

火锅工厂工作总结 化工厂工作总结(优质8篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它可使零星的、肤浅的、表面的感性认知上升到全面的、系统的、本质的理性认识上来，让我们一起认真地写一份总结吧。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？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。

火锅工厂工作总结 化工厂工作总结篇一

1、完成了钢仓项可逆皮带的更换，检修北边大渣泵两项重要设备的消缺工作。

钢仓顶可逆皮带的接头问题一直以来是困扰我工段的一块心病，钉了又粘，粘了又钉，效果一直不佳。本月份，我工段在不影响产量的前提下更换了这条皮带，并且把换下来的皮带裁成两根发生四楼用的可逆皮带，现已打好坡口，随时可以修旧利废更换上去。

至于北边的渣浆输送泵，自从去年10月份检修以来到现在，运行状态一直良好。到本月份，蜗壳开始漏渣，所以在本月，工段提前安排，对北渣泵进行了解体检修，更换了蜗壳，前护板等泵件，为安全生产提供了有力保障。

2、完成了电石除尘系统卸灰阀的改造工作。

在本月份，我工段的电石除尘系统的卸灰阀检修频率骤升，费用也居高不下，给搅龙运转安全也带来一定的威胁。于是，我们就尝试着进行改造，先后用支架挂袋等方式都有一定的局限性，月末，我们在分厂领导的鼎力支持下，用钢筒挂袋配重物的方式，试运转后，感觉还可以，关于此项措施的效

果，我们会不断跟踪，如有缺陷再想办法改进。

3、全力以赴扎实开展安全生产月的各项工作。

在十月份安全生产月的各项活动中，我工段高度重视，积极响应配合，共举行了工段级的应急演练2次，“关爱生命，安全发展”征文5篇，各类隐患排查多次多项，协助分厂办安全专栏，我工段投稿踊跃，积极备战“消防之星”，“气防之星”的竞赛，并且成绩优良，把安全月的活动推向了高潮。

4、推进班组建设的步伐。

本月份，我工段在分厂领导的督促与指导下，进一步推进班组建设的步伐，制做班组考评与月度明星展板一块，员工考勤表张贴板一块，并与6月28日召开副班长以上会议，共同讨论班组建设的一些举措，尤其是班组考核中存在的一些困难各班长进行了一个交流与学习；对工段管理与处罚力度上听取了各班长的意见；就班长对班员的绩效认真考评的给予了表扬，并对5月份的月度明星进行了每人20元的奖励，给积极为工段排忧解难的二班、四班各奖励50元等。大家一致认为此次会议开的及时、开的好，奖罚分明，有鼓励先进，鞭策后进的意义。

5、疏通了发生器冲洗水的管道与阀门。

本月份，我工段根据发生器洋流不畅，排渣困难等现象，准确地判断为各路冲洗水有障碍。经过反复思考，认真准备，面对工作量大，处理难度大，天气恶劣等现状，我工段苦战四天，在不影响产量的前提下，逐一进行了处理，并达到了理想的效果。

另外，我工段六月份在现场文明生产，劳动纪律等方面都有长足的进步。

1、对大渣泵b的轴承坏预警不够。

关于两台大渣泵的先后故障，我觉的客观原因居多，尤其是b泵的振动，我工段反复汇报，并采取了加固支撑等措施，至于更深一步的判断与隐患排查，鉴于水平与能力有限，未能及时预警，这可能是我们应承担的主观责任。

关于a泵不打压的处理过程，朱总认识有纰漏，我们也很委屈，尽管做了一些解释，但似乎力度还不够。我们只想埋头苦干，扎扎实实把工作做好，不要犯错，给领导留下任何批评和指责的机会，但事实证明，我们的努力与进步还远达不到领导的要求，这让我们感到很愧疚，尤其让分厂领导因我们失误而难堪与窘迫，更让我们诚惶诚恐。

2、对员工的培训工作不够到位。

本月份，包括专工在内，我工段对员工的培训工作有明显的退步，没有专门地开设讲座与培训会议，也没有进行笔试与现场问答。也不知道忙了些什么，回过头来一望，才发觉这项工作落下了。

火锅工厂工作总结 化工厂工作总结篇二

20xx大红袍不缺乏方法与创新，不缺乏总结与经验。日新月异的创新总在言语间化为灰烬！执行力出现了问题，公司与店面间出现断层，你有你的想法，我有我的主见。情绪化是团队最大的内耗，公司和管理层用一半的时间统一思想，做思想工作，哪有动力向前冲！

团队打造是大红袍20xx年也是未来十年的重大挑战，我们已经是当年的部门间保姆式协调，发展到店面间互动与公司高瞻远瞩的方向性、策略性更深层次的矛盾。行政人事在今年表现的尤为突出，第一次调令引发了大红袍前所未有的撼动。法人童彤的亲舅舅在这次调令中离开大红袍，由失去亲情后

的惨重代价换来制度化的新篇章。

每一个店面开发都会引发大红袍工资体系的改革，今年的工资由于店面定位不一（各岗位工资出现难堪）同样的岗位待遇不是团队的情绪点。20xx刚刚出台的cba工资体系在20xx四月份面临难堪，店长工资降级！淡季来了各店长对淡季没有充分的准备工作，手足无措！由于张刚对工资体系不熟悉加之不严谨，造成每次发放工资都出现或多或少的差距，造成阎良老店后厨意见颇大。由于柳店长在店面与公司沟通障碍，导致在大红袍十年的三名后厨主力离开大红袍！让我们后厨面对断臂之痛！其间阎良店的老员工近乎全部换宝，让阎良在开新店是无法发挥继往开来的人脉优势！

每个店面或每个团队都有自己的安全舒适空间，大家都想成功但不愿付诸行动。甚至在幻想中自我泯灭！公司成立后财务交由公司财务部门统一管理，就光算工资一件事情就造成团队内耗极大，而且月月发生，让公司和店长每次发工资之时都提心吊胆。难道就没有一种方法解决此工作程序？大家用极大的精力去抱怨而没有一个人拿出有效办法来杜绝此现象再次发生！曾经有人说过，在同一个地方摔两次跤是傻瓜。而我们看到他在同样的地方摔跤我们到底是抱怨还是帮忙？李旭、王建波引进了大红袍失败案例，除却他们自身没有融入外，那我们大红袍管理层就没有值得深思的地方？我们看到的是他们不严谨、不投入无法与大红袍文化架接。那我们对王建波临潼店六常量化的规范，与菜品毛利率量化却不能抹灭其功能。李旭从刚进来对财务采购成本与费用管控也是功不可灭，有了他才有了公司一支笔。把店长从采购后勤中拨离出来专心做经营的事，有了内勤与质检两把刀，大堂、厨师长左右手的运营模式！第一次调令让我们看到他的执行力与坚定不移的立场……然而他的亲和力欠缺和沟通不畅。各店长的执行力还是没办法让这个企业因他改变，最终让他失望而去！各位同仁，当我们在评判他人的同时有没有用同样的标准审视自己？面对于一位新人我们是观望的多？我们在临潼、阎良火锅界也许还是个人物，然而走进西安才发现

外面的世界有多大，我们有多渺小！然而我们总在自己的舒适空间坐井观天，哪怕一点点不舒适都不愿面对。我们没有强大的经济实力与团队凝聚力拿什么去与市场拼？西安店在挺了艰难的十二个月后牺牲了。市场是残酷的，我们没有实力再坚持所以我们失败了。然而有多少人在这个现实面前给自己交上让自己满意的答卷？那不只是公司的事还与我们在坐的每位有关！我们的管理模式和专业化与西安还有距离。那我们应该怎么办？退回来做老大还是继续？如果你的决策会影响一个企业的命运我相信你此刻的责任之凝重。大家还停留在做事阶段，其实我们每一个人都可以用自己的境界与思维方式改变身边的一切。问题是你愿意做什么样的人？可是你想了吗？如果你想都不敢想或不愿意想，怎么让世界为你改变！如果你想了你行动了吗？行动决定成果。你是一切因你是一切果。

西安店的失败也是一个十分沉重的话题，我今天的分享不是为了痛，而是将此化为案例，让我们企业和每位同仁在未来的创业道路上不要再重蹈覆辙。西安店雁翔路看起来餐饮一条街非常繁华，有青龙寺、交大、大雁塔看起来人气很旺。然而我们没有深入考察，在考察第三天就交订金草草上场，在装修时没经过市场调研，在设计方案拿出来三个小时内决策追加，50万装修令我们在经营中压力过大哭不堪言！在开店之初没有充分的储备人才，原定人选没有做通工作的情况下，沿用以前老员工让我们在装修及培训期间损失十万，结果换来的是后厨的大换血。

20xx年正月初三当我回到雁翔店第一个反应就是去做菌锅，然而我们怕失去一些有限的客人让我们失去了全部！所以我们难以决策抽离当下，在局外看局才能明白，下棋不是以下一步棋而是以最后结局定输赢。但决策是一步错了满盘皆输，这是血的教训。决策没有十全十美的最优决策，只有最适合当下的决策，也就是输多赢少只是当下。如果把今天的输孕育到明天的赢，那就是智慧！失败的累积用心再坚持后一定会成功！四、员工流失的问题员工流失率是大红袍近十

年来第一次出现的信任危机！大红袍自开业以来，其间的老员工不论离开大红袍否都心系大红袍，把这里当成娘家，是心灵相慰的籍听！但不知从何时开始，我和我的管理层与一线员工越来越远！以至于阎良老店员工在20xx年全部换新颜，阎良至尊肥牛店新训员工无一保留。这是一个值得每个人深思的问题。如果说大红袍开店盈利一个店亏损一个店是第一责任人童彤决策性问题。那么各店面员工流失率超过20%那一定是店长以及他的管理层的问题！“以人为本”“以店为家”是大红袍的根，那么我们关注了我们的根是什么？是施肥还是架苗？是以思还是以威示众？是利我还是利他？记得毛店长曾经说过一句话：因为关注所以成功！我们关注什么结果一定是她！没意外！

资金缺口也是大红袍面临开店来最大挑战，西安店开业以来一直处在以拆东墙补西墙的恶性循环中没有喘气。大家无法想象在身无分文的情况下开至尊肥牛店。管理层却知道大红袍是因为战略问题必须开至尊肥牛店，不然我们苦心经营8年的蛋糕将会拱手于人：倒闭的火绒草就是一个例子。就在这样的条件下大红袍还要装饰临潼店、369店。当我把20xx年500强资金计划排出来以后倒吸了一口气。我创业十年从未有如此拘紧过。大家看看我开业致辞那一身服装就能说明一切，那是我十年前的衣服。在开业之时也是我弹尽粮绝之时！在餐饮行业几个店同时装修是大忌。尽管我们过了这个坎，但我还是要说我们的决策是被动的甚至是被迫的！这是商家大忌。

从装饰上讲，我们因为经济困难一味找低价位无实力的施工队伍，导致施工返工现象。三个月施工计划推迟九十天之久，设计队伍全凭雁翔店感觉没有比较便草草立稿，结果在施工中的设计被弄的面目全非，导致返工工期延误。把临潼店交给此施工队，由于蒲城、阎良、临潼全施工，造成工队顾此失彼。严重影响了阎良、临潼的工期。此施工队伍根本无垫资能力，维修问题颇多。然而在仅欠工程队伍5万元装修费情况下，在年末却遭到他们的骚扰及电话哄炸，到西安店恶意

闹事的事件。由此给我们的警钟是用长远眼光看设计与有实力的施工队伍合作。这与我们买菜一样，便宜就是贵！由于工期让我们仓促开业，新店与369开店仅差10天开业，影响了两个店面的开业效果。

369转型问题是大红袍执行力差的集中体现，369在转型期间有做大量宣传，但让好多老顾客认为老版换了开新店去了。而且转型期一味追求量化与毛利，反而顾客感觉我们不是便宜了而是贵了。亲和路线没了，自选优势未得以充分体现，基础油碗无法展现优势，让369在去年冬天不如20xx年冬天的热闹场景！按公司的经营思路369店走亲民路线，至尊肥牛店走尊民路线。这样可以把唐顺夹在我们的中间难受。结果是我们自己跟自己打架，反到让唐顺把我们的自选油碗发挥的淋漓尽致。那么我们是思路出了问题还是执行力不够致使我们面目全非？关于策划、营销、会员制度我们要以长远规划的服务体系。我们如此丰厚的客源居然vip不到10%，总想在淡季中不淡却脱离靠天吃饭的怪圈，死穴就在此！而大家不是看不到就是感受不到会员对于大红袍的重要性，把营销当公关，把售卡当割肉补疮。让我们在营销之初就陷入犹豫与纷争的瀚海之中。

一）向内求

无论从引进专业人才、聘请顾问六常辅导、会议系统整顿还是学习。我们都充分体现了借助与形式为关注自身实际情况，焦点在外而忘却消化与转身运用，让团队追求形式，而产生太多内耗！

二）执行力弱从公司到店面，店长从一技笔到只负责运营管控的专业人才。公司与店面间的意见磨合过程大于执行流程。由于中层专业性（数据分析与营销理念）差，不能完全理会公司的意见，甚至有个别中层出现抵制消极行为，让公司一些好的建议难以落地。特别是公司高层在意见没有得到统一，纷争中让店面无所适从，也是团队执行力弱的命脉所在！

三) 感情用事

情绪大于能力在管理过程无立场与目标受事物表象所迷惑，沉迷于事件本身，在关系穿梭中左右为难无所适从。没有原则和立场，大红袍是一个人性的团队，我们的理解和包容没有原则性，换来员工的几进几出。我们的放不下换来的是使员工的徘徊！如果说大红袍是大家心目中的家园？我们只种下泛滥的温暖而没有一家为国的高度。因而大红袍没有壮大！大红袍团队必须站在历史的高度重新看待大红袍的根；高度的责任感和历史使命感让团队与个人独立，让我们企业茁壮成长！

四) 没有纲领

没有纲领大家就不知为何而努力，为何至今不能摆脱贫困？尽管我本人并非重视钱财而企业的生存价值就在于盈利。如果给团队带不来希望企业将奄奄一息！那我们的共同目的是什么？贫困致富自由！那么我们全力以赴了吗？没有统一的制度规范，岗位职责与流程，没有相应的绩效考评与奖惩。无计划、无检视随意性太强，令好多点子无法生根发芽。执行力出现大偏差，因而运营模式、质检、采价、周计划与安保系统没有有效的运用与总结。

五) 店面互动弱

各店面同级别间缺乏互动与沟通，眼里只看见自己的一片天。本位主义强，各种见解与决策画地为牢。不能充分运用地域资源与管理信念资源，结果第一名没有压力，最后一名看不到希望。造成总体业绩停滞不前，看不到公司总体实力！

六) 无计划无检视更无管控

20xx年在管理上是失控的一年，公司没有统一的制度规范与流程、无定编定岗，团队随意性强，造成好多点子无法生根

发芽。运营模式、质监系统、菜价系统、会议系统成为水中月镜中花。看不到问题的根本，在表象中情绪、徘徊而不愿意刨根问底；比如财务每月报表有多少人质疑，而又有许多人在质疑中解决了困惑？我想说的是情绪帮助你解决了问题就是好现象，如果解决不了情绪就是你达成目标的怪圈！

今天自我拨离的过程，真的很痛。如果没有团队我无法去面对；如果没有压力与目标我早已放弃。是团队的默默支持与坚守让大红袍走到今天，一路走来艰辛历程无以表达。如果说大红袍成就了我，那么我能做的就是成就大红袍每一位同仁。

你期待的眼眸鞭策着我不能停止奋斗，是你的信任坚定我的步伐！临潼店20xx年西安“百日行动”在临潼脱颖而出给团队打了一支强心针！大红袍也许在此刻谈不上财富。然而她一定有温暖有爱陪伴你人生最关键的岁月，一路上有你我很幸福！一路上有你我更坚强！摆脱贫困、立志生存。让我们共同致富，奔向自由、幸福的快车！

火锅工厂工作总结 化工厂工作总结篇三

- 1、全面负责小不点肥牛全面经营管理，负责一二楼传菜，烧烤以及厨房的协调和各项工作的组织与安排。
- 2、根据上级的指示，依照餐厅实际情况，制定餐厅的各项安全制度与各种防范措施，并监督落实。
- 3、严格执行管理制度，为本店全体员工工作好表率。监督下属严格执行火锅店的各项规章制度，健全和完善相应的工作细则。
- 4、创造和谐的工作环境和气氛，增强员工的归属感和责任感。
- 5、严格控制人员编制、临时用工和劳动成本，监督检查出勤和人力调配情况，使火锅店工作达到满负荷、高效率状态。
- 6、考核评估并有计划地对员工实行在岗培训，不断提高其工作技能和服务水平。

- 7、接受并妥善处理顾客投诉，负责接待重要客人。主动征求顾客意见和建议，并上报总经理办公室。
- 8、处理火锅店中的一切突发事件，配合厨房加强出品抓好食品安全，确保餐厅经营顺利。
- 9、配合财务预算、执行严格控制成本费用和易耗。
- 10、制定本部门各大节日的营销活动与营销部配合并组织具体实施。
- 11、关心员工生活，定期与不定期的主动与员工沟通。

小不点火锅店长工作流程表

餐前：

8:30分 公司早例会

12:00分 接待顾客安排就餐，有效安排座位。检查餐中展台品种是否齐全，撤台是否及时，保持地面整洁。自助凉菜，水果调料是否及时跟进！及时协调人员岗位，处理餐中的各类事件和投诉！保证现场正常运营！

13:30分 就餐餐后卫生清理。值班人员接班！14:00分 根据现场安排人员轮流休息。

16:00分 检查清理船上不好的青菜，及时更换。

16:20分 检查展档菜品是否出齐。(海鲜，丸子，酒水，小食品，方便面，菜碟，料碗，水果，肉类。)是否开船，菜品是否新鲜，菜品是否丰满，生菜垫盘是否还新鲜。检查自制饮料是否调制完成，卫生是否干净，调料区调料是否加满，装调料的餐具是否干净，烤肠是否烤制，炸制产品是否炸完，酒水架是否缺酒水。检查餐桌是否干净，地面是否干净，餐

巾纸是否加好。

16:30分 安排服务人员站位。

17:00分 进入晚市饭口，接待顾客，有效合理拼桌，检查服务人员服务态度和质量。安排开菜单，审阅开菜单。18:00分 检查餐中展台品种是否齐全，撤台是否及时，刨肉是否一客一刨，不许积压刨肉，保持刨肉区地面整洁。

8:30分商场闭店，检查厨房剩余原料。(水发货换水，干货涨发，青菜及时上船，海鲜及时下冰柜。)19:30分 前后台简单清理卫生，服务员清理调料盒卫生。刨肉机可以停止刨肉，刨肉工清理卫生。

20:00分 厨房可以停船，清理小船卫生及原料回收。

20:10分 展台清理。(丸子装袋收冰箱，海鲜撤档，海鲜要清洗，水果撤档，切好没用完的水果拿到水吧榨汁，自制饮料放掉，清理饮料装置用具，展台餐盘餐架清洗干净，收入展台下面。

地面清理。(清理地面时，先扫去餐桌下的所有垃圾，洗地机能洗的地面用洗地机洗，洗不到的地面用拖布清理。)餐桌清理。(清理餐桌时，先除去用餐垃圾，用喷壶喷上清洗液，用湿抹布擦拭桌面一遍，再用干抹布擦拭一遍，最后用打干布再擦拭一遍。)调料区清理。(将调料碗擦拭干净，把要下冰箱的调料下入冰箱，将调料碗下的台面擦拭干净，最后将不下入冰箱的调料整齐的摆放在桌面上。

1: 百事冰箱下黑色托盘必须每天早上第一时间清洗干净。2: 所有工作人员不可在就餐区坐着休息。3: 展台摆完菜品后第一时间把菜卡、生菜摆好。4: 所有调料进冰箱必须加盖。5: 员工个人卫生必须整洁、干净。

6: 所有顾客遗弃的餐具、食品等不可放在展台上。

火锅店主管岗位职责

1、接受餐厅店长的指派工作，全权负责本班组工作。2、以身作则，责任心强，敢于管理。

3、协助餐厅经理拟订本餐厅的服务标准，工作程序。4、合理指挥和安排人力，管理好本班人员的工作班次。

5、检查本班人员出勤情况，准备工作是否合格就绪，并对服务员当天的工作，纪律等方面进行考核登记，并及时向主管反映。

6、处理服务中发生的问题和客人投诉，并向餐厅主管汇报。

7、配合餐厅主管对下属员工进行业务培训，不断提高员工的专业知识和服务技巧。8、做好本班组物品的保管和餐厅卫生工作。

9、随时留意客人动向，督导员工主动、热情、礼貌待客。10、要求服务员熟悉菜肴特点，善于推销菜肴与酒水。11、完成餐厅主管临时交办的事项。12、负责写好工作日记，做好交接手续。

火锅工厂工作总结 化工厂工作总结篇四

一、工作方面：

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下，吃饱吃好不浪费，并在技术上不断提高自己的烹饪技术。在实践中我不断探索，让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

二、管理方面：

首先，对厨房从业人员定期培训和指导，杜绝在操作过程中的重大失误，比如烧伤，烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育，对操作人员进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高；注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退；现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

三、质量方面：

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长，我严把质量关，保证食材，新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒，拒绝霉变，过期食品。其次，增加饭菜的花色品种，做到主、副食合理搭配。

四、卫生方面：

希望领导及同事们进行不定期检查；并提出宝贵意见，加以改正。其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，库房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止食物腐烂，造成不必要的浪费。

五、成本方面：

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下，降低损耗、节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长，在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如：随时掌握库存状况、坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快投入使用；研制无成本菜品，以降低成本。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们还存在不足。请领导和同事监督指正，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力，在原有的工作基础上，严格要求自己 and 帮厨人员，在以后的工作中找出不足，保留好的传统。今后，我一定会带领我们的团队不断努力，接受挑战、勇于创新，烹饪更精美好吃的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新。总之，今后的工作中，不断地鞭策自己并充实能量，提高自身素质、营养知识和烹饪水平，以适应时代和企业的发展，与公司共同成长。我相信，我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的20xx。

我深信在张总、杨总的领导下，在全体员工的不努力下，根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据，一步一个脚印踏踏实实前进，紫金必须一定会发展的会越来越好。

一、厨房管理方面

1、xx年厨房人员调整。一次是中关村店与圆明园店副厨对调，另一次是8月份筹备西二旗店，人员综合调整以老带新，圆明园店上什主管调西二旗，并新加入一名上什主管，其他部门主管都是20xx年带入北京的主管。

2、厨房年初针对各部门做了一套以部门为单位的自查工作签字流程，使原来准备工作不齐全的全补上来，厨房得到了明显的改善。

3□xx年建意店里用直销法每人吃鱼送鱼，使店里水煮鱼在原来的基础上流水最高达到30万元一月，取得了历史性的突破，同时水煮鱼的毛利一直控制在76%~78%之间。

4、厨房今年利用一分钟定位法管理，对厨房冰箱和所有货物定位处理，万城店和马甸店在我的影响下取得了良好的效果。

5、顺义店新开业筹备交流和综合管理大培训。厨房积极参与并学习贯彻落实，特别是对厨房后勤难管理上下功夫，员工宿舍进行了规范，取得了好成绩，没有人不夸厨房的宿舍卫生干净。

6、学习了各项流程学，通过厨房自己摸底考试三次，店里组织二次，集团一次，把理论变成实际操作。

7、今年物价涨幅太大，如厨房干辣椒原来3元多/斤涨至10元/斤，花椒也涨到25元/斤，经过厨房重点调整对水煮鱼毛利没有影响。

二、厨房存在的问题

1、由于今年设备老化，冷库、抽风老化，维护和管理上耗费不少，表明我们厨房 还需增强工作意识。

3、在强化厨房的学习氛围方面做得不够。

4、在强化厨房对防止中工流失工作做得不够完善。

三、下一年的设想与工作安排

1、通过学习再造、培训与管理好团队。

2、对厨房进行有效监控与指导，严格按标准提高执行力。

- 3、通过专业化培训与管理，对厨师技术力量进行合理储备，合理推出新颖菜品。
- 4、对厨房环境、卫生、设备进行安全维护，同时对成本及费用加以控制。
- 5、将每月工作计划与每日工作日志加以落实。
- 6、沟通——管己、管人、管队伍。

新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

火锅工厂工作总结 化工厂工作总结篇五

- 1、圣旨到：奉天承运，皇帝召曰：由于你去年新年欠我三毛钱至今未还，罚你三天不准拉屎，万事如意平安年，扬眉吐气顺心年，梦想成真发财年，事业辉煌成功年，祝君岁岁有好年！
- 2、当你看见这信息时，幸运已降临到你头上，财神已进了你家门，荣华富贵已离你不远。
- 3、今天，我会为你点亮蜡烛，烘干一季潮湿的往事。非诚勿扰白头偕老，举国欢庆迎新年。
- 5、新年快乐，恭喜发财！相得益彰，增光添彩。人寿年丰又一春，生活美满笑颜开。
- 6、脚踏元宝开怀得乐弯了腰！我的祝福如此早，请你一定要收到。大地回暖春节来，小桥流水百花开。
- 7、鸡飞狗跳新春到，小狗摆尾传信息：向父母摆尾，尽孝心；向老板摆尾，表衷心；向恋人摆尾，示爱心；向同事摆尾，

讨欢心;向朋友摆尾，祝开心!

8、让美梦成真，叫理想变现，要祥瑞高照。恋人亲密无间，薪水上万成千，快乐无际无边，烦恼渺如云烟，逍遥胜似神仙!

9、祝福孩子，更加可爱!男女老少穿新衣，欢欢喜喜过大年。我会给你送一个不同平日的祝福，因为这四字一年只说一次：元旦快乐!

10、贺新春，庆佳节，恭喜发财!祝福你新年快乐!烦恼忧愁不再来，福星财神相对拜。

3、心中祝福潜伏多年，现在亮剑给您拜年。祝你春节快乐好运气，阖家幸福多欢笑!

4、新年佳节到，拜年要赶早，好运跟你跑，吉祥围你绕，财源进腰包，心想事成，春节齐欢笑!

5、值此元旦佳节之际愿你快乐是神仙!祝您在新年的假期里：小酒喝到六亲不认，香烟抽到同归于尽，麻将搓到昼夜不分，跳舞跳到筋疲力尽，吹牛吹到自己不信。

6、过年好，万事顺，事事如意!职场打拼笑傲江湖，四季平安天下无贼。

7、大红灯笼挂起来，笑迎宾客喜迎财。爆竹声声笑，春节祝福到。

8、短信祝福，依依情在。过年红包快拿来，姑娘漂亮小伙帅。桃园结义，杯酒情怀。

9、祝新年好!财源广进八星抱喜，梦中情人不见不散。时空的遥远并没改变心的距离。

10、爱情的基础，是勇气；友情的基础，是义气；亲情的基础，是和气；生活的基础，是喜气；祝福的基础，是豪气；新年到，愿你事业有财气，快乐有福气！

1、如果一个人每天都掉进同一个坑里，那肯定是件很倒霉的事情；但是如果一个人每天都收到好友的短信，那肯定是最幸福的事情：元旦记得请我吃饭！

2、祝新春快乐！举杯共祝，新年好！达到吉狗未年，粘粘狗年的喜气。

3、手挽金莎巧克力合不拢嘴！海可以枯，石可以烂，我对你的爱，悄悄地放在将融的雪被下，让它们，沿着春天的秧苗生长，送给你满年的丰硕与芬芳！

4、春节将到祝您：抱着可口可乐常年哈哈笑！开心每一秒，快乐每一天，幸福每一年，健康到永远！

5、朋友实在，心中苦乐，一吐为快。春联喜庆耀门庭，灯笼高照幸福临。

火锅工厂工作总结 化工厂工作总结篇六

作为酒店的厨师长，在这新年的工作之中，我也是要把自己的一个工作做好，管理好后厨队伍，并且也是要对这一年的工作来做好计划。

在管理方面，我要对我后厨的一个员工做好管理，酒店的工作量是有些大的，我们酒店比较大，而且用餐客人也是很多，而且我们的菜品也是受到很多客人的欢迎，新的一年，不但是要确保菜品继续维持出品的高水平，同时也是要对一些菜品尝试改良优化，并且推出一些新的菜品，来吸引一些新的客户，或者给老客户尝鲜，如果一成不变，其实很容易被人家超越的，毕竟厨师的水平也是会随着做菜的多而提高，而

菜品只要有创新，那么也是可以让客人尝鲜的，对于后厨的人员，要确保没有太多的流动，即使是有离职的情况发生，也是确保招募进来的员工能尽快的上手，确保工作的正常进行，对于员工们的一个情况，我也是要多去了解，除了工作上的要求，我平时也是需要去休息的时候多关照他们，了解他们的工作状态，情绪变化，以及是否有需要帮助的地方。

在日常的工作方面，我要做好每一次客人点菜，对于宴会，更是要重点的重视，确保是不会出错的，每一次菜品的出来，都要确保质量，只有把这些小的细节，每一次的工作给做好了，那么才能确保我们酒店餐厅的品质是高的，是能得到客户认可的。对于后厨的卫生安全方面也是要在平时抓牢，确保采购进来的食材是新鲜的，卫生环境是可以接受检验的，每一天工作的结束，要把卫生工作做好，确保后厨没有脏东西。厨房的干净其实也是可以让在厨房工作的人有一个更好的环境，让大家工作的更加的愉快，到了餐点忙碌的时候，也是要有条不紊的去把工作给做好，出了什么状况也是要及时的处理，一些食材的短缺，或者炊具的损坏，也是要及时的想办法去解决。

一年的工作时间很长，作为厨师长，我要每一天都把工作做细，做好，只有一天天的工作累计，都做好了，那么酒店餐厅也是可以得到更多人的认可，让我的工作更加的有价值，有意义，同时我也是要根据餐厅的一个实际情况去调整计划，去把工作给做好，确保出品的菜品都是值得推荐，受到客人认可的。

一直以来，食堂工作本着食品卫生质量的好坏，直接关系到每一个人的生命安全和健康，努力提高工人们身体素质的基本观点。遵照市卫生监督局卫生工作的要求，认真贯彻执行食品卫生法，进一步严格规范食品卫生管理工作，从工人的健康安全出发，以维护我厂工作秩序和社会稳定，解决老板及工人的后顾之忧，使每个工人都有一个健康的体魄。具体做了以下几个方面的工作。

一、树立全心全意为厂服务的思想，提高全体工作人员爱岗敬业、踏实工作、有爱心的思想。

火锅工厂工作总结 化工厂工作总结篇七

一、工作概述：根据审计室要求完成生产车间相关核算工作；根据人员工资情况对劳动工时定额进行核定；月生产完成产品的分类统计及产值核算；对车间设备、物品状况统计、损耗核算；登记车间固定资产明细账及低值易耗品台账，并与相关部门核对；按时编制车间成本预算和产品成本计算单。

三、本月存在的问题：

1、工时定额与计件单价的矛盾：计时工资大于计件工资（经过2个月的核算都存在如此问题）

2、成本核算项目公司安排上的问题：工作关系和工作职责没有明确，其他部门不知道这个部门是做什么的。

3、组织机构的稳定性存在问题：组织机构人员和岗位的调整没有及时的通知相关工作责任人或工作关系人。

4、人员的工作岗位关系存在跨级任命和跨级汇报的问题。

5、工作目标和项目时间、优先顺序没有告知，直接责任人不清楚。

四、本月工作心得：

1、各生产部门或工序的生产报表至少要体现如下内容，产量，以能了解生产进度；工时，以能了解实际工时的耗用；效率，以能运用绩效管理，提高工效；成本方面必须的基础资料，以能准确核算成本。2、个人日报表由车间负责人指定人员或车间统计员进行录入，并按工序、设备、产品种类、消耗进

行统计。

a□日报：工序产量，工序工时，工序消耗（原料消耗，低值易耗品□□b□旬报：设备产量，设备使用工时（在通电状态的时间），有效利用工时（在生产作业状态下的作业时间□□c□月报产品类别产量，产品类别工时，原料消耗，工序低值易耗品，设备、模具维修费用的统计，工资核算报表，异常工时的统计按计划异常、物料异常、设备异常、制程品质异常、设计工艺异常、水电异常、其它异常等七个方面进行统计。3、本《通知》通知事项和统计报表从20xx年6月1日起开始实施收集，并作为部门绩效考核的基本条件和审核的依据。）

所有的统计都应该由生产部提供，而最后我又知道车间统计人员归我调度，但配置还是属于车间部门（姚总经理单独告知）。而车间和部门以及统计员也不知道有这种工作关系。任何一个部门或部门人员和职权的变动，上级和人力资源部都应该有告知相应工作部门或工作关系的义务，以利工作关系的建立和工作关系的畅通，而不是局限几个人知道，也给这个项目的建立和完成设置了无形的障碍。设置一个部门和项目组都应该有一个职权而不是仅仅的一个工作内容，工作内容也不是一个人能完成的（说是部门工作内容，而部门仅仅只有一个人），什么事情或责任都落在一个人的身上，直接上级有几个，工作目标有几个，工作关系有几个等等，直接上级是否告知这个项目该如何开展，优先顺序是什么，时间段呢？我感触最深还是以始为终，多从自己身上找原因这个观点，养成主动沟通的习惯是我必须要改变的，然而我还在人际关系这一点上，我认为在公司人际关系主要还是工作关系，实际上我们在工作上的关系还是都没有处理好——就是工作职责和工作关系。所有业务处理必须程序化、制度化，任用人员必须经过慎重挑选和训练，任用品德不良人员则容易发生舞弊，任用业务不熟练人员则容易发生错误。培训的全员参与是目前解决基础责权范围最好的措施。

五、本月建议：明确划分权责，建立岗位责任制，实行购、产、销、账、钱、物分管的原则；所有实物财产要有专人负责保管、保养、维修以提高使用效率，保证财物安全；所有业务处理必须程序化、制度化，任用人员必须经过慎重挑选和训练，任用品德不良人员则容易发生舞弊，任用业务不熟练人员则容易发生错误。在成本统计方面首先要解决的是一线员工对异常情况的认识和报表的填制工作，一线员工认为异常情况消耗的工时填制就意味着他们得到的工资就会降低，这样造成生产工时和工资有冲突，我想用车间主管和统计人员实行考核，对异常情况要求必须从生产计划异常、物料异常、设备异常、制程品质异常、设计工艺异常、水电异常、其它异常等七个方面进行人员和工时的统计来解决生产部门与生产服务部门的关系。因为从整个生产流程来看解决和确认部门的责权才是解决生产管理混乱的根本所在。比如我们在工序上作手，必然牵扯到一线员工工资的问题，如果我們能在异常情况下有所突破，就有充分的理由说服员工。如此在通过广州和深圳的相关工序和工种的工资水平指导价格来确定工资水平，来平衡生产成本。在基础数据（设备产量、工时、消耗等初步汇总统计）和异常情况的双重统计下来完善成本核算工作和工资的核算。

六、20xx年06月份工作计划

（一）建立健全异常情况统计制度（第一周内）

1、要求各部门必须对异常工时进行分类记录和统计（必须按生产计划异常、物料异常、设备异常、制程品质异常、设计工艺异常、水电异常、其它异常等七个方面进行人员和工时的统计）

（二）审核和建立设备和原材料台账和易耗品台账（第二周内审核）

1、要求各部门必须对动力消耗和易耗品消耗以及原材料消耗

进行台账登记，月底进行相应的统计。

（三）加强盘点管理（召开盘点审计会议）

1、各部门盘点数字相当不准确，漏盘、错盘较为严重，其次是型号问题。

2、盘点报表的格式问题

3、盘点制度的建立（保障盘点数据的正确性和及时性）

（四）逐渐建立和完善各种产品的生产用料明细表

1、先建立常规产品的用料明细。

（五）逐步建立本部门相关文件（工作稳定状态下）

（六）其他辅助工作

1、协助工装统计模具维修工时或材料消耗

（七）重要工作事项

1、完善异常情况的统计和制度建立

20xx年05月04日星期日

火锅工厂工作总结 化工厂工作总结篇八

回顾以往让我发现自己已经在火锅店工作一年多的时间了，这段时间里我作为火锅店的员工能够认真遵从领导的指示并做好服务接待工作，而且在客户用餐过程中也能够提供良好的服务从而获得对方的好感，这样的话也能够为火锅店的发展积累更多的客户资源，现对我在这一年来完成的火锅店工

作进行简要总结。

重视宣传工作的展开从而让更多的顾客前来火锅店用餐，我明白餐饮行业的竞争压力很大从而需要严格要求自己才行，因此我在对附近的市场进行分析以后积极开展了宣传方面的工作，主要是趁着火锅店打折期间通过发传单的方式来让顾客了解这方面的信息，虽然销售方式比较老套却能够通过这项工作的完成起到不错的宣传效果，能够通过传单的发放提升火锅店的知名度自然是再好不过的事情，而且这方面的努力也能体现出我对工作的重视自然要认真对待。

认真做好店内的清扫工作并营造干净卫生的用餐环境，食材的安全性以及用餐环境的干净整洁是大多数顾客重视的问题，所以我能够积极做好店内的清扫工作并让前来用餐的顾客感受到这里的干净整洁，另外我也有按照领导的部署做好餐具的清洁以及消毒方面的工作，毕竟火锅店产生的餐饮垃圾也要及时进行处理且存在着油污比较多的问题，而我能够按照垃圾分类的原则将其处理掉从而确保店内不会产生异味，在清洗餐具的过程中能够进行反复擦拭从而确保能够清洗干净，对我来说重视这项工作的完成也能够让自己在职场中积累不少的经验。

虽然能够认真完成火锅店的工作却在效率方面还有待提升，看似能够处理好店内的各项工作却存在着效率不高的问题，尤其是顾客数量较多的时候常常会出现忙不过来的状况，无论是桌面没有收拾好还是没有重视顾客点单的问题都是不太好的，所幸的是有着同事的配合导致我在工作中的犯错情况少了很多，但我依旧需要正视工作中的问题并争取将其完成得更好些才行，面对能力的不足也让我明白自己在职场中还存在着不少上升空间，但需要自己积极对待商场的工作才能够拥有取得成就的契机。

在认真对待火锅店工作的情况下能够感觉到时间过得很快，至少我在这一年的工作中积累了不少经验且能够熟练运用工

作技巧，但面对明年的规划让我明白自己需要积极改正工作中存在的不足，总之会牢记领导的教诲并认真做好火锅店内的每项工作。

对于火锅店的经营而言保洁工作的完成往往具备着十分重要的意义，而我在今年的保洁工作中维护了火锅店的干净整洁从而营造出良好的环境，尽管顾客较多的时候处理得没有想象中那般仔细却也通过自身的努力有所收获，但是考虑到后续的职业发展自然需要对现有的火锅店保洁工作进行突破才行，针对这项目标自然需要对已经完成的保洁工作进行总结才能够为火锅店创造出良好的环境。

参与到火锅店后厨区域的碗筷清洗与洗菜之类的工作中去，由于我所在的火锅店经营状况较为不错的缘故往往需要提前准备好相应的餐具才行，这也意味着后厨的清洗需要保证快速与整洁才不会影响到顾客的正常用餐，所以今年火锅店人手不够的时候我便参与到后厨区域的碗筷清洗工作中去，尤其是清洗之后的消毒工作需要达到餐饮的标准才能够提供给顾客使用，另外对于采购回来的食材要集中进行清理从而满足火锅店经营的日常消耗，只不过由于店面较小的缘故导致看似简单的清洗工作往往很容易让人感到疲惫。

处理好餐桌的擦拭以及地面的清洁工作从而确保火锅店的干净，只不过由于下雨天部分顾客雨伞乱放的缘故常常会导致清洁过的区域再次变得脏乱，所以在我看来做好火锅店的保洁工作还需要具备良好的心态才能够处理好这类事务，另外在店内人手不够的时候也会兼任服务员工作并负责端菜，实际上即便是保洁员也有义务需要引导顾客在火锅店内进行消费，只不过处理这类工作的时候不太专业往往很难在顾客内心留下较好的印象。

收拾好店内的前台区域从而令进入的顾客产生较好的感觉，尽管由于店面较小的缘故导致需要打扫的地方不多却也要对脏乱的区域进行收拾才行，尤其是前台事务较多的时候往往

导致部分商品存在乱摆乱放的情况，所以我在做好保洁工作的基础上也会对前台区域进行清理并处理好店内的垃圾，尤其是火锅剩余的残羹冷饭会将其倒入制定的地点从而等待他人进行处理，而且为了防止个人卫生问题影响到顾客的食欲从而在保洁工作中养成勤清理的习惯。

对于今后的火锅店保洁工作也要提前做好规划才能完成得更好一些，毕竟今年的工作中在店内顾客较多的时候往往会感到手足无措，因此我在确保店内的干净整洁以外还要做事有条理性才能够对明年的火锅店保洁工作有所规划。

尽管今年完成的火锅店采购工作没有太多新意却也让自己颇有所得，无论是食材的采购还是供货商的选取都能够让自己对价格方面的因素变得更加敏感，也得益于店长的信任让我在拥有较大自主权的同时也能实现采购工作的价值，虽然自己在采购工作中的成就略显平淡却也在不断的积累中进行提升，因此我在总结今年完成的火锅店采购工作的同时也希望能够有着较好的发展。

处理火锅店的食材采购工作之时仍不忘做好相应的记账留作备份，尽管在前期的时候因为各项数据变化不大从而可以借鉴以往的记录进行采购，可是等到后半段时间的时候由于肉价增加从而带动了采购花费整天了许多，尤其是肉质食材让我在增加采购经费和减少采购数量的选项中纠结了比较长的斯将会，所幸的是店长的支持让我在对比多加进货商以后找到了自己需求的摊位，考虑到夏天吃火锅的人数较少以及保质期较短的问题导致自己采购的数量少了不少，但也正因为在不浪费的是能够况下可以提前储备从而合理地避免了浪费状况的产生。

当店中人数较多的时候充当临时服务员并做好相应的上菜工作，鉴于店面较小的缘故即便有时违规将餐桌摆放至外面也难以容纳太多的顾客，这也导致了火锅店中长期处于拥堵的状况从而影响了服务工作的开展，因此在店长的领导下开展

了顾客自己取食材的方法并获得了较好的成功，并现阶段顾客的素质普遍较高导致他们在用餐完毕以后往往不会因为贪图便宜而故意谎报数量，虽然自己处理服务工作仅仅只算是兼职行为却让自己在忙碌的过程中感到比较充实。

参与到火锅底料的中去并将采购的食材存放在指定的区域，由于要做好大批量顾客到来的准备需要提前准备好足够数量的火锅底料才行，而且为了防止有员工为了偷懒而导致火锅店口碑下降导致我在工作过程中进行监督，至于火锅的菜品也要提前进行处理并摆盘才能够及时端至顾客餐桌上，处理好这部分事务以后便可以根据采购的信息进行分析并保管好相应的收据，当财务进行统计的时候便可以根据这方面的数据分析出今年火锅店的收益大概是多少。

时光流逝却阻挡不住自己对火锅店采购工作的满腔热情，所以我要积极应对采购工作中出现的挑战并在明年继续秉承这股良好的作风，相信自己能够凭借这方面的天赋从而在火锅店领导与同事们的帮助下解决采购工作中出现的难题。

尽管火锅店的经营没有想象中那般简单却也通过今年的努力做出了些许成就，但是我也明白在这之中除了自己管理店面的功劳以外还有火锅店员工们的美好配合，可即便如此也应该带着不轻易服输的信念管理好工作才能成为值得员工信赖的火锅店店长，也许正是这样的目的才让我根据今年火锅店的经营状况进行了工作总结。

通过日常生活中火锅店的经营积累自身在管理方面的经验，虽然自己在火锅店的经营之中主要还是通过摸索的方式积累经验，但这并不意味着火锅店出现亏损状况的时候身为店长的自己不需要担负责任，因此我在今年的火锅店管理工作中比较注重实践经验的积累以及员工们的培训，纵使遇到火锅店效益不好的时候也能够通过良好的心态调整好自身的工作状态，所幸的是火锅并不存在淡季的说法以至于炎热的夏天都会有顾客选择到火锅店进行消费，以至于自己只需在后方

做好调控就能够很好地解决火锅店经营中遇到的任何问题，而且对于身为店长的自己而言的确应该多在工作中进行锻炼才能意识到自身的不足。

店内清洁以及服务等方面的工作进行了良好的管理，为了让顾客对火锅店内的卫生状况感到放心往往会在清洁方面花费许多心思，尤其是桌面的油污以及厨具的消毒工作要勤快一些才能够打造出属于火锅店的优势，所以在今年的管理工作中自己对这方面的事务比较用心并对店内的员工进行了强调。除此之外则是做好属于火锅店的服务工作从而获得往来客户的良好评价，毕竟对于这类服务性工作而言无论花费多少精力都是情有可原的事情。

监督好店内食材的采购以及火锅底料的制作流程，其中食材的采购除了涉及火锅店的利润以外还与良好信誉的营造有关，所以除了建立固定可信的采购渠道以外还要让火锅店内的食品安全令消费者感到放心，而且对于火锅底料的制作流程也要监督好才能够确保不会出现任何失误的状况，为了打造出属于火锅店的特色菜品还设计了一系列比较优惠的套餐，另外冷饮的搭配也使得原本的火锅菜品变得更能吸引顾客的注意力。

虽然自己作为火锅店的店长还存在着许多不称职的地方却也在今年的工作中获得了员工们的认可，因此对于目前的自己而言只需秉承以往火锅店管理工作中的良好作风以待厚积薄发的那一天，我相信通过自己的有效管理以及员工们的努力可以将火锅店经营得越来越好。