

最新趣味的亲子活动 有趣的幼儿园亲子活动方案(汇总5篇)

总结，是对前一阶段工作的经验、教训的分析研究，借此上升到理论的高度，并从中提炼出有规律性的东西，从而提高认识，以正确的认识来把握客观事物，更好地指导今后的实际工作。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

酒店店长工作总结 酒店店长年终工作总结篇一

这是我担任店长的第一年，感觉时间好快，但是身为店长我坚守工作，带领麾下的员工共同努力完成里今年的工作任务，感到非常开心。

虽然我是一个新店长，但是我知道自己的任务非常繁重，需要做的事情也不容小觑，每天都很忙碌，手下的员工都看着我，我开始也担心自己在其他地方做错，每次工作都全力以赴，虽然工作过程非常辛苦，但是我依然坚持，工作再累只要努力就不会有错，我对于手下的员工不是很了解，单独带领一个店我还是第一次，没有经验就只有踏踏实实做事，不冒进不犯错，这是我对自己的开始的要求，先了解整个酒店然后了解员工，把自己的职责弄清楚，弄明白，不犯错误，做好自己做好该做的事情，一个优秀的店长，需要一步一步慢慢来，需要不断努力不断进步，每一次工作我都认真，也会融入到这个团体中去，把自己作为其中一员，计入基础了解所有员工的心声，做好自己该做的事情，完成自己的任务。

手下人多了，人心也复杂，有的人在工作中偷懒，犯错，影响他人，产生负能量，不利于酒店发展对于这样的员工我向来都是严肃处理，当然惩罚有个度，不能因为一些小问题就惩罚，只有犯的错应尽需要惩戒时才会给予相应的处分，惩罚都会依旧酒店的规章制度进行，而不是按照个人的喜好行

事。在工作中积极工作，做事有成绩的人我会大力支持，给他们奖励鼓励他们让他们有不断向前拼搏的动力，能够勇往直前，不断前进，不断努力做出更好的成绩，给大家树立一个榜样，让所有人员向他学习，管理是一门技术活，不是立马就能上手的，我在工作中经常得到酒店经理的指点，一步步摸着石头走路，每一步我都努力做好一个店长，管理好我的下属。

既然是一个店长我需要与店里的所有成员一起努力创造新的成绩，做出更好的业绩，我知道一个人的力量是有限的只有团队的力量才能欧股获得最大成功，与同事们一起工作，不会因为自己是店长就高人一等，会更具情况来与大家一起商量，集中大家的智慧解决问题，发挥团队的力量，不单干，我是领头人，也是与他们是一体的一荣俱荣一损俱损。

在工作中因为团队人员的能力参差不齐，造成我们的工作效率并不高，想要提升工作效率也需要提升团队成员的实力，我会利用时间给所有同事做好培训，加到他们工作让他们更快的进入到工作状态中去，给酒店创造更多的价值，只要他们肯学，我就肯教，把他们培养起来他们能够独挡一面这样就能让我轻松一些。

经过一年的工作，我对于自己店长的工作也越来越熟悉，能够做好店长的工作，带好员工，管理好自己的部队。

酒店店长工作总结 酒店店长年终工作总结篇二

上半年实现营业收入xx元，比去年的xx元，增长xx元，增长率xx%[]营业成本xx元，比去年同期的xx元，增加xx元，增加率xx%[]综合毛利率xx%[]比去年的x%[]上升（或下降[]xx%[]营业费用为xx元，比去年同期的xx元，增加（或下降[]xx元，增加（或下降）率xx%[]上半年实际完成任务xx元，超额完成xx元，（定额上交半年任务为xx万元）。

（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。

今年上半年，餐饮部定额上交酒店的任务为xx万元，比去年的xx万元，上升xx万元，上升率为xx%。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。半年人均月收入xx元，比去年同期的xx元，增加了xx元，增长率为xx%。

（二）抓好规范管理。强化协调关系，提高综合接待能力。

1、健全管理机构，由餐饮部领导、分部门经理组成的质量管理小组，这半年充分发挥了作用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实管理制度，一级对一级负责，实行对管理效益有奖有罚，提高了领导的整体素质，使管理工作较顺利进行。

2、完善餐饮部的会议制度。会议包括年中总结会、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薄记录，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。

5、提高综合接待能力。今年，全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力大大提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时，还做好高级领导和各大公司、酒店的各种类型宴会的接待，如接待了多个外国国家总统、元首、总理和使团，国内的中央部委级领导、省长、司令员、军长、市长等等领导；3月18日晚市接待单位宴客、婚筵等订餐共165席，创开业以来订餐总席数的最高记录；由于环境优美、价格合理、味道可口、服务一流，使宾客高兴而来，满意而归。

酒店店长工作总结 酒店店长年终工作总结篇三

一、工作总结：

在从来到公司到现在的时间里，先从幸福家居箭牌砖店的一名导购慢慢成长为金三角箭牌砖店的店长，从一名小员工升为领导层，思想上都发生了绝对性的变化。已不在是站在自己的位置上思考问题，而是要站在公司的立场上和手下员工的立场上思考问题，想的更全面一些了，会替他人着想了。

二、在工作上主要存在的问题有：

在工作初期，对工作的认知程度不够，缺乏全局观念，缺乏自信心，对工作定位认知不足，思维能力欠缺，结构性思维缺乏，不过我相信在以后的工作中，我会不断的学习和思考，从而加强对工作的认知能力从而做出工作的流程。

对人员的管理能力欠缺，对市场的调查不够，对竞争对手的

了解不全面，从而未能做出的针对所在市场的政策方案，以后在工作中还需不断学习总结改进，从而使遇到问题都能得到很好的解决。

三、工作心得：

在这一年多的工作与实践当中，我参与了许多集体完成的工作，和同事的相处非常紧密和睦，在这个过程中我强化了最珍贵也是最重要的团队认识。在信任他人和自己的基础上，思想统一，行动一致，这样的团队一定会攻无不克，战无不胜。

这年的工作中，所有的工作都是一线二线一起完成的，在这个过程中大家互相提醒和补充，大大提高了工作效率，所有的工作中沟通是最重要的，一定要把信息处理的及时、清晰。

酒店店长工作总结 酒店店长年终工作总结篇四

虽然我是一个新店长，但是我知道自己的任务非常繁重，需要做的事情也不容小觑，每天都很忙碌，手下的员工都看着我，我开始也担心自己在其他地方做错，每次工作都全力以赴，虽然工作过程非常辛苦，但是我依然坚持，工作再累只要努力就不会有错，我对于手下的员工不是很了解，单独带领一个店我还是第一次，没有经验就只有踏踏实实做事，不冒进不犯错，这是我对自己的开始的要求，先了解整个酒店然后了解员工，把自己的职责弄清楚，弄明白，不犯错误，做好自己做好该做的事情，一个优秀的店长，需要一步一步慢慢来，需要不断努力不断进步，每一次工作我都认真，也会融入到这个团体中去，把自己作为其中一员，计入基础了解所有员工的心声，做好自己该做的事情，完成自己的任务。

手下人多了，人心也复杂，有的人在工作中偷懒，犯错，影

响他人，产生负能量，不利于酒店发展对于这样的员工我向来都是严肃处理，当然惩罚有个度，不能因为一些小问题就惩罚，只有犯的错应尽需要惩戒时才会给予相应的处分，惩罚都会依旧酒店的规章制度进行，而不是按照个人的喜好行事。在工作中积极工作，做事有成绩的人我会大力支持，给他们奖励鼓励他们让他们有不断向前拼搏的动力，能够勇往直前，不断前进，不断努力做出更好的成绩，给大家树立一个榜样，让所有人员向他学习，管理是一门技术活，不是立马就能上手的，我在工作中经常得到酒店经理的指点，一步步摸着石头走路，每一步我都努力做好一个店长，管理好我的下属。

既然是一个店长我需要与店里的所有成员一起努力创造新的成绩，做出更好的业绩，我知道一个人的力量是有限的只有团队的力量才能欧股获得最大成功，与同事们一起工作，不会因为自己是店长就高人一等，会更具情况来与大家一起商量，集中大家的智慧解决问题，发挥团队的力量，不单干，我是领头人，也是与他们是一体的一荣俱荣一损俱损。

在工作中因为团队人员的能力参差不齐，造成我们的工作效率并不高，想要提升工作效率也需要提升团队成员的实力，我会利用时间给所有同事做好培训，加到他们工作让他们更快的进入到工作状态中去，给酒店创造更多的价值，只要他们肯学，我就肯教，把他们培养起来他们能够独挡一面这样就能让我轻松一些。

经过一年的工作，我对于自己店长的工作也越来越熟悉，能够做好店长的工作，带好员工，管理好自己的部队。

酒店店长工作总结 酒店店长年终工作总结篇五

一、各项经济指标完成情况

本季度实现营业收入，营业成本，综合毛利率，营业费用为。

二、抓好规范管理，提高协调接待能力

各项工作已步入正轨，服务水平不断提高。开业到现在不到半年，生意红红火火，客户好评不断。对每天例会流程进行规范，固定流程和口号，对集体凝聚力等不断渗透。

部门激励机制的完善：

1、各部门根据不同的岗位制定不同的提成方案。有效的调动了员工的积极性。

2、实行了意见卡制度，对每桌客人的满意度进行调查。根据顾客满意度对员工进行奖惩。完善部门例会制度，每天晚上8：40—9：00组织部门日事日清会。总结当天问题，安排明日工作。

三、完善劳动用工制度和培训制度

严格劳动用工制度，新员工入职前三天为试工期，符合条件的择优录取，不符合条件的一概不收，不讲情面，保证招工质量。同时深入员工内部，积极发现和培养人才，制定员工内部晋升制度。目前，已从内部提升领班一名，得到其他员工的普遍认可。

四、推出新菜品

根据顾客需求增加新菜品，菌菇类、海鲜类新增菜品较多。

五、增值服务的增加

1、推出了赠送爆米花服务。凡进店客人均可免费得到爆米花一份。

2、为客人举办生日宴会。根据意见卡收集的顾客资料，由专人负责电话预约，为生日当天进店的客人举办生日宴会并赠送鲜花一束，蛋糕一个。

3、给客人套衣套服务。防止客人衣服上弄上油渍，保护客人的财产安全。

六、不足之处

1、部分菜品上菜速度不稳定。

2、对客服务质量还不够高，员工个性化服务欠缺。

3、员工不够稳定，新员工较多。

总结过去，展望未来，我们将继续发扬优点，改正不足，进一步提高管理水平，为打造一支学习型的、快乐型的餐饮服务团队而努力！

回首今年，是播种希望的一年，也是收获硕果的一年，在上级领导的正确指导下，在公司各部门的通力配合下，在我们全体同仁的共同努力下，取得了可观的成绩。

作为一名店长我深感到责任的重大，多年来的工作经验，让我明白了这样一个道理：对于一个经济效益好的酒店来说，一是要有一个专业的管理者；二是要有良好的专业知识做后盾；三是要有一套良好的管理制度。用心去观察，用心去与顾客交流，你就可以做好。

具体归纳为以下几点：

1、认真贯彻公司的经营方针，同时将公司的经营策略正确并及时的传达给每个员工，起好承上启下的桥梁作用。

2、做好员工的思想工作，团结好店内员工，充分调动和发挥

员工的积极性，了解每一位员工的优点所在，并发挥其特长，做到量才适用。增强本店的凝聚力，使之成为一个团结的集体。

3、通过各种渠道了解同业信息，了解顾客的购物心理，做到知己知彼，心中有数，有的放矢，使我们的工作更具针对性，从而避免因此而带来的不必要的损失。

4、以身作则，做员工的表帅。不断的向员工灌输企业文化，教育员工有全局意识，做事情要从公司整体利益出发。

5、靠周到而细致的服务去吸引顾客。发挥所有员工的主动性和创作性，使员工从被动的“让我干”到积极的“我要干”。为了给顾客创造一个良好的购物环境，为公司创作更多的销售业绩，带领员工在以下几方面做好本职工作。首先，做好每天的清洁工作，为顾客营造一个舒心的购物环境；其次，积极主动的为顾客服务，尽可能的满足消费者需求；要不断强化服务意识，并以发自内心的微笑和礼貌的文明用语，使顾客满意的离开本店。

6、处理好部门间的合作、上下级之间的工作协作，少一些牢骚，多一些热情，客观的去看待工作中的问题，并以积极的态度去解决。

现在，门店的管理正在逐步走向数据化、科学化，管理手段的提升，对店长提出了新的工作要求，熟练的业务将帮助我们实现各项营运指标。新的一年开始了，成绩只能代表过去。我将以更精湛熟练的业务治理好我们华东店。

1. 加强日常管理，特别是抓好基础工作的管理；

2. 对内加大员工的培训力度，全面提高员工的整体素质；

3. 树立对公司高度忠诚，爱岗敬业，顾全大局，一切为公司

着想，为公司全面提升经济效益增砖添瓦。

4. 加强和各部门、各兄弟公司的团结协作，创造最良好、无间的工作环境，去掉不和谐的音符，发挥员工的工作热情，逐步成为一个秀的团队。