饮企业酒会管理精益控制工具箱 .....	210
<b>第六章 餐饮企业营销管理精益控制执行全案 .....</b>	<b>211</b>
第一节 餐饮企业营销管理精益控制与执行 .....	213
一、餐饮企业营销管理精益控制要点 .....	213
二、餐饮企业市场营销计划报批精益控制流程 .....	216
三、餐饮企业销售访问工作精益控制标准 .....	216
四、餐饮企业销售精益控制管理制度 .....	218
五、餐饮企业销售管理精益控制工具箱 .....	220
第二节 餐饮企业推销管理精益控制与执行 .....	222
一、餐饮企业推销管理精益控制要点 .....	222

二、	餐饮企业重大公关活动策划运作精益控制流程 .....	224
三、	餐饮企业广告策划运作精益控制流程 .....	225
四、	餐饮企业推销管理精益控制标准 .....	226
<b>第三节</b>	<b>餐饮企业促销管理精益控制与执行 .....</b>	<b>227</b>
一、	餐饮企业促销管理精益控制要点 .....	227
二、	餐饮企业促销作业精益控制流程 .....	229
三、	餐饮企业促销精益控制管理制度 .....	230
四、	餐饮企业促销作业精益控制工具箱 .....	233
<b>第四节</b>	<b>餐饮企业节庆、店庆、美食节营销管理精益控制与执行 .....</b>	<b>236</b>
一、	餐饮企业节庆、店庆、美食节营销管理精益控制要点 .....	236
二、	餐饮企业节庆、店庆、美食节方案策划精益控制流程 .....	238
三、	餐饮企业节庆促销方案精益控制标准 .....	239
四、	餐饮企业店庆促销方案精益控制标准 .....	241
五、	餐饮企业美食节促销方案精益控制标准 .....	242
<b>第七章</b>	<b>餐饮企业设备与安全管理精益控制执行全案 .....</b>	<b>245</b>
<b>第一节</b>	<b>餐饮企业厨房常用设备管理精益控制与执行 .....</b>	<b>247</b>
一、	餐饮企业厨房常用设备管理精益控制要点 .....	247
二、	餐饮企业常用设备管理精益控制流程 .....	249
三、	餐饮企业常用设备管理精益控制标准 .....	251
四、	餐饮企业常用设备精益控制管理制度 .....	258
五、	餐饮企业常用设备日常管理精益控制工具箱 .....	263
<b>第二节</b>	<b>餐饮企业常用餐具管理精益控制与执行 .....</b>	<b>265</b>
一、	餐饮企业常用餐具管理精益控制要点 .....	265
二、	餐饮企业常用餐具使用精益控制流程 .....	268
三、	餐饮企业餐具管理精益控制标准 .....	270
四、	餐饮企业常用餐具精益控制管理制度 .....	271
五、	餐饮企业常用餐具管理精益控制工具箱 .....	273
<b>第三节</b>	<b>餐饮企业日常安全管理精益控制与执行 .....</b>	<b>276</b>
一、	餐饮企业日常安全管理精益控制要点 .....	276
二、	餐饮企业日常安全管理精益控制流程 .....	279
三、	餐饮企业厨房设备安全管理精益控制标准 .....	281
四、	餐饮企业消防管理精益控制标准 .....	282

五、餐饮企业保安服务工作精益控制标准 .....	284
六、餐饮企业安全精益控制管理制度 .....	286
七、餐饮企业安全管理精益控制工具箱 .....	295
<b>第八章 餐饮企业成本管理精益控制执行全案 .....</b>	<b>299</b>
<b>第一节 餐饮企业产品定价管理精益控制与执行 .....</b>	<b>301</b>
一、餐饮企业产品定价管理精益控制要点 .....	301
二、餐饮企业产品定价精益控制流程 .....	303
三、餐饮企业财务出纳工作精益控制标准 .....	304
四、餐饮企业产品定价精益控制管理制度 .....	305
五、餐饮企业产品定价管理精益控制工具箱 .....	306
<b>第二节 餐饮企业收入稽核管理精益控制与执行 .....</b>	<b>309</b>
一、餐饮企业收入稽核管理精益控制要点 .....	309
二、餐饮企业收入稽核作业精益控制标准 .....	309
三、餐饮企业会计稽核精益控制管理制度 .....	311
四、餐饮企业收入稽核管理精益控制工具箱 .....	312
<b>第三节 餐饮企业成本核算管理精益控制与执行 .....</b>	<b>313</b>
一、餐饮企业成本核算管理精益控制要点 .....	313
二、餐饮企业成本核算精益控制流程 .....	318
三、餐饮企业成本核算精益控制标准 .....	320
四、餐饮企业成本核算精益控制管理制度 .....	323
五、餐饮企业成本核算管理精益控制工具箱 .....	325
<b>第四节 餐饮企业成本精益控制与执行 .....</b>	<b>327</b>
一、餐饮企业成本精益控制要点 .....	327
二、餐饮企业成本精益控制标准 .....	329
三、餐饮企业成本精益控制管理制度 .....	331
四、餐饮企业成本精益控制工具箱 .....	332
<b>第九章 餐饮企业人力资源管理精益控制执行全案 .....</b>	<b>335</b>
<b>第一节 餐饮企业员工招聘管理精益控制与执行 .....</b>	<b>337</b>
一、餐饮企业员工招聘管理精益控制要点 .....	337
二、餐饮企业员工招聘精益控制流程 .....	338
三、餐饮企业员工招聘精益控制管理制度 .....	339

四、餐饮企业员工招聘管理精益控制工具箱 .....	340
第二节 餐饮企业员工培训管理精益控制与执行 .....	343
一、餐饮企业员工培训管理精益控制要点 .....	343
二、餐饮企业员工培训精益控制流程 .....	347
三、餐饮企业员工培训精益控制管理制度 .....	348
四、餐饮企业员工培训管理精益控制工具箱 .....	350
第三节 餐饮企业员工考勤管理精益控制与执行 .....	352
一、餐饮企业员工考勤管理精益控制要点 .....	352
二、餐饮企业员工日常行为精益控制标准 .....	353
三、餐饮企业员工考勤精益控制管理制度 .....	354
四、餐饮企业员工考勤管理精益控制工具箱 .....	357
第四节 餐饮企业员工绩效管理精益控制与执行 .....	361
一、餐饮企业员工绩效管理精益控制要点 .....	361
二、餐饮企业绩效考核精益控制流程 .....	363
三、餐饮企业部门绩效考核项目精益控制标准 .....	364
四、餐饮企业员工绩效考核精益控制管理制度 .....	366
五、餐饮企业员工绩效管理精益控制工具箱 .....	367
第五节 餐饮企业薪酬福利管理精益控制与执行 .....	375
一、餐饮企业薪酬福利管理精益控制要点 .....	375
二、餐饮企业薪酬体系设计精益控制流程 .....	377
三、餐饮企业薪酬福利精益控制管理制度 .....	378
四、餐饮企业薪酬福利管理精益控制工具箱 .....	381
<b>第十章 餐饮企业行政后勤管理精益控制执行全案 .....</b>	<b>383</b>
第一节 餐饮企业低值易耗品管理精益控制与执行 .....	385
一、餐饮企业低值易耗品管理精益控制要点 .....	385
二、餐饮企业低值易耗品的领用、报废精益控制流程 .....	387
三、餐饮企业低值易耗品核算作业精益控制标准 .....	388
四、餐饮企业低值易耗品采购精益控制管理制度 .....	389
五、餐饮企业低值易耗品管理精益控制工具箱 .....	390
第二节 餐饮企业排班管理精益控制与执行 .....	392
一、餐饮企业排班管理精益控制要点 .....	392
二、餐饮企业排班作业精益控制流程 .....	395

三、餐饮企业交接班精益控制管理制度 .....	396
四、餐饮企业排班管理精益控制工具箱 .....	397
第三节 餐饮企业电暖系统管理精益控制与执行 .....	399
一、餐饮企业电暖系统管理精益控制要点 .....	399
二、餐饮企业电暖系统检修管理精益控制流程 .....	400
三、餐饮企业电暖系统管理精益控制标准 .....	401
四、餐饮企业电暖设备精益控制管理制度 .....	402
五、餐饮企业电暖设备管理精益控制工具箱 .....	404
第四节 餐饮企业员工生活管理精益控制与执行 .....	405
一、餐饮企业员工生活管理精益控制要点 .....	405
二、餐饮企业员工用餐管理精益控制流程 .....	407
三、餐饮企业员工宿舍管理精益控制流程 .....	408
四、餐饮企业员工生活精益控制管理标准 .....	409
五、餐饮企业员工生活精益控制管理制度 .....	410
六、餐饮企业员工生活管理精益控制工具箱 .....	413
第五节 餐饮企业员工会议管理精益控制与执行 .....	414
一、餐饮企业员工会议管理精益控制要点 .....	414
二、餐饮企业员工会议精益控制管理制度 .....	415
三、餐饮企业员工会议管理精益控制工具箱 .....	416

第一章



**餐饮企业环境卫生管理  
精益控制执行全案**



本章通过梳理餐饮企业的环境卫生管理流程，全面、准确地阐述了包括餐厅环境设计、环境卫生、员工卫生、卫生检查等关键控制点的作业流程、作业标准、管理制度和管理表单等内容，提供了系统化的精益控制执行方案，以帮助管理者做好餐饮企业的环境卫生管理工作。

实施餐饮企业环境卫生精益控制，推进效能优化，旨在达成以下目标。

- ✓ 提高企业环境卫生管理质量，提供优质服务
- ✓ 保证餐厅设计人性化，吸引更多的顾客
- ✓ 加强员工卫生管理，保证食品安全、卫生
- ✓ 做好卫生检查工作，确保环境卫生、整洁、优雅