

餐饮业月度总结报告 餐饮行业店长年度总结(精选8篇)

在当下社会，接触并使用报告的人越来越多，不同的报告内容同样也是不同的。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的报告吗？下面是小编帮大家整理的最新报告范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

餐饮业月度总结报告篇一

伴着元旦的喜庆和即将到来的春节，我们迎来了20xx年，首先，我预祝各位领导在新的一年里阖家欢乐万事如意，各位同事身体健康工作顺利。

回顾过去的20xx年，有很多美好的回忆浮现在脑海里，在公司的重视培养以及各位员工的支持下，我同全体员工，端正态度、克服困难、扎实工作，顺利完成了20xx年各项工作任务。现在就我一年的工作情况给大家做个简短的汇报，请大家给予评议。

说实话，作为一名员工餐负责人，这一年来，我深感到责任的重大，这几年的工作经验，让我明白了这样一个道理：只有用心去观察，用心去与顾客交流，大家齐心协力才可以做好餐饮服务。

首先，先汇报一下20xx年的经营状况：

从20xx年以来，经营状况总体来说还算理想，辛苦了一年，我们改善的往年亏损的情况，并有一定的盈利，这让我们都觉得比较自豪。全年实现营业收入xxxxx元，比去年的xxxxx元，增长xxxxx元，营业成本xxxxx元，比去年同期的xxxxx元，增加xxxxx元，增加率xx%□

其次，总结一下我2015年的工作收获。具体归纳为以下几点：

1、认真贯彻百花村的经营理念，将公司的经营策略及时准确的传达给每位员工，起好承上启下的桥梁作用。

2、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。增强团队的凝聚力，使之成为一个和谐的集体。

3、通过各种渠道了解同业信息，了解顾客的消费心理，做到知己知彼，心中有数，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。从百花村整体利益出发。

5、靠周到而细致的服务去吸引顾客。为了给顾客创造一个良好的用餐环境，为公司创作更多的营业业绩，带领员工在以下几方面做好本职工作，做好每天的清洁工作，为顾客营造一个舒心的用餐环境。积极主动的为顾客服务，尽可能的满足顾客需求。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。

6、处理好管理组之间的合作、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，新的一年开始了，展望20xx年，在各位领导的指导和各位员工的支持下，我将以更精湛熟练的业务管理好我们的团队，为我们的员工提供精美的菜品和优质的服务，尽自己最大的努力，勤勤恳恳，尽职尽责做事，争取营业额再上一个新的台阶。

餐饮业月度总结报告篇二

市餐饮（烹饪）行业协会于20xx年月日更名换届以来，在主管局市商务局的领导和会员单位的热情支持下，做了不少工作，取得了一定成效和经验，初步打开了局面。

20xx年2月28日，值“市烹饪协会”换届之时，经市民政局、市商务局以及市工商联协调，更名为市餐饮（烹饪）行业协会，加强了餐饮行业管理的职能，并选举了民营企业家金满楼董事长张清华担任会长，政府退出会长职务，在全国尚属首例。主管部门由市科协移交给市商务局，从而避免了同一行业多头现象，餐饮行业管理从组织上得到了保证。

协会更名换届通过了新的章程，增加和明确了行业管理的沟通、代表、监督、协调、统计、研究、认定等职能，制定了财务管理制度和会员管理办法，实行会长办公会制度和秘书处办公会制度，按照企业规模和市场占有份额选举产生了理事、常务理事、副会长、常务副会长。由于运作规范，制度健全。会员单位由更名换届时的48家，发展为64家。

我国今春遭遇一场突如其来的“非典”灾难，特别是出现输入性非典病例的一个月时间，餐饮企业受到巨大冲击，经协会调查，全市餐饮总营业额下降83%。在大灾大难面前，餐饮企业没有低头，明知开业将面临亏本，仍坚持营业，表现了积极承担社会责任的大无畏精神。协会于4月20日发出了关于市餐饮业抗击非典措施的通知，印发了全国餐饮业“非典”应急措施13条和《餐饮业分餐制经营服务规范》，制定全国首家餐饮行业自律公约“市餐饮行业卫生公约”，并与安徽市场报联合主办了市餐饮企业抗击非典论坛，与30多家大型餐饮企业发出了餐饮放心消费倡议，为抗击“非典”恢复餐饮消费信心做出了应有的贡献。此外，金满楼、蜀王、叶氏香格里拉联合向市政府防非办捐赠了一部救护车，三河酒家、桃花源大酒店等为抗非典捐款5万多元。玖玖隆、金满楼和金源海鲜楼三家被中烹协和中国财贸轻纺烟草工会评为“全国

餐饮业抗击非典先进集体”，张青华和郑萍同志获“先进个人”称号，安徽蜀王饮食服务有限责任公司和张青华还被全国商业联合会和中国财贸轻纺烟草工会授予全国商业服务业抗击非典先进单位和全国商业服务业抗击非典先进个人。

协会在抗击非典中积极反映状况，按照市政府的要求一手抓抗非，一手抓生产，积极采取措施自救，为市政府制定餐饮业政策，提供了信息资料。

1、成功举办首届小吃文化节

在市政府、市商务局的关怀和参展企业及新闻媒体的大力支持，因“非典”推迟的首届小吃文化节於10月1日至4日在杏花公园举行，盛况空前。20家参展企业设31个展位，120多个品种参加了展销，虽然天气阴雨和寒冷，入场人数仍达近十万人次，参展企业宣传了自己，既赚了钱，又取得了社会效益，消费者既尝到了多年未见的传统小吃，又吃到了特色和 innovation 小吃。经专家和消费者评选，小吃文化节评选出了五大传统名小吃、十大名小吃和七个优秀小吃品牌。首届小吃文化节的成功举办，不仅丰富了节日黄金周的旅游市场，而且对小吃和小吃文化产生了深远的影响：1、产生了名牌小吃；2、促进了人们对小吃和小吃品种的认识；3、促进了小吃市场的发展；4、促成了小吃名品的应市和传统品种的挖掘创新以及品牌的发展；5、促进了餐饮企业的竞争和交流。如果没有小吃文化节的促成，刘鸿盛的“鲜肉麻球”“冬菇鸡饺”就不会应市正常供应，“古城牛肉包”这一传统小吃不会重新露面，“油淋鹧鸪”“茶鱼”等创新品种就不会产生。首届小吃文化节还为10月份的第13届中国厨师节和12月份的第三届中国名小吃认定提供了基础。

2、组团参加了第13届中国厨师节

第13届中国厨师节于10月15日至18日在南昌举行，协会组团参加了中国名菜的认定和小吃品种展销，组织了20多家餐饮

企业前往观摩参加了名菜名点名宴的展示以及其它各项活动。吴王贡鹅在展销中受到南昌市民的欢迎，“太阳宫牌茶鱼”和“吴王贡鹅系列”被认定为中国名菜，制作者李龙球、邓之平荣获金奖。中国厨师节组委会为表彰在历届厨师节上所做的贡献，授予市“金厨奖”，授予饮服股份有限公司董事长协会常务副会长王公桥“突出贡献奖”。

3、组织参加第5届全国烹饪大赛

全国第5届烹饪大赛因非典推迟至11月份举行，协会积极宣传，落实报名，有8名厨师参加了个人项目的角逐，获得1金4银1铜，金源海鲜楼李小磊获得金奖，将参加在北京的总决赛。旅游学校参加了职教赛获得了铜奖。在选手们比赛之前，协会组织国家级评委焦福成、孙成应、王振声等对选手们进行了一次预演比赛并进行了指导交流。

4、与国际会展中心协办了安徽国际美食节

8月1日至17日，国际会展中心举办中国·健康行动节和中国·安徽国际美食节，协会组织多家餐饮企业参加了美食节，朝天门龙虾，福成肥牛烧烤，万友小吃等积极参加，收到了较好的效益。协会参与考察评审出了五家金牌龙虾店，即朝天门餐饮连锁企业、红福龙虾馆、阿胖龙虾店、贺记李虾王、甄得味五星持味大龙虾。

5、组织参加第3届“中华名小吃认定”

第3届“中华名小吃”认定於12月18日至22日在汕头举行，为促进小吃名牌的产生，协会发出通知并在报纸上刊登要求报名，还专门召开十几家餐饮店会议，帮助分析和鼓励企业参加认定，最后组织了3家餐饮企业参加了三年一届的盛会。金祁门大酒店的“金祁门臭鸡蛋”，锦华食品有限公司的“太阳宫牌茶鱼”，肥西老母鸡餐饮有限责任公司的“肥西老母鸡汤”均获得了中华名小吃称号。通过认定，餐饮企业对名

牌的意识增强，促进了品种的市场销售，“金祁门臭鸡蛋”被认定为中华名小吃后，合商即投入300万元加入进行开发，“太阳宫牌茶鱼”也将由锦华食品有限公司大批量投产。

6、认真做好“两会”期间餐饮服务接待工作。

第三届“中国—高新技术项目—资本对接会”及“全国农机产品定货交易会”分别于10月28日至30日和11月10日至17日在我市举行，这两个会在规格、规模和人数上均前所未有，市政府尤为重视。10月23日由市商务局与协会共同向各餐饮企业发文要求做好服务接待工作，并制定了详细接待方案和餐饮消费指南，汇集80多家知名餐饮企业电话号码，乘车路线，经营特色和优惠措施等相关内容，向大会散发宣传小册子三万份，起到了重要的引导和疏导消费作用，秩序井然，反映良好，尤其是盛臣大富豪和一些接待代表的宾馆受到会议代表的一致好评。

7、创办“烹饪信息”，协办“食全食美”

为做好餐饮信息工作，协会创办了“餐饮信息”，每月一期，加强了与外地和本市餐饮企业的交流，与市盛世文化传媒公司合办了电视台的“食全食美”和广播电视报的“食全食美”栏目，并与省市多家新闻媒体建设了良好的关系，近十个月来，经协会发布和发出的各类稿件120多篇。

为巩固防非成果，认真贯彻国家8个部门联合颁布的《食品药品放心工程实施方案》，进一步倡导绿色消费，解决食品安全问题，保障人民身体健康，提高餐饮业管理水平，加快与国际接轨，促进行业健康发展，协会在商务局和“三绿”办的领导下，积极参与绿色餐饮消费工程活动，大力宣传动员餐饮企业参加，对我市申请绿色餐饮企业的20多家营业规模和知名度较大的餐饮企业按照《绿色餐饮企业承诺书》和《市绿色餐饮企业考核标准》于20xx年11月22日参与聘请环保、卫生、农委工商、质检等专家对申请单位集中进行培训、

并于12月1日至4日参与有关部门专家对这些企业的原辅材料采购以及卫生、环保等项目验收检查，对存在问题发出整改意见。

名厨专业委员会是市餐饮（烹饪）行业协会的一个重要分支机构，也是由地区餐饮企业烹调面点行业中的大师名师和具有高级职称者，以及与烹调、面点相关的科研机构、大专院校酒店管理公司和热心烹调、面点事业的学者专家，自愿组成的非盈利性地区性行业社团组织。

名厨专业委员会的业务主要是组织名厨间的技艺交流，负责名菜、名点、名宴等名品的认定，组织名厨参与国内、国际重大技术比赛，传播烹饪技艺，扶持帮助餐饮界因技术滞后，管理滞后，需要提升或规范的企业，参与大师、名师、名店、等级店的考核。

餐饮业月度总结报告篇三

在即将过去的20**年里，过去的一年也许有失落的、伤心的，有成功的、开心的，不过那不重要了，是过去的了，我们再努力，明天会更好。

有好多人说我变了，我相信。我真的很不如意，有好多好多的事压着我，我的生活，情绪都是一团糟，虽说没有大起大落，至少也经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折和困难，有时候我真的怀疑我，我一直在想我是哪错了，为什么会这样？我也是一次次为自己打气，一次次站起来，我在想，我没了，地球一样照转，事情一样要解决，我不要做弱者、懦夫，命运就掌握在自己手中，我相信明天会更好、你好、我好、大家都会好的。

经历了那么的事，我从中学到了好多，我现在很好，有工作、有勇气、有你们大家，我很在乎你们，我身边的每一个人，我们永远都是朋友，人们说，家家有本难念的经，你们也有

你们的经历，讲出来让我们分享，我们互相学习，一起进步，未来属于我们。关于明年，我的是：

1、认真做好每一天的每一项工作。

2、多学习其他东西，充实自己。

最后，希望大家到下一年的今天，都踏上一个新的台阶，更上一层楼，谢谢！件是屡见不鲜的。在处理此类事件时，服务员应当秉承“客人永远是对的”宗旨，善于站在客人的立场上，设身处地为客人着想，可以作适当的让步。特别是责任多在服务员一方的就更要敢于承认错误，给客人以即时的道歉和补偿。在一般情况下，客人的情绪就是服务员所提供的服务状况的一面镜子。当矛盾发生时，服务员应当首先考虑到的是错误是不是在自己一方。

餐饮业月度总结报告篇四

2015年，协会进一步加强了行业企业的自律和权益维护的日常机构建设，并应行业企业要求，聘请相关专家和法律机构，进行了多项涉及企业维权的专项调查；对地方行业协会反映的相关企业维权事项，给予了积极支持，通过上述工作，切实维护了企业合法权益，有力推动了企业的行业自律，对于建设“和谐社会”发挥了积极作用。

当前产业发展模式的转换和竞争已成国际潮流，产业集群已成为最有效的发展模式。近年来，协会始终坚持倡导建设行业性的产业集群，与此同时，协会开始着手进行相关调研，努力探索实现实质性的产业集群建设零的突破。

“走出去”是天台餐饮业发展的长期战略目标。经过多年探索和筹备，协会常年组织会员，赴省内外学习交流，取得了预期的效果。

坚持与广大会员企业保持日常性紧密性联系，通过会刊和其它渠道为广大会员单位及时有效地提供信息和企业形象宣传服务；通过主题联谊活动为广大会员单位提供相互交流联谊机会，并力所能及地为广大会员单位提供其它服务和排忧解难。我们认识到做好会员企业日常性的人脉维护工作，也是协会创新和发展的关键所在。

协会把进一步适应形势发展，不断提高自身素质放在重要议事日程，按照市场化和现代化管理要求，在团队建设、制度建设、改善工作条件和工作环境等方面都取得了新进展。协会建立了内部局域网和数据库；建立了优胜劣汰的竞争机制；进一步加强了内部培训工作，强化了会员的责任、危机和服务意识，以协会的理念、宗旨、精神、价值观培养鼓励员工学习上进、勇于创新，使得协会团队更有朝气、活力和战斗力。

为进一步挖掘和传承我县地方特色美食，丰富旅游餐饮文化，打造济公家乡美食品牌，促进我县经济快速发展，根据旅游局统一部署，我会于4月初就着手筹备，成立组委会，从天旅发“（2015）7号文件”下达以后，我会就进行具体部署和落实工作，具体分工落实到人；5月26日至31日在金盘北路成功举办我县第四届云景杜鹃美食节。

在美食节期间，来自县内外共有70多家参展商参展，品种有300多个，参展商们各自使出特技，将最好的手艺献给美食爱好者，使我县人民大饱口福。

本届美食节在政府各有关部门的大力支持下，圆满完成县政府交给的任务。在美食节期间没有发生任何重大问题是与各有关部门大力支持分不开的，如公安局治安大队由教导员亲自带队到现场做好安全保卫工作，县食品卫生监督所到现场亲临指导工作和组委会现场全体工作人员的认真负责，克服各种因素，迎难而上所取得的硕果。

为进一步挖掘我县地方特色美食，提高天台知名度的需求，5月30日晚以参展商报名为基础，进行了小吃名店、名菜评定，将在本次参展的300多个品种中抽取较有特色10多道菜点参评，由专业评委、县农办领导、天台电视台、报导组记者等组成的.评委，以公正、公平、公开的原则，现场打分评比。评出结果如下：

- 1、湾湾顺龙虾店被评为天台小吃名店；
- 2、宏鹰蟹煲被评为天台名菜；
- 3、居家“中华水蛇”被评为最佳风味菜肴；
- 4、湾湾顺龙虾被评为金牌龙虾；
- 5、宏鹰蟹煲店“牛蛙煲”被评为天台特色品牌菜肴。

5月31日下午举行了颁奖仪式，向以上获奖者授予证书。在这喜乐声中由本届美食节总指挥天台县餐饮行业协会会长宣布本届美食节圆满落幕。

年关将近，又到了铺天盖地写总结的时候，为济世救人，笔者特将访遍名师学来的年终总结秘笈奉献出来，希望能给各位同仁以启迪。

要点一：篇幅要够长

要想做到篇幅长，除了下苦工夫狠写一通外，还有一个捷径可走——字大行稀。即把字号定位在“三号”以上，尽量拉大行间距，但不可太过，否则会给人一种“注水肉”的感觉。

要点二：套话不可少

如开头必是“时光荏苒，2004年很快就要过去了，回首过去的一年，内心不禁感慨万千……”结尾必是“新的一年意味

着新的起点新的机遇新的挑战”、“决心再接再厉，更上一层楼”或是“一定努力打开一个工作新局面”。

要点三:数据要直观

如今是数字时代，故数据是多多益善，如“业务增长率”、“顾客投诉减少率”、“接待了多少来访者”、“节约了多少开支”、“义务加班多少次”、“平均每天接电话多少个”、“平均每年有多少天在外出差”、“累计写材料多少页”等等。

要点四:用好序列号

序列号的最大好处是可以一句话拆成好几句说，还能几个字或半句当一句，在纸面上大量留白，拉长篇幅的同时，使总结显得很有条理。需要注意的是，一定要层层排序，严格按照隶属关系，不要给领导留下思路不清晰的印象。

餐饮业月度总结报告篇五

随着学校生活结束，我们即将面临就业的挑战，为了更好的实践课堂知识和增强我们的实践能力和对社会的进一步了解。学校安排了这次实习，使我们能够熟练的掌握酒店的理论知识，为此我在____宾馆，餐饮部进行了为期六个月的实习，收获颇丰，掌握了许多课堂上学不到的服务技巧和工作经验。

二、实习时间和实习单位

2.1 实习时间

20____年04月08日-20____年10月08日

2.2

____宾馆

____宾馆座落于山东龙口____工业园旅游景区，是一座集住宿、餐饮、旅游、会议及娱乐、休闲为一体的三星级旅游涉外宾馆，它的地理位置优越，环境舒适，现代化设施设备完美，以优质、高效的服务赢得中外宾客的赞誉。____宾馆拥有大、中、小会议室15处，会议设施先进，具备多种同声传播、多媒体投影系统，会议服务周到细致，是商务洽谈、新闻发布、学术交流、签约仪式、举办展览、举行会议的理想场所。

三、实习岗位与内容

3.1 实习岗位

餐饮部

3.2 实习内容

- 1、熟悉酒店及酒店所处环境的基本情况，包括：
- 2、酒店公共设施、营业场所的分布及其功能。
- 3、酒店所能提供的主要服务项目、特色服务及各服务项目的分布。
- 4、酒店各服务项目的具体服务内容、服务时限、服务部门及联系方式。
- 5、酒店所处的地理位置，酒店所处城市的交通、旅游、文化、娱乐、购物场所的分布及到这些场所的方式、途径。
- 6、酒店的组织结构、各部门的相关职能、机构及相关高层管理人员的情况。

7、酒店的管理目标、服务宗旨及其相关文化。

8、参加公司的岗位培训，熟悉自己的工作职责，了解本岗位的重要性及其在酒店中所处的位置，了解工作对象、具体任务、工作标准、效率要求、质量要求、服务态度及其应当承担的责任、职责范围。

9、熟悉菜牌、酒水牌，熟记每天供应的品种；

四、实习主要收获和体会

4.1 实习收获

通过这次实习，我对酒店的管理又有了更深层次的理解，并且对酒店行业有了自己的见解和认识。在酒店实习期间我不仅更加熟悉酒店的业务操作程序，在待人接物，与人交往方面学到了不少东西。

在这次实习中，我重新培训了服务技巧和服务规范，更加深入熟悉服务工作，对服务有了更加深入的了解，服务技能有了进一步的提高。服务更加熟练，可以熟练地完成服务工作。通过酒店的培训，对酒水和菜品更加熟悉可以熟练的向客人介绍和推销菜品和酒水。并且随着服务技能的提高成，提高了员工的工作效率，减少了工作失误，能够向客人提供更周到便捷的服务，由于烟台是一个旅游城市，龙口更是每年夏天游客会聚的地方，因此酒店特地培训了____景区的一些基本旅游知识，和____附近的旅游景点的路线等，以便为客人提供更加周到优秀的服务，当然，这在以后的服务中也验证了这次培训的正确性与重要性，客人不止一次的向我们了解____的风俗人情旅游景点等，而我们周到的服务也不止一次的获得了客人的好评。

餐饮业月度总结报告篇六

把出品质量，服务素质放在首位。在确保党校干部员工和外来单位100多人，正确用膳的情况下，今年收支平衡。

特别是在8月9日暑假期间，我们接待中海地产。322人全天候和中海物业。8月26-30日。总营业额有30多万元，大家团结一致，圆满完成了接待任务。

了打卡机，减少了浪费，杜绝1卡多人用，大大降低人员开支。

从采购上抓起，有多少钱，就购买多少钱的货。应该什么货合适，到出仓库的限制，既丰富了员工的用餐，又起到了节约的作用。

按照监督部门的要求，合理规划厨房布局，最近更换了老化破损严重的煤气管道，改善了工作环境，提高了安全生产的意识。

餐饮业月度总结报告篇七

回首20__年，在各位领导及广大同事的支持下，作为一名厨师，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，勤勤恳恳、兢兢业业，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务，现将一年来的具体工作总结如下：

一、政治思想方面：

我重视加强理论和业务知识学习，在工作中，坚持一边工作一边学习，不断提高自身综合素质水平。一是自觉坚持以__的_____为指导，为进一步加快完善社会主义市场经济体制，全面建设小康社会作出自己的努力。二是认真学习工作业务知识，重点学习饮食烹调和提高食品质量的方法研究。三是认真学习法律知识，结合自己工作实际特点，利用闲余时间，

选择性地开展学习，通过学习，进一步增强法制意识和法制观念。

二、日常工作方面：

在过去的一年中，我树立与增强为人民服务的思想。按时上下班，保证按时开餐，遵守劳动纪律及食堂的一切规章制度，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，努力完成本职工作。菜肴质量是厨师得以生存发展的核心竞争力，因此在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，合乎质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中，同时我还认真听取就餐人员的意见，总结不足，并在下次烹调中及时改进。在服务上，我做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好伙食工作。

三、食品卫生方面：

我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐人员的危害，保障大家的身体健康。成品存放实行“四隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂品、药品隔离；食物与天然冰隔离。个人卫生做到勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭餐厅地面和桌椅，严格保证操作间地面、门窗、以及周边环境卫生。

综上所述，在本年度，通过努力，我在某些方面取得了一定的成绩。当然，我也有不足之处，今后，我一定继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，争取更大的进步。

2022年餐饮行业工作总结

餐饮业月度总结报告篇八

我于20xx年x月xx日开始到公司上班，从来公司的'第一天开始，我就把自己融入到我们的这个团队中，不知不觉已经一年过去了，现将这一年的工作情况总结如下：

在工作中处处留意，多看，多思考，多学习，以较快的速度熟悉着公司的情况，较好的融入到了我们的这个团队中。

对账袋进行了分类整理，为以后的工作提供便利；并协助采购带新员工，虽然我自己还是一个来公司不久的尚在试用期的新员工，但在x月份，还是积极主动的协助采购带新人，将自己知道的和在工作中应该着重注意的问题都教给xxx□教会她如何记账袋，如何查错，如何发传真等。

及时的填制应付凭证、登记应付账款明细账，除外协厂供应商的期初余额尚需核对外，大部分的应付账数据已经准确。

在x月份，因为原来的成本会计突然离职，在没有任何交接的情况下，变压力为动力，要求自己尽快的熟悉公司情况，不断的对工作进行改进，以期更适合公司的现状。将库存明细账分为青岛库、公司流动库、公司原材料库、沈阳库、济南库、北京库、上海库和生产车间库，并对成品库进行了汇总，形成公司总的库存明细账。在建账的同时，将当期该处理的单据进行相应的处理，但因期初数据不准确，影响了报表的可信度，不过在这个过程中已经积累了一些经验，在以后的工作中会做的更好。

发现有的单据在处理上存在问题，便首先同同事进行沟通，与同事分享自己的解决思路，能解决的就解决掉，不能解决的就提交上级经理，同时提出自己的意见提供参考。

由于开始时未交待明白，所以前段时间一直沿用前期的做法，对运费进行流水登记。运费管理修正后，根据应付报表及运费管理的要求，重新设计了一套运费统计的表格，我想在以后的工作中再根据需要进行相应的调整。

由于自己以前接触计算机应用多一点儿，积累了一些经验，在工作中，经常会有同事询问，我总是会把自己知道的分享给大家。我认为大家的能力都提高了，我们的公司才会整体的提高。

总之，经过一年的工作，我认为我能够积极、主动、熟练的完成自己的工作，在工作中能够发现问题，并积极全面的配合公司的要求来展开工作，与同事能够很好的配合和协调。在以后的工作中我会一如继往，对人与人为善，对工作力求完美，不断的提升自己的业务水平及综合素质，以期为公司的发展尽自己的一份力量。