

餐饮服务心得体会总结报告 餐饮服务心得体会(模板9篇)

每个人都有自己独特的心得体会，它们可以是对成功的总结，也可以是对失败的反思，更可以是对人生的思考和感悟。我们如何才能写得一篇优质的心得体会呢？下面我给大家整理了一些心得体会范文，希望能够帮助到大家。

餐饮服务心得体会总结报告篇一

依据酒店关于开展“微笑服务、优质服务”为主题的优质服务月活动，我部门于6月1日召开处领班级以上会议。在仔细领悟了文件精神的基础上，依据部门的实际状况：力争做到“有支配、有落实、有特色”。

在部门经理李经理的指导下、范经理的督促下，制定并下发开展“服务质量月”活动的详细措施，要求各部门提高熟悉，加强领导，切实做好动员，把书面培训与岗位服务紧密结合起来；抓好落实，要以质量月活动为契机，营造“人人关怀服务、人人重视服务”的氛围。

1、为了提高部门各项工作的质量、完善部门各项管理工作、争创优质服务品牌、树立良好的部门形象，进一步提升餐饮管理层的整体素养。结合部门实际，六月份在服务质量月活动中开展了形式多样的领班级培训工作。同时利用服务质量月活动的主题及活动内容，部门重新整理更新了部门资料(餐饮部管理制度汇编)，使部门动作流程更规范。

2、为了给来宾供应“标准、规范、高效、优质”的服务，七月定为服务员培训学习月，部门组织各分部门仔细学习各项规章制度、岗位职责以及岗位工作操作规程，切实提高工作理念水平和工作责任意识。

中以乐观的心态、礼貌的态度、温馨的笑容对待客人、同事。

八月份定为复查月，结合餐饮自身的工作特点和工作性质，以员工守则为准绳，针对日常餐饮管理、服务中存在的问题，部门出台了餐饮部工作考评标准细则（百分制）；并由xxx牵头组织了部门质检部。质检部工作：每周一对各分部门进行质检、督促参与分部门培训、营业时间走动式检查。通过以上措施，实现“六个进一步”的目标，即：服务意识进一步增加；服务态度进一步端正；服务行为进一步规范；服务效能进一步提升；服务质量进一步提高；服务纪律进一步加强。

餐饮服务心得体会总结报告篇二

本人从学校出来工作至今已将近10年时间的了，换过很多的工作。发觉自己还是更喜爱餐饮服务行业，喜爱和顾客打交道，特殊喜爱和老外打交道，因此，相对自己所做过的其他行业来说，我更加的投入，做事也更加有激情。立足现在，展望未来。结合多年来的工作阅历，现在我有几点自己对餐饮服务的看法，如下：

俗话说：顾客就是上帝，顾客就是我们的衣食父母。那么，如何才能让顾客在每次消费过后对我们仍依依不舍的眷顾呢？从而想下次再来呢？答案很简洁：优质的环境+优质的产品+优质的服务。

1、优质的环境。在顾客一进入餐厅，就能感觉到轻松，舒适，如家般的感觉。

2、优质的产品。以娴熟，精细到位的做工为顾客量身定做出更好，更美味的产品。尽管众口难调，但我们也要尽力打造出自己的特色和品牌（竞争力）。

3、优质的服务。无论你做什么的，在面对顾客时，首先上场的应当是优质的服务，你服务好了，顾客才会有进一步再此

消费的渴望。即使你的产品或环境等某些客观因数让顾客不甚满足，但你优质的服务也会让他感动，好的话，或许他还会给你一些好的意见或者建议，从而让你找出不足，继而不断的改进和完善。在我从事餐饮服务这三年当中，遇到过不少这样的例子。产品不好，但顾客下次还来，是冲着我们优质的服务而来的，他信任我们会改进，会一次比一次做得更好。所以，要使顾客满足不难，这就要求我们平常在面对顾客时，应当“微笑多一点，服务多一点，态度好一点。”

以上是本人对餐饮服务的一些个人看法，由于本人才疏学浅，尚有诸多不足之处，还望大家多多指教，赐予一些好的意见或者建议。再此，本人表示诚心的感谢！

餐饮服务心得体会总结报告篇三

作为一名大学生，每天都要在学校食堂就餐。这段时间，我深刻感受到学生餐饮服务的重要性。无论是从食物的品质、环境的整洁度还是服务人员的态度来看，学生餐饮服务都对我们的生活产生了巨大的影响。以下是我对学生餐饮服务的一些心得体会。

首先，学生餐饮服务的品质直接影响到我们的健康。食品安全是学生餐饮服务的重中之重。学校食堂应该严格遵守食品卫生法律法规，确保食品的质量和卫生安全。此外，学生餐饮服务还应该注重菜品的营养搭配，以满足学生的日常需求。在这方面，我觉得我们学校做得还不错，餐厅的菜品种类繁多，且每天都有新菜品推出，给我们提供了各种各样的选择。

其次，学生餐饮服务的环境也很重要。一个整洁、舒适的就餐环境可以提升学生的就餐体验。我们学校的食堂环境比较干净整洁，而且桌椅布局合理，给人一种宽敞明亮的感觉。此外，学校食堂还定期进行清洁和消毒，确保整个餐厅的卫生。这样的环境给我们提供了一个安静舒适的用餐环境，使我们更加享受用餐的乐趣。

同样重要的是学生餐饮服务人员的服务态度。一个热情友好、待人亲切的服务人员可以为我们的就餐体验加分。在学校食堂工作的服务人员都热情周到，他们总是微笑着询问我们需要什么，并迅速为我们提供帮助。有时，当我在食堂就餐时，他们还会主动询问我的用餐感受，并向我推荐一些美味的菜品。这些细微的举动让我觉得他们真的很关心我们的需求，使整个就餐过程更加愉快。

然而，学生餐饮服务也有一些问题存在。首先，排队等候时间较长。由于学生餐饮服务人员有限，食堂的人流一般都比较集中，特别是在用餐高峰期，排队等候的时间就更长了。这不仅浪费了我们宝贵的时间，还经常导致食物供应不足。其次，部分菜品的价格过高。学生们普遍经济能力有限，而且大多数人都依赖学校食堂的供应。但是，有些菜品的价格相对较高，让我们感到有些缺乏选择。

综上所述，学生餐饮服务对我们的生活产生了重大的影响。一个高品质的学生餐饮服务可以保障我们的健康，提供舒适的用餐环境，提升我们的就餐体验。尽管学生餐饮服务还存在一些问题，但我相信学校会继续改进和提升服务水平。希望未来的学生餐饮服务能够更加完善，给我们提供更好的用餐体验。

餐饮服务心得体会总结报告篇四

学生餐饮服务是对校园生活中一项重要服务的总称，也是学生们日常生活中不可或缺的部分。作为一名在校学生，我对学生餐饮服务有着深刻的体会与认识。在这里，我将分享我个人的心得与体会，希望能够对学校的餐饮服务质量起到一定的推动作用。

首先，学生餐饮服务的质量直接关系到学生们的身体健康。一所优秀的学校必然会为学生们提供健康、营养的食物。在这方面，我所在学校的餐饮服务做得非常出色。学校的食堂每

天提供各种各样的菜式，清淡可口，香味四溢。无论是米饭、面食还是主食菜肴，都能够满足学生的需求。而且，食堂的厨师们在菜单的准备和烹饪过程中，都注重食品的卫生安全和营养均衡，确保学生们能够吃到安全、健康的食物。这样的饮食环境有助于培养学生们良好的饮食习惯，提高他们的身体素质。

其次，学生餐饮服务的质量也关系到学生的学习生活质量。一个好的餐饮服务能够提高学生的生活满意度，增加他们对学校生活的归属感。在我所在的学校，食堂内拥有宽敞明亮的用餐环境和舒适的座椅，这为学生们提供了一个休息、交流的场所。此外，食堂内还设置有电视、留言板等设施，供学生们观看新闻、留言交流，增加了餐饮服务的互动性和娱乐性。这样的设计能够更好地满足学生的学习和交流需求，使学生们在用餐的同时感到更加轻松、愉快。

再次，学生餐饮服务还应该关注学生的个性化需求。学生们的口味各不相同，对食物的偏好也有差异。因此，在学生餐饮服务中，要注重多样性和个性化。我的学校很注重这一点，食堂中有不同风味的餐厅，如川菜、粤菜、西餐等，供学生们选择。而且，食堂还根据学生的需求推出了一些特色菜品，如红烧肉、麻辣烫等，深受学生们的喜爱。这种个性化的服务能够让学生们感到尊重和关心，更好地适应学校的环境。

最后，学生餐饮服务还应该注重环保可持续发展。在当今社会，环保已经成为人们关注的焦点。学校食堂在餐饮服务中也要有所作为。我的学校在这方面做得很好，食堂使用的餐具和包装材料都是环保的，可以循环使用。同时，食堂也推行了垃圾分类的制度，鼓励学生们积极参与垃圾分类工作。这样的环保举措能够培养学生们的环保意识，引导他们养成良好的生活习惯，为可持续发展做出自己的贡献。

总之，学生餐饮服务是学校生活中重要的一环。一个优质的

餐饮服务可以提高学生的身体健康、学习生活质量和个性化需求，并注重环保可持续发展。作为学生，我们应该对学校的餐饮服务有所期待，也要提出自己的建议和意见，为学校的餐饮服务质量共同努力。我相信，通过学校和学生的共同努力，学生餐饮服务会越来越好，给学生们创造一个更加美好的校园生活。

餐饮服务心得体会总结报告篇五

餐饮服务是指餐厅、酒店等机构提供给顾客的一种服务，它在我们的日常生活中扮演着非常重要的角色。近日，我有幸参观了一家知名的餐饮服务机构，并从中获得了一些宝贵的体会和启示。以下是我对参观餐饮服务的心得体会。

首先，一个良好的餐厅环境对于顾客的体验至关重要。当我进入这家餐厅时，首先映入眼帘的是干净、整洁的环境。地面一尘不染，桌椅干净整齐，墙面光洁如新，无一处脏乱差。这让我感到非常舒适和放心，也给我留下了深刻的印象。正如俗话说，“人无完人，墙无完墙”。而餐厅环境的好坏，则是决定顾客是否能够撑下去，或者选择离开的关键因素之一。

其次，服务人员的专业素质是提供优质服务的关键。在参观过程中，我注意到餐厅的服务人员为顾客提供了周到的服务。他们穿着整齐、规范的工作服，礼貌而热情地迎接顾客。无论是解答顾客关于菜品的疑问，还是迅速为顾客安排座位、送上菜品，服务人员始终保持着微笑和耐心。他们的专业素质和服务态度，让我感到非常满意。我深感只有具备高素质的服务人员，才能够提供最好的餐饮服务，赢得顾客的信赖和好评。

在这家餐厅参观之前，我对餐饮服务的流程了解得不多，也没有太多的期待。然而，在参观途中，我目睹了他们精心的服务流程，对这个过程有了更深的认识。无论是从顾客点餐、

厨房烹饪、到上菜、结账等整个过程，每个环节都进行了精心的安排与控制。与此同时，餐厅还在后厨设立了一份详细的工艺流程图，帮助厨师更好地掌握每一道菜品的制作要点。每个环节都经过层层把关，保证菜品的质量和服务的效果。这些流程的严谨性和规范性给我的印象很深，也体现了餐厅对餐饮服务的重视和经营理念。

此外，为顾客提供优质的餐饮服务，必须要关注菜品的品质和口味。这家餐厅注重每一道菜品的选材和烹饪工艺，力求做到最好。在参观过程中，我有幸品尝了他们的招牌菜，确实让我大饱口福。新鲜的食材和巧妙的调味使得菜品的口感与品质达到了巅峰。更重要的是，餐厅根据顾客的口味和需求，不断创新、推出新的菜品，以满足不同顾客的需求。因此，作为一个餐饮服务经营者，除了提供优质的服务，还要不断提升菜品的口味和品质，才能让顾客满意并回头。

总之，参观这家餐饮服务机构给了我很多宝贵的体会和启示。一个良好的餐厅环境、专业素质的服务人员、严谨规范的服务流程和优质的菜品品质，这些因素是提供优质餐饮服务的必备条件。通过参观，我不仅更加深入地了解了餐饮服务的工作流程，也提高了对餐厅经营管理的认识和理解。相信只有不断提升自身的素质与服务水平，才能在激烈的餐饮市场中立于不败之地。

餐饮服务心得体会总结报告篇六

近年来，全球范围内多次爆发疫情，严重影响了人们的生活和经济发展。在疫情期间，餐饮行业面临了巨大的挑战和压力。本人作为一名餐厅经理，亲身经历了这场疫情的考验，也深刻地体会到了疫情对餐饮服务的影响以及应对之道。在此，笔者谨以自己的经历，与各位读者分享疫情餐饮服务的心得体会。

第一段：疫情对餐饮服务的影响

疫情爆发后，因为病毒传播的特殊性，人们开始避免聚集，并遵守社交距离。旅游业和餐饮服务行业受到的冲击也是难以承受的。在这样的环境下，餐饮行业的生存面临着前所未有的挑战。同时，政府也采取了一系列的防控措施，如封锁城市、关闭景区、暂停各类商业活动等等。所有这些措施都让餐饮行业承受了重压。

第二段：疫情下的餐饮服务质量要求

疫情下的餐饮服务质量要求越来越高。餐饮行业需要保证每一个顾客的安全，做到疫情期间餐饮服务的流程标准化、卫生和防护设施要常态化以及员工防疫教育要科学化。此外，营业时间的缩短和座位量的减少，也使服务人员必须具备更高效的服务质量和更强的应变能力。

第三段：疫情下餐饮服务的生产与销售

疫情下餐饮服务的生产与销售面临着很大的困难。由于封锁等措施的实施，很多顾客无法进店就餐，所以外卖这种弹性生产销售方式崭露头角，外卖也成为了餐饮服务的主要形式。在这里，必须加强上下游与广大配送骑手的协同合作，保证外卖食品的质量和安安全全，提高顾客满意度。

第四段：更加严格的厨房卫生和员工防疫管理

在疫情下，特别是外卖出现之后，厨房卫生变得尤为重要。餐厅必须严格落实卫生标准，深度清洗厨房和餐具，避免交叉污染，确保厨房的整洁和卫生。此外，员工防疫管理也不可忽视，我们需要严格按照规定落实员工体温检测、口罩佩戴和手部卫生等方面，以及及时感知员工健康状况，确保员工安全健康。

第五段：应对疫情挑战，新生活新机遇

疫情的到来，让人们不得不进行改变，从而也给餐饮行业带来了一些新的机遇。更注重卫生和健康的消费概念，更注重安全和舒适的餐饮环境成为餐饮行业的重要考量。在这样的新环境下，餐饮企业也需要创新服务和提供个性化的服务，以满足消费者的需求。当然，企业也需要多元化，提供多种销售渠道，适应市场需求。只有不断做出积极的努力，我们才可能更加顺利地度过这场疫情。

总结：

对于疫情餐饮服务的心得体会来说，是一个复杂的话题，需要我们从多个方面进行思考。在这篇文章中，笔者就从疫情产生的背景、疫情下餐饮服务的变化、餐饮服务质量、生产与销售、厨房卫生和员工防疫管理、餐饮服务的新机遇等方面进行了阐述。在展望未来的同时，希望餐饮行业可以在疫情中一次次地得到提升和进步，为消费者带来更加优质的服务，更加健康的品质。

餐饮服务心得体会总结报告篇七

我学会了服务宾客的原则；服务宾客的程序；服务中工作细则；宴会出菜程序；托盘的技巧及端托行走的步伐；铺台、摆台的注意事项；换烟灰缸的重点；点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧；斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识；处理客人投诉及服务突发事件对应技巧；餐厅开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备。

热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与

良好的服务。你就可能将平凡的'工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

迅速熟悉工作标准和方法：为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

要有自信心：与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是最优秀的。

责任：就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责；就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务；就是“敬无在”，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

餐饮服务心得体会总结报告篇八

随着社会的发展和人们生活水平的提高，人们对于餐饮服务的要求也越来越高。学生作为一个特殊的群体，对于他们的餐饮服务更加关注，并且对于这方面的服务也有着自己的心得体会。下面将分为五个部分，分别是餐饮环境、菜品质量、服务态度、价格合理、营养健康等方面，来谈谈学生餐饮服务的心得体会。

首先，学生对于餐饮环境有着特殊的要求和关注。学生喜欢安静、整洁、明亮、宽敞的环境，这样才能够更好地享受餐饮过程和放松心情。同时，学生也喜欢有良好的就餐氛围，例如音乐、装饰等等，这些都能够提高学生就餐的兴趣，让他们更加愉快地享受每一餐。

第二，菜品质量是学生餐饮服务中最为重要的一环。学生对于菜品的口味和营养都有着较高的要求。菜品的口味应该鲜美可口、清淡适中，符合学生的口味偏好。同时，菜品的营养也要合理搭配，确保学生能够获得全面的营养，保持健康的体魄。此外，菜品的新鲜度和卫生状况也是学生关注的重点，因为这直接关系到学生的身体健康。

第三，学生非常看重餐饮服务人员的态度。服务人员的态度应该亲切友好、热情周到。学生希望能够得到周到的关怀和细致的服务，这样才能够在餐饮过程中感受到温暖和舒适。此外，服务人员还应该具备专业的知识和技能，能够为学生提供有效的咨询和建议，让学生更加满意地就餐。

第四，学生对于价格的合理性有自己的看法。学生对于价格的要求比较灵活，一方面他们希望价格能够合理，不要过高，以免给家庭经济带来负担。另一方面，学生也希望价格能够和菜品的品质相符合，他们不介意支付适当的价钱，但是希望能够得到物有所值的服务和食物。

最后，学生还对于餐饮服务的营养健康有一定的要求。学生们在求知的年龄，饮食上需要更多的能量和营养，以支持他们的学习和生长。因此，学生希望餐饮服务能够提供平衡的膳食，包括主食、蔬菜、水果、蛋白质等，以满足学生的需求。此外，学生们也希望能够了解食物的产地、加工过程等信息，以确保食物的安全与健康。

综上所述，学生对于餐饮服务有着自己独特的心得体会。他们注重餐饮环境、菜品质量、服务态度、价格合理以及营养健康等方面，希望能够得到满意的餐饮服务。学校和餐饮企业应该了解学生的需求和心理，做好相关的服务工作，为学生提供优质、健康的餐饮服务，以满足他们的需求。

餐饮服务心得体会总结报告篇九

鼓风机的轰鸣，夹杂喧闹的谈话声，忙碌而井然的身影，热气朦胧的窗面绘就了一副热闹的用餐场面，这就是本月的也是__年最后一次大型会议的用餐场景。就要走过的_年是我们餐饮部恢复正常经营以来不平凡的一年，实际上开展工作也就半年的时间，在这段时间里，除进行正常的接待工作外，餐饮部还制定适合自己的各项管理制度并狠抓落实，积极开展必要的培训工作循序渐进的提高员工素质，无论是接待能力还是员工的精神面貌都有显著提高，现将这阶段的如下：

一、加强内部管理工作：

1、制定了新的《员工守则》，并得到山庄的认可稍做修改后首先在餐饮部施行，规范员工工作准则，并以员工守则为纲结合餐饮部工作情况制定了餐饮部的人员编制、各项岗位职责、具体操作规范，长达70余页，还在不断修改调整中。并依据各项规章制度开展日常管理工作。

2、积极开展各项规章制度、服务技能、卫生知识和消防知识的培训工作，规范每周例会(在__协助营销工作时中断)，每月一次员工生活会，制定每周清洁重点工作，加强了管理工作，提高了员工素质改变了原来比较因长期半歇业养成的懒惰工作习惯，改变了精神面貌。改变原来遇超过70人会议就向酒店管理公司借人帮忙服务的局面，130人的饱和量接待工作仅靠现有员工的团结协作就可轻松作好包括用餐、会议、娱乐的正常接待。同时好的精神风貌不断体现，如：城投房产集团会议黄华荣拾到客人遗留装有2万元现金、一张空白支票、大量银行卡和证件的包立即上交前台；红安詹店财政招待省财政厅接待活动结束后谢玉玲拾到客人丢弃的装有100元钱的信封，立即上交餐饮部；厨师长在12月残联会议服务员全部要充当礼仪小姐，而会议一结束就要用餐而早餐自助餐未收，桌子未清理时主动一个人收餐并兼顾值守前台。

3、制定了零点菜单、宴席菜单、范文写作自助餐菜单和酒水单，并根据几次大型会议的接待客人反应情况适时做了调整和修订。

4、制定了餐饮以农家菜和野味为主导的经营方针并依此更换了厨师队伍使其达到现阶段的工作要求和发展需要。

5、落实了卫生责任制，责任分区到人，改变原来脏乱的局面，特别是厨房卫生状况有显著的提高。同时将餐饮部划分为餐厅、会议室网球场、前台鱼池商店、中厅、厨房等五个区域并责任到人；安排专人分管部门内的男女寝室。

6、制定餐厅成本控制预案，在保证客人满意的前提下有效控制成本。

7、加强餐饮部安全保障工作，每日轮流值勤，检查包括卫生、安全、工程问题、考勤、工作完成、开档收档情况等工作。有效检查工作和杜绝隐患的发生。此项检查工作将作为每个餐饮部员工的考核内容之一。

二、加强员工福利方面的改善：

1、改善员工餐，制定了每周食谱，认真制作，并认真听取员工反馈意见积极改进。

2、在工作之余组织登山探险活动、开展篝火烧烤活动，一方面增加客人来时的娱乐项目，一方面丰富员工业余生活。

3、在投影仪买回来以后，不定期在会议室播放刚上映的大片，并经常组织员工唱卡拉ok通过开展系列活动，努力营造团结、合作的和谐的氛围，增强员工的归属感与集体感。

4、每月卖垃圾的钱作为员工的活动经费，作为一项福利，给他们购买一些解暑水果及购买袜子等小商品。

三、合理改造硬件设施、设备。

1、厨房布局的调整及装修。严格按照卫生监督部门的要求合理规划厨房布局，数年黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为后面的更高要求的接待提供了先决条件。

2、添置了一批新配套餐具和喜庆的红台布，改善小厅房的用餐环境和大厅整体喜庆气氛，同时调换了不适应小厅的沙发，使厅房整体协调。

3、增加屏风，隔离开大厅和厨房。

4、安装投影仪和自动伸缩幕布。使会议室硬件符合市场竞争需要，满足客户需求。

5、添置布菲炉，增加饮食形式。

四、在保证餐饮部正常运转的前提下，积极协助营销部开展工作，安排经理协助开拓营销市场。

五、密切配合相关各部门做好各项接待和日常工作。加强团队协作，深化全局观念。

餐饮部全体成员时刻牢记山庄是一家的全局观念，坚决服从山庄安排，特别是前台人员，发挥山庄神经中枢作用，配合和协助客房部、办公室进行搬运家俱、清扫主楼范围的垃圾等活动，以人人为我，我为人人的服务信念，服务山庄，服务员工。如前一段时间瓢虫肆虐别墅，前厅的两个文员立即服从客房部洪经理的调度和指挥，积极投入到灭虫工作中去。

虽然今年的工作取得了一些成绩但是也存在很多困难和问题：

1、餐饮部人员比较少管理范围比较广，人员比较短缺，虽然能够比较圆满的完成接待任务，但是质量很差，体现不了特

色服务。

2、规章制度还不够完善，落实不够彻底，存在随意性，特别是管理机制亟待完善。

3、菜式方面还要不断因应市场变化而革新。

4、员工素质整体水平不平衡，缺乏具有专业管理人才，对现有员工技能培训还有待加强。

5、餐厅设施设备都有不同程度老化和损坏，有些空调设备已经无法使用了。同时整个装饰装潢已经完全与时代脱轨，天花更有严重脱落现象，急需修复或者更新。一些硬件设施需要更新改造，特别是会议室桌椅及中厅布置。

6、餐饮部范围内的娱乐部设施不全，很多客人有需求都不能满足。

7、山庄没有很吸引人的项目的大环境影响餐饮部经营状况比较萧条。增加娱乐设施，桑拿等。

在明年的工作中，我们将要做好以下工作：

1、将餐饮部每日值勤制度作为个人绩效考核的重要表现方式。

2、根据季节变化制定并落实不同时期的菜单。

3、规范建制补充人员。平时忙的时候餐厅人员吃紧，如果开展生态养殖业，可以解决闲时的工作饱和量。完成服务质量向质转变。

4、合理改造增加设施，增加包房。原计划增加几间ktv包房的，其实完全可以同时增加桌子，用餐完后可以唱歌休闲。同时将中厅稍作改造，增加成四到六人的方桌散台，有客用

餐就可以是餐厅，有客唱歌就是歌厅。同时利用好鸟语林，把竹楼稍做改造，使其具备用餐和饮茶的功能，餐是农家菜，茶是中国茶(或者其他饮料)。

5、增加土灶，形成真正的农家风味，运用山上众多的材木，从而节约燃油，降低成本。

6、增加酒水品种，真正实现餐饮的实质。菜式上增加松针熏制的食品，酒水上增加在药房开方自己酿造的药酒。

7、继续关心员工生活，改不定期开展放电影、唱歌等文娱活动为每周一次举行，同时集中观看《__大饭店》和《__大饭店》两部电视剧，让员工在观看剧情时同时感受什么叫酒店和什么叫服务意识。同时开展科普知识的影片或讲座，提高员工的养殖知识和法律意识，从而提高个人素质。多演练篝火烧烤以备有客人需求可以引导。

8、继续开展培训工作，依照餐饮部操作程序和标准完成服务规范的具体培训工作。

9、坚持做好安全生产管理，保障人员和财产安全。