

# 服务质量提升工作总结实用

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它有助于我们寻找工作和事物发展的规律，从而掌握并运用这些规律，是时候写一份总结了。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

## 服务质量提升工作总结篇一

抓紧培训不放松，由于部门新进员工增多，服务意识比较薄弱，部门为此保证员工牢固树立服务意识，在服务水平和服务技能上争取有较大的提升，部门在班组上开展了有效的专业培训。因此，部门所有员工得到了全面强化、细致化的培训，为使培训无处不在，无时不在。部门主要突出了对岗位服务技能、服务基础知识、爱岗敬业思想教育等内容的培训。

通过多样的培训方式方法，开展岗位带训、以老带新、以强带弱、部门指导。利用岗位执勤前后，领导层走动式管理，现场培训，使培训工作更具实效性、针对性、可操作性，确实以培训带动和促进部门各项工作顺利完成，使得我们的员工服务水平和服务技能有了较大的进步，服务质量也得到了有效的提升。在管理处领导的提醒下，部门领导层及时觉醒，集中了大量的时间和精力安排布署员工服务意识、服务技能的培训工作，为了使培训工作更系统、更具体、更有目标，部门领导细化制订安保部服务标准和服务流程。我们从员工进入园区的那一刻起到员工下班离开园区，员工都能较准确的掌握自己在服务方面应该做到哪些，他们的仪容仪表、礼节礼貌、走姿、站姿、坐姿、哪怕是一句细小的问候语言，我们都做了比较详细的规定。提升了员工形象、直观的掌握了岗位服务标准及服务流程，为提高部门的全面工作打下扎实的基础。

## 二、增强安全意识，时刻牢记责任使命

部门始终怀着以抓安全，胜过抓一切工作的高度责任感，增强安全防范措施、落实安全管理制度，确保园区安全管理。把“隐患险于明火、防范胜于救灾、责任重于泰山”的警示时刻牢记在心。要对中心领导提出“抓安全就是抓成效”的指示精神认识到位。部门在安全工作管理上，从不懈怠，严肃认真狠抓落实。严格执行相关管理规章制度，落实安全责任制、切实的把安全防范工作落实到日常的工作管理中。要充分利用视屏监控设备的作用对楼层，重点区域、重点时段。对可疑情况的监视巡查力度，确保园区每个区域都是安全的，给业主创造一个良好的工作环境，给员工一个安全的生活环境。

在中心领导对消防工作的大力支持下，及时纠正消防安全隐患，在6月13日、6月16日保安部和工程部陪同凯安人员对中心园区22#、31#、30#、35#、29#、26#、38#、60#楼层内及地下室的烟感、温感进行测试，对各楼宇内的消防设施进行了消防联动测试(如烟感、温感、手动报警器控制测试、防火卷帘联动测试、正压排烟抽风机联动测试、室内消火栓远程水泵启动测试、消防广播启动测试)本次测试结果正常。在6月29日、6月30日凯安人员对中心园区23#楼进行消防设备的检测。以保证23#机房楼的消防设施设备处于良好的工作状态，确保园区工作正常运营。在对部门员工安全管理上，严格按照消防安全工作要求，利用各类器材设施，强化专业知识技能的学习。使每一名员工都能了解设施设备基本性能和用途，熟练操作使用，确保所有队员遂行各种突发急难险重任务的能力。

## 三、安全工作的基础，劳动纪律工作

要使部门工作正常进行，必须将违纪违规现象消除在萌芽状态。这首先要使我们的队员端正态度，统一思想，严格遵守劳动纪律。6月9日的白班，一名新进保安队员在小木桥岗位

执勤时玩手机没有站好自己的工作岗位被中心行政部戎经理发现，部门经理李平及当班领班调查清楚此事后，对其进行了口头严肃批评和相应的惩罚，当值领班为其指出了问题的严重性，责令其对照员工手册进行书面检查和罚款的处理。通过部门的讨论，认为其行为虽然已达到了处罚的程度，而他们已做了深刻的检查，又主动的向部门管理层承认了自己的错误，部门根据他们认错态度，毕竟处罚是一种手段而不是目的，所以按员工手册的条款对他进行了经济处罚；通过这件事件的发生和惩罚措施对大家的震动很大，在一定程度上也教育了广大员工，使大家引以为戒。

#### 四、存在的问题

- 1、个别员工服务意识不强，服务技能水平较低，履行职责能力差。
- 2、在培养保安员应对突发事件的能力方面做的不够。
- 3、基层领班对班组成员的培训能力有所欠缺。

#### 五、五月部门工作计划

1. 加强各班组人员的业务知识的培训，尤其是新员工的技能业务培训。
2. 高温季节来临之际, 做好防暑降温工作, 关心生活条件困难的员工, 并进行家访。
3. 配合各部门做好工作，同负责人多沟通，共同完成上级交给的各

项工作任务。

6. 按照中心行政部要求，落实安全措施，做好6号楼的安全接

收工作，认真负责完成搬运工作。

5. 积极响应管理处的工作安排，完成临时的指派任务。

## 服务质量提升工作总结篇二

回想起实习日子里的点点滴滴，我感触颇多，受益匪浅。或许是未曾踏出过社会，一切对我来说都是陌生的，新奇的！

我的实习可以分为三个阶段。

中餐厅是酒店餐饮部门中最为辛苦的部门，因为酒店并没有给服务员们制定具体的岗位职责和工作描述，在刚刚走进工作岗位的几天，我们就像无头苍蝇，完全不能领会工作的流程和要领，只是听从领班和老员工的安排和他们手把手的教导。庆幸的是基本所有的老员工对我们都特别的友好，主管还专门为我们每人安排了两名师傅，负责引导我们的工作。在后面的日子里，我们基本都能熟练各项工作了。

我们的工作除了迎宾。摆台。折口布。传菜。上菜。撤台外，也得兼职勤杂工，扛桌子椅子。铺地毯等一些脏活。重活。我们实习生的上班时间是7小时工作制，每周休息一天，主管根据我们的需要，为我们排了两头班，即上午上3个半小时和晚上3个半小时，这样我们中午就有了休息的时间。但往往下班的具体时间是不确定的，经常根据实际情况加班加点，但是加班时间都有记录，适当的时候会有补休，虽然没有加班费，但我觉的这种制度还是很灵活合理的。

酒店员工都是穿着工作服的，由酒店统一发放换洗，但我认为酒店的服务员制服太过简单而且比较陈旧，常有破损的现象。不过令我欣慰的是：酒店的员工大都是热情友好的，不管哪个部门，他们并没有因为我们是实习生而对我们冷漠生硬；在劳累之余，同事们的一个甜美的微笑，一句再普通不过的“辛苦了”都会让人分外感动；在休息和饭堂进餐的时候，

我们都会聚在一起聊天，分享彼此的感受，就像一家人；而管理层中的几位经理也很和蔼，没有什么架子，但偶尔还会对没有做好工作的下属发发脾气。

在服务过程中，我们接触到了形形色色的客人，在工作中既受到过客人的嘉奖，也曾招受客人的投诉，由于桂林宾馆是一所老牌的涉外星级酒店，拥有极为丰富的海外客源，所有餐厅的大多数客人都是外国人，在服务的过程中，我们提高了英语口语水平，增长了见识，开阔了视野。

作为一个吧员，你要熟悉每一种酒的名字及价钱，啤酒勉强还可以过关。白酒就麻烦了，有年数之分，有精藏。典藏。窖藏等等之分，有度数之分，等等。再就是我们要会冲各种茶和咖啡，并且当面为客人表演。

在客房部实习，对客房工作当然是了解了。今天在我再三的要求下经理终于同意让我来客房部实习了。说实话我在客房部实习时间比其他部门都久。我也大概的总结了几点。

- (1) 记忆内容从服务员自身做起，如女服务员要求盘发，服装整洁朴素大方，言谈举止文雅，站有站姿，坐有坐相，掌握对讲机的使用方法。

- (2) 记清楚房间物品摆放位置，小吧台小吃以及冰箱里的饮料。

- (3) 熟悉房间设备及其使用，如数字电视。空调。吹风机的使用等。

- (4) 严格按照做房程序清洁打扫房间。

一些团队入住酒店，上午开会时要对房间进行一次小整理，一层楼16来间房仅两个服务员，尽快赶在客人回来之前完成。下午有会议还要进行整理。有时候一个团队刚刚退房还没有

离开，房务中心就汇报说有客人已入住，服务员要迅速查房后赶房，一间要10来分钟，有些邋遢的客人，房间满地狼籍，烟头烟灰茶叶散落一地，房间里充盈着浓重的酒味。

□

房务中心报说客人退房后可以查房，查房需要细心不可心急，要留意房间里物品是否齐全，电器设备有没有损坏，床单是否染色，房间里小吧台，还有卫生间里代销品有没有消费。如果有漏报错报，则由服务员签单赔，所以不可马虎。

服务员工作都有工作车，主要放置布草和日用品等，还有一边是专门放垃圾的。每天早上上班前都要把布草数点好，布草叠放要整齐方便点数，工作车工作间保持干净。每进入一个房间，都要写上进出房时间，并备注有没有损坏物品，或者客人外借，以便做好交班工作。

### 服务质量提升工作总结篇三

从这次餐饮服务员的经历，改变我认为干餐饮服务是没有前途的消极想法；树立了干一行，爱一行的思想，知道了一个人是否有所作为，不在于他从事何种职业，而在于他是否尽心尽力把所从事的工作做好。具备了我的从业意志和端正了我的工作态度；知道了成功服务员应有的素质，从而增强我的从业意识，立志要么不做，要做就做一个有理想、有道德、有知识、有纪律的合格服务员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。

1. 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。
2. 要有勤奋的精神：餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。“一勤天下无难事”的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。
3. 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，相信自己是最秀的。
4. 要学会做人：做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功。
5. 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。
6. 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。
7. 团队：发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、

善于合作的员工和企业都更成功。

## 服务质量提升工作总结篇四

进入餐饮企业，开始做服务员实习，服务员的实习很累。他一天要站七八个小时，忙的时候没时间休息。刚开始没有工作经验的人真的很难，但是坚持了两个月，我也在工作中慢慢成长。

每个帖子都有一个主题，要学的东西也很多。实习之初，餐厅的服务员对服务业应该注意和要求什么一无所知。他由熟悉大堂各个区域和工作操作的培训师带领，即使是最基础的清洁也对步骤和方法非常讲究。扫地拖地就是这种情况，特别是清洁台面，准备干净的消毒水的时候。

面对客户，微笑服务，耐心等待。当顾客推开餐厅的门走进来时，首先应该是“欢迎和告别”。如果他们觉得带食物不方便，我们应该帮助他们把食物带到吃饭的地方。高峰期要注意边吃边回收，也就是说当顾客吃完要坐下休息的时候，要把那些餐具拿走，这样可以方便顾客之间的交流，增加餐厅餐具和桌子的周转率，防止一大群顾客突然离开，造成大堂的托盘遍地开花。

针对客户的用餐要求，如辣椒酱、开水、纸巾、多一双筷子和勺子等。如果看到带孩子吃饭的顾客，要主动帮忙带个bb凳，方便顾客吃得更好。如果客户发现产品中有异物或温度不够，应妥善处理。如果有异物，他应该直接在客户面前更换并丢弃原来的，然后向经理报告。如果温度不够，可以帮助客户升温。处理好可以让顾客享受到用餐过程，更好的促进餐厅的运营。所以一定不要生客户的气，即使有怨气也一定不要生客户的气。如果顾客吃得好，我们的员工在工作中就会有更多不必要的麻烦。顾客对饭菜满意，员工工作轻松愉快。



通过在连续工作中积累经验，熟悉之后就可以轻松处理与客户的摩擦。通过一定的岗位考核表后，对功夫的管理文化行业有了一定的接触。我也利用上传课学到的管理技巧，和身边的同事搞好关系。等我熟悉了大堂的服务，就要去柜台学习了。因为不熟悉菜单，所以在做助理的过程中吃了不少苦头。手脚不灵便，产品翻车，内心紧张，怕犯错就越犯错。遇到问题会想逃避，不敢前进。所以克服内心的恐惧，迈出自信的一步是非常重要的。

做好服务员不容易，做好收银员更难。做协助的时候要记住客户点的饭和一些附加要求，但也不要下单，按照协助五步的标准操作。客户选择取出时，要帮收银员写账单；妇科多的时候，要招呼客户排队点菜、取餐；顾客到柜台寻求其他帮助时，如牙签、纸巾等，也要同时问候；当一些产品需要等待的时候，你要心里清楚，时刻提醒收银员。总之，助理要全方位倾听，反应要比大脑快。我在学出纳的时候很紧张，很害怕。一开始我觉得那台机器好难懂好难修。当顾客来点菜的时候，我的心突然慌了，手很乱，说话好像结结巴巴的，脑子转不过来。在完全熟悉了收银机的关键操作，并且也熟悉了收银机的七个步骤之后，我就不再害怕袖手旁观这个收银员了。面对客户的要求，我能处理好。

经过五步训练，我被提升为培训师，角色也发生了变化。我的职责更多的是培养新员工，所以有更多的东西需要学习和掌握。下班后我需要呆在餐馆里，做培训师应该做的作业。不明白的话，我会问培训经理，或者问其他高级班组长或者行政助理，他们是我的老师。

在餐厅服务员的实习中，我学到了很多课堂上学不到的耐心和坚持，从未想过放弃；人际处理也要注意语气和用词。要上升到管理层面，虽然是最底层，但是要做好一个管理者应该做好的事情。除了树立好榜样，还要在员工中树立自己的威信，正确处理员工之间和员工之间的小摩擦。

所以，迈出第一步很难，但很重要。无论职业和工作性质如何，都是如此。

首先要自己接受它，然后去实践它，克服它，直至征服它。

## 服务质量提升工作总结篇五

时间匆匆，飞快流逝，我已经在“快乐迪”愉快的度过了一个春秋。工作着并快乐着——是我的一贯准则，我希望在这里我能将我的快乐带给顾客感染同事。

在这里我学到并且提倡如何搞好优质服务，必须掌握七大要素：

在ktv日常经营过程中，要求每一位员工对待客人，都要报以真诚的微笑，它应该是不受时间、地点与情绪等因素影响，也不受条件限制。微笑是最生动、最简洁、最直接的欢迎词。

要求员工对自己所从事工作的每个方面都要精通，并尽可能地做到完美。员工应熟悉自己的业务工作与各项制度，提高服务技能与技巧。“千里之行，始于足下”，要想使自己精通业务，必须上好培训课，并在实际操作中不断地总结经验，取长补短，做到一专多能，在服务时才能游刃有余，这对提高ktv的服务质量与工作效率、降低成本、增强竞争力都具有重要作用。

即要随时准备好为客人服务。也就是说，仅有服务意识是不够的，必须要有事先的准备。准备包括思想准备与行为准备，作为该准备的必须提前做好。如在客人到达之前，把所有准备工作作好，处于一种随时可以为他们服务的状态，而不会手忙脚乱。

就是要把每一位客人都视为“上帝”看待而不怠慢客人。员工有时容易忽视这一环节，甚至产生消极服务现象。这是因

为员工看他们穿戴随便，消费较低，感觉没有什么派头等表面现象而产生的。而现实生活中，往往越有钱的人，对穿戴方面都特别随便，这是因为他们自信；而衣服根本不能代表财富的多少。我们在这一环节上，千万不能以貌取人，而忽略细微服务，要重视与善待每一个客人，让他们心甘情愿地消费。我们应当记住“客人是我们的衣食父母”。

主要表现于服务中的善于观察，揣摸客人心理，预测客人需要，并及时提供服务，甚至在客人未提出要求之前我们就能替客人做到，使客人倍感亲切，这就是我们所讲的超前意识。

为客人创造温馨的气氛，关键在于强调服务前的环境布置，友善态度等等，掌握客人的嗜好与特点，为客人营造“家”的感觉，让客人觉得住在ktv就像回到家里一样。

热情好客是中华民族的美德。当客人离开时，员工应发自内心的、并通过适当的语言真诚邀请客人再次光临，以给客人留下深刻的印象。现在的竞争是服务的竞争，质量的竞争，特别ktv业尤为激烈。服务的重要性是不言而喻的，我们必须运用各种优质服务，形成自身的服务优势，以期其在激烈的市场竞争中创造更高的客人满意度，使ktv立于不败之地！

每个职业都需要讲求团队精神，在快乐迪也一样。生意比较忙时，同事间都能互相谅解并齐心分担遇到的麻烦。平时也有遇到比较刁钻的顾客，一人有难，其他同事也会及时上去调节纷争，使情形不再恶劣。每个人员分工明确、工作积极，真正在行动上做到了一个好汉三个帮的效果。

平时，我也会与顾客谈天，了解他们所喜欢的歌曲并推荐新曲让顾客满意而归。这样就多了几个回头客，让顾客推荐朋友提高了消费率。之后我也会做一些小结，这样日积月累，使我的服务更能为顾客所接受与喜欢。

作为一名服务人员，也会碰到一些挫折与无奈。有些人会觉

得小小的一名后勤人员是微不足道的，有些人认为我这个职业是低下而不为人尊重的，可是我要说的是：条条道路通罗马，我为服务别人而快乐，我为能在这里工作而幸福！我为这个集体工作而自豪。我认为我的职业就像一个表，表面转动的时针能给大家带来时间与欢乐，而里面转动的微小的零部件则是大家难以看到的，但却是必不可少的。