

# 中餐厅双标工作总结 中餐厅上半年工作总结(实用5篇)

总结的选材不能求全贪多、主次不分，要根据实际情况和总结的目的，把那些既能显示本单位、本地区特点，又有一定普遍性的材料作为重点选用，写得详细、具体。相信许多人会觉得总结很难写？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看看吧。

## 中餐厅双标工作总结篇一

时间过得很快，不知不觉半年已过去了，在这餐饮行业竞争激烈的环境下，在酒店高层领导和部门经理的正确带领下，我们围绕着部门下达的经营指标去奋斗。

回顾上半年我们接待了生日宴、婚宴、商务宴、会议、自助餐、和高规格的vip接待等。

- 1、关注员工的思想动态，稳定员工的思想以保持良好的工作状态，去为宾客提供优质的服务，发现不足之处及时改正，并加以改进，关注每个员工的思想动态，定期的找员工谈心交流和做思想工作，深入了解他们的近期工作及生活情况，从中发现问题并解决。
- 2、加强员工的开口服务意识“沟通”是通往心的桥梁，拉近与客人之间的距离增进与客人之间的的沟通，并与此同时了解客人的喜好。
- 3、仪容仪表、礼貌礼节要求每天例会反复对员工进行检查与灌输思想，特别是微笑服务，让员工意识到，微笑服务的重要性。
- 4、为确保给客人营造一个干净，舒适的用餐环境，将一楼宴

会厅的卫生分区域划分责任到人。

5、提高员工的积极性，和激发员工的潜在服务水平，制定了奖罚制度，和服务标兵的评比，以此来调动并鼓励员工积极上进的主动意识和热情的服务。

6、将餐具和布草责任到人并定期消毒和进行盘点，以确保餐具的不流失和损坏为下一当酒席做好充分的准备工作。

7、收集宾客对用餐的服务质量和菜肴的意见和建议反馈卡，并做好记录作为我们该进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉几率。

根据餐饮市场的需求，和酒店下达的指标任务，一楼宴会厅6月份进行扩建和改造，经打造升级后，将现在的服务水平，服务技能、和亲情化服务也将进行提升打造出一个综合接待能力较强的团队将我们改造过后的婚宴接待和规划好下半年的工作计划和经营措施。

2、将一楼宴会提升到多功能行的，在没有大型宴席时推出vip接待，大型会议、高规格的分餐制、自助餐等接待、开拓经营，发展增收渠道，扩大营业收入。

3、提升员工的开口意识和推销意识，增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。并要求员工付之行动。

4、对“美食节”的接待工作做好准备，并让员工也熟悉掌握徽菜并了解其特色特点，才能更好的去推销给客人。

5、在工作中认真做好本岗位工作的同时经常到楼层上去学习和认识客人，对客的熟悉并与客人交流，提升营销能力。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。

6、在原有的基础上打造出一个使宾客用餐，更温馨、更舒适。更人性化的用餐环境。

7、因餐饮服务行业人员流动量较大，所以导致我们酒店服务人员缺少新员工较多，新员工作为餐厅的重要部分，能否尽快的融入团队，调整好心态将直接影响整个团队及服务质量，根据每个员工的不同性格特点及入职情况进行交谈，目的是调整好员工的心态正视工作，认识餐饮行业的特点使员工在心理做好充分的思想准备，加快的融入集体当中来。对新员工上岗前的仪容仪表，礼貌礼节，服务流程，技能的强化培训，让他们深刻的意识到，是代表着酒店的形象，严格遵守四星级酒店操作的规范性。

## 中餐厅双标工作总结篇二

20xx年上半年餐厅取得了一个好的开端，在各级领导的正确领导下，餐厅全体员工的共同努力下[]20xx年上半年比往年的经营收入增长了一个点，服务质量、菜品制作相应的得到一定提高，现将内容呈报如下：

20xx年上半年共完成经营指标x万，完成毛利润x万，其中接待会议x个，收入为x万，团队共x个，收入x万，承办婚宴x个，收入x万。

上半年有明显的提高，我们的效益增长了，证明了我们的水平也显著的提高，这与领导的正确指导、员工的共同努力和部门之间的相互配合是分不开的。

### 1、会议接待

今年上半年接待大型会议共x个，其中整个宾馆尤为重要的会议共3个，分别是全省公路系统办公室主任门户网站建设会议、省厅交通运输系统办公室工作会议和全国干线公路养护管理

大检查三大会议接待，会议接待中在领导的正确指导下，餐厅组织严密，制定了周密的接待方案，各项工作专人负责，责任到人，确保万无一失。会议接待中规定每桌定员，服务规范，在我们共同的努力下，顺利完成接待工作。得到领导们的一致好评，当然在接待中我们也从中发现我们的不足之处。

## 2、团队接待

相对往年同期相比今年接待团队餐比较少，下半年餐厅力争把团队餐菜单做一下调整，争取能够提高团队餐的接待率。

上半年婚宴接待中，顾客普遍反映的问题，一个是就餐环境的压抑感，另一个是因人员不足造成的服务不连贯问题，要解决这问题还需要上级领导的指导。

## 3、员工培训

餐厅意识到了“只有不断培训，才能不断进步”，上半年餐厅不断组织员工培训，大到组织所有人员培训走姿、站姿、端托、摆台现场演练活动，小到一例会一培训，从中部门选拔了优秀员工参加了旅游局组织的摆台比赛，让我们深刻的认识到了人外有人，天外有天。总结了不少经验，也学到了不少东西。

通过不断的培训，服务员的服务水平有了一致的提高，如烟缸内放置温馨话语、服务中适当介绍菜品，都体现了我们的服务细微化。组织厨师外出学习，菜品有很大的转变，在虹桥特色中，添加了东平特色，得到领导的好评。

## 4、思想作风整顿

x月份组织了整顿思想作风活动，在活动中餐厅认真的做好整顿记录，发现问题及时整顿，并把一月内和长期内发现的思

想作风问题，作了书面总结，活动后员工的素质有很大的提高，工作积极性有了很大的进步。

## 5、餐具的管理

20xx年餐厅总结以往的经验，规定各包间、大厅的餐具一月一盘点，如与上月不符，查明原因，责任到人，必要时员工自赔短缺的餐具，避免了餐具不必要的丢失现象。

在20xx上半年已取得了一个好的开端，下半年争取在上半年的基础上更创辉煌。

## 中餐厅双标工作总结篇三

在20xx年，我餐厅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。

餐饮公司20xx年上年的经营中，餐厅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x万元，有效控制了采购成本，不仅解决了餐厅的原材料不足的问题，也为餐厅节约了运作成本。

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。上半年餐厅根据本地地方特点，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。

餐厅坚持每月推出新菜x余个，上半年累计推出新菜近x个，更换和推出各类宴席套餐、婚寿宴菜单x多册，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工作。

餐厅上半年以来，不断创新激励手法，如：绩效考核、员工福利、团队竞赛、星级员工等。我个人认为激励方法已经很全面，就目前来看，各种手法已经日渐取得成效，极大的提升员工的工作激情，以及提高了餐厅团队的凝聚力，我相信如将之贯彻执行坚持下去，使之真正成为提升餐厅团队服务水平的有效之法。食品安全事关重大，这不仅仅是我公司的名誉问题。更是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，才能使我们公司的餐饮水平继续保持较高水平。

在上半年的工作中，公司在员工方面存在的不足主要是员工的流动性较大，以及人员一直存在招聘困难的局面，导致员工整体素质不高，服务意识淡薄，服务质量时有出现投诉现象，同时新员工在工作熟悉期间，对于本职工作的认识不够，服务意识不到位，服务技能不熟练，所以在本职工作中难免

有些失误。影响了我们的整体服务工作。

在下半年的工作中，餐厅需要积极的改善软硬件设施，为打造舒适的就餐环境。

一是厨房布局的调整及装修。进一步改善厨房的硬件设施，加强对食品生产用具进行升级改造，以此提高我公司的食品卫生质量，为打造精品饮食品牌做好铺垫。

二是调整餐厅修饰，美化客户的用餐环境，我们计划在下半年的时间里，对餐厅进行全面的装修，尤其是为幽静的餐厅增加装饰，为就餐环境平添了几分气氛。

三是装点字画，增加文化气息。为了增加文化底蕴，特地重新装点了宴会厅和包厢，增加了字画布置，增加了餐厅的文化气息及就餐氛围，提高了包厢利用的满意率。

餐厅在正确领导下，所有员工的共同努力下，积极探索新的发展思路，不断提升自身的服务水平。我相信，在所以员工的`齐心的工作下，我们餐厅一定会成为本地区同一行业中的佼佼者。

## 中餐厅双标工作总结篇四

20xx年上半年在领导的正确领导和各部门积极配合下，带领全体同仁团结一心，克服种种困难取得如下成绩：

餐厅彻底打破建店三年多来卫生、纪律检查的被动局面，率先组建餐厅内部质检小组。质检小组有餐厅经理任组长，小组成员有副经理和几名主管组成，每天中午 11：15对餐厅各区域进行检查，对查出的问题逐一整改落实，并按制度规定奖罚分明。运行半年来一直得到餐厅质检部监督指导，质检成果才得以稳步提高。

结合餐厅实际，集思广益组织编写了相关的规章制度。如楼层小例会制度，要求每个楼层岗位除大例会外每天按时召开楼层小会议，总结本楼层的昨日不足，布置补充本楼层工作安排；对部分员工工作散漫，违纪违规，私拿偷吃等遗留的老问题也制订了相应的处理办法，取得了明显的效果；以及餐厅劳动纪律；周计划卫生制度、最新摆台标准等。

根据不同楼层、不同区域，不同需求，及时和花卉租赁公司联系布置、调换各类花木，使用餐环境常变常新。并在各区域实行绿植养护责任制，极大保证了各区域各包厢绿植的存活率；彻底解决了多年来部门仓库、布草无专人管理的局面，有效控制了布草无谓的流失和布草回收、清洗，物品领取无记录等环节的混乱局面；培训和落实，两手都要抓，两手都要硬。针对培训内容，逐一进行整改落实，一步一回头，循序渐进。通过一段时间的努力，餐厅全体员工无论在仪容仪表、礼节礼貌，还是在服务流程、劳动纪律等方面均有质的提高，提高了餐饮服务在客人中的美誉度。

半年来，奉行制度面前人人平等。要求员工做到的，管理人员应首先做到，严格按制度奖惩、奖，大张旗鼓地奖，真正起到奖的效果；罚，罚和思想工作并进，罚得让违规人员心服口服，让其他员工引以为戒。当然，在成绩面前很多工作离餐厅领导的要求仍有很大差距。餐饮工作中仍存在一些不足之处：

- 1、仍有一部分员工服务意识的主观能动性较差，机械性地去工作；部分员工自律性较差，如站位纪律、服务礼貌用语、餐中服务等，管理层在一个样，领导不在又是另一种状态，缺乏一个合格的服务员应有的素质。
- 2、部分员工仍缺乏团结协作的意识。
- 3、个别管理层在执行方面仍需进一步加强。



4、个别员工仍缺乏节约意识。

5、极个别员工还存在偷吃私拿等违规现象

随着星级餐厅新标准的实施，我们餐厅的未来将任重而道远，虽然我们经历了将近四年的实践与探索并取得了部分成功经验，但是我们必须时刻保持清醒的头脑，意识到郓城市场的局限性，消费群体进一步分化和影响部分消费群体做圣达回头客的各方面内部因素，以及同行业不断涌现和激烈竞争带来的影响。

20xx年下半年是新的征程，新的起点。我们要一如既往地视餐厅的发展为己任、视部门的发展为己任、视员工的发展为己任、视自己的发展为己任。我坚信在餐厅领导的带领下，全体员工团结一心，努力工作，我们餐厅的生意会越来越红火，的明天也会更加辉煌！

## 中餐厅双标工作总结篇五

餐饮公司20xx年上年的经营中，餐厅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x万元，有效控制了采购成本，不仅解决了餐厅的原材料不足的问题，也为餐厅节约了运作成本。

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。上半年餐厅根据本地地方特点，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。

餐厅坚持每月推出新菜x余个，上半年累计推出新菜近x个，更换和推出各类宴席套餐、婚寿宴菜单x多册，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。

餐厅上半年以来，不断创新激励手法，如：绩效考核、员工福利、团队竞赛、星级员工等。我个人认为激励方法已经很全面，就目前来看，各种手法已经日渐取得成效，极大的提升员工的工作激情，以及提高了餐厅团队的凝聚力，我相信如将之贯彻执行坚持下去，使之真正成为提升餐厅团队服务水平的有效之法。食品安全事关重大，这不仅仅是我公司的名誉问题。更是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，才能使我们公司的餐饮水平继续保持较高水平。

在上半年的工作中，公司在员工方面存在的不足主要是员工的流动性较大，以及人员一直存在招聘困难的局面，导致员工整体素质不高，服务意识淡薄，服务质量时有出现投诉现象，同时新员工在工作熟悉期间，对于本职工作的认识不够，

服务意识不到位，服务技能不熟练，所以在本职工作中难免有些失误。影响了我们的整体服务工作。

在下半年的工作中，餐厅需要积极的改善软硬件设施，为打造舒适的就餐环境。

一是厨房布局的调整及装修。进一步改善厨房的硬件设施，加强对食品生产用具进行升级改造，以此提高我公司的食品卫生质量，为打造精品饮食品牌做好铺垫。

二是调整餐厅修饰，美化客户的用餐环境，我们计划在下半年的时间里，对餐厅进行全面的装修，尤其是为幽静的餐厅增加装饰，为就餐环境平添了几分气氛。

三是装点字画，增加文化气息。为了增加文化底蕴，特地重新装点了宴会厅和包厢，增加了字画布置，增加了餐厅的文化气息及就餐氛围，提高了包厢利用的满意率。

餐厅在正确领导下，所有员工的共同努力下，积极探索新的发展思路，不断提升自身的服务水平。我相信，在所以员工的齐心的工作下，我们餐厅一定会成为本地区同一行业中的佼佼者。