

最新餐饮店长月份工作总结报告 餐饮店 长工作总结大全

报告是指向上级机关汇报本单位、本部门、本地区工作情况、做法、经验以及问题的报告，那么报告应该怎么制定才合适呢？下面是小编为大家整理的报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

最新餐饮店长月份工作总结报告 餐饮店长工作总结 大全篇一

回顾以往，在公司各位领导的悉心指导及我店各位员工的支持下，我由一名基层员工晋升为餐饮店长。在这里，我借此机会感谢公司各位领导对我的信任。现在我将这段时间的工作总结如下。

从开业以来，总体来说很不理想，辛苦了很久，但是没给公司盈利，并且还亏损好多钱，这让我们很内疚。

我们店一共有5个档口，主打韩餐组窗口，凉菜组和小吃组让我们很头疼，多次让领导提出问题，有时我觉得无脸面对领导。每月营业额上下不稳定，但成本还算合理，效果不太理想。韩餐组和凉菜组，成本占55%以上，酒水和其它三个组成成本占45%。人员以前有37位员工，现在25位，人员工资下降了30%，调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其积极性和创造性，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。菜品调整的不太明显，小吃组我加了，烩三鲜，八宝甜饭，蒸碗鸡等，凉菜加了酥肉，剁椒鱼，红烧丸子等，但效果不太理想。

为了让更多的人群知道女人世界，有一家韩式烧烤，我们每周游街发宣传彩页，效果还算可以，经理走进校园也拉来了很多学生，现在的大多数的消费群体是学生。

作为餐饮店长，我严格把关，对每个档口的出品按照标准严格执行。期间，我认真听取了各方面的意见和建议，总结每月出现的问题，并及时改进，确保就餐顾客的饭菜质量。

卫生安全方面，严格执行公司的各项规章制度，认真抓好食品卫生安全工作，杜绝了生熟不分的情况。确保水、电、气安全使用，同时，每天收档后自查和主管轮流检查安全卫生，预防各类事故的发生，做到安全忧患意识警钟长鸣。

服务方面我们现在做的是最差的，刚开业时人员充足，前厅服务还算好，后来服务人员流动比较大，招不上专业的人员，导致服务下滑，最近我和外贸餐厅的前厅主管联系了，让她抽时间过来培训培训。

由于我初次接住自助餐，在成本以及一些细节方面做的还不够好，有待进一步的改进，在以后的工作中，我积极的向各店厨师长学习，争取做到让公司效益最大化，共同双赢。在以后的工作中，希望各位领导多提宝贵意见和建议，大家共同进步、共同发展！

以后我将以身作则，高度严格要求自己，带领员工为我店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。

最新餐饮店长月份工作总结报告 餐饮店长工作总结 大全篇二

1. 崇师苑餐厅

崇师苑餐厅预计营业额535.49万元，较去年同期增长27.74万元，涨幅达8.46%。主营成本298.32万元，较去年同期下降19.43万元，成控率同比下降7.35%。

2. 校外托管项目

20xx年1—11月餐饮公司拓展项目账面营业额1100余万元，预计超额完成年初制定的2200万元营业额指标。

新增配送服务项目2个，分别是金华广播电视大学、金华教育学院（少体校）。目前餐饮公司总计承接拓展项目12个，服务人数达30000余人。

（二）强化内部管理，进一步完善餐饮管理机制□20xx年，餐饮公司顺利通过了四大体系（质量管理体系□iso9001□20xx□□环境管理体系□iso14001□20xx□□职业健康管理体系□gb/t28001—20xx□□食品安全管理体系□iso220xx□20xx□□的论证工作，并取得了认证证书。目前四大体系的质量手册、程序文件等正在修订完善中，基本成册。同时□20xx年餐饮公司出台执行力考核、绩效考核、子公司管理规范、员工慰问等十余项管理制度，力求制度规范全覆盖。目前，餐饮公司形成了董事会、公司班子成员周一例会、餐厅（部门）负责人月度例会、餐厅（部门）季度经营形势分析会等例会制度，在公司内部基本实现了一套完善的餐厅运行和管控模式。

（三）落实目标责任，进一步分解细化工作任务□20xx年，餐饮公司明确公司与下属各餐厅（部门）的责、权、利，实现经营目标分解到位、工作任务量化到位、安全责任落实到位，各餐厅（部门）签订目标责任书。截至目前，各餐厅（部门）基本完成年初制订的目标任务和考核指标。

（四）加强队伍建设，进一步提供人才支撑。

1. 制定公司培计划、人才储备计划等□20xx年，餐饮公司将员工的职业化和专业化培训列入年度的重点工作，制定餐饮公司培训计划、人才储备招聘计划等。通过外引内培，在公司内部建立起一支与服务专业化、管理现代化相匹配的餐饮人才队伍。目前，餐饮公司已与金华实验中学教育集团达成长期合作协议。

2. 组织开展员工专业培训。公司以及各餐厅（部门）组织了16次员工培训，培训内容涉及职业生涯规划、职业素养、人生价值、食品安全、消防安全、团队协作等方面，形成不断学习、不断成长的良好氛围。

3. 组织召开青年骨干员工座谈会。旨在倾听员工对公司工作的思考和想法，在帮助青年员工实现自身理想与价值的同时，不断推进公司的发展。

积分排名在后15%的厨师，原则上第二年不再聘用或调离厨师岗位。此举旨在将技能考核与日常的操作实践、员工的奖励晋升等相结合，进一步提高业务技能水平的同时，为公司真正选拔出有技术、有实力的人才。

（五）重视食品安全，进一步为公司迈步前行保驾护航。

1□20xx年公司质检部进行日常检查57次，专项检查28次（含丽水、仙居等校外托管项目），开出整改通知书348份。餐饮公司基本实现“周检一月考一年评”的考核体系。截至目前，公司自检自控工作执行较好，能对日常管理服务工作以及食品卫生安全管理工作等起到较好的监督检查保障作用。

2. 组织开展满意度测评。为了更好地服务广大师生，提高公司的服务质量□20xx年质检部针对各餐厅进行满意度调查（校内餐厅4次，校外托管餐厅5次）。调查结果显示：各餐厅的满意率均在85%以上。

各餐厅以活动为载体，提供特色服务，如崇师苑的“六一”自助餐、婺外的中考助力餐、江滨的20周年校庆保障、金华中心医院的订餐到床头、师大印象主题餐厅的假日让利等等，深受认可。

（七）注重员工关爱，进一步激发工作积极性。餐饮公司始终秉承以“情感留人”的理念，积极开展及鼓励员工参与集

团、公司组织的各项群体活动，开展困难员工慰问等，提高员工的工作满意度以及对工作的积极性。

（八）完善多校区管理，进一步理顺工作体制□20xx年，餐饮公司完成萧山校区餐厅和超市、开放学院餐厅、师大印象主题餐厅等的委托管理，完成餐饮公司杭州分公司、丽水分公司、兰溪子公司、金华市师大印象餐饮配送有限公司的注册，旨在整合校内外优质资源，降低公司运行成本，实行资本化运作的同时提高餐饮的综合保障能力。

（九）深化党建工作，进一步保障公司健康发展。餐饮公司自成立以来，一直注重党建和党风廉政建设，特别是在每周的班子例会、每月的经理例会上，扎实开展党风廉政专题学习教育，加强对重点领域、关键环节的分析研判和监控，增强防腐拒变的意识和能力，为公司健康发展提供了有力保证。

（十）做好餐饮管理日常工作，完成集团交办的各项工作任务。

1. 完成金华中心医院配餐中心服务外包项目的平稳过渡及春节安保工作。
2. 铁路公寓餐厅完成春运后勤保障工作。
3. 顺利完成新办公用房的整体搬迁工作。
4. 完成丽泽花园流动餐车的服务升级工作。
5. 协助崇师苑餐厅及外包餐厅完成食品经营许可证换证工作。
6. 完成校庆、婺外中考等相关餐饮保障工作。
7. 完成财务税审及所得税汇算清缴工作。

8. 完成文二校区食堂的管理及优化工作。
9. 完成餐饮公司骨干暑期会议和培训工作。
10. 完成桂三、桃源二楼两个外包餐厅退出的善后工作。
11. 完成公司三年规划初稿。
12. 按季度召开公司经营形势分析会议。
13. 进一步完善与规范子公司运营管理。

（一）公司人才队伍梯队建设有待进一步加强。骨干力量不足，缺少餐饮管理和专业技术的复合型人才。

（二）公司的培训机制有待进一步完善。

（三）公司的市场竞争能力有待进一步提升。如何在竞争激烈的市场中、在高校后勤同行中脱颖而出，是今后餐饮公司需要思考的重点。

四、20xx年工作要点

1. 制定并出台餐饮公司服务标准。
2. 在校内及校外餐厅试点推行“4d”餐厅建设工作。
3. 做好质量和环境两大体系的改版及认证工作。
4. 进一步有规划的拓展社会餐饮项目。
5. 进一步加强人才队伍建设，以外引内培的方式搭建人才梯队。
6. 制定培训考核机制，系统的规划各个岗位员工的培训计划。

7. 进一步推进员工关爱工作，提升员工的归宿感和凝聚力。
8. 做好婺外餐厅、崇师苑教工餐厅硬件改造提升工程。
9. 做好外院、图文、体育馆咖啡吧的管理和经营工作。
10. 做好经济合同履行情况及档案管理工作。
11. 进一步做好餐饮公司企业文化提炼和建设工
12. 进一步做好安全保障与防范工作，重点是食品卫生安全。
13. 完成集团交办的其他工作。

最新餐饮店长月份工作总结报告 餐饮店长工作总结 大全篇三

转眼间入职xxx公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将年度工作情况作总结如下。

- 1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，员工之间相互监督，共同进步。
 - 2、班前坚持对仪容仪表的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。
 - 3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员
- 在用餐高峰期时进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。

5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。

7、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一步的提升自助餐服务的质量，制定了《自助餐服务整体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进，每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力

最新餐饮店长月份工作总结报告 餐饮店长工作总结 大全篇四

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：

其次，总结一下我20xx年的工作收获。具体归纳为以下几点：

4、以身作则，做员工的表率。从百花村整体利益出发；

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。

最新餐饮店长月份工作总结报告 餐饮店长工作总结 大全篇五

一：观念的转变

观念可以说是一种较为固定性的东西，一个人要改变自己原有的观念，必须要经过长时间的思想斗争。我当初既然有勇气选择了离开三尺讲台，就要改变在学校时的一些观念，由原来的被动学习转变为现在的主动学习等很多观念。

二：做好自己的本质工作

一个人要做好自己的本质工作，就必须全面的认识自己，了解自己的职责是什么。我对自己的工作职责作了几方面的认识。

1 了解工作流程

初次面对这项工作，感觉非常复杂，我认为学习任何一样东西都好像在阅读一篇文章一样，先要了解其大概，然后理清其层次，再是深入到字词句的研究。因此，我对我所做的这项具体工作作了一个简单的概括，我所面对的客体是什么，

和谁有工作上的联系，联系的内容是什么，面对这一连串的疑问，我就把自己的工作流程用列表的方式把它罗列出来。

2 注重细节

在这项工作中,有很多东西需要自己去发现,去不断的发现与改变.

三:沟通技巧

四:善于倾听