桑拿工作计划领班工作计划(汇总7篇)

光阴的迅速,一眨眼就过去了,很快就要开展新的工作了,来为今后的学习制定一份计划。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的计划吗?那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好,我们一起来看一看吧。

桑拿工作计划 领班工作计划篇一

- 二、公司安保部参照行业规范将对保安员进行一系列的学习和培训。
- 2、在日常工作中引导保安员提高服务意识、礼貌待客,从而提高对客服务能力,在工作中要尊重客人,不能和客人发生正面冲突,教育员工从心里明白我们所做的一切,都是为了客人的满意。
- 3、结合我部门的实际情况对队员的仪容仪表、礼节礼貌等问题进行不定期的检查,对检查出来的问题坚决落实。
- 三、保安部将协助公司安委会做好安全生产工作
- 1、严格按照公司给本部门下达的内控目标和具体措施,与下级签订"责任状",建立目标管理责任制,层层分解落实工作任务,有效地解决干与不干、干好与干坏都一样的被动局面。制定全年工作任务,将各项任务分解落实到各班组及员工,使人人有任务,个个有压力、有动力。
- 2、参加安委会的各次安全检查,对本部门存在的问题认真做好记录并按公司安委办发出的整改通知和整改要求进行整改。
- 3、组织公司安委会相关人员组成专项检查小组定期开展季度 安全生产大检查;每月进行一到两次的专项检查、督查或对 隐患整改复查等,真正做到以督查促隐患整改,以整改保安

桑拿工作计划 领班工作计划篇二

身为一名合格的超市部门领班,必先制定一套完善的日常计划和目标,并每天温习和总结自己的工作经验并用学来的专业知识感染身边的每一个员工!以下是日常详细工作计划:1)每天带着最饱满的工作热情和自信的态度上班去,并带着微笑去迎接一天中碰到的每一位顾客和每一件事务,并以积极高效的态度去处理好每一件事!2)每天早上第一时间带领员工和促销员仔细检查好商品价格标价签,并及时更换好变价标签和保证每物一价,方便顾客选购和避免客诉。

- 3) 安排好员工与促销员的每天工作任务,并执行任何事情都必须按轻重缓急这一原则进行处理并在下班前进行任务交接和对碰到当前困难进行商榷和沟通。
- 4)每天查看和分析营业报表和昨天销售明细清单,并对某一季节性商品和敏感性商品进行一系列的调价让利活动,从而更好地吸引到新一批潜在性客流,并跟踪好每一档dm商品的订货和到货情况,发现问题及时向经理反应情况 dm生效当天安排好人员和时间以最佳的陈列效果和最好的商品陈列在每位顾客眼前,并及时清退过档dm商品数量和滞销冻结商品库存。5)每天带领员工和促销员查看卖场和仓库卫生工作,并合理安排卫生区域,轮流安排员工进行检查和跟进。
- 6)每个星期固定有一天要分批对员工和促销员进行营运和服务知识的培训工作,并分享店内最新八挂信息开展大家在日常生活中有什么不顺畅的系列问题开展一些必要心理辅导工作从而激发起大家的工作热情和自信。

工作计划是行政活动中使用范围很广的重要公文,也是应用写作的一个重头戏。机关、团体、企事业单位的各级机构,对一定时期的工作预先作出安排和打算时,都要制定工作计划,

用到"工作计划"这种公文。工作计划实际上有许多不同种类,它们不仅有时间长短之分,而且有范围大小之别。从计划的具体分类来讲,比较长远、宏大的为"规划",比较切近、具体的为"安排",比较繁杂、全面的为"方案",比较简明、概括的为"要点",比较深入、细致的为"计划",比较粗略、雏形的为"设想",无论如何都是计划文种的范畴。以下是由查字典范文大全为大家整理的2016年酒店客房领班工作计划材料,希望对你有所帮助。

一是认真加强学习,努力提高自身素质作为一名新任领班,从普通员工到酒店中层干部,跨越还不小。有时细一琢磨,还有些不自在。这其中我知道自身还需要学习,能力水平还欠缺,只有加强自身修养,向领导、向同事们学习,取长补短,在实际工作中能举一反三,把事情做圆满。积极进取,自己的水平就会得到提升。我相信,通过自身努力,我会在管理水平、组织协调能力、处理特发事件能力都有有一个质的飞跃,毕竟领班这个岗位也是一个锻炼人的岗位。

二、细节决定命运,做好日常琐碎工作

目前,我们新进了一些员工,我们要对他们进行必要的培训,对他们不规范的操作要及时给予修正,手把手进行训导,努力提高他们的业务水平。

3. 怎样降低本工序的报废及质量合格率 4. 怎样培养本工序的凝聚力(团队精神)

第一点:1.设定本工序目标,以目标为中心,将目标分成到各个可行的项目。把细分的项目分配到各员工的工作岗位,以明确目标形成压力转化为动力,让各员工所知道自己所做哪些工作,需负那些责任。为提工作效率,对本工序生产现场的机械设备,定期进行所规定的内容点检.保养工作。生产操作中做到"人等机,切勿机等人",倡导生产过程中得人生安全。当发生异常现象,及时通知所各方负责人,及时修复

设备。否则达不到所定的目标. 为提高工作现场的工作效率, 防止一些不可发生的因素,每天要下力气去执行现场的6s[]不 然会走上陡坡,妨碍生产的正常运行,减低了效率。

2. 绝大多数员工都是有惰性的,只有在竞争的压力下才可能努力工作,充分挖掘自身潜力。对落后的员工同情、迁就是"妇人之仁",只会鼓励落后、打击先进形成松垮的风气,最终会既耽误了全体员工的前程也耽误了企业的利益。竞争淘汰应形成一种制度,定期奖励先进,淘汰落后,这就象赶羊群,只需赶头羊、打尾羊,中间的羊群,不用管就跑得很快。竞争的制度建立起来,员工就有了主动性,变"要我干""要我学"为"我要干""我要学"。3. 工作要有标准,标准要有检查,员工要有考核,考核后要有奖惩。这样制度和任务才得以落实。就好像热炉子,一碰就会烫伤,人自然不会碰。执法不在严厉,在严格。奖惩都要及时,要对员工产生足够的刺激,时间长了就形成了条件反射,形成了习惯。

4. 注重员工思想,应当多于员工交流,对他们提出的意见和 看法进行可行性分析,可以适当满足他们的愿望,从而调动 员工的积极性!这也就是佛所说的:你要什么,我给你什么。 这样,才有人天天来供奉佛,敬仰佛。

总之要想控制要从源头(即进料)开始抓,过程进行有效控制,制定有效的动作标准,设计出有效的"防呆"措施,比如机器、手工操作的误差所带来的不良。

道成本物料的重要性. 第三点:本工序的质量目标,以包装的鱼骨图[sop为基准.。对现场过程进行控制。据目前有出现过的问题,作出一系列的措施。

此上面的问题都是非常严重,领班必须对操作的现场监督。 对操作现场的员工(点数.包板.贴标签.装箱)使用连环,起相互监督。操作現場必須以包装流程进行操作。

- 1: 以班组的目标任务为导向,使班组的员工(团队成员)明确自己所在班组的目标/行动计划,为了能够激发成员们的激情,树立起阶段性的路碑,使员工对目标看的见. 摸的着. 让员工明白一个团队的成功与失败带来的正负面影响。来增强成员们的责任和使命感。2: 为员工提供学习机会。只有通过不断学习,才能创造更多的奇迹。
- 3. 听取员工的见解。不需要每个员工异常聪明,过度聪明的反而会自我膨胀。但需要具有强烈责任心。
- 4. 鼓励员工的创造力。注重人才的培养,人才培养不能只重视知识技能,还需考虑品德,情感,志趣等方面的东西。
- 5. 增强自己的才能。充分发挥自己的作用,以身作则,对员工起榜样带头作用。明确各员工的所扮演团队成员的角色其责任。充分发挥各员工各自作用。6. 充分发挥管理者的激励作用。在工作过程中,运用各种激励理论对工作的员工进行适当的激励,鼓励激发员工们的积极. 主动性,发挥团队成员的创造力。
- 7. 灵活授权,及时决策。通过灵活授权,显示管理者对员工的信任,给员工学习与成长的空间。有利于发挥其员工的积极与创造性;有利于及时决策。
- 8. 充分发挥自己的沟通与协调。员工之间会由于价值观,性格,处世方法等方面的差异而产生各种冲突,人际关系陷入紧张。甚可能出现敌视,强烈情绪以及向领导者挑战的情形。在出现此现象,自己就要充分沟通,引领团队调整心态和准确定位角色,把个人目标与工作结合,明确自己要做的事,以及清楚地做。其次要做到团队成员与工作环境之间与其它部门之间的沟通和协调。
- (一)直接上级:前厅经理;直接下级:迎宾、服务员、传菜员。

(二)岗位目标:带领管辖区域的员工做好各环节的服务工作。

(三) 决策权限

- 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。
- 4、接上级出现违反餐厅相关规章制度、泄露餐厅机密等行为有越级上诉权。
- 5、关部门出现的工作失误有申诉权。

(四)素质要求

- 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。
- 6、善于学习餐饮业务、管理知识、服务知识,不断提高业务 水平和业务能力。

(五)岗位职责

- 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)。
- 8、在顾客全部离开后,检查收市情况,并向前厅经理汇报同意后方可下班。

(六)工作流程

- 餐前准备(夏季早10:00—11:30,夏季晚5:00—5:30) (冬季早9:30—11:30,冬季晚4:30—5:30)。
- 1、带领员工做好清洁卫生的工作。
- 2、带领员工准备好当天要用的餐具、调味品等。

- 3、开餐前检查水,电,气是否可以正常使用。
- 4、给员工分布当天的台位情况。
- 5、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。
- 6、了解当天的估清菜品,急推菜品和新推菜品,并告知服务员。
- 7、准时召开班前例会。

餐中工作(上午11:30-2:00,下午5:30-9:00)

- 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2:00,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。

桑拿工作计划 领班工作计划篇三

- 一、 全年目标:
- 1、工亡事故为零。
- 2、重大火灾事故为零。
- 3、重大机损事故为零。
- 4、重大环境污染事故为零。
- 5、重伤指标为零。
- 6、轻伤内控指标1人次。
- 7、不发生新的职业病例。
- 二、 指导思想:

以领导人对安全工作指示为指导,以公司安全工作治理制度 为标准,以安全工作总方针"安全第一、预防为主、综合治 理"为原则,以班组安全治理为基础,以纠正岗位违章操作 和工人劳保品穿戴为突破口,落实各项制度,开展安全亲情 教育,开创安全工作新局面,实现安全生产根本好转。

三、 主要工作措施和安排:

- 1、开展多种形式对职工进行安全培训教育,在安全教育的基础上,增设班前提问等活动,同时抓好新调入工人的安全教育。
- 2、加强易出事故岗位工的监护及职工的责任感,重点是旋边机、平板拼焊机、三辊卷圆机的正确使用,对油罐筒身时候的安全操作。
- 3、对各种施工、检修区进行重点防护,设立危险区域警示标志,天天有人监护现场,教育工人不在危险物下站立,特别是天车吊重物时严禁在天车下站立。
- 4、加强安全治理,控制事故发生,真正将安全重心下移到每个人,确保全年做到安全生产,努力实现全年事故"0"的目标。
- 5、把握各非常时期的思想动向,重点是各节日期间的喝酒上 岗,工人的疲惫上岗,青年工人的婚期上岗和受处分工人的 带情绪上岗。
- 6、建立健全安全防护组织,对原有的班组安全员重新进行调整,不负责的撤换。
- 7、对应急预案不断进行演练,至少每半年组织一次。
- 8、认真抓好班组检查,不断抽查班组安全检查表,班组台帐

记录,奖优罚劣。

- 9、每周开一次安全例会。
- 10、宣传贯彻国家相关的法律法规、严格执行下发的安全生产规章制度。
- 11、加强职工安全教育,坚持每周安全巡查,发现隐患及时整改并制定整改措施。
- 12、重点防火部位,定员定岗,保持消防器材良好适用。
- 13、强化劳保用品穿戴。
- 14、加强内场定置管理,保持消防通道畅通。

桑拿工作计划 领班工作计划篇四

工作项目名称: 班前准备

工作程序标准注意事项

- 1、检查仪容仪表1、根据酒店《员工手册》的要求自检;2、接受有关负责人的检查。
- 2、打卡签到1、按规定换好工装后打卡; 2、到物业部办公室 按到岗时间填定《部门签到签退表》; 3、领取所在楼层所需 的各类表格,包括:《员工离岗去向跟踪表》、《工作计划 书》、《部位质量检查表》、《物料消耗交接/统计表》。1、 不允许他人代签; 2、如实填写上岗时间,不允许弄虚作假。
- 3、参加班前会1、列队等候领班开班前会; 2、了解当日客情及工作注意事项; 3、听取工作安排,明确当日工作重点。

- 4、准备工作上岗后首先检查工作间内布草、备品、抹布、清洁工具配备是否齐全。如有丢失、损坏、立即报告领班。
- 1、清洁1、抹尘:做到台面、墙面、扶手、灯具、家具无灰尘、污迹; 2、地面推尘/吸尘:做到石材地面光洁、地毯干净,无水迹、污迹、杂物、边角无碎屑; 3、清理卫生间:用清洁剂彻底清洁面盆、马桶及小便池内外壁,做到洁白,光亮;地面、镜面、厕板洁净; 4、清理开水间:做到开水器不锈钢面光洁、水池内壁、墙壁、茶筐/桶清洁、地面无水渍、污迹。
- 2、维护1、楼梯: 扶手无灰尘, 台阶无杂物、污迹; 2、米石筒: 烟头不超过2个, 米石表面洁白、平整, 铜质面光洁; 3、地面: 无水迹、污迹、杂物; 4、卫生间: 卫生纸折角, 马桶干净, 地面无尿迹、水迹、杂物, 大理石台无水迹; 5、绿色植物: 叶面无污迹、灰尘、枯萎; 6、铜器: 光洁、明亮。
- 4、设备报修1、及时发现设备故障,作好记录;2、根据故障紧急程度,分别向工程部、物业部办公室或领班报修;3、注意及时催修/跟修;4、签字验收,作好维修现场的清洁收收尾工作。
- 2、倾倒吸尘器1、将吸尘袋内的垃圾到净; 2、中班下班时要清洗尘袋凉干/吸尘袋,保护吸尘器的正常使用和寿命; 3、将吸尘器安装好。
- 3、盘点物品盘点班次的清洁工具、物品数量是否齐全、完好。 若出现物料不足,报领班领料,出现物料断档,追究早班责任。
- 4、交接班1、工具使用/借用情况; 2、卫生交接: 交班人在 交班前要搞好卫生,做到干净整齐、无垃圾; 3、客情交接: 当日会议、餐饮客人情况及剩余数量,由中班继续早班未完 成的工作; 4、重要事项交接: 各项通知[vip情况、客人遗忘

物品等信息交接;检查不合格,接班人可拒绝接班。

工作项目名称: 大堂清洁

工作程序标准注意事项

- 1、抹尘从上到下,从左到右,做到无灰尘、污迹、沙粒、杂物。抹布必须干净,勤涮洗,避免清洗过程中的二次污染。
- 2、推尘1、用尘推推尘,做到大理石地面光洁,无杂物;2、 用抹尘杆清理大理石边角,做到无污迹、沙粒、尘土。抹布 保持微湿,否则会破坏表面的保护蜡。
- 3、清洁玻璃1、玻璃清洁时使用干抹布察拭; 2、勤巡视,及时擦挣客人留在玻璃上的手; 3、按计划卫生定期刮玻璃。
- 4、清洁卫生间1、接要求清洁卫生间2、勤巡视,做到地面无 尿迹、水迹、污迹、杂物,云台无水迹,马桶干净,纸量充 足。湿拖地面时,要及时摆放"小心地滑"警示牌。

工作项目名称:清扫卫生间

工作程序标准注意事项

- 1、镜面1、将浸有玻璃清洁剂的毛巾贴在玻璃上上下推抹; 2、 用玻璃刮刮去玻璃上的水迹; 3、用干毛巾抹去多余的水 迹; 4、对无镜灯、镜架进行抹尘,不得留有水迹。
- 2、云台1、将清洁剂喷在面盆及云台上,用面盆刷刷洗上面的污迹; 2、用清水将清洁剂冲洗干净; 3、用干毛巾将不锈钢水龙头、面盆和云台上的水迹抹干; 4、将云台上的物品(花瓶、皂碟)清洁后复位; 5、清洁墙壁四周,擦去脏迹; 6、清洁门框,抹去污尘。
- 3、马桶/小便器1、先对厕门、厕板抹尘; 2、清洁马桶水箱

四周、水箱盖及把手; 3、将清洁剂倒入马桶、小便器内,用马桶刷刷洗边沿的污迹,尤其注意清除出排水孔处的水锈; 4、入水将清洁剂冲洗干净,查看是否有漏水; 5、用抹布抹干马桶座圈、马桶盖、马桶底座、小便器四周; 6、抹净周围踢脚线、地面,不留残渣、水迹; 7、清洁垃圾桶,内壁不得留有污渍、杂物、毛发; 8、用软的干抹布清洁小便感应器。1、不允许用湿抹布擦小便感应器,以防感应器内部生锈; 2、每做完一个厕位,都需从上到下,从左到右做最后检查,及时整改。

4、地面1、用清洁剂清洁地面的污迹; 2、作扫帚扫干净地面上的杂物; 3、用半湿拖把扫干净地面上的杂物; 4、用半湿拖把擦地面; 5、最后用干拖把将地面上的水迹拖干净。地面局部的尿迹用抹布,不允许用拖把,以免尿迹扩大,影响室内气味。

5、手纸架1、先将卫生纸撤下来; 2、用潮湿毛巾清洁箱内的灰尘; 3、再用干毛巾抹干净手纸架的表面; 4、当卫生纸量不足5毫米厚度时立即更换,更换后手纸折角。

6、水箱1、关闭进水箱的阀门,按下冲水按纽放走水箱内的水;2、小心打开水箱盖,并放在安全的地方;3、将少量的清洁剂倒入水箱内;4、用手刷水箱内壁四周洗刷干净;5、将水箱盖盖好。

7、物品补充1、清洁卫生间记录所缺物品; 2、按物品配备规 定补充皂液、肥皂、卫生纸等物品。

8、检查1、查看设备运转是否正常; 2、将发现的设备记录下来, 及时向领班报修。

工作项目名称:清洁玻璃

工作程序标准注意事项

- 1、准备工具毛头、玻璃刮、抹布、水桶、废旧布草
- 2、清洁玻璃(1)用玻璃毛头沾上玻璃水涂擦玻璃; (2)用干布控去遗留在玻璃上的水迹; (3)用干布擦去遗留在玻璃上的水渍; (4)擦干窗台的水迹。刮玻璃时准备一块干布铺在地面上,避免将地面污染、弄湿。
- 工作项目名称: 理石地面推尘
- 工作程序标准注意事项
- 1、准备工作将干净并喷上电牵尘液的推罩在拖架上
- 2、推尘(1)将尘推平放在地面上,直线方向推尘,尘推不可离地,将地面的灰尘推往较隐蔽的地方;(2)依次来回循环进行,行走时注意地面沙粒;(3)每推尘一次后,用吸尘器吸干净推上的灰尘。
- 3、维护(1)推尘每半小时循环一次,视灰尘程度及客流量 宇航局度而增减次数;(2)每次推尘后应及时将地面上的灰 尘、垃圾打扫干净;(3)地面不能留有脚印、污迹。
- 4、保养工具尘推罩用脏后,用洗衣粉清洗。先将尘推罩的尘土、沙粒处理后再送洗。
- 工作项目名称: 电梯清洁及维护
- 工作程序标准注意事项
- 1、准备工具(1)准备抹布若干,不锈钢保养液一瓶,玻璃清洁剂。(2)将工作进行中告示牌放在电梯门前。
- 2、清洁(1)将不锈钢保养液均匀地喷在电梯门及内壁上; (2)用干净的抹布均匀擦拭,直至光亮;(3)观光电梯内壁为镜面(金属)可用玻璃清洁剂清洁一遍,再用不锈钢保

养剂保养。

3、收尾(1)用吸尘器吸尘,注意边角位及电梯门轨内的沙粒;(2)工作完毕后,收好工具。

工作项目名称:清洗地毯

工作程序标准注意事项

1、物品准备(1)干泡地毯机/三合一地毯机,毯刷、三角手刷,工作告示牌;(2)清洁剂:干泡/低泡地毯水、强力地毯除渍剂、除香口胶、去油剂、消泡剂。

2、清洁干泡清洗; (1) 对所要清洗区域用直立式吸尘器进行吸尘; (2) 将干泡地毯水按比例稀释后,注入电子打泡箱内; (3) 地毯上污染比较严重的污渍,先用强力除渍剂预喷; (4) 对地毯上污染比较严重的油迹,用低泡地毯水加去油剂、水稀释后,用手刷进行局部刷洗; (5) 用除香口胶剂对地毯上残留的香口胶进行预喷,稍后轻轻敲碎; (6) 地毯机套好盘刷,开启光箱,将泡沫均匀擦洗在地毯上,由左至右,行距之间互叠十厘米进行磨洗。

低泡清洗(1)将低泡地毯水按比例加去油剂,稀释完毕后,注入清水箱内,污水箱内倒和一定比例消泡剂; (2)连接好电源,启动开关,从前至后反复进行抽洗; (3)当污水箱内的污水收集到2/3时,倒掉污水,反复进行,直至地毯抽洗干净。

3、收尾(1)用吹风机吹干地毯,并放上工作指示牌; (2)回收机器:检查电源线是否完好,用清水冲洗泡箱/水箱、毯刷,擦干后入库; (3)作好清洁记录; (4)请使用部门对清洗地毯签字确认。

工作项目名称: 保养铜、电镀件

- 工作程序标准注意事项
- 1、专用物品专用抹布和专用抛光剂。、
- 2、上光(1)将抛光剂摇匀,均匀涂在抹布上;(2)将抛光剂均匀涂在抹布上,均匀涂抹铜,电镀件表面约2分钟;(3)2分钟后,用干净抹布擦拭表面;(4)将所有抛光剂擦掉并进行来回擦拭,使表面光亮,无污迹。保养铜不能用不锈钢油,保养不锈钢不能用铜油。
- 工作项目名称:清洁瓷砖地面
- 工作程序标准注意事项
- 1、清洁前准备将瓷砖地面上的杂物扫干净
- 2、清洁(1)使用规定的碱性地面清洁剂,按规定比例稀释; (2)使用板刷刷洗地面。不要使用酸性清洁剂,以免地面受 到损坏。
- 3、擦拭(1)使用干净地拖将地面擦干净,瓷砖地面不留水迹;(2)将地拖清洗干净,摆放于规定的位置。对不可修复的地机做好记录。
- 工作项目名称: 木制家具维护保养
- 工作程序标准注意事项
- 1、物品准备(1)工具:抹布 2块(干湿 各一块)、人字梯、喷壶;(2)清洁剂:家私蜡。

桑拿工作计划 领班工作计划篇五

作为一个生产主管,要负起应有的责任,在这个岗位上我要

不负重任、把好方向、坚定信心、持之以恒、认真学习、研究、实践、总结。面对当前冷峻的纺织行势,要怀着一颗感恩的心、迈着坚定的步伐跟紧领导决策、在生产管理这个岗位上兢兢业业,克己奉公,对于领导分配的工作要无条件的完成,只有企业发展了才会有个人的发展。

- (1) 质量方面:满足用户要求,优一等品率不低于98%
- (2) 产量方面: 用最少的能耗费用生产出适可销售行情的量。
- (3) 安全生产:安全生产是纺织企业得以生存发展的先决条件,因此要定期给员工讲安全生产应知应会操作要领,安全演习等,警钟常鸣、防患于未然。
- (4) 节能降耗: 合理用工、合理配棉、严格控制机配件、物料、电耗、跑、冒、滴、漏等。
- (5)稳定员工:管理中制度是必不可少的权威,但制度的力量是有限的,制度只能使部分人怕犯错误,要想员工有凝聚力、与企业同心同德、还要靠情感、用执着和人品换取人心。
- (6) 执行力: 我做为生产主管要做到严格执行和组织实施。做到执行和决策方案相匹配,带动员工把企业战略规划转变成效益。

目前纺织疲软,跟本问题在于大部分企业难以适应新行势要求,最大的问题不是劳动力成本上涨,也不是生产经营不力,而是人民币的加速升值引起的订单大幅减少、出口困难,使企业限入"危机",大浪淘沙势不可挡。但有一点很坚信,谁掌握了新的技术优势、培育新的利润来源谁就会赢得更多的发展空间。如果我们老是停留在低端产品生产节段,就永远没有竞争力,在市场上就会时时受制于人。那我们今冬明春的技改就很必然了。

在公司领导引导我们、"不可闭门造车,要认真分析国内国际行势,做好行业调研,掌握行情动态,对行业做好预测,为明年做好规划"的理念下,我们务必练好内功,等待来年春天的到来。

桑拿工作计划 领班工作计划篇六

时间飞逝,又是新的一年。新的一年开启新的希望,新的起点引领新的梦想。我作为酒店餐饮领班,根据公司领导的工作安排及去年的工作经验总结作出今年的工作计划。

- 1、礼节礼貌要求每天例会反复练习,员工见到客人要礼貌用语,特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应,要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴,员工之间相互监督,共同进步。
- 2、班前坚持对仪容仪表的的检查, 仪容仪表不合格者要求。。 合格后方可上岗, 岗上发现仪容问题立即指正, 监督对客礼 仪礼貌的运用, 员工养成一种良好的态度。
- 3、严抓定岗定位和服务意识,提高服务效率,针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合。的调配,以领班或助长为中心随时支援忙档的区域,其他人员各负其责,明确各自的工作内容,进行分工合作。
- 4、提倡效率服务,要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。
- 5、物品管。从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏, 凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、 跟单到人、有所总结。
- 6、卫生管。公共区域,要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地

面、无尘无水渍、摆放。齐、无倾斜。7、用餐时段由于客人到店比较。中,往往会出现客人排队的现象,客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备,以减少客人等候时间,同时也应注意桌位,确保无误。做好解释工作,缩短等候时间,认真接待好每一桌客人,做到忙而不乱。

- 8、自助餐是餐厅厅新开项目,为了进一部的提升自助餐服务的质量,制定了《自助餐服务。体实操方案》,进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。
- 9、建立餐厅案例收。制度,减少顾客投诉几率,收。餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉,作为改善日常管。及服务提供重要依据,餐厅所有人员对收。的案例进行分析总结,针对问题拿出解决方案,使日常服务更具针对性,减少了顾客的投诉几率。
- 1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分,能否快速的融入团队、调。好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况,开展专题培训,请保留此标记员工的心态,正视角色转化,认识餐饮行业特点。使新员工在心。上作好充分的思想准备,缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪,加快了融入餐饮团队的步伐。

行学习,并以对员工进行考核,检查培训效果,发现不足之处及时弥补,并对培训计划加以改进,每月定期找员工谈心做思想工作,了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训,目的是为了提高工作效率,使管。 更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析, 使员员对日常服务有了全新的认识和。解,在日常服务意识 上形成了一致。

- 1、在工作的过程中不够细节化,工作安排不合。,工作较多的情况下,主次不是很分明。
- 2、部门之间欠缺沟通,常常是出了事以后才发现问题的存在。
- 3、培训过程中互动环节不多,减少了生气和活力
- 1、做好内部人员管理。,在管理上做到制度严明,分工明确。
- 3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升,主抓服务细节和人性化服务,提高服务人员的入职资格,提升服务员的薪酬考核待遇标准,加强日常服务,树立优质服务窗口,制造服务亮点,在品牌的基础上再创新的服务品牌。
- 4、在物品管理上责任到人,有章可循,有据可查,有人执行,有人监督。
- 5、加大力度对会员客户的维护。
- 1、严格管理制度、用工培训制度,划分明确岗位考核等级,增强员工竞争意识,提高个人素质及工作效率。
- 2、增强员工效益意识,加强成本控制,节约费用开支。培训员工养成良好的节约习惯,合。用水用电等,发现浪费现象,及时制止并严格执行相关处罚制度。
- 3、加强部门之间协调关系。
- 4、重食品安全卫生,抓好各项安全管。。
- 5、开展多渠道宣传,促销活动并与周边各公司相互合作,增加会员率。

桑拿工作计划 领班工作计划篇七

- 1、与各部门签订20xx年度消防安全责任书;使人人肩上有担子人人心里装安全确保酒店安全万无一失。
- 2、完善各项规章制度,保酒店平安。必须保证酒店的消防安全运转,确保酒店消防安全,做到万无一失,坚持以防为主,防消结合。工作中不断完善和遵守各项规章制度,用制度管理人,成立安全巡查小组,定期对酒店及周围各种场所进行巡查,发现安全隐患,及时协同其它部门进行整改,杜绝一切安全事故的发生。
- 3、与人力资源部配合对新入职员工进行岗前消防安全培训考核,对于考核不合格的坚决不允许上岗。并且每季度组织一次全员消防安全培训。
- 4、开展学习读书活动,建设学习型组织。针对部门员工平时不太注重理论学习,制定详细的学习计划,改变这种不学习的习惯,多发一些酒店资料,或者写学习心得的形式,督促和鼓励部门员工的学习,特别是酒店业务知识的学习。做到月、季、年有检查,有成果,有提高。全面提高部门员工的素质。
- 5、岗位采取轮岗制。对部门各个岗位,(立岗、停车指挥、消防监控、保安)进行两个月一轮岗,改变过去那种固定岗位的模式,做到每一个人都熟悉和胜任各个岗位的工作,一专多能,全面发展。
- 6、加强内部考核,采取末位淘汰制。树形象,统一制服(配 齐皮带、肩章、帽徽等),部门员工一律上班着装,以新的面 貌展示。结合人资部制定的考核标准,对每一位部门员工进 行考核,采取末位淘汰。如连续三个月考核分最低,作下岗 处理。人员的补充采用招聘高素质的退伍军人。

- 7、整顿保安宿舍。向部队宿舍管理学习,把好的宿舍管理经验学过来,做到摆放整齐,条块分明带动酒店整个宿舍的管理,力争上一个台阶。
- 8、平时多注意员工的想法,经常进行交流,关心、爱护员工。 对个别比较差的员工进行个别谈心,帮助,找出存在的问题, 激励他们在新的一年在服务质量方面要有一个飞跃的提高。