

最新餐饮公司年度计划书 餐饮公司年度 工作计划(精选5篇)

计划是指为了实现特定目标而制定的一系列有条理的行动步骤。那么我们该如何写一篇较为完美的计划呢？下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的计划书范文，我们一起来看看吧。

餐饮公司年度计划书篇一

时光荏苒，xx年即将结束，新的一年就要到来。回首过去的一年，感慨万千，很感谢xx餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会，这对我来说是一个很好的工作平台，能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现，只有努力的工作，拿出好的效益，才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司，到现在三个多月过去了，在这段时间内，我对菜品做了一次全面的调整，在公司的大力管理培训和大家的共同努力下，营运部的支持下，完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化，统一化的任务！为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我对明年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的概述：

- 1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在20xx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。

5，主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整。

6□xx下市前准备好20xx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。

xx店在暂停营业半年后于xx年三月十八日将以全新的面貌重新开业，鉴于xx路的特殊情况，根据公司领导决定，这家店所经营产品将有别于其他几家分店，我们将以XXXXXXXXXX--三大块为主，辅以其他门店销量较好的原有菜品，以原有菜品吸引新顾客，以新增菜品留住我们的老顾客，一部分店午市生意都很淡，但长寿路由于地理位置特别，我们将配合营运部把午市做好，如：推出简单快捷丰富的套餐和送餐为楼上公司员工服务。厨房作为整家餐厅的核心部门，现将整个计划做下安排。

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10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。

餐饮公司年度计划书篇二

为了进一步提采砂场工人的安全意识，提高安全技能，掌握安全操作技术规范，提高工人的自我保护意识，杜绝各类伤亡事故的发生，本厂根据安全原则制订如下：

2、采砂场建立三级安全教育档案：规定新入采砂场工人的教育，调换新工种，采用新技术、新工艺、新设备、新材料的工人的安全教育和特种行业人员的安全培训、考核及发证。建立现场职工安全教育卡、对新进场工人必须进行安全施工基本知识、安全纪律和操作规程的三级安全教育。一级安全教育由采砂场管理人员部门对新入采砂场的人员进行劳动保护，安全生产法规、方针、政策、安全规章制度、安全纪律和遵章守纪教育，时间累计为15学时。二级安全教育由采砂场部负责，对经过教育的人员进行现场安全知识，结合施工性质进行安全规章制度、高空作业、现场安全用电、事故报告、劳动纪律教育，时间累计为15学时。三级安全教育由班组负责，教育内容是现场安全注意事项、安全技术操作规程、本工种使用的机械设备、工具的性能和安全管理使用的知识、个人防护用品的正确使用方法、时间累计为20学时。职工“三项”安全教育经考核合格后才能进入操作岗位；并将考核内容列为工人考工、评级内容之一，并附考试卷。

(一)安全生产检查，包括日常检查，本部门检查，专业检查

和月度检查以及季节性检查，每次检查必须有明确的目的要求和具体计划。

(二)采砂场建立由分管安全副场长和有关人员参加的安全检查组织体系，切实加强领导，做好检查工作。

(三)采砂场级安全检查，由分管领导负责，结合月度生产特点，在全采砂场内进行以“查思想、查纪律、查制度、查领导”四查为主的安全生产大检查。同时，分管安全的领导组织各车间和各部门的负责人，每月应至少进行一次。

(四)对查出的隐患问题，要逐项分析研究，并制定整改方案，做到定措施、定时间、定人员，立即整改，不得拖延，有些限于物质技术条件，当时不能解决的问题，应采取临时安全措施，并定出计划，按期完成。

(五)日常检查是指各部门和生产班组在日常工作中进行的涉及安全等方面常规性检查，此项检查应做到随查随改，无法整改的问题立即上报整改。本部门检查是指各部门和生产单位在组织日常工作过程中进行的定期和不定期检查，此项检查每周至少应进行一次，由部门主管负责组织。

(六)每年对采砂船、运输船、起重设备等设备进行专业检查。

(七)采砂场和各部门视气候特点及季节变化，对防暑降温，防雨防洪，防雷电，防风、防冻、保温等工作，可进行预防性季节检查。

(八)专业检查和月度检查，日常检查和部门检查可分别结合进行。

(九)采砂场对重大项目整改，应实行《隐患整改通知书》的办法。《隐患整改通知书》的内容包括：隐患项目，整改意见和整改期限。通知书由安全检查人员填写，经分管副场长

签署发出。交由被整改负责人签收，并负责处理，通知书要存入档案备查。

餐饮公司年度计划书篇三

时光荏苒，20xx年即将结束，新的一年就要到来。回首过去的一年，感慨万千，很感谢xx餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会，这对我来说是一个很好的工作平台，能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现，只有努力的工作，拿出好的效益，才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司，到现在三个多月过去了，在这段时间内，我对菜品做了一次全面的调整，在公司的大力管理培训和大家的共同努力下，营运部的支持下，完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化，统一化的任务！为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我对明年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的概述：

- 1、配合公司的全年计划，为明年迎接我们的旺季，在20xx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。
- 5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及

时相应的调整。

6□xx下市前准备好20xx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。

xx店在暂停营业半年后于xx年三月十八日将以全新的面貌重新开业，鉴于xx路的特殊情况，根据公司领导决定，这家店所经营产品将有别于其他几家分店，我们将以XXXXXXXXXX——三大块为主，辅以其他门店销量较好的原有菜品，以原有菜品吸引新顾客，以新增菜品留住我们的老顾客，一部分店午市生意都很淡，但长寿路由于地理位置特别，我们将配合营运部把午市做好，如：推出简单快捷丰富的套餐和送餐为楼上公司员工服务。厨房作为整家餐厅的核心部门，现将整个计划做下安排：

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xx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。

餐饮公司年度计划书篇四

时光荏苒□20xx年即将结束, 新的一年就要到来。回首过去的一年, 感慨万千, 很感谢xx餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会, 这对我来说是一个很好的工作平台, 能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现, 只有努力的工作, 拿出好的效益, 才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司, 到现在三个多月过去了, 在这段时间内, 我对菜品做了一次全面的调整, 在公司的大力管理培训和大家的共同努力下, 营运部的支持下, 完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化, 统一化的任务! 为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我对明年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的概述:

1、配合公司的全年计划, 为明年迎接我们的旺季, 在20xx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。

5, 主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息, 做出及时相应的调整。

6□xx下市前准备好20xx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。

xx店在暂停营业半年后于xx年三月十八日将以全新的面貌重新开业, 鉴于xx路的特殊情况, 根据公司领导决定, 这家店所经营产品将有别于其他几家分店, 我们将以XXXXXXXXXX——三大块为主, 辅以其他门店销量较好的原有菜品, 以原有菜品吸引新顾客, 以新增菜品留住我们的老顾客, 一部分店午市生意都很淡, 但长寿路由于地理位置特别, 我们将配合营运部把午市做好, 如: 推出简单快捷丰富的套餐和送餐为楼上公司员工服务。厨房作为整家餐厅的核心部门, 现将整个计划做下安排:

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xx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。

餐饮公司年度计划书篇五

第一，餐厅内部管理方面：

- 1、参与制定合理的餐厅年度营业目标，并带领餐厅全体员工协同销售部积极。
- 2、根据市场情况和不同时期的需要，与厨师长共同商讨并制定餐饮促销计划，并在实施过程中收集客人反馈意见加以改进。
- 3、制定员工岗位职责和服务标准程序，督促、检查餐厅管理人员和员工按服务标准对客服务，不断提高服务质量和工作效率。
- 4、抓好员工队伍建设，掌握员工思想动向，通过对员工进行评估、考核，为优秀员工提供晋升和加薪机会。
- 5、安排专人负责制定员工培训计划，并组织员工参与各项培训活动，不断提高员工服务技能、技巧以及服务质量，提高工作效率。
- 6、至少每月召开一次餐厅全体员工大会，分析、通报餐厅每月营运指标、收支情况，解决目前存在的问题；听取员工对餐厅内部管理和对外销售的意见及建议，让员工广泛参与餐厅的管理工作；向总经理助理汇报。
- 7、与厨房密切配合，检查菜品出菜质量，并及时反馈客人意

见，改进菜品质量，满足客人需要。

8、建立餐厅物资管理制度，加强餐厅物耗原料、物品的管理，安排专人负责物耗品原料、物品的领取和保管，检查前厅及厨房的食品、原料成本是否过高，确保各项成本的转进、转出得到体现，合理利用水、电等资源，减少浪费，降低费用，增加盈利。

9、抓好餐厅卫生工作和安全工作，安排专人负责检查餐厅清洁卫生，定人定期清洁整理餐厅各个区域，为客人提供舒适、优质的用餐环境。

第二，营销方面：

1、利用各种渠道广为宣传，（宣传单、吃客网、短期促销）增加餐厅的知名度，并锁定目标客户群，加大对目标客户群的宣传力度。

2、建立常客联系档案，与客人建立良好的关系，并通过面谈、电话访问等形式征求客人意见，处理客人投诉，销售餐厅产品。

3、始终贯彻餐厅自己的经营线路，以价格、服务为优势，以客人的建议为改进方向而努力。根据不同时期制作促销方案。

第三，经营战略：

1、经营初期，我们要在避其锋芒的同时，发扬自己的特点，优惠中创造特色，标准服务中创造温馨。不断改进，不断进步。

2、结合本餐厅的特点，加大对住店客人的推广力度，力求在一定预期内能够吸纳住店客人的光临。

3、周边和邦大厦、银行、事业单位等作为我们市场开发的首要任务，把经济实惠让利给客人。

今后的工作中，我将以此计划为基础，跟据餐厅的具体运营状况和产生的问题，不断改进。

__年，我将带领着我的团队，认真、负责的完成每项工作，总结__年的得失，做好每件事，将业务更进一步。同时，在以后的工作中，我也将严格要求自己，提高自身素质、提高业务知识和经验，现将__年的工作计划如下：

一、在管理上对领班的工作明确分工和合理安排，根据工作岗位需求进行岗位调动，并加强对领班的业务知识和业务技能，对客沟通以及安排菜肴的提升。

二、提拔和栽培有潜力、有上进心、对工作具有奉献精神的员工和加强对员工的各项业务技能，业务知识的培训，让每一位员工都能够时全能达人，无论是接待会任何工作都是出色的完成接待。

三、定期的召开员工座谈会，了解员工的思想动态和生活情况，深入了解员工的内心想法和合理化的建议。

四、收集宾客对用餐服务质量和菜肴意见和建议，并做好记录作为我们改进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉机率，从而不断的改善和提高我们的服务质量和菜肴质量。

五、针对餐具，流失量大，严格要求每位员工都‘爱店如爱家’，在工作中严格按照操作三轻进行，工作从而减少餐具的损耗，降低并节约成本。

六、加强员工的开口、服务意识，餐中微笑服务、细节服务，特别是开口服务意识，对客沟通‘‘沟通’’是通往心的桥梁，也是拉近与客人之间的距离，增进与客人之间的熟悉和

了解，并与此同时了解客人的喜好。

七、加强前厅与后厨的协调性和沟通、配合。加强前台员工对菜肴品质的意识，他们不但是服务员，更是一名检验员，把控好每一道菜肴的质量和品质，出菜顺序及出菜速度起到关键的作用，让宾客吃到健康满意的菜肴。

新的一年、新的气象，__年在悄然登场，对于自身来说在即将过去的一年里，有许多方面需要改进和学习的，那么在新的一年里我会更加的严格要求自己，在以后的工作中，不断的进取、不断的学习，充实自己的知识和经验。做到处事稳重、遇事冷静，控制调节好自己冲动的性格和脾气。也将会认真负责的带领着我的团队，共同的为了新世纪和我们的明天更加美好，去努力、去奋斗。