# 火锅后厨工作计划和目标(通用13篇)

来源：网络 作者：静谧旋律 更新时间：2024-08-30

*在现代社会中，人们面临着各种各样的任务和目标，如学习、工作、生活等。为了更好地实现这些目标，我们需要制定计划。写计划的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家带来的计划书优秀范文，希望大家可以喜欢。火锅后厨工作计划和目标篇...*

在现代社会中，人们面临着各种各样的任务和目标，如学习、工作、生活等。为了更好地实现这些目标，我们需要制定计划。写计划的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家带来的计划书优秀范文，希望大家可以喜欢。

**火锅后厨工作计划和目标篇一**

《弟子规》中说：“但力行，不学文，任己见，昧理真”。虽然凭经验可以办成很多事，但要办大事成大功，则必须要有丰富的理论知识不可。因为理论结合实际会如虎添翼。我们渝味晓宇火锅店想要做大做强，无论是企业文化，还是人才战略，或是产品质量，环境、服务等等，其目的只有两个字——“赚钱”，赚了钱养家，要让老板和全体店员都过上幸福生活，此乃真正的开店之道。所以一个店长的第一要务就是为我们店赚到钱，这即是“发展是硬道理”。

下面我以我们渝味晓宇火锅店长的角度，谈一谈我的工作计划。

餐饮业特别是火锅店要取得可喜的成绩，打造品牌和顾客的美誉度，首先要把顾客的身体健康放在第一位，把餐饮安全和卫生放在第一位。

民都在关注的一个问题，只要出现一次食品安全事故，金钱损失是小，名誉受损才是大事，所以，食品安全重中之重。首先从采购采买开始，库管验收，货品的保管，加工制作，传菜上菜，严格贯彻执行食品安全相关制度，所有工作责任到人，过程中做好监督检查工作。

2、餐厅卫生：卫生检查列为每天工作重点。试想，吃饭的地儿基本卫生都不合格，还谈何食品安全，所以，卫生工作尤为重要。区域卫生责任到人，每天由店长亲自检查卫生，针对不合格处，及时做出处理。

安全事故是最大的费用支出，所以一定要提高员工的安全意识，每月必须有一门安全知识培训课，让员工了解遇到紧急事件的处理程序及方法。

要以员工素质作为切入点提高服务质量，通过员工的合理招聘、定期与员工进行沟通、降低员工流失，来达到人员编制合格标准，只有人够了人好了才能保证服务质量。

每月对全体员工进行有效地培训，月底对培训知识进行考核巩固。

前厅领班参与服务工作，在实践工作中进行示范，对服务技巧进行监督指导。领班每餐口必须进每个包房三次，由店长和员工监督，加强与客人沟通，增加客源。店长每天参与一线工作，发现每天工作的不足之处，及时进行整改。

定期推出新品，加强推销，创造流水。

针对淡季及节假日做相应的优惠活动（例如特价菜品），附加值服务（如消费满200加5元可赠送冰点）等。增加流水。

人员合理编制：根据餐位合理编制各岗位人员，保证质量的情况下让员工有饱和的工作量。

前厅：前厅成本基本不会有太大变化，争取尽量与一线供应商进行合作，把成本降到最低。

采购环节：做到有计划采购，降低采购外出次数，减少油费。定期做市场信息调查，与供货商进行沟通，询问市场行情，稳定菜品价格。每月对供应商进行评估。

验货：每天必须由库管和厨师长亲自验货，对于质量未达标或重量不足的货品及时退回，以免影响菜品出成率。

餐具破损：餐具责任到人，加强餐中餐具破损的检查工作。提高领班的管理监督能力。

储存时做好明显标识，遵循先进先出原则。出库必须由部门负责人签字核对。

菜品初加工问题：初加工制定初加工工作标准，严格按照出品标准进行加工制作，保证菜品的出成率。

每天由店长、厨师长对间长进行考核评分，主要内容包括量化、出品标准及本间毛利率。

对员工进行有效培训，工作中监督检查菜品边角料的利用情况。

菜品的回收工作：提高员工的回收意识，加强回收菜品的管理工作，有专人负责。但回收工作是建立在食品安全的基础上。

1、提高员工的推销技巧，在高成本菜品的推销上加大力度。

2、厨房做好备餐工作，加快出品速度，不要因为出品慢或技能不熟悉导致退菜和被动打折问题。

3、厨房前厅加强沟通，对急推的菜品加大力度，避免造成浪费现象。

七、设施设备的维护工作：

因为我们渝味晓宇火锅店新开业，设施设备必然都是新的，所以维护工作一定要做好。维修费用也是一笔不小的开支。设施设备责任到人，定期对员工进行设施设备维护知识的培训。定期对设施设备进行检修维护。

以上是我的简要工作计划，我相信，通过我们所有人不懈的努力，一定会将渝味晓宇火锅店做大做强，取得经济效益和品牌效益的双丰收。

**火锅后厨工作计划和目标篇二**

转眼间加入火锅店这个大家庭已半年多了，根据酒店经理的工作安排，主要负责前厅的日常运作和培训工作。

20x年是我们酒店经济腾飞的关键之年，因此，进一步提高员工素质，提高服务技能是当前的迫切需求，根据酒店经理的指导思想以饭店经济为中心，培养“一专多能”的员工，认真学习，深刻领会当今培训工作的重要性，带动员工整体素质的提高。

今年的目标是以酒店发展和岗位需求为目标，切实提高员工认识培训工作的重要性，积极引导员工自觉学习、磨砺技能，增强竞争岗位，投身改革的自信心。培养一支服务优秀技能有特色的高素质员工队伍，努力使之成为新时期不断学习不断提高的智能型员工。

以各岗位为基本培训单位，贯彻营销服务理念和技能相结合的培训原则组织实施岗位补缺，一岗多能的培训技能方法。拟在以下几方面进行针对性的培训，不断提高员工的岗位技能。

1.专业技能技巧培训：管理工作的全新理念和思路已成为管理人员在内的酒点员工迫在眉睫的需求，因此今天我们严格按照巴奴总店的要求来培训员工的技能技巧，定期组织员工到巴奴总店学习。

2.专业技能技巧培训时间：拟予二月上旬起开展，每旬安排2节培训课共计90分钟。

3.提高员工各项技能技巧，礼貌礼仪，行为规范。

4.各岗位培训时，该岗位人员强制性要求参加。

5.考核：以小测试和工作进行组合考试，不断考核。

6.激励与处罚机制：对于平时工作表现优秀的员工给予晋级和发两度奖，对于工作表现一般的员工加以培训课时，使之达到酒店要求.

7.管理人员负责跟踪，监督，并对培训提出合理化建议。

**火锅后厨工作计划和目标篇三**

转眼间加入xx火锅店这个大家庭已半年多了，根据酒店经理的工作安排，主要负责前厅的日常运作和培训工作。

20xx年是我们酒店经济腾飞的关键之年，因此，进一步提高员工素质，提高服务技能是当前的迫切需求，根据酒店经理的指导思想以饭店经济为中心，培养“一专多能”的员工，认真学习，深刻领会当今培训工作的重要性，带动员工整体素质的提高。

今年的目标是以酒店发展和岗位需求为目标,切实提高员工认识培训工作的重要性，积极引导员工自觉学习、磨砺技能，增强竞争岗位，投身改革的自信心。培养一支服务优秀技能有特色的高素质员工队伍，努力使之成为新时期不断学习不断提高的智能型员工。

以各岗位为基本培训单位，贯彻营销服务理念和技能相结合的培训原则组织实施岗位补缺，一岗多能的培训技能方法。拟在以下几方面进行针对性的培训，不断提高员工的岗位技能。

1.专业技能技巧培训：管理工作的全新理念和思路已成为管理人员在内的酒点员工迫在眉睫的需求，因此今天我们严格按照巴奴总店的要求来培训员工的技能技巧，定期组织员工到巴奴总店学习。

2.专业技能技巧培训时间：拟予二月上旬起开展，每旬安排2节培训课共计90分钟。

3.提高员工各项技能技巧，礼貌礼仪，行为规范。

4.各岗位培训时，该岗位人员强制性要求参加。

5.考核：以小测试和工作进行组合考试，不断考核。

7.管理人员负责跟踪，监督，并对培训提出合理化建议。

**火锅后厨工作计划和目标篇四**

1、直接上司:

店方经理

2、管理对象:

领班收银员迎宾

3、岗位描述:

在店方经理的领导下,全面负责店内前厅的管理工作,带领下属员工贯彻执行上级下达的营业指标协调各部门工作、解决处理突发事件。

4、岗位职责描述：

（1）组织餐厅领班对服务员的岗前培训，参与员工的面试与执行经理协商录用。

（2）负责吧台、迎宾、领班的培训考核协调工作

（4）落实餐厅各项规章制度，餐厅礼仪、服务细节等工作服务员的标准服务流程

**火锅后厨工作计划和目标篇五**

引导语：随着炎热的退去，寒冬的来临，火锅店无疑又将成为大家的宠儿，热气腾腾的火锅，总是能让人们忘却暂时的寒冷，但是，如何开一家正宗的四川火锅店，却是一门不小的学问。首先，你要准备一份创业计划书。

吃火锅是中国多数大喜爱的餐饮习惯，特别是 四川的火锅发展到今天，从火锅的品种、档次、规模、制作、调配、风味等方面已经浮现出了多元化的特点，使各种从事火锅制作并供给火锅消费的企业迅速发展，也引起了从事和即将火锅产业的企业和经营者的极大的热情和兴趣。

一、综述：

作为火锅店，其基础特点与其它餐饮企业有共通之处，即生产、销售、服务、消费为一体。者想要从事火锅行业，必须认真做好市场调查研究，这样可以懂得到人们需要什么类型的火锅，控制火锅风味、特点、方法、地点、人群等信息，在特定的市场区域，创办具有特点的火锅店，以获得稳固而可靠的市场份额。所以说，做好前期的市场调查，是开火锅店决策或的前提。

二、火锅市场调查：

(一)、对火锅市场的影响因素：

1、经济发展对火锅的影响，其中包含了消费者对火锅需求的增长、现有火锅存在着各档次火锅店的结构性抵触、社会发展和国家政策措施为餐饮行业发展起着宏大的推动作用、客观环境的变更和消费的不稳固性等几慷慨面的因素。

2、传统因素对火锅的影响，其中包含了火锅的历史性、广泛性、文化性、奇特征等。

(二)、客源的调查分析：

1、服务对象分析：

(2)、消费者的年纪特点：如老年人爱好清淡型，年轻人偏好味重味厚型等等;

(4)、消费者的地区和民族特点：不同地区、不同民族的人们对于火锅的锅品请求千差万异，应当加以差别。

当然，由于火锅的相互渗透性、交杂性，很多火锅已经被改良、创新，合适大多数人的口味，具有共性了。但是对于消费者的分析必不可少。

2、顾客消费行动分析：

消费是一个综合概念，消费行动包含消费程度、消费结构、消费方法和消费习惯等。

(4)、消费习惯体现在，对就餐环境、气氛、品牌、风味、经济等方面形成的习惯。

3、顾客消费特点分析：

(1)、不断定性：大部分顾客是流动的，小部分是断定的，因此选址要合理。

(2)、随机性：顾客数量多、差别大，对火锅的消费具有选择性，因此要把握火锅发展动态，及时调剂口味，改良创新。

(3)、机动性：这是由成功的品牌所决定，以顾客就餐的频率和回头率为标记。

(4)、领导性：调剂经营策略、成功的广告运作等，都会对顾客的消费产生必定领导。

三、火锅市场的划分：

(一)、划分请求：

3、具有稳固性。市场划分后，只要符合实际，就勇敢开辟，制定长期打算，占领市场。

(二)、划分种类：

1、地理地位：火锅店的地区性对其经营有较大的影响，要充分懂得火锅地理因素。同一区域，不同的店和锅品服务于不同的消费群体;而同一店和锅品到了不同地区也会有变更。

2、人口分类：受人们的居住、文化、宗教、民族等因素的影响，对火锅的消费有差别，对品种、档次、目标均有不同。不同层次的消费群，对档次、品种请求也不同。

3、顾客区分：除了考虑顾客、的职业、收入等外，还要分析其动机，是传统节俭型、经济实惠型、新潮激动型，还是豪华张扬型等，才干取得实效。

4、行动分析：将顾客分为常客、一般客人、流动散客、新客等，这与火锅店的火锅质量、服务程度、顾客的信任等有关。

四、火锅市场的定位：

(一)、火锅市场定位的分析，有着不同的标准：

1、按档次分：高、中、低档，或豪华店、风味店、大众店、自助店等;

2、按功效分：特点火锅、快餐火锅、小火锅、滋补火锅等;

3、按起源分：川味火锅、蒙古火锅、宫廷火锅、老火锅等;

4、按经营分：品牌火锅、餐厅火锅、自助火锅、火锅吧等。

开店前要根据这些标准，联合自身特点，选择自己的经营品种。

(二)、价格的定位，影响经营的重要因素之一，在其它条件成熟后，价格是决定因素：

1、高低联合法：在开业初期，以高质量火锅、高程度服务、较低廉的价格迎接顾客。可以很快博得顾客、建立形象、打开局面，实现正常经营。

2、高高联合法：起点高，效益也高。以高质量火锅、高级次的环境、高品位的装修、高程度的服务吸引高层次的顾客。风险大、利润也大，进入良性循环后收益也很大。

3、品牌垄断法：奇特的锅品、奇特的配方、专利火锅产品，可用较高的价格经营火锅，但品种的风味特点要保持不变。

4、大众化法：以大众火锅品种、大众化的价格低价供给，以薄利多销为主。

五、火锅店的类型：

1、豪华型：

豪华型火锅店在某一区域均有较高的名誉，装修设施齐备，环境精巧，在火锅制作方面十分讲究。除了具有一般火锅店的特点外，其奇特之处为价格较高，高质量的火锅、高超的服务及就餐环境相统一具备高级的烹协调服务人员，其服务对象以高收入者居多。

豪华型火锅店具有高价与火锅成本、服务程度、就餐环境融为一体，火锅产品与高度统一，服务对象稳固与社会形象突出，管理到位、制度完善等特点。

2、大众型：

大众型火锅店是火锅店中的主力军，其数量最大。经营品种比较单一，原材料以中低档为主，风味以当地大多数人可以吸收的口味为主。这类火锅店以自身的特点、规模、档次、服务的差别，在顾客中各有自己的地位与形象。有自身的独有特点，价格适中与火锅成本较低和风味大众化关系密切，座位率与周转率较高。

大众型火锅店具有价格与大众化联合，经营方法机动多样，服务对象面向大众消费者、经营管理方法联合自身实际等特点。

3、风味型：

风味型火锅店是体现奇特的饮食文化，具有浓郁的处所风味、品种比较单一、但影响很大的火锅店，往往具有必定的代表性，是历史性、地区性、民族性的综合反响。词攀类火锅品种比较定型，汤卤比较固定，服务有必定特点，风味得到公认。

风味型火锅店具有布局与装修有丰富主题与内涵，顾客能感受到奇特的文化熏陶与情调，吃与乐联合、参与性强，展现某种有特别意义的运动，气氛轻松和睦等特点。

4、自助型：

自助型火锅店是将火锅原料(生料和半成品等)与餐具全部放在火锅厅的某一区域，由客人自行选用，服务人员较少的火锅店。词攀类火锅除了有着随便性、自由性的特点外，还拥有较大的选择性，感到较大的满足感。

自助型火锅店具有布局上履行开放式、以大厅为主，锅品上以一二个品种为主、口味大众化为好，价格上采用每人限定金额消费，服务上比较机动、服务人员较少，顾客的参与性和自我满足感得到体现，讲究原料及菜肴的丰富性、又避免糟蹋，充分利用空间与顾客的运动性等特点。

六、火锅店的经营情势：

1、独立经营：

词攀类火锅店的经营一般不受其它餐饮企业的制约，独立选择自己的经营品种，一般规模较小、费用较少，利润不高，起源以独资、入股、贷款为主。这种情势在市场上占重要地位，其优点有：能根据市场的发展变更做出对经营品种、策略的调剂与适应，以满足消费者的需要;能保持自身的火锅特点，并按照市场请求调剂和创新锅品;员工关系比较密切，管理比较直接，利于调动积极性。其不足之处为：由于规模较小，经营品种单一，可能会受到大型火锅企业的冲击，在市场竞争中禁不起风浪，发展潜力不大。

因此，要采用独立经营方法创办火锅店，必需要有奇特的火锅品种、较好的口岸、比较充分的等。

2、合伙经营：

词攀类火锅店是有几个人分辨出资、或分辨以、设备、营业场地、等联合创办火锅店，进行经营。在经营上一般也不受其它餐饮企业牵制，遇到各种问题，由合伙人一致协商解决。其优点有：在达成经营共鸣的前提下，解决开店遇到的如、、经营品种等问题，可以施展各自优势，团结互助，形成合力;可以互相制约，补充不足之处，建立监督机制;与市场接洽紧密，信息较多，可以随时调剂经营品种，把握市场动态，紧跟消费者需求。其不足之处为：合伙人容易产生抵触和纠纷，其中一个合伙人不负责任或脱离合伙关系，经营便容易受到影响，甚至造成直接经济丧失。

因此，要采用合伙经营火锅店，需要达成共同的经营意识，具有较高的素质，要订立合伙经营协议书，明确责权利及利润分配等。

3、特许经营：

特许经营作为一种先进的经营方法，也是现代餐饮业的重要经营情势，其优点和效果均十分明显。

一个火锅企业打算履行特许经营时，具体方法措施包含：多种情势进行连锁加盟;对火锅企业的品牌要素进行注册;成立统一的管理机构;管理规范化;清算净化市场;开展连锁配送等。

履行特许加盟时应当注意几个要害问题，其一是找准市场的需求定位;其二是由点到面，全面开花;其三是抓好人力资源。

七、火锅店的选址：

1、火锅店选址的区域因素：

在选址之前，必需要选择一个便于经营和发展的区域，这是选址的前提。在选址时要考虑到经济发展程度、文化教导影响、市场竞争状态、方案地位特点、软硬件环境是否优越等各方面的因素。

2、火锅店选址的原则：

第四要科学预测赢利。在开业的前、中要联合各种因素，对必定时代的销售额与毛利进行分析，预测赢利与效益。

另外，还可以用经验断定店址的选择。

3、火锅店的选址与布局：

**火锅后厨工作计划和目标篇六**

1、向下级下达工作任务，向下级发出指示。 2、处理本班组的日常业务工作或事务工作。3、拒绝和制止违章违规作业。

1、高中或高中以上文化程度。

2、反应灵敏、机智灵活，具有良好的沟通能力，善于处理顾客实际问题。 3、熟练地掌握订座、订席、散餐的服务规程。

4、熟悉和掌握本火锅店的菜点、品种与价格；熟悉和掌握常用酒类、饮料的品种、特点。

5、组织能力较强，能带领部属共同做好接待服务工作，并合理安排分工，督导服务规程，使服务流程与顾客就餐享受达到和谐一致。

1、对前厅经理负责，督促本班组的员工高质有效地遵循工作流程，配合前厅经理做好班组思想工作。

2、负责餐厅的服务培训，菜品质量监督和服务质量监督等工作；遵守并执行餐厅的一切制度。

3、根据每天的接待任务，计划安排服务员的工作；带领服务员做好餐前准备，餐中服务和餐后的清洁工作，负责前厅设施的清洁保养，如有损坏及时处理。4、监督服务质量，掌握客人从进店到离店的整个过程，带领服务员做好一切份内工作。

5、处理各种工作问题和顾客投诉，作好就餐顾客意见和建议记录，重要投诉或意见要及时向前厅经理报告。

6、具体负责服务员的岗前培训，带领服务员积极参加店里组织的各类培训，不断提高服务技能。

7、巡视各值班、加班服务人员的服务情况并进行监督和协助。餐后对各种设施，设备进行检查（如空调、电灯是否关好）。

餐前准备（夏季早9：30—11：30，夏季晚5：30—6：30）（冬季早9：30—11：30，冬季晚5：00—6：00）。

1、准时召开班前例会。 2、带领员工做好清洁卫生的工作。

3、带领员工准备好当天要用的餐具、调味品等。 4、开餐前检查水，电，气是否可以正常使用。5、给员工分布当天的台位情况。

6、了解当天的订餐情况，如订了几桌，顾客的单位，以及给顾客安排的台号和姓名等。 7、了解当天的估清菜品，急推菜品和新推菜品，并告知服务员。餐中工作（上午11：30—1：00，下午5：00—9：00）1、宾客进来时，要热情的招待并引领顾客入座。

2、宾客用餐时，领班要站在一定的位置仔细观察，指挥服务员为宾客服务，尽量满足顾客的要求。

3、对重要宾客，领班要亲自接待和服务。

4、对菜品出菜的速度快慢以及菜品的质量问题，要及时向大堂经理汇报。 5、对宾客提出的问题和服务员请示的问题要热情的给于解答。

6、协助在堂经理调解纠纷，对宾客之间的矛盾和纠纷要劝解，但不介入，避免影响其他宾客进餐。对员工与宾客的矛盾要迅速制止，在处理问题时要记住一句话“要尽量满足顾客的要求，但要尽量减少本店的损失”对员工同事之间的矛盾不当着宾客的面处理，迅速转往后台解决。

7、宾客用完餐后起身走时要提醒值台服务员看顾客是否已买单。 8、开餐工作中要注意对部属员工的一些上班时间不应做的事情，给于制止。（上班时间接私人电话，吃东西等）

餐后工作（中午1：00，晚上9：00）1、查看桌椅、地面有无宾客遗留物品。

2、带领值台服务员收台，清理桌面、地面和备餐柜，做好每一个环节的清洁卫生，恢复桌面，地面的完好状态。尤其要清点餐具，对遗失或损坏的餐具要及时查明原因并报告上级(大堂经理)。

3、督促并检查值台服务员关闭水、电、气开关。

4、督促并检查值台服务员对餐柜、门窗、吧台等一切需要加锁的地方是否锁好。 5、做好交接班工作，交接事宜落实到人，做好值班记录。

**火锅后厨工作计划和目标篇七**

火锅店大堂经理职责 1、直接上司:店方经理 2、管理对象:领班收银员迎宾 3、岗位描述: 在店方经理的领导下,全面负责店内前厅的管理工作,带领下属员工贯彻执行上级下达的营业指标协调各部门工作、解决处理突发事件。4、岗位职责描述：

（14．）、建立客户档案，协助店方经理进行对外联络工作；（15．）、负责前厅设备（空调、风幕机）维护保养的管理。

（1）、必须接受专业餐饮管理培训

（2）、具有一定的管理技巧能力,懂得成本控制（3）、具有卓越的语言表达能力,善于交际（4）、懂基本的营销策划，销售手法。

1、在店总领导下做好前厅的计划、组织、指挥、监督、协调等工作。

2、合理安排前厅人员的排班，做好班前、班中、班后的督导与检查。

3、严格执行店总的各项命令、通知，确保其在前厅得到完全及时的执行。

4、组织做好前厅员工的培训工作，提高员工的岗位工作技能。

5、关爱员工，定期与员工谈心、关心员工的饮食、住宿等。

6、关注各项营业数据，根据数据及时召开各项管理会议，做到防微杜渐。

7、指导、监督、检查所属下级按金掌柜管理理论的要求进行竞争对手调查、建立顾客档案、控制点菜结构、毛利率、及时征集顾客意见并输入电脑等。

8、主动、积极关注20%的重点顾客，定期对其维护，其到店用餐时亲自参与接待。

9、严格按照卫生检查表对前厅卫生进行检查。

10、及时做好顾客投诉的处理。

11、做好总公司及店总交办的其他工作。

**火锅后厨工作计划和目标篇八**

首先就是传菜部的工作人员，需要向厨师长问清楚当日的供应品种，并传达给前台经理或服务主管，以保证营业后菜点品种供应的准确。同时工作人员也要熟悉那些刚加入的新菜品，保证传菜过程能够有条不紊的进行。其次就是炉灶部的准备工作，工作人员需要根据制作要求进行制作好各种汤粥，并准备好充足的火锅底料，保证消费者们能够敞开肚子吃。同时工作人员还需要备好各种调料，方便消费者自己搭配出好吃的蘸料，能够更好的享受火锅串串的美味。然后就是切配部的工作，需要准备相关的开胃小菜以及当天所需要的原料，满足串串火锅店当天营业的需要。

二、串串火锅店后厨之营业中工作流程

首先在串串火锅店正式营业的时候，服务员需要记好顾客所点的食物，送给传菜部门，然后传菜部门的工作人员把涉及到的食材进行归类，并传达给厨房的工作人员。然后炉灶部的工作人员需要及时、快速、准确的调制客人所点火锅锅底或相应的特色风味火锅，以供顾客进行享用。然后就是切配部的工作人员把相关的产品进行装盘装饰好，这样才能激起消费者们的食欲，给消费者们留下一个好印象，同时也能满足消费者拍照发朋友圈的需求。

三、串串火锅店后厨之营业后工作流程

首先传菜部的工作人员要和厨师长一起来清点下店铺留下的食材，还需要和前台工作人员核对好，这样才能做到账账相符，不会出现库存不符合的情况。同时创业者还需要根据经营状况拟定相关的工作计划，及时的采购相关的原材料。还需要相关的工作人员及时的进行清理和打扫卫生，保证厨房能有一个正常的工作卫生环境，也能让消费者们能够吃的健康和美味。然后工作还需要检查和掌握水源、电源和煤气的开、关时间，避免浪费水电，保证用电方面的安全，也能保证大家的工作安全。

**火锅后厨工作计划和目标篇九**

转眼间加入火锅店这个大家庭已半年多了，根据酒店经理的工作安排，主要负责前厅的日常运作和培训工作。

20xx年是我们酒店经济腾飞的关键之年，因此，进一步提高员工素质，提高服务技能是当前的迫切需求，根据酒店经理的指导思想以饭店经济为中心，培养“一专多能”的员工，认真学习，深刻领会当今培训工作的重要性，带动员工整体素质的提高。

今年的目标是以酒店发展和岗位需求为目标，切实提高员工认识培训工作的重要性，积极引导员工自觉学习、磨砺技能，增强竞争岗位，投身改革的自信心。培养一支服务优秀技能有特色的高素质员工队伍，努力使之成为新时期不断学习不断提高的智能型员工。

以各岗位为基本培训单位，贯彻营销服务理念和技能相结合的培训原则组织实施岗位补缺，一岗多能的培训技能方法。拟在以下几方面进行针对性的培训，不断提高员工的岗位技能。

1、专业技能技巧培训：管理工作的全新理念和思路已成为管理人员在内的酒点员工迫在眉睫的需求，因此今天我们严格按照巴奴总店的要求来培训员工的技能技巧，定期组织员工到巴奴总店学习。

2、专业技能技巧培训时间：拟予二月上旬起开展，每旬安排2节培训课共计90分钟。

3、提高员工各项技能技巧，礼貌礼仪，行为规范。

4、各岗位培训时，该岗位人员强制性要求参加。

5、考核：以小测试和工作进行组合考试，不断考核。

7、管理人员负责跟踪，监督，并对培训提出合理化建议。

**火锅后厨工作计划和目标篇十**

1、厨师长是后厨管理和后厨菜品质量的第一责任人，全面负责后厨各项管理工作，并直接向总经理及集团公司负责。

2、作为本部门执行集团公司战略目标的第一责任人，必须准确理解集团公司的愿景、核心价值观和战略规划，正确理解和把握集团公司的经营理念、服务理念、企业文化和品牌拓展战略，将以上的理念正确传递给每位员工，并能以此安排和指导自己及员工的日常工作。

3、贯彻执行公司的各项规章制度和文件精神，保证本部门与集团公司其他部门的密切合作，需按照集团公司下达的各项工作仟务，相互理解、密切沟通，确保完成营业收入、毛利率、费用控制等相关财务指标。

4、须不断对消费市场做不定期的调研进行分析，了解顾客对菜品口味和质量要求;并从菜品质量、控制部门费用、人员建设等内容，做出月度经营分析报告，并制定出合理的改进计划和方案。

保食品卫生，防止食物中毒。

6、肩负店内安全管理，应制订本部门的消防安全工作守则和应急预案，督促各岗位员工在收市工作须对用气、用电、用水，以及门窗都要认真进行查看，不能有丝毫马虎。督促副厨师长每天都要坚持安全制度的贯彻执行，并定期、定时对在岗员工进行消防安全知识，安全防范等教育，防患于未然，消除一切不安全隐患。

7、与周边相邻各单位、社区及当地居民建立良好的人际关系，为经营管理工作创造良好的外部环境;与省、市、地方的行政管理机构的工作人员，建立良好的合作沟通关系。

8、部门内的设施、设各的使用、保养和管理须严格执行设备管理制度，确保各种设备的良好运行，并对各种突发事件从容应对，将损失降至最小;合理控制物料成本，减少浪费，做到物尽其用，为公司创造更大利益。

9、与集团公司各部门建立良好的沟通协调机制，切实保证本部门与楼面各部门以及督察部保持良好的沟通与协调，做到工作中不相互推楼、不相互指责，而是相互理解、相互支持;随时掌控部门内部个岗位之间，以及后厨与楼面之间、后厨与督察之间的合作情况，最大限度的确保对客服务体系以及食品加工体系的高效率和高质量的运行。

10、不仅加强与楼面的沟通，了解顾客菜品质量、销售等方面的意见，还需每天开餐时了解楼面顾客就餐情况，现场收集顾客意见，了解顾客对本店菜品口味和质量，及时改进菜品质量;关注顾客对菜品口味和质量的需求变化，为研发新菜提供市场依据。

11、配合楼面大堂经理、运营副理、客服经理妥善处理宾客对菜品质量以及菜品卫生投诉，在确保集团公司信誉不被伤害的同时，提高宾客的满意度。

12、掌握本部门人员在编情况和员工思想波动，指导副厨师长建立招聘渠道模式和员工沟通机制，避免人员在编情况在运营管理中带来的阻力，有效控制员工的流动，降低人力成本的。

13、建立本部门员工的培训模式，根据员工培训需求，制订月度员工培训计划，检查督促副厨师长对试用期进行员工培训工作，亲自负责转正期内员工的在职培训，不断培养和提高员工的服务意识和工作技能，激励员工努力提高自己的专业技术(烹饪)水平和自身的工作真正做到管理流程专业化、加工(服务)流程标准化。

14、按照集团公司各岗位的工作要求制定考核标准，在各项考核中做到“公平、公正、公开”，使考核工作可以真正贯彻执行，逐步构建以专业化、标准化、流程化的管理模式。

15、在技术部和人力资源部的协助下，配合厨师长建立绩效考核、培训开发、技术大比武等模式，建立骨干员工，为集团公司长远发展培养可用之才。

16、随时掌控原材料市场价格及品种的变化，每月定期对市场价格调研，并与采购部紧密联系，了解供销情况，合理调剂厨房物料，杜绝因原材料原因导致菜品估清，同时减少积压，降低资金使用成本。

17,督导各部门员工严格按照技术部规定的技术要求、标准规范、工作程序及量化标准等制作和加工各种菜品，严禁私自更改制作工艺，对后厨的菜品质量承担直接责任。

18,督导各部门员工正确贮存各类食品原材料。

19、不断研制新菜品，保证菜品推陈出新成为一项制度，并积极参加国内同行业的大型烹饪大赛，努力创造和培育百姓厨房的饮食文化。

20、拒绝行贿受贿，得过且过的行为，认真审核负责各部门每天的申购计划单，严禁“漏、忘、错”申购的事情出现，支持和配合集团公司财务部每月末对原材料的盘点清查工作，按照流程认真做好每天原材料的记帐工作，切实做到心中有数，管理有方。

21、认真监督检查每天的收货和验货程序，严格按照公司对原材料的标准规范收货，杜绝以次充好、严把质量关。

22、对本部门操作间、物料库等范围内的公司固定资产和公共财物承担直接责任，并支持和配合集团公司财务部做好每月、每半年对本部门固定资产、易损易耗品的盘点清查工作。

23、每天监督各岗位的餐前准备工作，了解当天的预定情况，了解订单菜品是否科学(营养、颜色搭配、毛利控制等方面)，从而不断提高出品质量和速度，杜绝形式主义，安排值班经理检查监督各部门收市工作，检查厨房、设备等情况，排除设施安全隐患。

24、每天坚持书写工作日志，及时向集团公司上报本部门当天发生的重大事件和处理情况。

25、确定本部门的会议结构，避免会而不议、议而不决、决而不行，确保每次会议不但是沟通的平台，也是部门培训的课堂。

26、以身作则，坚持学习，不断提高自身的领导能力和管理能力，做遵章守纪的标兵和模范，充分调动各级员工的工作热情，倡导快乐工作的工作理念，以塑造和培育团队精神。

27、恪守’’对外代表公司，对内代表客人”的服务准则，积极维护公司形象，保护公司利益不受损害。

28、完成集团公司交办的其他工作。

**火锅后厨工作计划和目标篇十一**

火锅店岗位职责

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

火锅店各岗位职责

经营一家火锅店需要招聘各个岗位的工作人员，每个岗位都有自己的工作和责任，为让火锅店正常运行，必须明确每个岗位的职责。下面就从火锅店管理人员，基层员工，和厨师三类分别介绍各岗位人员的职责。

火锅店管理人员岗位职责 1、火锅店主管岗位职责

（1）认真贯彻火锅店经理的意图，积极落实各个时期的工作任务

和日常运转工作。

（2）具有为火锅店多做贡献的精神，不断提高管理，业务上精益

求精。

（3）拟订本火锅店的服务标准、工作程序。

（4）对下属员工进行定期业务培训，不断提高员工的业务素质和

服务技巧，掌握员工的思想动态。

（5）热情待客，态度谦和，妥善处理客人投诉，不断改进服务质

量，加强现场督导，营业时间坚持在一线指挥，及时发现和

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

纠正服务中产生的问题。与客人建立良好的关系，并将客人 对食品的意见转告厨师，以改进工作。

（6）严格管理本火锅店的设备、物资、用具等，做到账物相符，保持规定的完好率。

（7）抓好餐具、用具的清洁卫生，保持火锅店的环境卫生。（8）做好火锅店安全和防火工作。

（9）做好工作日志，搞好交接班工作，做好工作计划和工作总结。

2、火锅店领班岗位职责

辅导，搞好现场培训，并带领属下员工严格按操作规范进行 接待，遇有重要客人要亲自服务。

（3）熟悉菜牌、酒水牌，熟记每天供应的品种。

（4）抓好员工纪律、服务态度，了解员工思想情绪、业务技术水

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

平和思想作风。

（5）落实每天卫生工作计划，保持火锅店。

（6）开餐前检查餐台摆设、台椅定位情况、餐前准备，开餐后检

查服务员的站位，收餐后检查上柜内餐具备放情况。

（7）当值领班检查厅、门、电开关、空调开关、音响情况，做好

安全和节电工作。3、火锅店经理岗位职责

（1）负责制定火锅店年度、月度的营业预算，分析和报告年度、月度的经营情况。

（2）推广餐饮销售，根据市场情况和不同时期的需要，制订促销

计划。

（3）负责定制服务标准和操作规程。检查管理人员的工作和服务

人员的服务态度以及服务规程、规章制度的执行情况，发现 问题及时纠正和处理。

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

（4）控制食品和饰品的使用标准、规格和要求，准确掌握毛利率，做好成本核算。加强食品原料及物品的管理，降低费用，增 加利润。

（5）制定服务技巧及烹饪技术培训计划和考核制度，定期与厨师

长研究新菜点，推出新食谱，并针对性地组织服务人员和厨 师外出学习。

（6）熟悉和掌握员工的思想状况、工作表现和业务水平，注意培

训、考核和选拔人才，经过组织员工活动，激发员工的工作 积极性。

（7）抓好设施设备的维护保养工作，使用之处于完好状态，而且

加强日常的管理，防止事故发生。

（8）抓好卫生工作和安全工作，组织个人、环境、操作等方面的评比，贯彻执行食品卫生制度。开展经常性的安全保卫和防 火教育，确保火锅店，厨房，库房的安全。（9）负责核查审批本部门使用的物资用品。

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

（1）执行财务及火锅店经理的工作指令，向其负责并报告工作。

（2）熟练掌握各种经营品种的价格，准确开列发票账单。（3）按照规章制度和工作流程进行业务操作。（4）保管好账单、发票，并按规定使用、登记。

（5）熟悉掌握收款机的操作技术，熟悉收款业务知识和服务规范。

入的现金必须做到日结日清，“长缴短补”，不得“以长补短”，发现长短款必须及时查明原因，及时向财务汇报。

（8）完成当班营业日报，财务报表。

（9）当班结束后，认真签阅交接班登记簿，及时交接当日营业款

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

项、当班报表、账单，明确当天应处理的业务。

（10）做好设施设备的维护保养工作和环境卫生工作。2、火锅店服务员岗位职责

（1）服从领班安排，做好开餐准备工作。

（2）开餐后，按服务程序与标准为客人提供优质服务，点菜、上

菜、派菜、酒水服务，结账。准确了解每日供应菜式，与传 菜组密切配合。

题和投诉及时反映给领班，寻求解决办法。

（1）负责开餐前的传菜准备工作，并协助值台服务员布置火锅店

和餐桌、摆台及补充各种物品做好全面准备。

（2）负责将厨房烹制好的菜肴食品准确及时地传送给火锅店值 台服务员。

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

（3）负责将值台服务员开出的并经收款员盖章的饭菜订单传送 到厨房内堂口。

（4）严格把好饭菜食品质量关，对不符合质量标准的菜点有权拒

绝传送。

（5）严格执行传送菜点服务规范，确保其准确迅速。

（6）与值台服务员和厨房内堂保持良好的联系，搞好前厅和厨房的关系。

（7）负责协助值台服务员做好客人就餐后的清洁整理工作。（8）负责传菜用具的清洁卫生工作。

（9）积极参加各种业务培训，提高服务水平，完成上级交界的其

她任务。

火锅店厨师岗位职责 1、火锅店厨师长岗位职责

火锅经理岗位职责

1、负责店的经营管理工作，直接对总经理负责；

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

3、制定服务的标准程序和操作规程。检查岗位人员工作情况，保证菜品质量，完善清洁卫生工作。

4、根据市场情况和季节拟定更换食品的计划并组织实施。制定食品、饮品的标准规格。正确控制毛利率和成本。

5、负责招聘、挑选、奖励、晋升发及解聘员工。并负责组织员工的业务和卫生知识培训工作。

6、制订服务技术和菜品技术培训计划发及考核制度。定期同厨师长研究菜点，有针对性的组织服务人员和厨师外出学习其它单位的先进经验和技术。

7、了解市场动向和掌握原材料行情，有效控制经营成本，降低营业费用，从而确保营业招标和利润招标的完成。

8、现场管理中，经常性的对前台、厨房进行巡视监督，保证各项动作正常。

9、亲自组织、安排大型团体就餐和重要宴会，负责vip客人的迎送，处理客人的重要投诉。

10、主持日常和定期的工作会议，经常检查业务善，及时调整、完善经营措施。

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

抓好设备、设施的维修保养，确保各种设施处于完好状态，并得到正确使用，防止出现事故。

11、作好执行董事交办的其它工作。火锅厨师长岗位职责

火锅厨师长直接对执行总经理或经营副总负责,负责主持厨房的组织、领导、业务管理工作。随时处理厨房发生的问题,并及时向执行总经理或经营副总汇报.1、制定每一时期厨房工作计划、成本预算等。并以此为依据制定可行实施细则，有效控制成本，保证毛利。

2、及时了解客人口味及用餐方式的变化，修订菜单，使之更符合市场要求，满足顾客需要。

3、负责厨房的劳力调配和班组之间的协调工作，了解员工情况，根据每个员工的特长安排工作，随时根据工作的繁简，任务轻重对厨房人员合理搭配。

4、负责火锅底料配方用料的研发，制定兑锅的标准用料，确保火锅的独特风味。开发风味火锅及菜品，满足顾客需求。

5、准确掌握原料库存量，合理安排原料的使用，监督各道生产工序，避免浪费，及时进行货物清理，严格控制成本。

6、负责指导主管和厨师的日常工作，搞好班组间的协调，执行工作纪律和行为准则及时解决工作中出现的问题。

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

7、负责厨房卫生工作，抓好环境卫生、食品卫生和个人卫生、督促各小组严格执行《食品卫生法》和厨房的各项卫生制度，检查食品、餐具用具和厨师的个人卫生、杜绝发生食品中毒事件。

8、每天亲自参与验收原材料，杜绝不合质量标准和价格标准的原材料入厨房。

9、负责厨师的培训、考核工作、加强岗上培训和技术交流，力求菜品的标准化和规范化。

10、检查监督厨房各种设备的安全使用和保养。

11、负责厨房的考勤，完成执行总经理或经营副总交派的其它工作。

火锅楼面经理岗位职责

1、对餐饮部主管负责，执行主管的工作指令，并向其回报工作。

2、享有领班之规定的职权，负责现场管理和督导所属区域员工工作，以身作则带领员工按餐厅服务工作规范和质量要求，做好本区域清洁卫生及接待服务工作。

3、现场检查、督导礼节礼貌、仪表仪容、考勤考纪、卫生等工作质量及开餐的准备工作。做好记录并作出奖惩决定上报主管。

4、熟练掌握散台、包房及宴会服务程序及操作规范，在餐中随时协助服务员完成工作并对及时发现的问题予以纠正和指导。

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

5、熟练掌握酒店服务项目及餐厅出品的详细情况，带领本区员工做好酒水菜肴等酒店产品的推销工作，并协助处理疑难问题。

6、负责相区域物料用品的领用，发放和耗损、报帐工作，定期检查和清点本区域内各种设备、财产、物品，保证完好无损。

7、协助主管开好班前例会和营业碰头会，合理分配员工工作，定区、定人、定岗、定责，吃苦耐劳，关心员工思想和生活状况，做好带头作用树立良好榜样。

8、执行落实班前会制度：

（1）传达上级工作指令及质量要求，总结服务工作中的不足及违纪现象，表扬先进，纠正不足，并上报奖惩决定。

（2）检查仪容仪表，考勤纪律。

（3）预订通报，菜肴培训及工作安排。

（4）上传下达，协调部门班组及员工之间的配合团结。9、接受并协助主管的培训工作，带领员工不断提高业务技能综合素质。

10、布草的送洗要及时到位，接受发、放、保管要数数相符。完成上级交办的其它工作。

火锅前厅领班岗位职责

1、掌握服务员的出勤情况和工作表现，定期向部长汇报。

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

2、负责检查服务员的仪表、仪容、仪态，凡达不到规范要求的不准上岗。监督服务员的具体操作，发现问题及时纠正，保证服务员工作符合公司的标准。

备、清洁无破损，检查桌椅的摆放是否规范。菜谱、酒具是否卫生无破损。按照领班检查簿逐项检查，发现问题及时报告主管。

4、及时向部长汇报餐厅物品、设备损坏情况。

5、开餐后注意观察客人用餐情况，随时满足客人的各种用餐要求，督导服务员向客人推荐菜品、饮料。必要时主动上前介绍菜品。

6、积极完成部长、经理下达的任务。火锅服务员岗位职责

1、服从领班、部长的领导，做好餐前准备工作。

2、严格执行工作程序、服务程序和卫生要求，努力提高服务质量。

3、按“主动、热情、耐心、周到”的要求迎接客人。4、分工不分家，团结协作，又快又好地完成服务工作。5、妥善安排客人就座，注意客人用餐情况，及时更换餐具、烟灰缸，主动为客人点烟，及时清理桌面。

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

6、上班时精神集中，不准闲谈。

7、要做到“手勤、脚勤、眼勤、口勤”，及时为客人提供服务。8、上班时控制情绪，保持良好心态，笑脸迎人。9、遵守规章制度，服从领导的调动安排。

火锅店服务员岗位职责与流程 岗位职责：

.负责包干区域的卫生打扫清洁及保持工作 负责按标准做好各项营业准备工作

了解近期店内各项推广活动 并予积极做好相关工作

了解掌握各项业务知识及服务技能 积极完成各种服务培训工作

.做好翻台服务工作 有效拓展店面经营业绩

负责做好各项服务设施的维护使用工作 保证设施设备的正常运转

.注重团队配合 高效完成各项服务接待工作

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

服务流程：

1.仪容仪表符合要求 准时到岗打卡签到 并参加点名 听候管理层工作安排

2.了解店内近期（当日/市）各项推广活动 并予详细记录 以便做好相关工作

3.包干区域卫生的打扫清洁：地面：无杂物 油渍 污渍 尘土 脚印

.餐桌椅沙发：无杂物 油渍 污渍 残壳败叶.备餐组：表面无油渍 污渍 指印

**火锅后厨工作计划和目标篇十二**

0 前言 近年来一系列重大建筑质量安全事故引起了各级政府的高度重视。国家^v^和地方建设管理部门相继发出了一系列“通知”，旨在加强工程质量管理并对近年建成或在建的重要建筑进行质量安全问题排查。建筑质量与安全是关系到人民生命和国家财产安全的大事。建筑工程是涉及设计、施工、设备等多部门、多行业、多工种复杂的系统工程，而设计是保证建筑质量与安全的关键，设计人员肩负的质量与安全责任重如泰山。有关专业设计“规范”与“规程”是设计人员进行专业设计的科学依据，严格遵循“规范”与“规程”也是设计质量的根本保证。然而，实际工程中，有不少项目在设计中就没能很好遵守有关设计“规范”与“规程”的各项规定，例如在锅炉房设计中，锅炉房锅炉额定容量超出《建筑设计防火规范》、《高层民用建筑设计防火规范》、《热水锅炉安全技术监察规程》、《蒸气锅炉安全技术监察规程》等文件规定的比较多见。其中有多种原因，包括工程具体条件的限制，不同部门颁布的不同“规范”之间存在不一致之处及某些条款不够明确，设计人员“规范”意识不强或缺乏对有关“规范”、“规程”的理解，另外也与某些主管部门在设计审批方面的“灵活性”有关。文章针对燃油、燃气蒸汽锅炉房、热水锅炉房、直燃型溴化锂吸收式冷热水机机房设计中有关安全的几个问题进行讨论，提出自己的观点，旨在通过交流，提高我们对有关“规范”、“规程”的认识水平和有关专业内容的设计水平。

1 蒸汽锅炉房 蒸汽锅炉房可以同时满足洗衣房、厨房、开水间、空气蒸汽加湿等场所的蒸汽需求，又可通过汽—水换热器给建筑物提供冬季采暖、空调用热或卫生热水等生活用热。蒸汽供应系统无需另外的机械动力消耗，可以利用自身的压力进行热量输配。另外，由于热水采暖、空调用热或生活热水利用蒸汽的潜热，单位质量热媒输热能力远大于热水，输配管线也可相应减少，从而节省了建筑空间。因此，传统上很多工程选用蒸汽锅炉作为建筑内部供热热源。

蒸汽锅炉房设计的主要依据有《锅炉房设计规范》gb50041-92，《蒸汽锅炉安全技术监察规程》（劳部发[1996]276号），《建筑设计防火规范》gbj16-87、《高层民用建筑设计防火规范》gb50045-95等。锅炉房设计涉及的安全方面的内容主要有：锅炉房安全间距、锅炉房锅炉间泄爆、锅炉燃料贮存与供应系统的防火、锅炉房灭火、防排烟通风及事故通风等。

锅炉房内锅炉间属于丁类生产厂房，油箱间、油泵间属于丙类生产厂房，燃气调压间属于甲类生产厂房。油箱、油泵间、燃气调压间可与锅炉间贴邻布置，但应设防火墙隔开。锅炉房一般应单独设置，与其他建筑的间距应满足《建筑设计防火规范》或《高层民用建筑设计防火规范》的要求，且在任何条件下不应将锅炉房设在人员较多房间的上面、下面、贴邻或主要疏散口的两旁。《蒸汽锅炉安全技术监察规程》（劳部发[1996]276号）规定，在具备一些安全措施条件的情况下，每台锅炉的额定蒸发量不超过10t/h，额定蒸汽压力不超过的锅炉可设在多层或高层建筑的半地下室或第一层中，每台锅炉额定蒸发量不超过4t/h、额定蒸汽压力不超过的油、气、电锅炉在满足一定的安全要求后，在事先征得市、地级以上安全鉴定机构的同意，可设在高层或多层建筑的地下室、楼层中间或顶层。这一条款与以前相比有了放宽。一方面，锅炉房的设置不只限于高层建筑主体以外的作为辅助设施的多层建筑的地下室或第一层中，另外对置于半地下室及首层的锅炉房，其单台锅炉的额定蒸发量有所增加，这给建筑设计带来了方便。但是，2024年版的《高层民用建筑设计防火规范》、《建筑设计防火规范》仍然将置于建筑物内的锅炉房的总蒸发量限于6t/h，单台锅炉的蒸发量限于不超过2t/h，且只能设于首层、地下一层靠外墙部位。建筑面积超过5万m2的全空调（采暖）建筑，其蒸汽锅炉房额定总蒸发量一般要超过6t/h。事实上，已建于较大体量建筑内的锅炉房总蒸发量及单台锅炉额定总蒸发量不少都超出了《防火规范》的规定。

蒸汽锅炉房均应考虑泄压措施，泄压面积（玻璃窗、天窗、薄弱墙等）不得少于锅炉间占地面积的10%（上海市地方标准dbj08-73-98规定，锅炉房泄压面积不得小于锅炉（包括锅炉前、后、左、右检修场地1m）面积的10%，泄压处不得与聚集人多的房间和通道相连。对设置泄压面积有困难的场所（地下锅炉房，较大的泄压面积，往往给建筑处理带来困难），将热交换器、水泵、分汽缸、水处理设备等移至锅炉间外，以最大限度减少锅炉间面积，从而减少泄压面积，这也有利于锅炉的灭火效果，同时减少了锅炉房灭火系统的造价。

2 热水锅炉房 热水锅炉房可以直接或间接地提供大楼空调用热，也可同时通过水—水换热器提供大楼生活用热水。民用建筑用热水锅炉根据需要可将供回水温度定为95℃、70℃，直接用于建筑采暖系统，也可通过水—水换热器向各用户提供所需的二次循环热水。空调用二次循环热水供回水温度通常设置为60℃、50℃。采用二次循环间接供热的系统，锅炉本体的承压可以控制在低压或微压范围。如果采用锅炉（锅炉本体，包括进出水接管尺寸等作相应调整，以适应空调供暖系统水量大、温度低、温差小的特点）直接加热空调系统热水，则锅炉供回水温度一般为60℃、50℃左右。可见，选用热水锅炉供热，既有高效节能、水处理简单、费用低等优点，又可比蒸汽锅炉更安全。正因如此，热水锅炉近年来得到较大的发展。

与蒸汽锅炉房一样，热水锅炉房不得直接设在人员较多房间的上面、下面、贴邻或主要疏散口的两旁。1992年颁布实施的《热水锅炉安全技术监察规程》（劳锅字[1991]8号）中，允许额定出口热水温度低于或等于95℃的热水锅炉房与住宅相连或设在多层建筑的地下室、半地下室、第一层或顶层中（在满足某些安全条件的前提下），对置于高层建筑的地下室、半地下室、第一层或顶层内的热水锅炉房，应同时满足单台锅炉额定供热量小于或等于7mw的限定条件。最近颁布的“《热水锅炉安全技术监察规程》修订条款”规定“设在多层或高层建筑的半地下室或第一层的锅炉房，每台锅炉的额定供热量率应小于或等于7mw，额定出水温度小于或等于120℃，且应满足《蒸汽锅炉安全技术监察规程》第184条相应条件。对于由于条件限制需要在高层或多层建筑的地下室、楼层中或顶层设置锅炉房时，每台锅炉的额定热功率应小于或等于，且额定出水温度小于或等于120℃”，其对水温要求放宽，对锅炉的容量作了进一步限定，容量大小与蒸汽锅炉相当。现行的《高层民用建筑设计防火规范》与《建筑设计防火规范》对设于楼内（地下一层或首层）的锅炉房的限定条件中规定单台锅炉额定蒸发量不超过2t/h，总蒸发量不超过6t/h，没有直接提及对热水锅炉额定供热量与额定出水温度的限定。这应该说是一种疏忽。设计人员对此有两种理解，一种观点认为，从发生直接火灾的可能性及防火因素考虑，热水锅炉与蒸汽锅炉条件相近，所以设于楼内的热水锅炉容量的限定应比照蒸汽锅炉，即单台锅炉额定供热量应不超过，锅炉房总供热量应不超过。这样，较大工程锅炉房布置会很困难。另一种观点认为，客观上建筑物内的热水锅炉房，其出水温度一般不超过95℃，总体来说，比蒸汽锅炉更安全，“防火规范”又没有明确对热水锅炉的限定，工程设计时可以只参照《热水锅炉安全技术监察规程》执行。基于后一种观点，一般规模建筑物内锅炉房的布置比较容易满足有关“规范”、“规程”要求，对于没有蒸汽要求的较大建筑物，可直接选用热水锅炉作为热源，对于有蒸汽要求的较大建筑物可通过同时采用热水锅炉与蒸汽锅炉作为供热热源。一般民用建筑，蒸汽用量不会超过6t/h。在实际工作中，笔者常采纳后一种观点，但是，对于这种情况，应加强安全措施，同时应事先征求消防、劳动主管部门的意见，努力消除各种安全隐患。

热水锅炉间是否需要泄压措施，这主要取决于热水锅炉额定功率和额定出水压力的大小。对于锅炉额定热功率小于或额定出水压力小于（表压）的热水锅炉间可以不考虑泄压措施。对于采用间接供热的热水锅炉，在一次循环系统中，只要将热水锅炉置于一次循环水泵的上游（吸入式），热水锅炉出水压力就很容易控制在以内，这样如有困难，可以不考虑泄压。但是有条件时，还是建议设置泄压窗，这样就是炉膛内发生爆炸，也可减少些破坏力，另外，还有利于自然采光和通风。

3 直燃型冷热水机机房 由于“防火规范”、“监察规程”等技术规定没有明文提到直燃型溴化锂吸收式冷热水机机房，一段时间不少人有一种误解，认为直燃型溴化锂吸收式冷热水机机房的布置可以不受上述有关限制。事实上，从直燃型溴化锂吸收式冷热水机的工作原理可知，燃油、燃气直燃型溴化锂吸收式冷热水机房与锅炉房相似，主机间属丁类生产厂房，其油箱、油泵间属丙类生产厂房，其燃气调压间同样属甲类生产厂房。机房一般应单独设置，且与其他建筑之间距应满足“防火规范”规定的相应的防火间距要求。有困难时，在满足一定的安全要求前提下，可将其置于建筑物的某些特定位置。机房设计的有关安全防火规定应参照微压热水锅炉房执行。一般认为，可以将其设置于多层或高层建筑的地下一层、半地下室、首层靠外墙部位。同样，在任何情况下，都不应将直燃机房布置于人员较多房间的上面、下面、贴邻或主要疏散口的两旁。如需设置于楼层中间或顶层或直燃机房额定功率较大的话，设计人员应事先请示消防主管部门，方案需经地、市级以上消防主管部门批准后方可实施。直燃型溴化锂冷热水机间可不设泄压措施，但与锅炉房一样，其燃气调压间应设必要的泄压措施，泄压气流不应危及人员及仪表设备等安全。

4 通风 设置于地下室的锅炉间、直燃型溴化锂吸收式冷热水机房均应设置机械通风措施，风量大小应综合除湿、降温、燃烧等因素确定。对于设在其他建筑物内的燃气锅炉间、燃气直燃型溴化锂吸收式冷热水机房，应有每小时不少于3次的换气量，换气量不包括锅炉（冷热水机）燃烧用风量。燃气调压间等有爆炸危险的房间，应有每小时不少于3次的换气量，并应设有换气次数不少于8次的事故通风装置。油箱、油泵间的排风、排烟系统应结合其灭火方案合理配置。锅炉间、油箱、油泵间、燃气调压间一般采用水喷雾灭火或气体灭火系统。一旦发生火灾，启动灭火系统工作，同时关闭通风系统及出入这些房间风道上的阀门，确认灭火后，再启动排风系统，排除残留气体。如采用二氧化碳灭火装置，为保证灭火后能从室内下部地带排除残留废气，房间的换气次数不少于6次/h，并于房间下部设排风口。

5 结语 现行的《建筑设计防火规范》、《高层民用建筑设计防火规范》中锅炉房等相关内容的条款应结合实际工程情况作细化和必要的调整，使之更具体化，更具有可操作性。

现行的《热水锅安全技术监察规程》应结合大量民用建筑实际情况，对热水锅炉出水温度、压力划分再细化，有可能将更低温度，更低出水压力的热水锅炉的容量等限制条件相应适当放宽以利于实际应用与操作。

规范制订部门应加强多部门、多专业协调，尽可能保证不同国家规范相关条款的一致性，以体现规范的严肃性，也利于设计人员具体引用。

设计人员应提高“规范”的法律意识，自觉严格遵守现有有关设计“规范”、“规程”等法律性技术文件。有具体困难时，应事先申报相应级别政府主管部门，通过专家论证等方式确定比较合理安全的设计方案。

参考文献 1 顾兴蓥，民用建筑暖通空调设计技术措施，中国建筑工业出版社.1996

**火锅后厨工作计划和目标篇十三**

（荆楚理工学院 艺术学院，湖北 荆门 448000）

摘 要：随着经济的发展，人们对物质生活和精神生活要求越来越高，不仅仅只是单纯追求吃、喝、玩等，而是更注重精神上的享受.本文从色彩和空间的关系，介绍了配色原理在火锅店设计中重要性.火锅店是一个餐饮店，目的是吸引顾客消费，而火锅店给人第一印象是通过色彩表现出来的.好的店面环境是招揽顾客的重要因素之一.因此，店面的装修、色彩的搭配成为了人们关注的对象.拥有更好的就餐环境，可以让人们有个好的就餐心情，从而会吸引更多的消费者.

关键词 ：色彩；火锅店；运用；空间设计

随着社会经济的发展，时代的变化，人们对色彩的认识不断的增加，不在只是局限于黑白灰.色彩不是孤立的存在，人们可以区分颜色达到1000以上，与不同的颜色在一起给人不同的感受.色彩在我们生活中无处不在，影响我们的生活，丰富我们的生活.不同的色彩给我们不同的感受，而且针对不同的人所感受的也不一样.尤其是对现在人们钟爱的火锅而言，火锅店的设计更离不开色彩的搭配，运用色彩营造浓浓的就餐氛围.

色彩是火锅店装修中不可忽视的重要因素，它是设计者创造出各种情绪的工具.不同的色彩对人的心理和行为有不同的影响.在火锅店的设计中，色彩对于吸引顾客起着非常重要的作用.合理的色彩选择和空间布局的组合可以促进消费者的食欲.在一般人的眼里，火锅店装修只要做好布局设计，比如动线设计、餐座椅的摆放、前后堂及卫生间和包间的划分就差不多了.再就是灯光上的考虑和通风系统的合理性.然而却忽视了一个重点：色彩在火锅店装修中的重要性.

1 色彩的重要性

色彩搭配原则

色彩搭配在任何空间设计上都显得尤为重要.对色彩的选择，受到色相、明度与纯度三个方面的影响.色彩不仅能延伸空间感，而且影响人的情绪.（1）浅色、冷色给人一种后退的感觉.在空间设计中可以利用这一特性，扩大空间感.（2）大胆的颜色和明亮的照明加快客运周转量.（3）色彩可以使人产生不同的联想，因此它可以以不同的主题，反映不同的风格，不同的文化，甚至不同的国家.

色彩对人的影响

色彩影响神经和情绪

色彩是一种物理现象，是一种视觉上的光线对眼睛的刺激引起的.色彩会影响人们的心理，造成人们的情绪不同.心理学家认为，人的第一感觉就是视觉，而对视觉影响最大的则是色彩.人的行为之所以受到色彩的影响，是因人的行为很多时候容易受情绪的支配.色彩具有振奋、调节人的心情作用，不同的颜色对人产生的心情不一样.人们的衣、食、住、行，无时无刻不体现色彩的应用.因此火锅店的装修设计可以利用色彩心理学，从而达到吸引顾客的效果.一些环境对比的颜色，如一个强大的、明亮的色彩运用，可以增进消费者的好奇心，甚至引发他们的购买欲望、消费欲望和需求.

色彩影响生理和心理

科学家研究发现：在红光的照射下，人们的脑电波，皮肤电活动会改变.人们的听觉感受性会受其影响下降，握力增加.相同的对象在红光下看到的大一些，在蓝色的下看到的小一些.比如：在装修设计中经常放一些绿色植物在室内和室外，不仅净化了环境，还可以提高人的听觉感知，它有助于集中思想，提高工作效率，减少疲劳.

在火锅店内外装修中，色彩的搭配起着重要的作用.有些商店给人一种清凉的感觉，而有些则给人一种热的感觉，这都是色彩影响所致.只有暖色调可能不是最好的，而仅有冷色调可能也不太合适.暖色或冷色的选择，可以根据个人爱好选择，但是也不能忽略性能和商店的颜色.

2 色彩在火锅店设计中的搭配原则以及氛围的营造

火锅店中色彩的搭配原则

地面色彩的选择.火锅店的装修设计场地的选择，第一选择地砖，地砖是建立地面环境的一个重要因素.不同种类繁多的地砖，色彩也很丰富.一般分为冷、暖两个色调，暖色可使火锅店有一个温暖的氛围.例如：米黄系列的地砖给人一种高贵与典雅的感觉；而冷色调的地面则让人感到清凉.一般火锅店光线比较差的，适合选择白色、灰色等浅色，显得整个空间简约、明亮；反之，光线好的火锅店选择黑色、红色、黄色等深色则显得厚重.当然，色彩的魅力之一还是在于它可以用在各种不同的组合，构建和谐的色彩空间.

墙面色彩搭配.色彩给火锅店带来的奇异效果是我们无法用言语来表达的.而火锅店的整体装修设计效果，特别是火锅店的墙面，是给消费者留下深刻印象的地方，而对于墙面的设计一定要符合整体设计风格.那么我们想要营造一个良好的火锅店的氛围，色彩就显得尤为重要.有时候为了营造一种特殊的氛围，原则上整体色调保持统一以外，也可以在火锅店的一面或两面的墙上采用橘红等暖色，有进一步强调火锅店功能的作用.如果火锅店是单独的封闭空间，那就可以大胆地采用黄、红等色系了.通常情况下，红色和黄色给人的感觉是提高食欲.

顶面色彩及材料.火锅店顶面以石膏板，格栅以及生态木木工造型，格栅运用黑色，石膏板造型后刷白色乳胶漆.生态木选择以墙面生态木颜色一致以达到整体协调的效果.镂空地方，以裸喷深灰色或者黑色乳胶漆为主，从而提升空间感及层次感.由于火锅的特殊性，更能起到防油烟及透气的效果.就餐区以格栅为主，餐桌上方以石膏板造型为主，喷涂白色乳胶漆.能达到上下呼应的功效.

搭配装饰品.火锅店搭配装饰品颜色和种类很多，要讲究和谐统一.我们都知道，火锅店内使用的装饰品色彩是非常丰富的，这么多的色彩在使用的时候一定要注意相互间的和谐.色彩搭配有两个方面需要注意：一是饰品与饰品之间，二是饰品与周围环境之间.比如火锅店内的整体色调统一时，如过要选择壁画的话，就要看与墙面的颜色是否搭.商品陈列也要注意色彩的搭配.如果火锅店背景为黄色墙面，陈列黄色商品时，两者对比不强，没有主次之分，给人一种很怪的感觉.反之如果两者是对比色，如黑色、红白等，商品令人更加感觉鲜明.陈列商品之间用对比色强的颜色会令商品更加醒目，使顾客感到商品琳琅满目.商品的颜色或图案非常醒目，背景色很强的，则不会让人眼花缭乱.

灯光的选择.一般来说，店铺的灯光主要依靠人工光源.人工光源有两个最基本的作用.一是直接用于店铺的外部照明，照明商店气氛与商店环境，基本以霓虹灯、橱窗灯、投射灯最为常见.二是直接用于店铺内部的照明，营造气氛，方便顾客消费，购买.在造型上以垂钓式的吊灯为主，再用射灯或筒灯为辅，营造一方层次分明的“光与色”的空间感觉.通常情况下不使用日光灯，虽然日光灯照明很充分，但是它惨白青灰的色泽，不禁使人颜面失常也会引起对冷调环境的倦怠感.

色彩搭配应该符合构图的需要，恰当的处理色彩的协调与对比、统一与变化、主调与配色的关系，使色彩在空间中的美化作用达到最好发挥.在进行就餐空间搭配设计时，先要对整个空间的色彩总倾向有个定位；其次，明确主次，什么起主导作用，什么起次要作用.公共区域应该用什么色调搭配，包厢用什么色调搭配.最后，要处理好色彩的统一和变化的关系.在色彩统一的前提下，色彩的变化，更能使空间容易获得良好的空间效果.

色彩搭配在火锅店中的氛围营造

色彩搭配在火锅店中起着重要作用，良好的就餐环境，不仅可以增加整个空间的美感，而且还能调节空间和营造氛围，使消费者处于愉快的环境中，激发食欲，促进消费.因此，色彩搭配对火锅店中氛围营造很重要.

色彩搭配可以调节空间感.我们在日常生活中不难发现，一些小店面看似面积不大，但是通过色彩的搭配以及材料的运用，让整个空间显得比较大，而且很明亮，不是很压抑.比如暖色和明度高、彩色高的颜色，使空间有前进感，看起来比实际距离近，会使面积有膨胀感，从而从视觉上增加了整个空间的面积.冷色和明度低、彩色低的颜色，则会使空间产生后退的效果，从视觉上减少面积.例如，在一个狭小、明度比较低的空间里，选择一副彩色的挂画，会使在整个空间一下变得大一些.

渲染就餐氛围.室内装饰，家具、服务、菜单、餐具的选择，背景音乐、品尝各种物质要素是空间环境设计的重要组成部分.通过空间形态的组合、界面装饰、灯光的选择营造就餐氛围.

3 在火锅店设计中色彩风水学对其影响

火锅店装修会用不少色彩，但色彩有利有弊.蓝色，有忧郁之意，有阴沉消极之感，风水学上也认为这样会令家宅欠安，所以运用蓝色须谨慎，蓝色一般用以特殊背景及特殊环境中.在火锅店装修中选用黑色，是比较大胆的，五行属水的黑色是属于一种比较沉寂的色彩.如果追求与众不同，也一定要控制好黑色调的比例和搭配，比如洗手间可以小范围使用黑色，店铺格栅吊顶可选用黑色，过道以就餐区域划分可用黑色.

有些火锅店装修时为突出红红火火的氛围，会使用大红色.事实上，从视觉角度上看，大红色会让人视觉上有负担.长期处于这种环境，会让人感觉头晕，做事冲动、极端.因此用红色适当做点缀最合适不过的.比如，红色桌椅，红色灯笼等等.

金色是一种高贵的色彩，如果使用到火锅店装饰中，则会让整个店特别刺眼.也容易造成精神紧张，抑郁；雅致的咖啡色看似百搭，但总的来说还是稍显沉闷；绿色是装饰空间里不可缺少的颜色，但绿色植物和工人师傅刷出来的墙漆是有天壤之别的.

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn