# 2023年酒店抗疫情工作报告(精选5篇)

在当下社会,接触并使用报告的人越来越多,不同的报告内容同样也是不同的。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的报告吗?下面是小编帮大家整理的最新报告范文,仅供参考,希望能够帮助到大家。

## 酒店抗疫情工作报告篇一

在即将过去的20xx年,我单位深入贯彻落实科学发展观,坚持"预防为主,防消结合"的消防工作方针,层层落实消防安全责任制,根据黑龙江省浩良河化肥厂关于印发《安全生产大检查大整顿工作实施方案》的通知,认真对宾馆安全隐患进行了排查和整改。

- 1、各部门都要定期召开安全工作会议,展开法制教育,让每位员工都认识到安全的重要性,并提高警惕,确保本部门不出任何问题。定期自检自查,发现安全问题及时解决。做到无隐患。
- 2、加强夜间更夫的管理,严格执行巡查巡逻制度,严查各项安全隐患,各部门领班要做好下班前的检查工作,消除安全隐患。
- 3、对关键部位,如:餐厅、厨房操作间、物资仓库、客房、水泵房、洗碗间等一定要加强安全管理,坚决杜绝失窃、人身伤害、设备运转不良、失火等事件的发生。
- 4、客房接待客人住宿必须登记,做到一客一登;发现违法犯罪分子、形迹可疑人员应当立即向酒店驻地民警报告;严禁客人将易燃、易爆、剧毒、腐蚀性等危险性物品带入宾馆。
- 5、餐厅要加强安全检查,防止食物中毒、投毒事件的发生。

6、前台要做好车辆管理、消防管理等一切安全工作,提高警惕,值班期间思想上要高度紧张,及时制止不安全因素的产生。

面落实安全生产责任制和食品安全责任制,始终牢记"隐患猛于明火,防范胜于救灾"只要我们把工作做踏实仔细,我们有信心把20xx年的安全工作做得更好。

### 酒店抗疫情工作报告篇二

#### 各位同志:

- 一、过去一个月工作的回顾
- 一一在客户方面,拜访客户工作全面展开在三楼。服务高质量化程度进一步提高,服务中的主动性作用明显增强。菜品改革不断深化。客源市场加快发展。有效沟通和营销方式不断拓展。
- ----在工程方面,对工程扫尾进行专项整治。
- 一一在广告方面,全店先后开展了声势浩大的全员发店报行动。对外开放向广度和深度扩展。 近十天内,客流量提高700余人次。营业额提高十万由于。实施"走出去"战略,对外宣传合作不断扩大。经过长期的的艰苦努力,我店于昨日终于挂上门面广告,标志着对外开放进入新阶段。建店一年来,我们信守承诺,履行义务,行使权利,赢得较好声誉,促进了客户群的增长。

### 各位同志!

下一步想法:

- 1。坚持以经济发展为主线,着力提高经济增长质量和效益
- 2。坚持把解决"客户不稳定"问题放在突出位置,

巩固和加强开拓客户群问题,关系我店未来国际化建设全局,任何时候都不能忽视和放松。近一个月,客户开发上了一个大台阶,有力地支持了凯瑞的发展和稳定。我们要坚持把加强全员销售、发展各楼经济、增加酒店收入,作为经济工作的重中之重,下大功夫。这是一项长期而艰巨的任务,需要坚持不懈的努力。

- 3。坚持全面提高对外开放,积极参与北京酒店市场竞争
- 4。坚持实施科教兴店战略,提高科技创新能力和员工素质

实施人才强店战略,把培养、吸引和用好人才作为一项重大任务。制定和实施全店人才队伍建设规划纲要和未来三年计划相结合,加强经营管理人才和专业技术人才队伍建设,完善培养、引进和使用人才的制度与措施,努力营造人尽其才、人才辈出的良好环境。深化人事制度改革,推行员工考试录用、竞争上岗、轮岗交流与培训制度。

5。坚持全力维护酒店稳定,为改革和发展创造良好环境

我们坚持贯彻稳定压倒一切的方针,十分注意处理好发展稳定的关系,在取得重大进展、经济加快发展的同时,有力地维护酒店稳定。一是坚持把改革的力度、发展的速度与酒店可承受的程度统一起来。每项重要改革方案的制定和实施,都充分考虑酒店财政、和员工的承受能力,把握出台的时机、节奏和力度,并根据实施过程中出现的新情况、新问题,及时加以调整和完善。重大改革措施坚持先行试行,取得经验后再逐步推开。努力保持经济稳定较快增长,避免出现大的波动。二是始终关心员工的切身利益,特别是努力解决困难员工生活中的实际问题。三是正确处理新形势下的酒店内部

矛盾。妥善处理突发性、群体性事件,努力把矛盾和纠纷解决在基层,消除在萌芽状态。四是加强酒店治安综合治理。依法严厉打击各种严重违反店规活动和经济犯罪活动,重点整治治安混乱的突出问题。

6。坚持转变质检部职能,努力建设廉洁勤政务实高效质检部

建立和完善凯瑞店规店制, 转变质检部职能, 转变工作方式和工作作风。这一个月, 我们在加强质检部自身建设方面取得很大进展。首先对提成制的严格把关。有效的激励了员工订餐。

在凯瑞经济发展条件下,质检部职能主要是经济调节、部门 监管、员工管理和公共服务。质检部该管的事一定要管好, 不该管的事坚决不管。要协调好决策、执行和监督的职能。

本店十分重视管理队伍和作风建设。从一开始就对质检部工作人员提出"廉洁、勤政、务实、高效"的要求。强调牢记自己是员工公仆,全心全意为大家服务;恪尽职守,敢说真话;从严治政,不怕得罪人;清正廉洁,惩治腐败;勤奋学习,刻苦工作。这有力地促进了廉政建设,提高了政务效率,密切了上层与员工的联系。我深切体会到,只有不断加强质检部自身建设,才能更好地适应凯瑞建设的新形势,使各级部门成为员工真心拥护和满意的质检部!

### 各位同志!

董事长未来三年计划制定了我店在新世纪新阶段全面建设发展的宏伟蓝图和行动纲领。我们强大的凯瑞已站在更高的历史起点,迈上新的辉煌征程。任何艰难险阻都挡不住凯瑞人胜利前进的步伐。展望凯瑞未来,前景无限美好。我坚信,全店上下在以董事长的领导下,同心同德,奋发图强,一定能够把凯瑞国际化事业不断推向前进,从胜利走向更大的胜利!

### 酒店抗疫情工作报告篇三

- 1、弱电工程:电话线、视频线、网络线铺设;消控室和总机房静电地板。有线电线设施完成90%。目前唯有卫星接收系统项目处于洽谈中。
- 2、设备工程:完成空调主机安装、泵安装、锅炉、别墅热水器的安装。目前未完成项目有电源、煤气设备。
- 3、工程:完成别墅外墙油漆及90%别墅装修;主楼装修完成90%(包括水、电、地、墙、天);酒店外墙大理石完成80%。

在上述主体工程如火如荼进行同时,各类设备、用品及材料选样及机器设备的选型也紧锣密鼓地开展。在与王宾董事长及合作方相关领导沟通下、辅以自身多年酒店行业经验,进行选样定型。在供货商的选定上,采取招标办法,在招标过程中,严格了公正、合法、平等、信用的原则,坚持了审查,实地考察,小组审议,上报批准的工作程序与供货商签定合约。目前中央空调、厨房设备、绿化工程、燃气工程、客房门锁、清洁机器、员工服装、客房用品等一系列已签定,共计合约50份,合同总额达1802.6万元。(附已签合同明细表)

20xx年8月,酒店确立全体人员编制为307人。结合酒店特点搭建组织架构,制定人员工资标准体系。目前亚洲海湾大酒店确立为总经理领导下的各部门相互分工合作的有机整体。

同行,了解过后一些高星级酒店欲跳槽的人员的去向,为我们酒店所需人员做好后备人选。 为了能够跟上酒店进行试营业时新入店员工的培训,海湾大酒店着手开展了两次共八节培训课,对所有已入店员工进行系统的培训,培训内容涉及:酒店软件和硬件的介绍、酒店的仪容仪表规范、礼貌的重要性、酒店英文、素养、职业、消防知识及全员技巧等,不仅从全方位加强了员工对酒店的和知识面,也大大提高了员工

的工作积极性。

经过近的努力,亚洲海湾大酒店已制定一套比较完整的管理制度、制以及操作流程。全面完成中餐、西餐、大堂吧的标准成本菜单核算。全面清查酒店资产,建立一套完整的资产实物台帐及制度,保证酒店资产的安全。完成财务后台电脑软件的初始化工作,保证电脑建帐使用的稳定性。

随着的复苏,厦门星级酒店逐步完善与增多,并陆续有国际酒店进驻,厦门酒店行业面临严峻的市场竞争。根据本酒店,确定酒店的市场定位为旅游度假酒店,客源定位为跨国企业、外资企业、大型企业、政要客人、本地公司及海外公司等层次与消费能力高的群体。

# 酒店抗疫情工作报告篇四

您们好,我是\*\*,紧张而忙碌的一年马上就要结束了,回顾 我这一年的工作,有许多的收获和体会。为了明年部门的工 作更上一层楼,总结一下今年工作中的得失很有必要,下面 对我的工作进行一下总结。

- 一、工作的整体回顾:
- 一个企业赢利是

纠正员工的不良操作习惯。我们也利用淡季不断实践,认真 打扫和检查好每一间房,通过考核,取得了一定的成效,房 间卫生质量提高了,查房超时现象少了。

4、领导采取对员工集中培训、专项培训、个别指导培训等方式,促进了员工酒店意识得到较大提高,服务理念进一步深化,有声微笑已成为员工的自觉行动。对什么是个性化服务,从感性到理性已有了形象的认识,整个集团形成了"一切工作都是为了让客人满意"的良好氛围。从而加深了员工对前

期的岗位培训、部门培训、班组培训从理论到实际的全面梳理和提高。

- 三、由于各种原因,使我的工作中存在一些问题:
- 1. 容易将个人情绪带到工作中,高兴时热情周到,不高兴时有所怠慢,以后在工作中尽可能克服这种情况,在思想中真正树起:顾客就是上帝的意识。
- 2: 房间和公共区域的清洁卫生有待进一步的提高。
- 3: 各个岗位的服务规范需要进一步加强。
- 4. 设施设备维保计划未落实到位。
- 5. 交接班时由于考虑不周,认为小问题不须特意交接清楚,致使这样那样的问题发生,塾不知小事易酿成大错,今后一定严加防范,以免出错。

四、关于明年,我的计划是:

- 1、认真做好每一天的每一项工作。
- 2、细化服务措施,提高宾客满意度。
- 3、加强教育培训,强化员工队伍素质。
- 4、规范管理,促进企业健康有序发展。
- 5、加强市场营销,不断调整客源结构。
- 6、认真做好上门散客的销售工作。
- 7、做好旺季的合理预定,最大限度地提高销售额。

- 8、规范留言服务,使客人感到我们专业的管理水平和酒店服务档次。
- 9、多学习其他东西, 充实自己。

实践证明,随着市场竞争的加剧,客人选择酒店余地增多,要提高酒店"营销竞争力",首先应革新观念,及时调整经营策略和政策,优化和设计自身产品,使策略求新多变,经营政策按不同季节,不断灵活推陈出新,才能使客房入住率在严峻形势下继续保持较高水平。

在\*\*年即将到来的日了里,我们又要扬帆起航,踏上新的征程,我将以更高的标准要求自己,为开创公司新效益而努力奋斗。

最后,希望大家到下一年的今天,都踏上一个新的台阶,更上一层楼,谢谢!

### 酒店抗疫情工作报告篇五

春光明媚,万象更新。在此我带着酒店高层管理人员的共同 祝托,怀着无比激动的心情,向在座的各位同事表示最衷心 的感谢和最衷心的问候。

20xx年是酒店发展关键的一年,在同志们的努力拼搏、同心协力下,酒店边摸索,边建设,边改造,边经营;边接受考验,边总结提高。在认真研究国内外先进酒店管理的成功经验基础上,对经营定位、管理模式等进行了积极的探索。我们酒店取得了很好的经济效益。一方面,根据市的经济环境和酒店的发展战略,明确了经营定位,确定了市场领先地位,同时确保满足目标顾客群的需求。另一方面,以"制度、创新、协作、监督"为管理四要素,狠抓基础管理,初步完成了建章立制工作,并初步构建了质量控制体系和顾客满意体系,基本建立了一个较为符合酒店发展的员工队伍,为酒店

今后的发展打下了坚实的基础。

### (一)不断加强员工队伍建设

- 1、培养员工服务意识,提高员工综合素质。为了培养员工的服务意识,提高他们的综合素质,开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训,这些培训课程,使基层服务人员在服务意识,服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强。
- 2、结合工作实际,开发实用课程。培训的目的是为了提高工作效率,使管理更加规范有效。月份,开发了《执行力》课程,使管理人员从根本上认识到"好的制度,要有好的执行力",并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻,以案例分析的形式进行剖析,使管理者认识到"没有执行力,就没有竞争力"的重要道理,各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解,在管理思想上形成了一致。
- 3、去年,老板亲自带领部分员工参观上海的某酒店的五常法, 受益匪浅。老板还安排营业部经理、厨房总厨和副总厨参加 了教授的培训课"中高层管理者素质训练营。
- 4、我、餐厅经理、厨房的主管参加了王政翔老师的团队智慧课注重对员工的思想教育,同时关心员工的生活,生病时给他们送水果,生活上遇到困难时主动帮助他们,使他们感受到集体的互助,互爱的温暖。为了缓解他们的压力,增强凝聚力,部门领导经常会找他们谈心,鼓励他们,使他们能够以更好的在、工作状态迎接工作。
- 5、我们还要求管理人员无论在业务能力以及为人处事必须起到表率作用。酒店里把一些机会留给内部员工,如:要提拔领班就会在服务员中挑选,主管也是从领班中选出来。包括

厨房打荷的厨师如果做得好就会安排到切配或者炉灶等技术岗位。

### (二) 紧紧抓住营销这个中心, 开展各项工作

- 1、用"以顾客需求为导向"的现代营销观念指导营销实践。中餐企业要想比竞争对手更好地满足消费者需求,留住顾客,并培养忠诚顾客,就要在全体员工中牢固树立以顾客为中心、以消费者需求为导向的现代营销观念,从菜品创新到服务方式、服务内容的变革等一切活动围绕消费者需求展开。我们始终奉行"服务大众、以人为本"的经营理念,奉行"高档低价官民平等、色香味美老少皆宜"的服务标准,竭诚为每一个客人营造一个文化与美食相融、温馨与满意一体的用餐环境,以顾客的真正利益为出发点,创造100%的顾客满意。
- 2、细分市场,明确市场定位,提供独具特色的餐饮服务。根据消费者的收入状况、消费偏好、口味等因素,把餐饮市场细分为几个子市场,然后从中选择某些子市场作为自己的目标市场,明确界定自己的服务对象和竞争对手,根据自己的服务对象来确定企业的营销策略,有针对性地为顾客提供有别于竞争对手的特色化、个性化及不断创新的菜品和餐饮服务,以赢得顾客的青睐,树立和巩固我们酒店在市场上独特的竞争地位和竞争优势。
  - (三)酒店上座率成绩喜人
  - (四)完善了操作流程

11月份开始制定操作流程。如: 电热水壶的使用,全部用文字写出来贴在墙上,让新员工都知道怎么操作。

员工朋友们,回顾过去一年的酒店工作,我们深切感到,酒店的一切工作,离不开全体员工的辛勤劳动和帮助。酒店所取得的成绩,凝聚着广大员工的辛勤劳动。过去的一年,是

酒店新发展的一年,取得的成绩比想象的多。

- 1、厨房推出新菜速度很慢。
- 2、老客户逐渐在流失,新客户没增加。
- 3、员工流动大。
- 4、培训象是形式,员工老记不住。
- 5、服务质量波动较大。
- 6、领班、主管餐前检查力度还不够,监督的还不够严。

新的一年,我们将克服存在问题,从以下几方面努力:关注客户需求;继续加强员工培训;提高员工综合素质提高服务质量关心员工,稳定员工队伍减少员工流动;完善各岗位的工作流程及工作标准,推行优质服务;加强对厨师宿舍的管理。

各位员工同志们,旧岁已展千重锦,新年再进百尺杆。在新的一年里,我们面临的形势严峻、任务繁重,但困难与希望同在,挑战与机遇并存,让我们振奋起来,携手共进,加强管理,夯实基础,为实现大酒店目标愿景而努力奋斗。