

# 野炊活动方案活动内容(优秀8篇)

光阴的迅速，一眨眼就过去了，成绩已属于过去，新一轮的工作即将来临，写好计划才不会让我们努力的时候迷失方向哦。计划怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

## 餐厅本周工作总结及下周工作计划 饭店菜品研发部年度工作计划篇一

时间一晃而过，我们的工作同时也在不断更新迭代中，是时候开始写工作计划了。估计许多人是想得很多，但不会写，下面是小编精心整理的饭店菜品研发部年度工作计划，欢迎阅读，希望大家能够喜欢。

- 1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在xx年2月底做好xx上市所有的准备工作，培训好厨师团队。
- 2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导，严格按照公司规定的标准提高执行力。
- 3、通过专业化培训与管理，对我们的厨师技术力量进行合理储备，合理推出适合季节的新颖菜品，菜品的设计开发，是我们厨师`及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。
- 4、每月对各门店和中央厨房的菜品质量检查不低于12次，并每周向公司领导汇报检查工作情况。

6□xx下市前准备好xx年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据xx年的流行趋势增加相应的新品种。

1、通过对一些和xxx路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核！

2、在xx年2月底进行厨房人员组建，本着节约人员成本的角度，厨房人员将由外聘主要岗位和其他门店抽调优秀厨房人员组成！外聘人员工资尽量做到和公司现有厨房a级员工一致。

3、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训！

4、了解原材料，调料的市场价格，根据对菜品毛利的要求核算，做出单个菜品的市场售价。

5、针对xxx店，每月进行菜品试做，最终选择三道左右的成功菜品进行更换。再更换前期做好菜品标准化资料，并做好培训工作。

6、在11月初做好龙虾下市前的准备工作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。

## **餐厅本周工作总结及下周工作计划 饭店菜品研发部 年度工作计划篇二**

1、能在认识红、黄、蓝、绿等颜色的基础上能将颜色标志与实物匹配，感受颜色的丰富与美丽。

2、能跟着音乐较合拍地做动作，能听、看信号，在音乐结束

时找到相应的颜色场地。

3、天气转冷，能坚持天天上幼儿园。

1、学习独立进餐，并保持桌面、地面干净，不乱扔食物的残渣。

2、天气冷了，不随便脱外套，起床后能自己穿上鞋子，并注意不反穿

3、幼儿学习正确运用餐巾纸擦鼻涕的方法。

1、语言：拔萝卜

2、数学：去欢欢家

3、艺术：宝宝涂色

4、科学：大萝卜

5、健康社会：轻轻

1、益智区：按数取物。让幼儿根据点卡数量取物。

2、生活区：给娃娃穿衣服。继续儿歌正确折衣服，练习扣纽扣、拉拉链。

3、美工区：小鱼吐泡泡。提供大大小小不同的瓶盖、胡萝卜等让幼儿蘸颜料在画有不鱼、水草的背景图上印泡泡。

1、练习两人近距离滚接皮球，发展手眼协调能力。

2、体验与同伴共同游戏的乐趣。

1、天气转冷，鼓励孩子早睡早起，坚持天天上幼儿园。

2、请家长继续指导幼儿在家结合儿歌练习穿\*裤。

3、在家中，和孩子进行“我喜欢什么”的谈话，收集、整理孩子自己喜物的物品。

## **餐厅本周工作总结及下周工作计划 饭店菜品研发部 年度工作计划篇三**

1、进一步完善各种考核制度加大考核力度。为了加大对部门经理的考核，制定了部门经理考核制度；为了加大对部门的检查考核力度，饭店制定了卫生质量、设施、设备维护、节能降耗检查制度，员工服务质量检查制度；为了加大对员工的考核力度，每个部门都制定了百分制的员工考核细则。通过层层考核，提高了部门经理、员工的工作责任心，达到了提高饭店整体服务质量的目的是。

2、严格督查、督办制度和责任追究制度。饭店办公室在总经理每周一周会上，周二到周五的晨会布置的工作、出现的问题，实行督办制和责任追究制。由办公室主任负责督查，对不按时、不按规定完成工作的，严格按部门经理考核细则进行考核。提高了各部门的工作效率，同时减少了部门之间工作的推诿现象。

3、加大质检工作力度。办公室设专职人员负责每天对员工的仪容仪表、区域卫生、设施设备、服务质量、服务效率等进行全面检查。对每天检查中发现的问题在第二天的晨会进行通报，分析原因，提出整改意见，并按照饭店的质量考核细则进行考核处理。加大了质检的检查力度。

4、进一步规范采购、财务审批制度。在日常的物品采购上坚持规范管理、细节管理和程序管理。完善报价、询价程序，形成每月5日之前定下当月食品的价格、对平时采购的物品不仅在定价、质优上下工夫，还从厂家着手，从源头抓起。对一些特殊、量多、价高的物品、设备、改造项目，实行部门

申报、分管老总核定、总经理审批后由采购部门、财务部进行市场询价，报总经理室讨论后总经理签批进行采购。在财务支出的审批上，按照采购员、库房保管员、相应的验收部门、采购经理、财务经理、分管老总签字、总经理审批的程序执行。做到层层监督，步步把关。

饭店各部门在做好各项接待工作的同时，对部门的各个岗位操作程序都制定了详细的规定，对不同职能的部门，分别制定了相对应的考核细则，如：接打电话规定、工程报修规定、餐饮部、前厅、客房操作规范等。对一些日常的办事程序进行了完善、改进，如：在公章使用上严格要求每一次都要做详细的登记；在车辆管理上做到专人管理，认真做好每一次用车使用记录，并参照机关单位的管理办法，加油实行专卡专用。以上这些措施的落实，极大地提高了工作效率，收到了明显的效果。

在规范用工上，我们严格按劳动合同法执行，所有员工必须与饭店签定劳动合同。在员工入职与离职程序上我们也重新规范，并根据劳动合同法的规定制定了宿迁国际饭店员工入职和离职规定。我们改变过去在家等人上门来找工作的状况，积极与一些高等职业学校、大专院校联系，了解人力资源市场现状，并于近期招聘了一批英语专业、旅游专业的学生，为我们的员工队伍注入了新的活力。我们与相关大专院校建立了用工的合作关系，拓宽了用工渠道，为饭店能招到素质好、形象佳的员工提供了后援。

饭店从开业以来始终坚持以人为本的用工原则，在为员工交纳五项社会保险的同时，从五月份起对目前全市同行业的用工待遇情况进行了调研和了解，并主动与劳动部门联系，结合同业标准，重新制定了新的工资标准，据财务部门统计，一项，今年为每一位员工平均增加了200元的工资。饭店在保障各项用工规定的同时，更密切关心每一位员工的吃、住、行问题，在改善员工伙食的情况下，为员工做一些家常菜，规定每周早点至少四次有鸡蛋吃，在员工食堂添置了电视和

空调，在每间宿舍新添了铁柜和桌椅。大大的减少了员工的后顾之忧，为员工安心工作创造了良好的条件，做到人文关怀与严格管理并存，增加了员工对饭店归属感，增强企业的团队凝聚力和战斗力。

饭店自5月份以来在每半个月制定一次菜单的同时，在菜肴变化上也下了很大功夫，采取了一些措施，先后请来淮安、扬州、常州等五家高宾馆的总厨来饭店交流指导，成功举办“江苏春季菜美食节”，同时饭店还派出厨房骨干力量外出学习，组织厨师先后到连云港、南京、苏州、上海、常州、浙江等地进行交流。加强了厨房内部管理，要求每位厨师每半月出一道创新菜，部门每月开展两次创新菜评比活动，对创新菜受到客人称赞和被饭店采用的将给予一定物质奖励。加强餐饮、厨房两部门的协调，厨房每推出一道新菜，都要对餐饮部一线服务员进行一些有关该菜肴的特点、效用等进行应知应会的培训。在积极鼓励厨师对菜肴进行创新的同时，在毛利成本控制上要求厨师精菜细做，土菜特做，保证出菜的质量要求。在工资分配上做到厨师的工资与毛利成本挂钩考核，极大的提高了厨师的节约意识。在厨师招聘上实行严格管理，实行证书和操作相结合的原则，对每一位前来应聘的厨师，都进行实际操作测试，测试合格后才进行聘用。

饭店在完善各项规定的同时，对一些细节也加以规范化，在日常工作上严格做到每一个电话的接打有记录，并以统一的表格发放到各部门。在办公用品的节约上也做了相应的考核办法，如：每一张纸的正反面使用。对营业场所和后场区域空调使用和开灯、关灯都做了详细的规定。在服务上要求按规范操作的同时，制定了各部门服务细节标准。要求总台接待严格按照“先注视、先微笑、先问候”三先服务标准；要求餐饮、客房服务员做到“先问候、先引领、先让路”的三先服务规范，为更好地做好各项接待工作打下了良好的基础。在一些电、汽、油的日常消耗上要求工程部每天都做好使用记录，核算当天消耗成本，为饭店的经营分析提供了充足的依据。

稳定员工队伍是保证服务质量和水平的前提，我们转变传统的以客人为主的观念，强调为员工服务的理念。我们知道，饭店的利润靠客人满意度来支撑，而客人满意度靠员工支撑。我们饭店的管理者、决策者时刻以员工的薪水福利和员工自身发展为己任，重视员工的培训，教育工作。所以在注重饭店经济效益发展的同时，对员工业余文化生活也特别重视，饭店利用业余时间举办丰富多彩的活动，丰富了员工的业余生活。如：自六月份起每月开展“服务之星”评选活动，举办普通话演讲比赛活动，弥补了员工在培训和重复的劳动环节中枯燥心理，激活了员工的工作热情，在饭店形成了比学、比赶、比超，团结互助的氛围，增强了员工的主人翁意识，在饭店形成一种人人都快乐工作，工作人人都快乐的局面，增强了企业的凝聚力和活力。

安全工作一直是饭店常抓不懈的工作，饭店在完善各项安全措施的同时，自五六月份起还对饭店的一些消防设备进行了全面普查，对检查中发现的一些问题进行现场督办，在一些大的改造和维修上，采取了总经理室讨论的会办制度；做好工程上的动力设备及营业场所使用的设施、设备的维护、保养工作，确保饭店设施、设备的正常运行，把安全生产工作落实到人，为此饭店还专门成立了以总经理为组长的饭店安全生产领导小组，各部门的负责人任安全生产领导小组成员；为了保证安全生产工作落到实处，饭店制定了安全生产的规章制度下发到各部门，实行责任到部门、责任到人的责任追究制度。在食品卫生安全上，对新进的食品进行严格检查，要求各供应商提供各式防疫证明和供货证明；在厨房的一些加工半成品上，实行每样都要用保鲜膜包装入冷库，并要求冷热分开，素、荤分开的原则，实行专人专管。以上措施的落实，为饭店安全生产工作提供了保障。

饭店在规范各项工作的同时，对饭店的日常会议进行了规范，由办公室专人进行记录。饭店规定：每周一开一次周会，对上周工作进行总结，对下周工作进行布置。周二到周五每天一次晨会，每月开一次饭店经营分析会。通过各种会议，加

快了部门之间的信息沟通，促进部门之间的协调、配合，同时也增强了团队精神，为饭店的经营发展提供了良好的工作氛围，有时还根据工作需要开一些部门之间的协调会，饭店还要求各部门至少每周开一次周会，主要营业部门每天都要开一次班前会。如：餐饮部与厨房的协调会，客房、前厅、营销的协调会，工程与营业部门之间的协调等。

营销一直是饭店一件重要的工作，08年年初饭店总经理室通过对同行的营销管理进行调研的基础上，结合我们饭店的实际情况制定了营销部的工资提成考核兑现办法：实行工资底薪加销售提成(负责回款)营销部经理底薪每月1000元/月、营销员底薪每月700元/月。销售提成比例为6%，每月营销部负责的销售额不低于65万元，低于65万元的销售额按4%的比例提成，超过65万元部分的销售额按8%比例提成。饭店其他部门的中层以上干部及员工联系的除营销部协议单位以外的单位来饭店消费，按销售额的2%提成销售费用。通过一系列营销策略、考核办法的制定，不仅调动了营销人员的工作积极性，而且形成了全员营销的良好氛围。

我们从招收新员工开始，从规范操作程序，到服务技能、服务技巧等方面都进行严格的培训。同时我们对在职员工的培训也很重视，我们根据饭店工作时间及各岗位轮换班的特点，重新调整培训方案和方法，把培训工作转移到以部门培训为主，办公室培训组针对各部门工作中存在的问题，给部门提建议，特别是英语培训方面，办公室培训人员到部门进行针对性个别培训，并进行逐个过关考试。对一些共性方面的培训我们请来了专家、教授进行集中培训。同时各部门在培训中注重服务技能和服务细节的培训，并通过案例分析培训，提高员工的服务灵活性和应变能力。

饭店自0x年12月份试营业以来，运行已经整整七年，饭店一些设备、设施已经老化和陈旧，严格来讲，距离四饭店的标准还有一定的差距，给饭店的一些接待工作和创建中国优秀旅游城市带来一定的限制，近期，我们对部分设施进行了改



造，进行了电梯装潢、网吧改造、厨房吊顶等。下一步我们将对客房、餐饮地毯、墙纸进行更换，桑拿进行改造。

## 餐厅本周工作总结及下周工作计划 饭店菜品研发部 年度工作计划篇四

20xx年是饭店争创市经委级文明单位和实现经济腾飞的关键之年。因此进一步提高员工素质，提高服务（工作）技能是当前夯实内力的迫切需求。根据公司关于加大20xx年职工培训力度的指示精神，结合饭店实际，我们拟在20xx年度以“建学习型班组，当智能型职工”活动为契机，“内外结合”培训方法为抓手，进一步推进职工培训工作的深度，努力做好20xx年的全员培训工作。

以饭店经济工作为中心，将“建学习型班组，当智能型职工”的主题贯穿其中，认真学习深刻领会当今培训工作是饭店夯实内力提档升级的重要性。立足当前，放眼未来，积极探索学习型班组在文明单位创建工作中的实践途径，以此带动员工整体素质的全面提高，努力为饭店发展积蓄资源和砥练内力。

20xx年度的员工培训以饭店发展和岗位需求为目标，切实提高职工认识培训工作的重要性，积极引导职工自觉学习，磨砺技能，增强竞争岗位投身改革的自信心，培养一支服务优质、技能有特色的高素质员工队伍，努力使之成为新时期不断学习、不断提高的智能型职工。

以各部门为基本培训单位，贯彻营销服务理念和技能相结合的培训原则，组织实施岗位补缺、一岗多能的培训方法。拟在三个方面进行针对性的培训，不断提高职工的岗位技能。

### 1. 专业技能培训

(1) 管理工作的全新理念和思路，已成为包括管理人员在内的饭店职工迫在眉睫的知识需求。因此今年我们准备加大对管理人员专业知识的培训力度，继续输送部分中层干部参加旅游管理专业的考证培训，使饭店管理工作日趋正轨。

(2) 总服务台、房务中心以及餐厅等作为饭店优质服务的重要窗口，服务技能的欠缺和旅游外语水平的不足，势必会对饭店的经营工作起到至关重要的影响。因此，为提高以上各相关部门员工的服务技能和外语水平。今年我们将继续选派部分员工参加市旅委教育中心的外语b级证书的培训，并由获得合格证书的员工加紧对内各相关岗位员工的辅导培训，在条件许可的情况下，为他们提供练好外语会话的机会和条件。在服务技能的培训中，则将外请和“内练”结合起来，加大力度，争取在工作培训两不误的情况下，顺利完成此项任务。

(3) 针对饭店目前机修技术水平普遍不强，紧缺技工（高低压电工、制冷工）严重匮乏等状况，虽然工程部内部也已实行“万能工”传帮带的现场培训，但关键工种无论从技术实际还是安全因素考虑，都必须经过专业考证的培训。因此，今年拟外派二名工程部员工参加高低压电工、制冷工和电焊工的技术考证培训。

## 2、新职工培训

新进职工是饭店经济活动中的新生力量，增强素质，砥练技能，使之尽快与发展迅速的饭店同步提高。根据“先培训、后上岗”，“边培训、边上岗”的原则，有计划有步骤地对新进职工进行循序渐进的岗位培训。把员工手册、安全知识、服务技能的应知应会作为基本的培训内容，经考核合格后准予上岗。

## 3、一专多能培训

“建学习型班组，当智能型职工”是20xx年饭店培训工作的

主题。合理配置人力资源，培养一专多能的复合型人才是我们工作的抓手。因此，今年我们决定抓好三个方面的培训工作。

(1) 在客房部选送部分业务骨干到同类服务管理较先进的饭店进行相关知识的培训学习，以提高服务水平。

(2) 在客房部一线岗位率先施行同部不同种技能的跟班培训，以加强人才流动，解决应急情况下的缺员问题，同时也为职工全面掌握服务技能，争创一专多能的智能型职工提供必要的素能条件。

(3) 在工程部选送两名有基础的职工外出学习美工知识和dj技能，切实培养饭店工作必须的复合型人才。

希望各部门按此通知认真配合执行！

## **餐厅本周工作总结及下周工作计划 饭店菜品研发部 年度工作计划篇五**

市旅游局、市环保局领导：

自从2013年第三季度开始我酒店开展创建绿色饭店以来，得到了市旅游局、市环保局领导的大力支持和帮助，领导的关怀更坚定了我们的信心，我们全体员工统一思想、统一认识，以《\_关于做好建设节约型社会近期重点工作的通知》”和“国家商务部、发改委、\_、环保局、旅游局、标准化管理委员会等六部委《关于开展创建绿色饭店活动的通知》”和市旅游局、市环保局创建绿色饭店的各项标准为工作指南，在2013年9月召开的全体员工动员大会，从思想上重视这项光荣的工作，这次会议标志着我酒店创建绿色饭店活动全面展开，随着各项创建工作的逐步深入，我酒店正向着资源节约型、环境美好型绿色饭店的方向前进，我酒店将通过创建绿色饭店，为我镇江新区建设节约型社会、建设友善之区、构

建和谐社会发挥酒店行业示范的作用。我们充分的认识到了创建绿色饭店对于行业发展和进步具有重要意义。创建绿色饭店，促进酒店业向节约型、环保型发展，是建设节约型社会的重要环节，创建活动不仅是酒店业自身的问题，涉及到社会的方方面面，需要我们大家的共同努力。近年来我市酒店业在促进对外开放，发展旅游经济，满足商务和会展等方面、发挥了重要作用，酒店业经营方式已经成为能够满足社会消费行为的因素之一。

创建绿色饭店是我们酒店当今的重点工作，我们清醒的认识当今世界逐渐处于资源紧缺型状态，环境的破坏也不断加重，节约和和环保已经成为主题。我国是一个资源紧缺型国家，我市更是一个资源紧缺型城市。社会经济的可持续性发展，建设和谐社会，需要社会各行业的广泛参与，酒店业作为近年发展较快的行业，通过创建绿色饭店，减少资源浪费、减少环境破坏，对于社会其他行业具有带动作用。

一，节能降耗。

1，通过每日能耗监控分析制度，加强了各用能部门的用能检查，及时制止不合理的用能行为，灵活的控制空调开启时间和夜灯的用电时间并对路灯安装时控开关等节能措施。

2，对员工走道、楼梯间等安装了感应开关，做到了人到灯亮，人走灯灭。

3，对原空调管道的保温材料进行更改，改为橡塑材料保温，减少了热损失。

4，对酒店各部门都独立安装了水表、电表每半个月检查一次，水电使用量每月通报各使用部门，便于使用部门成本控制。

5，严格管理供用电，提高电的性能，确保功率因数大于。6，员工浴室都按装了水控智能刷卡装置，大型设备及水泵都采

用了变频控制。

7，进一步加大能源管理制度，加强成本意识，完善物料管理，设施备件定置管理，大力抓好修旧利废工作。

8，自行设计安装了客房空调节电装置，达到人走空调保持常温，客人入房又达到正常温度，符合星级酒店的要求又大大节约了电能。

9，水和天然气根据气温随时调整锅炉的出水温度，达到节能效果。

10，酒店设备的保养得当与否，决定了酒店设备能否提供正常的服务，同时也是降低能耗的重要途径。如锅炉烟道的定期除尘保养、冷冻机组冷凝器每年进行机械清洗、厨房蒸箱蒸发器定期进行除垢保养，都能起到确保传热效率，减少无功浪费的作用。工程部应定期对酒店的设施设备运行及能源消耗状况进行分析，及时传递设备使用状况和保养状况，以便于管理层根据相关信息做出科学决策。

11，针对酒店原照明灯功率较大的情况下，在确保照明亮度的前提下我们改用功率较小的节能灯具。

12，针对抽水马桶是用水大户的问题，在减少用水量上下功夫，运用节能型马桶。

## 二、完善制度

1，制定《能耗分析制度》等配套制度和操作流程，落实责任区，明确管理职责。

2，制定能源管理奖惩制度，将能源使用情况列入部门的月度考核，并与绩效工资挂钩。

3, 结合定额管理和质量管理工作, 建立能源管理月度量化跟踪考核制度, 在进行月度定额管理分析时将能源费用作为重点内容。

4, 建立了设备台帐, 一房一卡制度, 使每台设备的运行情况 & 房间的好坏做到了如指掌。

5, 制定送风控制制度。及设备巡检制度。

6, 要想真正保证节能工作的长效管理, 我们还坚持“两手抓”, 一手抓教育, 一手抓完善制度。要通过建立完善的规章制度, 把节能生产过程中的各项工作细化、量化, 把责任分解到每一个环节、每一个岗位, 并定期考核, 发挥制度的保障和督促作用, 不断地进行技术改造, 同时运用节能技术及设备, 从而达到更有效的节能和降低经营成本。

7, 采用绿色技术, 在环保方面, 为了控制污水的产生量, 酒店使用低毒, 低污染不含溶剂的洗涤剂, 消毒剂, 指引员工使用合适清洁剂和清洁方式, 减少了二次污染。绿化部全部采用高效、低毒、缓释的农药, 由此减少对土壤、水源、大气的污染。

8, 开辟绿色客房, 使用绿色文具, 绿色冰箱, 节能灯具, 并摆放绿色植物, 设有无烟客房, 设置吸烟区。通过采取以上办法, 在2012年客房平均入住率为70%, 而2008年客房平均入住率为75%, 2013年酒店在营收增长22%, 的情况下, 酒店仅电费2012年为148万元, 2013年电费为120万元, 相比少了左右。

单2013年第一季度, 客房出租率比2012年上升10%, 而用电量却比去年同期节约4万元。

虽然在创建绿色酒店过程中我们做了大量的工作, 但还有许多地方需要进一步完善。在今后的工作中, 我们将努力提高

员工爱护酒店环境的工作积极性和主动性，树立节约与环保理念，强化管理，积极进取并不断学习先进酒店的在绿色饭店方面的管理经验，节约资源、节能降耗、保护环境，使我们的酒店真正成为名副其实的绿色饭店，为镇江市旅游事业的发展作出更大的贡献。

谢谢大家！

## 餐厅本周工作总结及下周工作计划 饭店菜品研发部 年度工作计划篇六

在我们的饭店四周有\_\_旅店、\_\_旅店、\_\_旅店、\_\_集体筹建的四星级旅店、志达集体筹建的五星级饭店等强力竞争敌手，我们不难看出饭店市场环境的残酷和卑劣，可是，我们有决议信念也有本领去抢占属于我们的领地。

### 一、以经济效益为中间，建立目标策划责任制

面对猛烈的市场竞争，我们要精肯定位，肯定目标消耗群体，变化见解，加大营销力度。根据差别季候订定营销筹划，注意巩固老客户，成长新客源，从头整互助销步队，建立起以专业营销人员为主、策动全部员工进行营销的大营销收集，富都上下，大家都是办事员，个个都是营销员，营销中有办事，办事中有营销，并建立起响应的嘉奖机制，最大限度地变动每个人的工作自动性，内挖潜力，外拓客源。

新的一年，我们要连续以经济效益为中间，加强办理，饭店将会与各部分签订目标责任状，把饭店的效益和你们的长处精密关联在一路，做出的贡献越大，获益也就越多，反之，则按部分结束指标的差距按即定比例扣发工钱，多劳多得，按劳分派。

### 二、加强精神文明构筑，进步员工福利报酬

2、一年一度的黄金周期间，凡在本店连续工作6个月以上的员工，饭店将会构造他们出去旅游，大前年是千山，前年到了丹东凤凰山和鸭绿江，客岁登上了北京八达岭，本年我们大略去大连。

3、为了充裕员工的. 业余文化糊口生涯，我们本年将构造多种赛事让大家参加进来，各赛事均设三等奖，在愉悦身心的同时，还要赐与精神嘉奖。比赛如：拔河、象棋、跳棋、扑克等，欢迎大家积极报名，为部分争光。

4、年末年底，为让竭力工作一年，并且创设精良效益的员工过好春节，我们将构造大家会餐开联欢，开高兴心过大年。

5、对付平常表现凸起，为饭店做出巨大贡献的优秀员工，我们将在饭店年末总结大会上赐与表扬，公告声誉证书和奖金。

6、为典范办理，我将在各部分经理的帮忙和互助下，篡夺于20\_\_年9月28日——富都饭店开业5周年之日，奉上《富都饭店办理手册》。

在此，我盼望大家能够集思广益，广提公道化定见和发起，办理办理中存在的题目，也盼望大家能建立主人翁责任感，真正以店为家。

三、加大培训、考核、质检力度，进步办事质量：

各部分订定可行性培训筹划，加大进修规章轨制的力度，针对培训进行按期考核，遵循质检轨制，包管办事高质量，以比赛活动建立岗亭斥候。培训采纳走出去请进来的方法进一步对广大员工进行在岗培训，同时各部分要进行岗亭大练兵，每个月每季进行考核，巩固交易技巧，进步办事质量。全方位加大办理力度，根据星级旅店的标准，连续美满各种规章轨制，工作流程，渐渐建立起以“轨制管人”和以“工钱拉开档次”为紧张内容的奖罚鼓励办理机制。



#### 四、加强安定和后勤保险工作

当真抓好防火、防盗、防食物中毒、防突发变乱的工作，并订定应急预案；食物卫生工作常抓不懈，强调食物卫生的紧张性；注意加强对办法配置的补缀和保养工作；各部分必定要分工明白，责任明了，富裕阐扬员工的自动性和自动性，做好安定查抄和防备办法。

春风春色春景暖，新年新风新景象。新年伊始，面对新的机会和挑衅，我们必定要上下用心，联合同等，披荆斩棘，不屈不挠，加强办理，节支增效，我们要以颓废的精神，非常的热忱欢迎挑衅，力图在20\_\_年再创光辉！