

最新餐厅防疫工作总结(实用6篇)

工作学习中一定要善始善终，只有总结才标志工作阶段性完成或者彻底的终止。通过总结对工作学习进行回顾和分析，从中找出经验和教训，引出规律性认识，以指导今后工作和实践活动。总结书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇总结呢？以下是小编收集整理的工作总结书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

餐厅防疫工作总结篇一

在20xx年，我公司工作主要是三个突破和一个坚持。即：公司内部自律工作取得突破，提升公司服务水平取得突破，公司上半年经营指标取得突破，坚持让客户满意。

上半年实现销售收入4728685元，同比增加476772元，增幅为11.21%，计划达成率为62.22%；综合毛利率为46.56%，计划达成率为97%；经营利润为347787元，同比增加67497元，增幅为24.08%。

餐饮公司20xx年上年的经营中，公司每月月初坚持组织厨师长、采购，由总经理亲自带队到作市场调查和自购。累计实现自购金额近50万元，有效控制了采购成本，不仅解决了公司的原材料不足的问题，也为公司节约了运作成本。

根据业绩及客勤量的增长，我们认为需要优化运作模式，建立完善的管理和运作模式，这样不仅能提高工作效率、顾客满意度，为今扩大经营范围服务。

充分利用公司资源，同步增加餐饮产品。上半年我公司餐饮部根据本地地方特点，应时、应季推出一些新品上市，此项工作可落实为制度，如此除了对经营特色大有好处外，还能提高员工的创新能力和工作积极性。并对每月、每季统计出

的餐品和饮品销售数据进行分析、结合到客人的意见反馈，可对适度产品进行淘汰和撤换安排。年初顺利接待了金科地产组办的“万人过大年”的宴会接待工作，受到主办方和前来客户的一致好评。

公司餐饮部坚持每月推出新菜10余个，上半年累计推出新菜近70个，更换和推出各类宴席套餐、婚寿宴菜单20多册，在元宵节推出“消费送元宵活动，对中餐、火锅当天消费客人赠送自制元宵，受到顾客好评；推出五一火锅满10送2活动，中餐推出啤酒赠送活动；6月底开始推出针对谢师宴的系列包厢促销活动，并联合酒水供应商大力赞助，加大活动优惠力度，通过这一系列的促销活动，使我公司的销售业绩有了很大的提升，为完成上半年的工作业绩指标奠定基础。

加深我公司的特色服务和细节服务在消费者心目中的印象，服务品牌的打造，无需做过多经济方面的投入，却能获得丰厚的回报，是值得公司领导重视的一项重要的工作。

一是服务技能。按照集团公司年初提出的工作要求，充分发挥各部门岗位人员的工作潜力，后勤各岗位积极配合协助一线开展各项工作，实行一岗多能、一人多专的灵活用工要求，并及时计划在春节前，面临人员紧张并且招聘困难情况下，提前组织20余人的寒假工，通过有效培训保障了春节期间的经营需要。

二是服务效率。加强各级管理人员对各项工作任务及计划安排的分解能力，要求提高工作效率，并及时督促跟进各项工作按时、保质、有效开展，按照“事必躬亲、亲力亲为”、“日清日毕、日新日高”的工作态度和原则来要求自身和全体管理干部。以此做出表率，带领公司所有员工，精细服务水平，积极的解决工作上的问题，努力提升自身的服务效率。

三是服务细节。在上半年利用淡季时间通过各种资源拓展招

聘渠道，使在寒假工陆续返校期间，相继招聘了部分缺编员工，并在三月份进行了系统全面的理论和实作培训，大幅提高了服务接待能力和综合水平，尤其使服务语言和热情度上经常受到顾客表扬，稳定了服务质量。

一是员工激励。首先把目前的激励方式由单纯的经济奖励延伸为精神奖励，如有员工工作表现突出，为公司作出较大贡献者，除精神奖励外，也可由公司外派到外地学习的机会，一方面拓宽了员工的视野，让其更加努力工作；另一方面也为企业的长期发展提供了后备力量。

二是在餐饮公司内部组织举行技能大赛，提高员工对本职工作的钻研兴趣：如可举行厨房刀工比赛、前厅服务技能比赛等。为优秀员工的进一步发展提供途径：如组织厨师考级、前厅优秀服务人员参加服务师比赛等。此项工作一方面可尽一步提升员工工作积极性和对本职工作的热情，另一方面也为企业形象润色，为品牌影响力加分。

三是组织员工参加了集团公司的20xx年年度总结报告会，参会人员深受现场热烈浓烈的气氛所鼓舞，极大的增强了员工凝聚力，使广大员工融入集团公司良好的企业文化之中。

一是中餐和火锅厨房进行适当的调整及装修。严格按照实际工作的需要合理规划厨房布局，中餐、火锅厨房厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为后面的更高要求的服务提供了基础条件。

二是添置了一批新配套餐具和喜庆的红台布，改善小厅房的用餐环境和大厅整体喜庆气氛，同时调换了不适应小厅的沙发，使厅房整体协调。

三是定期检查厨房有安全隐患的地方，排查安全漏洞，认真贯彻安全第一，预防为主方针，配备消防灭火装置并开展防火演练，定期检查煤气炉具的完好性，消除火灾隐患。我

部多年来未发生火灾事故。保障了公司的员工及财产的安全。

食品安全事关重大，这不仅仅是我公司的名誉问题。更关乎顾客的生命健康的重要问题。我们从原材料的采购、加工到菜肴的用料等都有一整套的卫生管理办法。有专人负责检查工作，严把材料关。坚决防止使用任何不卫生或过期材料。由于全体员工的努力，半年来未发现因食品变质而引起的中毒事故，多次顺利通过有关部门的联合检查。

事实证明，伴随着餐饮市场竞争的加剧，客人选择余地增多，要提高公司“市场竞争力”，首先应革新管理观念，及时调整经营策略，设计并优化餐饮产品，营销策略求新多变，经营政策按不同季节，不断灵活推陈出新，才能使我毛司的餐饮水平继续保持较高水平。

餐厅防疫工作总结篇二

餐饮人员是餐厅的重要员工，那么餐饮人员月工作总结怎么写呢?下面小编就和大家分享餐饮人员月工作总结报告，来欣赏一下吧。

一、调整经营措施，降低成本费用。

1、将外餐部转租出去，摒弃了多年来“内外双修”、“两手抓，两手都不硬”的分散管理模式，握起拳头来，集中精力发展内餐经营。

3、配合宾馆下达的管理层销售任务，积极调协餐饮部员工的全员销售意识，扩大内需促外销。

4、找准定位，避开与宾馆外围餐厅激烈的散点争夺，把婚宴、会议、培训等团体客源定为主攻方向，调配了一名负责外联的副经理，加大团客销售。在会议、同学聚会的数量均比去

年减少的情况下，大力做好培训班的挖掘和接待工作，很大程度弥补了前者所造成的缺损，为超额完成经营任务打下了坚实的基础。

二、加强内部管理，提高服务质量。

1、严抓服务员的个性化培训。着重培训服务员的礼貌礼仪、肢体语言运用，提高对客人推菜以及投诉的应对、处理能力，使每个服务员均能独挡一面，在人员少、工作重的情况下均能保持服务技能和水平的正常发挥。

2、努力保持厨师技术水平的稳定和创新能力的提高。在年初针对技术状况对厨师人员进行了调换，并且在力量弱、台数多的时候合理配置人员分工，加强相互合作，保证菜肴的品质要求。保持一定的菜品出新率，满足一定时期客人的求新需要。

3、加强餐饮部全体成员的食品卫生意识和水平的培训。多次聘请卫生监督管理部门有目的、有重点的对餐厅食品的采购、验收、清洗、加工等环节进行现场督导及培训，强化食品卫生工作的常抓不泄，强调食品卫生的严重性。

4、加强管理层的业务培训。分期、分批参加各种本行业的业务培训，不断提高管理意识、管理水平，学以致用、现学现用。

三、合理改造硬件设施、设备。

1、厨房布局的调整及装修。严格按照卫生监督部门的要求合理规划厨房布局，几十载黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为“东博会”的成功接待提供了先决条件。

2、南门灯箱的修饰和安装。为偏僻、幽静的餐厅就餐环境平添了几分喜庆和人气。

3、添置了一批配套婚宴及传统宴席的餐具、餐巾及喜庆龙凤台布，为完成各项婚庆接待奠定了良好的物质基础，也为本年度婚礼零投诉创造了条件。

今年在饮食业不景气，生意难做的情况下，饮食部领导经常进行市场调查，做经营分析，不断探索，大胆尝试，英明决策，走自己的经营路子。第一，全年开设经营项目六个：自助中餐、自助火锅、海鲜任你嚓、友谊夜总会、千年老龟火锅城、饮食连锁店(筹备中)。第二，开展联营活动，饮食部与客房部、桑拿中心、茶艺馆相互配合，共同促进经营；如宾客凭住宿卡消费可享受八五折优惠，桑拿中心送餐业务，向茶艺馆提供香茶美点。第三，全年开展促销活动八次，让利酬宾加州鲈每条一元，贵宾房免最低消费，特惠菜式益食家，每款15元。优质服务月活动、文明礼貌月活动、推销有奖活动等。第四，营业部与出品部，根据市场消费需要，每月定期推出新菜、点18款。全年推出千年老龟汤等新菜共200多款，扩大营业收入100多万元，酒店通过一系列经营活动，提高了知名度，取得了良好的经济效益和社会效益。

一、履行职责情况

1、抓学习教育，激励奋发向上

从任职以后，我在君御酒店分管内部管理工作，了解君御酒店员工多数来自河北、安徽、湖南等不同地区，文化水平和综合素质有很大差异，业务水平及服务意识不高，针对此种状况，我把自己所看到的不足一一列出病单，进行全面性的培训和现场督导。纠正错误的管理方法，进行理论的讲解及实践的练习操作。从宾客一进店的规范礼貌用语、微笑服务以及职业道德的观念、菜品搭配，规范八大技能实践操作程序，通过学习，使员工加强服务质量，提高业务服务水平，当宾客进店有迎声，能主动、热情地上前服务，介绍酒店风味菜，当宾客点起烟，服务员应及时呈上烟缸等。在四月份时，举行了技能实操比赛，服务员谭丽燕获得了技能比赛第

一名的好成绩。其他服务员通过活动比赛，养成了一个好的习惯，不懂就问，不懂就学，相互求教，也学到了很多知识，精神风貌也越来越好，提高了工作效率，不足的是操作细节还有待改善。

2、抓管理建章立制

前期，餐厅很多工作存在问题，主要的毛病存在于没有规范的制度，员工不明确制度，一些制度没有具体的负责人进行落实等。通过质检部领导的指导，我对罗列出卫生工作制度上墙、音响的开关时间及负责人以及各岗位的服务流程、个人卫生要求标准、收尾工作的注意事项，每天进行现场督导检查，对员工加强工作意识，明确工作责任有很大帮助。后期电话费用高，配合高层经理配置电话机盒，规定下班时间将电话锁上，以及任何服务员一律不允许打市话等，杜绝了下班时间打市话的现象。

3、抓内部客户的沟通

真诚地与客户沟通，听取他们的宝贵意见，不断改进并协调，及时将客户反馈的信息反馈给厨房，如，有时客户反馈“阿美小炒肉”分量不足，“沸腾鱼”不够香等等，通过客户的真诚反馈，再加上我们认真的讨论、修改，不断地提高菜肴的质量，令顾客满意。

4、抓宴席的接待及管理宣传工作

金秋十月是婚宴的黄金季节，制定婚宴方案，向周边的单位发放宣传单进行走访工作，目前，我承接了10月份的五场婚宴工作，向前来的宾客介绍餐厅的各种优势，对婚庆公司进行电话沟通，对外宣传酒店规模等，计划性地对宴席接待做好充分的准备工作。

5、抓团队用餐

利用每周六、日、一与30多家旅行团电话沟通及接待团餐，目前前来旅行团消费最多的是旅行社、旅行社、国旅、旅行社等，通过接待团餐，第一为餐厅增添了人气，第二为厨房减少了成本费用。并利用接待团餐的机会，认真咨询反馈，做好信息的反馈统计工作。

二、未来努力方向

在工作中深感自己的不足，今后我将朝这几个方面努力：

- 1、不断学习，提高自己，加强销售的业务知识及各方面的知识学习。
- 2、认真做好本岗位工作的同时，不断开发新的客户群体。
- 3、做好内部客户的维护及沟通工作。
- 4、有计划性地安排好营销工作。
- 5、做好客户统计资料，不断地加强联系，做好客户投诉处理工作及反馈信息工作。
- 6、密切配合酒店销售部接餐及接待服务。

一、各项经济指标完成情况：

二、今年完成的主要工作：

(一)落实酒店经营承包方案,完善激励分配制度,调动员工的积极性。今年,餐饮部定额上交酒店的任务为38x元,比去年的30x元,上升8x元,上升率为1。为了较好地完成任务,餐饮部领导制定了内部经营方案和效益工资分配方案,按照部门、岗位、技术、技能、劳动强度等方面的不同,把经济指标分解到各个分部门,核定了各分部门的营业额、出品额、费用额、毛

利率,逐月核算,超额提成,节能加奖,充分体现了任务与效益工资挂钩的原则,使他们发挥各自的优势,能想方设法,搞好经营,调动了员工的积极主动性。今年人均月收入xx元,比去年同期的xx元,增加了xx元,增长率为%。

(二)抓好规范管理。强化协调关系,提高综合接待能力。

2.完善餐饮部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等,由于制度的完善,会议质量提高了,上级指令得到及时落实执行。

3.建立出品估清供应监督制度。为了最大限度降底估清品种,协调各分部门做好出品供应工作,每天早、午、晚市检查出品供应估清情况,对当市估清的品种设专簿记录,同时到有关分部门核实查证,并要求管理人员签名,以分清责任。制度建立后,原来每市估清五、六个菜式的现象已成为历史,现在出品供应情况已处于正常化。

4.加强协调关系。酒店分工细,环节多,一项工作的完成,有赖于各部门之间的协调合作,每周例会上反复强调,出现问题,部门之间不得相互责怪、推搪,要敢于承认错误,多发现对方的优点,搞好协调,今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。

(三)全员公关,争取更多的回头客。

餐饮部领导把公关作为一项重要工作来抓,大小会议上,经常灌输公关意识和知识。营业部人员在旺场时充实到楼面与顾客沟通、点菜,以不同的形式征求他们的宝贵意见。逢节假日,向关系户电话问候,赠送如中秋月饼、奉送挂历、寄贺年卡等。通过大家的努力,今年餐饮部整体公关水平提高了,回头客比往年有所增加。

餐厅防疫工作总结篇三

一、加强领导，健全机构，确保活动开展有力有序。

我局领导高度重视，根据我局中心工作，精心策划，统筹安排，调整充实了爱国卫生活动领导小组，形成了一套领导亲自抓、专人负责具体抓的工作机构体系，切实保证把疫情防控爱国卫生活动抓出成效、落到实处。

二、加强宣传，搞好动员教育，营造良好氛围。

充分利用电子屏、宣传条幅等形式，认真宣传爱国卫生活动，广泛宣传健康、科学、文明的生活方式，普及健康知识，不断增强干部职工的卫生意识、健康意识和环保意识，引导大家积极参与疫情防控期间爱国卫生运动。

三、结合实际，突出重点，确保活动内容充实饱满。

大力开展环境卫生综合整治，加强机关院内和责任包干区域卫生监管，消除卫生死角，消除“四害”孳生环境。一是组织机关干部对机关办公区进行了集中清洁，做到办公区域干净整洁。二是严格落实家属院卫生责任制度，进一步明确楼道、过道卫生责任，并定期进行督察。三是组织干部职工对责任区域开展环境卫生综合整治，积极参与文明创建。四是积极购药深入开展“除四害”活动，科学用药，防止污染和中毒事件的发生，同时清理环境死角，有效铲除“四害”孳生场所。

四、注重效果，长效机制，确保活动效果持久。

卫生工作是一项长期任务，为确保此项活动取得实效，我局将不定期开展督查，落实卫生管理制度，加大考评力度，建立长效机制，保证全局及下属单位卫生工作的各项措施落到实处，为人民群众创造一个干净、舒适、整洁的生活环境。