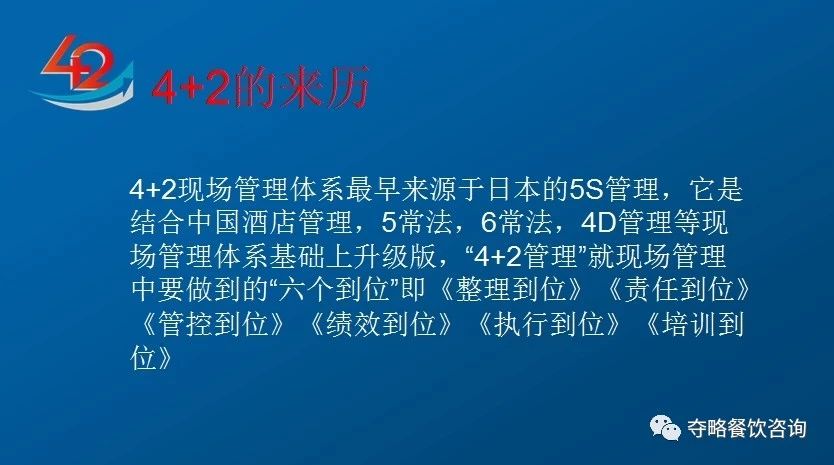
## 4+2餐饮现场管理体系



**打破传统“厨房重地、闲人免进”，打造“4D厨房、欢迎参观”**

**4+2现场安全管理体系，将现场管理问题及食品安全问题降到最低，打造“6.0”低碳餐饮时代：管理“0”漏洞，成本“0”浪费，产品“0”污染**





**到底什么是4+2？**

**餐饮酒店4+2食品安全现场管理体系又称六个到位现场管理体系（以下简称4+2现场管理）。  
它是把企业中所有物品、设备和所有人的行为，全部规范统一，并通过明确标示直观体现的，可以促安全防事故、降成本升利润的一套系统标准；更是达到这种标准的简单、最有效的方法。**



****

****

****

****

****

**4+2的目标是什么？**

**安全 —**事故降至最低，甚至为“0”！

**卫生 —** 一尘不染，无死角，有效防止细菌传播！

**品质 —** 客户满意度100%！

**效率 —** 全员3-30秒取放所需物品！

**形象 —** 塑造品牌形象，树行业标杆！

**成本 —** 降低损耗，提升纯盈利！

**管控 —** 打造厨房0成本流失

**绩效 —** 打破雇佣模式，从为别人干，转变为为自己干

**4+2管理体系介绍**

**4+2的六个到位是什么？**

**1D—整理到位**

整理到位定义：判断必需与非必需的物品并将必需物品的数量降低到最低程度，将非必需的物品清理掉。必需品以最低安全用量明确标示、摆放整齐；做好清洁。

整理到位目的：把“空间”腾出来活用并防止误用。整齐、有标示，不用浪费时间寻找东西30秒找到要找的东西；清除工作场所各区域的脏乱，保持环境、物品、仪器、设备处于清洁状态，防止污染的发生。

**2D—责任到位**

责任到位定义；卫生、设备、服务、安全，责任到人制度上墙。

责任到位目的：本着谁管谁负责、谁使用谁负责、谁检查谁负责的原则，把工作流程化、把流程形象化和数字化，给于日常工作清晰的指导。



**3D—管控到位**

它是连接控制厨房各个管理环节的有效管理体系，从餐饮成本核算入手，保证餐饮企业在核算酒店运营成本及厨房菜品成本核算标准后，保证有效落地、执行、控制、监督、检查、从而完善采购环节、验货环节、量化环节、出品环节、有效控制成本流失，提高原料出品率、控制厨房库存积压、控制菜品新鲜度、减少菜品出错率、保证前台与厨房销售数据清晰化，创造和维护良好工作环境，提高工作效率，优化清晰日常流程的一种简单有效的管理方法：从而提高餐饮成本管控的透明化、清晰化，让餐饮投资者不再为厨房成本流失而烦恼



**4D—绩效到位**

它是结合岗位职责 规章制度 公司管理项目 而设定的一套管理体系，有效连接各各管理环节，从而实现推进各项管理工作的落地效果，打破大锅饭管理模式，使优秀的人有发展，平庸的人变优秀，从而形成好的工作氛围营造优秀团队

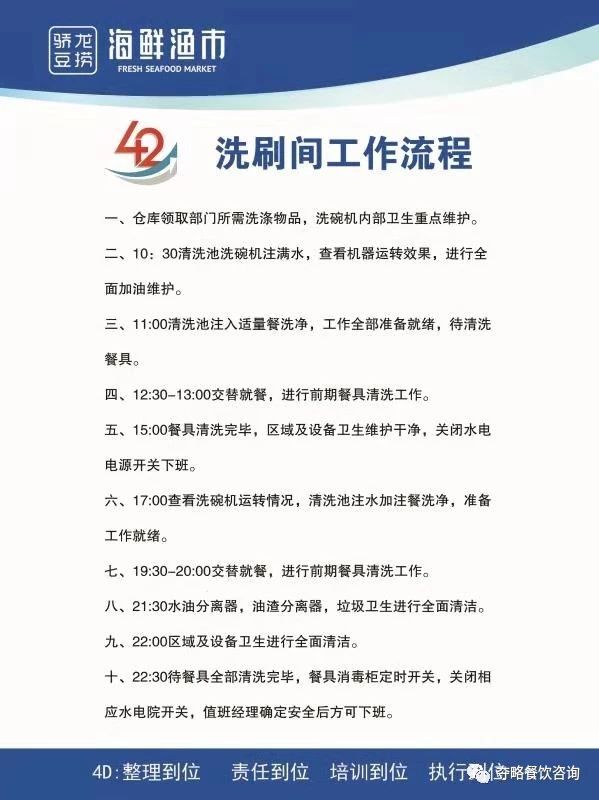


**5D—培训到位**

培训到位定义：连续、反复不断地坚持把前面4D内容及办法，

采取多种形式培训新老员工，让员工时刻牢记4D，使之深入人心

培训到位定义：连续、反复不断地坚持把前面4D内容及办法，采取多种形式培训新老员工，让员工时刻牢记4D，使之深入人心。



**6D--执行到位**

执行到位定义：在培训到位的基础上，进行通过全员互动，用科学的监督系统将4D现场标准长久保持。



**4+2现场管理的优越性**

餐饮酒店4+2食品安全现场管理体系，是管理理念上的创新。4+2现场管理法看似简单，却蕴含着深刻的现代酒店管理理念和文化的精髓，是一种科学的管理方法和管理学。

它是建立在实行全员管理的基础上，让酒店员工人人都从简单的小事做起，从而使管理工作细化到整个酒店角角落落的最实用、最见效、能持久的全新管理方式。

员工一旦形成习惯后，便能自觉地执行规范，严守规程，并建立良好的工作秩序、提高效率、节能降耗，进而实现企业更大效益。

**一、降低企业成本**

**1、减少库存积压，增加流动资金；**



**2、减少库房使用面积，节省出来的库房可用作营业面积；**



**3、不会出现因物品积压造成食品变质；**



**4、延长企业装修寿命；**



**二、提升企业形象**

**1、厨房随时可以参观，增加企业品牌形象。**



**2、食药局、当地媒体宣传，增加品牌知名度**

**三、保证菜品品质**

**1、工作生活环境的改变带来员工心情的改变，带来菜品品质的提高，减少退菜几率**



**2、工作流程化，菜品出品标准化保证产品品质**

1. **提升工作效率**

**1、物品容易查找，方便取还提高工作效率**



1. **安全无事故**

**1、食品安全无问题**

****

**2、用电安全**

**3、设备操作安全**

**4、厨房用火安全**

1. **卫生无死角**

**1、厨房随时参观，员工自动自发的保持卫生**



**七、员工管理**

**1、责任明确到人，不再出现扯皮。**

**2、员工工作环境整齐有序、员工生活环境干净整洁，员工流失减少**

**3、通过4+2管理体系导入，发现管理层的优势和短板，锻炼管理干部。全员上下拧成一股绳，共同围绕一个目标去做一件事情，提高团队凝聚力。**

**八、提升营业额**

**1、厨房参观，放心用餐，客户传播客户。**

**2、宴会型酒店，顾客参观厨房，增加单桌销售额**

**4+2现场安全管理体系导入，助力餐饮事业夺略餐饮咨询与企业 “牵手”，将共同书写行业现场管理新高度！锻造品牌核心竞争力，推动企业发展新跨越！**