

最新餐饮店长转正工作总结(优秀5篇)

总结的选材不能求全贪多、主次不分，要根据实际情况和总结的目的，把那些既能显示本单位、本地区特点，又有一定普遍性的材料作为重点选用，写得详细、具体。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

餐饮店长转正工作总结篇一

上半年xx宾馆在各级领导的支持和关心下,经过全体员工的共同努力,全面完成了xx公司下达的各项工作任务,实现了时间任务双过半,重点工作也取得了一定的成绩。

20xx年xx月xx日员工餐厅经公司验收交付使用。按照xx公司重点工作安排,定于5月15日正式开业。在短短的15天时间,大餐厅灶具需要安装、天然气需要安装与调试、员工上岗需要培训、餐具需要配置、菜品及价格需要确定、各类标识需要统计制作、各项规章制度及工作流程需要建立。面对这些方方面面的大量预备工作,能否按时开业,像一块石头压在他们的心上。很快他们毫不犹豫的达成了共识,三产效劳中心领导的决定就是命令,时间再紧,任务再重,也要果断按时完成任务。为此他们积极动脑筋想办法,认真研究确定方案,加班加点,夜以继日的开展工作。

一是成立了开业领导小组。

研究制定开业前各项工作方案,制定物品采购方案,制定员工培训方案,制定当前一个时期的工作重点。天天召开重点工作跟进会,逐日抓落实。从申请吧台、进户门防蝇设施、就餐区空调、灶具安装、天然气安装与调试、灶具水、电线路连接、原操纵间吊顶撤除与重新安装新的吊顶、确定菜品

品种和价格等等，每项工作都来不得一丝延误和马虎，从而保障了员工餐厅的按时开业，受到了xx公司领导的好评。

二是成立了物品采购领导小组，具体负责物品采购方案的落实。

在短短的十多天时间里，会同财务和治理室职员一起对十大类数百个品种的餐具、设施、工装等物品进行了外出采购，对各类菜品及价格标识进行统计，并与广告公司联系订制及时安装到位，为了不耽误工期，经常加班至夜晚十一点左右。

三是按时完成了职员招聘及培训工作。

3. 对新招聘的职员进行了岗位技能培训，使员工初步了解和把握了岗位业务知识，同时进一步强化员工的整体观念和组织纪律性。整个招聘培训前后历时三十多天，共招聘培训各类员工30余人，实行动态治理，对于不适应的、分歧适的员工及时清退，做到良性循环，为餐厅的开业奠定了良好的用工根底。

四是由综合室负责制定开业庆典筹划方案并组织实施。

为了使庆典仪式热烈而隆重，除了与庆典公司预定十多种庆典用品外，还要定横幅、定议程、定音乐、定嘉宾、定流程、定午宴、撰写文稿等等，而大家却是忙中有序，不畏苦累。为了与社会各届建立良好的公共关系，他们还派送数十份嘉宾请柬，为远道客人发送电子请柬，邀请大家共同见证开业盛事。为了引导消费者树立良好的公德意识，他们还自行设计了7种不同寓意的文字与图案都极具人性化的公益广告，自从安装在就餐区域后，效果是吹糠见米、事半功倍，得到了消费者的充分肯定。

规章制度是加强治理的重要保证。为此，制定了员工餐厅的岗位职责、平安操纵规程等一系列规章制度。开业之初由于

缺乏员工餐厅治理经验，他们与xx所xx翔宾馆□xxxx厂小吃城□xxxx厂职工食堂□xxxx所员工餐厅、西安西高新员工餐厅等同行互相交流学习，鉴戒经验，取长补短，弥补漏洞，使规章制度不断得以健全和完善。财务室制定出了一套切实可行的财务制度，健全并完善了收银员的岗位工作职责，使整个员工餐厅的财务、供应、保管、领用等各项工作开展的有条不紊、井然有序。

为了进步员工餐厅的效劳质量，他们成立了质检小组，对效劳质量进行全面监视检查。在工作中经常给员工引进新的效劳理念，提倡个性化、亲情化效劳。他们还积极响应公司号召，开展了大干五六月创优质效劳活动，悬挂横幅，制作意见征询卡，请顾客对餐厅的效劳质量提出珍贵意见，在员工中弘扬爱岗敬业、钻研业务、优质效劳的良好风气。此项活动评出先进个人8位，鼓励了员工的工作热情，餐饮部也被评为宾馆先进集体。

他们号召全体员工树立以所为家的思想，让大家从节约一滴水、一度电开始，做到人走灯灭，水管用完及时关掉，平时留意维护各种设施设备，发现题目及时报修。

物品采购职员牢固地树立主人翁精神，严把进货关，采取货比三家的方法，减少中间环节，对一些商品供应实行定期市场调研，在同等质量的条件下，严格按照操纵规程办，保证购进质量好的商品，杜尽假冒伪劣商品。

财务职员认真做好财务分析和核算。确保每一个数据和财务资料的正确、真实、及时、完整、可靠，使领导能及时了解餐厅的经营情况，针对收进及本钱用度率公正确定资金的使用，制定经营方向。

餐饮店长转正工作总结篇二

尊敬的上级领导：

中午好！首先，向各位作一个自我介绍，我叫xx□是四季餐厅的销售经理，现在我把自己七个月来的工作情况作一下汇报。

一、履行职责情况

从20xx年3月4日任职后，前几个月(3.4.5月)主要是协助餐厅经理做好前厅的日常内部管理事务，后几个月(6.7.8.9月)因工作的需要及领导的信任和自身开展的需要，主要负责四季餐厅的营销工作。从前厅管理到内外营销，从“左麟右李”的演唱会到振奋人心的亚洲杯，从亚洲杯再到王菲演唱会，再到“十全十美”，体育场举办了一系列的活动，四季餐厅同样也在市场的打拼下，掀起了经营的xx□回忆这几个月来的工作，主要有以下几个方面：

1、抓学习教育，鼓励发奋向上

从任职以后，我在四季餐厅分管内部管理工作，了解四季餐厅员工多数来于河北、安徽、湖南等不同地区，文化水平和综合素质有很大差异，业务水平及效劳意识不高，针对此种状况，我把自己所看到的缺乏一一列出病单，进行全面性的培训和现场督导。纠正错误的管理方法，进行理论的讲解及实践的练习操作。从宾客一进店的标准礼貌用语、微笑效劳以及职业道德的观念、菜品搭配，标准八大技能实践操作程序，通过学习，使员工加强效劳质量，提高业务效劳水平，当宾客进店有迎声，能主动、热情地上前效劳，介绍酒店风味菜，当宾客点起烟，效劳员应及时呈上烟缸等。在四月份时，举行了技能实操比赛，效劳员李晓娟获得了技能比赛第一名的好成绩。其他效劳员通过活动比赛，养成了一个好的习惯，不懂就问，不懂就学，相互求教，也学到了很多知识，精神风貌也越来越好，提高了工作效率，缺乏的是操作细节还有待改善。

二、抓管理建章立制

我对罗列出卫生工作制度上墙、音响的开关时间及负责人以及各岗位的效劳流程、个人卫生要求标准、收尾工作的考前须知，每天进行现场督导检查，对员工加强工作意识，明确工作责任有很大帮助。后期电话费用高，配合吴经理配置电话机盒，规定下班时间将电话锁上，以及任何效劳员一律不允许打市话等，杜绝了下班时间打市话的现象。

三、抓内部客户的沟通

真诚地与客户沟通，听取他们的珍贵意见，不断改良并协调，及时将客户反应的信息反应给厨房，如，有时客户反应“阿美小炒肉”分量缺乏，“沸腾鱼”不够香等等，通过客户的真诚反应，再加上我们认真的讨论、修改，不断地提高菜肴的质量，令顾客满意。

四、抓宴席的接待及管理宣传工作

金秋十月是婚宴的黄金季节，制定婚宴方案，向周边的单位发放宣传单进行走访工作，目前，我承接了10月份的五场婚宴工作，向前来的宾客介绍四季餐厅的各种优势，对婚庆公司进行电话沟通，对外宣传酒店规模等，方案性地对宴席接待做好充分的准备工作。

五、深入市场调查，密切配合销售部，抓市场经济

左麟右李演唱会期间，密切配合销售部承接组委会场地职工餐盒饭，创收了万元的盒饭记录。在亚洲杯期间，屡次配合出摊工作及配合内部管理督导，通过亚洲杯，我感受了团队精神，在王菲演唱会期间，屡次与组委会领导沟通场地人员的用餐，协调菜式，为酒店创收了万多元的餐费，再到十全十美演唱会，承接了自助餐280人用餐，其中餐标80—100元标准等。

六、抓团队用餐

利用每周六、日、周一与30多家旅行团电话沟通及接待团餐，目前前来旅行团消费最多的是旅行社、旅行社、国旅、旅行社等，通过接待团餐，第一为餐厅增添了人气，第二为厨房减少了本钱费用。并利用接待团餐的时机，认真咨询反应，做好信息的反应统计工作。

总之，在这平凡而又不平凡的七个月里，我感受很深，同时也深感自己的缺乏，目前，外面的市场还没有完全翻开，需要我继续努力，我将朝这几个方面努力：

- 1、不断学习，提高自己，加强销售的业务知识及各方面的知识学习。
- 2、认真做好本岗位工作的同时，不断开发新的客户群体。
- 3、做好内部客户的维护及沟通工作。
- 4、有方案性地安排好营销工作。
- 5、做好客户统计资料，不断地加强联系，做好客户投诉处理工作及反应信息工作。
- 6、密切配合酒店销售部接餐及接待效劳。

十分感谢各位领导！谢谢！

餐饮店长转正工作总结篇三

尊敬的领导：

您好！

我是xx地区的xx分餐厅的店长，我叫xx[]我是今年才被领导分配过来当我们xx地区分餐厅的店长一职的。我知道这是领导

对我的提升，对我的`信任和厚爱，但是我恐怕要辜负了领导的这份厚爱了。因为我觉得我自己作为一个餐厅的店长还不够资格，也没有能力来胜任这个职位。所以还请领导收回您对我的任命，同意我的辞职报告，让我离开xx餐厅，去寻求我自己的发展方向。

我对这个店长的职位其实是心有余而力不足，在我刚接到被升为店长任命的时候，我其实是很想把这个岗位做好的。但是在我来到xx地区的分餐厅之后，我就发现我自己有很多做不好的事情。首先是我没有做管理者的经验，现在我突然就成为了一名餐厅的店长，我感到有点不知所措，也不知道从何做起。员工们对我这个突然空降过来的店长也感到很怀疑和陌生。所以管理工作做起来就更加的麻烦了，一来是员工们不信任我，二来是我在他们中间没有威严，和他们配合的也不默契。有很多次他们对我的安排表示了不满，但是我觉得只有这样做才会做好的。所以我作为这个店长我感到异常的困难。

其次是我处理事情的能力确实还有待加强。作为一个店长就是掌握掌握餐厅里面大局的人，是能够在员工们遇到了他们不能解决的事情的时候，而出面帮他们解决的人。所以有一个能够处理各种突发事件的能力是每一个店长都需要具备的条件，但是我却不能做到。在我担任xx地区分餐厅店长的期间，我们店里遇到了很多麻烦的事情，包括客户的投诉事件，包括客户在我们店里面吵闹的事件等等。本来身为一名店长，我应该在最短的时间里给到客户一个最满意的答案，把餐厅的损失降到最小。但是我不但没能很好的解决，我还把对餐厅的影响弄到了很恶劣的地步。所以我愧对餐厅，我愧对领导对我给予的厚望。

虽然我在此期间，没能当好一个优秀的店长，但是在此过程中，我也学到了很多，看到了自己还有很多的不足。所以我还是要感谢领导对我的厚爱，我要在辞职以后，努力的提升自己，向着我自己想要发展的方向前进。

此致

敬礼

XXX

20xx年xx月xx日

餐饮店长转正工作总结篇四

一、思想学习方面。

1、能够认真学习招待所相关文件内容、领会通知精神，并及时向员工进行传达，涉及到具体工作的，能够协助部门经理认真组织实施(迎接三星复检，工作组检查，军内大型接待，春节、五一、十一重大节假日的工作安排，迎新晚会等，都能够按照招待所的统一部署和经理的具体要求，严肃认真的落实工作);积极参与招待所组织的各项活动，在工作中能够严格要求自己、严格执行工作标准，经常对个人工作进行总结和自我批评，不计较个人得失;作为一级管理人员，思想行动始终和所党委保持一致，做到了不说影响团结的话，不办影响团结的事，在执行管理工作时能够做到客观公正。(员工例会上、部门办公会都做过自我批评，由于寝室管理不严，给自己一个严重警告，落实工作从来没有跟领导谈条件、争荣誉、要利益，在落实工作或员工情绪不好时，与80以上的员工都谈过心、谈过话，能够正确引导和帮助员工，对大部分员工能力、特点、工作情况比较了解)这些方面我能够给下属员工起模范带头作用。

2、作为餐饮部副经理，我时刻提醒自己要加强学习，不断提高自身综合素质和工作能力，以适应招待所和餐饮部的发展需要，真正成为部门经理的得力助手，成为下属员工的“贴心人主心骨”。首先学习现有的制度标准，并从工作实际出发，积累管理服务中的好经验好做法，不断完善制度标准，

努力形成员工“看得懂、易执行”的材料和制度(餐厅服务120个怎么办);其次是参加招待所安排的专业培训,了解行业新趋势、学习新理念,并结合部门的实际情况,及时转训(六常管理法);再次是通过观看报纸、电视和阅读书籍等渠道,发现新问题、新情况,吸取别人的惨痛教训,反思自己的工作不足(关于小凯莱、新洪记、原味斋等酒店,在安全卫生方面存在的突出问题,向员工进行了通报)。过去的一年通过领导的培养和个人的学习,自己在工作能力和管理水平上,有了一定的提高。

二、履行职责方面。在过去的一年里我认真履行副经理岗位职责,积极完成所领导和部门经理交办的各项工作任务,努力做到狠抓安全促经营、严抓培训促质量、真抓成本促利润、实抓队伍促稳定,使餐饮部的各项工作与前期相比有了新起色。

1、狠抓安全促经营。结合餐厅去年工作特点和实际情况,吸取前年工作失误的经验教训,重点提出了餐厅“七防”即:防火、防盗、防煤气泄露、防食物中毒、防重大质量事件、防员工意外受伤、防员工违法违纪。我采取的措施是:加强教育,利用各种场合反复宣讲安全知识,不断提高员工安全意识,避免因人员思想麻痹大意,而出现的不安全事故;加强管理,要求餐饮部所有员工,都必须认真履行岗位职责,严格执行安全标准和操作规程,避免因管理混乱、人员失控,而出现的不安全事故;加强检查,对工作中容易出现问题的环节,做为管理检查工作的重点,积极避免因发现隐患不及时,而出现的不安全事故。通过以上措施,餐饮部在过去一年里,没有出现过安全事故和较大的安全隐患,为部门顺利完成全年任务,为经理把主要精力投入到部门全面建设上,创造了一定条件。

2、严抓培训促质量。针对新员工到岗、老员工晋级vip宴会接待、重大节日的工作安排,多次组织、参与一些常规性的培训,并对培训的计划、内容和考核题目进行了完善更新;针

对日常服务中遇到的问题，我整理了《餐厅服务120个怎么办》，帮助员工克服经验不足、常识欠缺等因素，最大限度地规避工作失误，提高了员工处理问题的能力；协助经理首次组织、开展了“鸿翔宾馆餐饮专业知识竞赛”提高了员工集体荣誉感，增强了比、学、赶、帮、超的良好氛围，也为以后部门开展培训，积累了经验；针对餐厅日常工作繁杂，临时性工作任务多这一特点，在工作中执行走动式管理，尽量在第一时间掌握情况，发现问题能够迅速处理和请示汇报，一年来我很少在办公室工作。通过以上工作，为餐饮部服务质量的稳定和提升，发挥了自己的职能作用。

4、实抓队伍促稳

三、存在差距及努力方向。虽然在过去的一年里做了一些工作，取得了一点成绩，但这都是餐饮部全体员工共同努力的结果，我的工作能力、管理水平，与上级领导的要求和实际工作需要还有差距，主要表现在：

- 1、知识结构不够全面，制约管理水平的提升。
- 2、制度执行不够坚决，管理工作有时被动。
- 3、行业信息掌握不及时，创新能力明显不足。
- 4、对员工业务抓的不够，整体服务水平提高不快。

努力方向：

- 1、要强化个人学、注重实践，不断完善知识结构，提高自身的综合素质和驾驭工作的能力，当好领导的参谋和助手，当好下属员工的带头人。
- 2、要加大制度执行的力度，充分调动自己的主观能动性，动脑筋想办法，坚决把上级领导的意图和想法，不折不扣的落

实到工作中去。

3、要通过多种渠道了解沈阳餐饮酒店业的发展趋势，掌握周边同行的新动向，吸收别人家的好经验好做法，结合本部门的实际情况，开创性的完成工作。4、要把提高部门员工业务水平，当作大事去抓，突出质检、培训与考核、晋级、评比相结合，常规性培训与针对性培训相结合，集中培训与分批轮训相结合，培训的内容形式与集体活动和员工爱好相结合。

四、工作具体设想：

1、要突出餐饮服务文化氛围。当今顾客的消费需求已经从过去的吃饱吃好，转变到今天的吃特色、吃营养、吃文化，所以这些方面应该是餐饮部开展营销工作的重要环节，结合今年新菜谱的制作，要求服务人员必须掌握菜品的营养功效、精品原材料的产地、特色菜品背后的故事等，（例如海参、鲍鱼、山药的营养功效；荔圃的芋头、查干湖的胖头鱼；东坡肉、夫妻肺片的来历等等）这样才能增加我们产品的附加值，使我们的菜品更具有吸引力和竞争力，同时也能增加顾客在点菜和用餐过程中的乐趣。

2、要定期组织岗位大练兵、大比武。通过各种形式的专业技能竞赛，提高员工主动学习、主动进步的热情，从而不断提高部门整体服务水平。也就是以基尼斯世界记录的形式，设立“餐饮部龙虎榜”，通过竞赛获胜的员工为纪录保持者，可以把佩带鲜花的相片放在龙虎榜上，同时获得一定金额的奖金，其他员工可以随时向纪录保持者挑战。（竞赛内容会很广泛如菜谱知识一口清、摆台、口布叠花、清洗餐具等等）

3、要提倡部门全员参与管理。涉及到部门全面建设方面的问题，鼓励员工多提建议，提好建议，所以我们可以长期开展“金点子”活动，对于我们餐饮部甚至是招待所提读高经济效益、提高服务质量、提高社会知名度、提高安全防范、杜绝浪费等方面的建议，一经采纳并取得明显成效的，立即

给予奖励。改变过去管理只是少数领导的事这种思想误区，用制度激励人，使部门每一名员工都参与到管理中去。

4、要加强员工思想道德教育。在经常开展专业知识培训的同时，也不能忽略员工思想道德教育，今年要定期组织员工观看人生立志、道德楷模、先进人物的光碟，像去年全国评比的各类楷模、感动中国人物、乡约节目播出的平民成功典范，都值得我们去观看、学习和体会，“士兵突击”这部电视剧很多员工都看过，为什么许三多能够踏踏实实的干好每件事？不是因为他傻，而是执着，只要端正态度、解放思想，我们餐饮部也会出现一批王三多、李三多、赵三多。这种方式可以加强部门的精神文明建设，提高团队的战斗力和力争上游的和谐氛围。

润最大化。今年餐饮部可以在员工集中工作和休息的区域，设立“光荣榜、暴光台、趣味角”用相机和图片记录日常工作中，具有典型性、代表性的正面和反面人和事，同时以整改通知单的书面形式，督促责任人限期整改问题，可以避免一些低级失误的连续出现，从而更好地表扬先进、鞭策落后。

6、要继续完善内部资料。今年要根据工作中遇到的新问题、新情况，继续整理完善“餐厅服务120个怎么办”形成“餐厅服务150个怎么办”如果条件允许可以装订成册，以口袋书的形式发给部门员工，便于大家学习和提高，更好地配合招待所“员工手册、礼仪手册”的学习，不断提高部门员工的整体素质。

7、要加大奖惩力度。如果条件允许部门每月评比优秀员工，奖金可以提高到50元，招待所每月评比的最佳员工，奖金可以提高到100元，这样才能更好地体现最佳优秀员工的价值；以季度为单位超过一次严重警告、或两次客人投诉、或三次书面警告、或五次口头警告应立即给予辞退，以保持服务质量和队伍的稳定。

8、要经常走出去学习。固步自封、闭门造车，永远都会落到别人的后边，只有走出去与同行多交流、多观摩、多学习，才能不断提高自己，因为以前管理人员外出学习后，回来后都有紧迫感、危机感，真正感受到与别人家的差距，员工则感受不到这些，总以为自己可以了，部分员工确实存在着自满情绪，对新观点、新理念、新方法接受缓慢，甚至存在抵触情绪。所以今年条件允许的话，可以多派一些一线骨干服务人员外出学习，改变部分员工，特别是老员工的思维方式和工作态度。

最后把一句话送给大家，在新一年工作中一定要“能迈大步的迈大步，能迈小步的迈小步，但决不允许原地踏步！”

以上报告不妥之处，请领导、同志们批评指正。

述职人□xx

xxxx年xx月xx日

餐饮店长转正工作总结篇五

尊敬的领导、同事们：

大家好！

x年在所领导亲切关怀下，在经理的正确领导下，在餐饮部全体干部员工的大力支持下，我认真履行岗位职责，协助部门经理同全体员工一道，端正态度、克服困难、扎实工作，顺利完成了各项工作任务。作为餐饮部副经理，现就以下四个方面对本年度我任职工作情况，给大家做汇报，请大家给予评议。

一、思想学习方面。

2、作为餐饮部副经理，我时刻提醒自己要加强学习，不断提高自身综合素质和工作能力，以适应招待所和餐饮部的发展需要，真正成为部门经理的得力助手，成为下属员工的“贴心人主心骨”。首先学习现有的制度标准，并从工作实际出发，积累管理服务中的好经验好做法，不断完善制度标准，努力形成员工“看得懂、易执行”的材料和制度（餐厅服务120个怎么办）；其次是参加招待所安排的专业培训，了解行业新趋势、学习新理念，并结合部门的实际情况，及时转训（六常管理法）；再次是通过观看报纸、电视和阅读书籍等渠道，发现新问题、新情况，吸取别人的惨痛教训，反思自己的工作不足（关于小凯莱、新洪记、原味斋等酒店，在安全卫生方面存在的突出问题，向员工进行了通报）。过去的一年通过领导的培养和个人的学习，自己在工作能力和管理水平上，有了一定的提高。

二、履行职责方面。

在过去的一年里我认真履行副经理岗位职责，积极完成所领导和部门经理交办的各项工作任务，努力做到狠抓安全促经营、严抓培训促质量、真抓成本促利润、实抓队伍促稳定，使餐饮部的各项工作与前期相比有了新起色。

1、狠抓安全促经营。结合餐厅去年工作特点和实际情况，吸取前年工作失误的经验教训，重点提出了餐厅“七防”即：防火、防盗、防煤气泄露、防食物中毒、防重大质量事件、防员工意外受伤、防员工违法违纪。我采取的措施是：加强教育，利用各种场合反复宣讲安全知识，不断提高员工安全意识，避免因人员思想麻痹大意，而出现的不安全事故；加强管理，要求餐饮部所有员工，都必须认真履行岗位职责，严格执行安全标准和操作规程，避免因管理混乱、人员失控，而出现的'不安全事故；加强检查，对工作中容易出现问题的环节，做为管理检查工作的重点，积极避免因发现隐患不及时，而出现的不安全事故。通过以上措施，餐饮部在过去一年里，没有出现过安全事故和较大的安全隐患，为部门顺

利完成全年任务，为经理把主要精力投入到部门全面建设上，创造了一定条件。

2、严抓培训促质量。针对新员工到岗、老员工晋级vip宴会接待、重大节日的工作安排，多次组织、参与一些常规性的培训，并对培训的计划、内容和考核题目进行了完善更新；针对日常服务中遇到的问题，我整理了《餐厅服务120个怎么办》，帮助员工克服经验不足、常识欠缺等因素，限度地规避工作失误，提高了员工处理问题的能力；协助经理首次组织、开展了“鸿翔宾馆餐饮专业知识竞赛”提高了员工集体荣誉感，增强了比、学、赶、帮、超的良好氛围，也为以后部门开展培训，积累了经验；针对餐厅日常工作繁杂，临时性工作任务多这一特点，在工作中执行走动式管理，尽量在第一时间掌握情况，发现问题能够迅速处理和请示汇报，一年来我很少在办公室工作。通过以上工作，为餐饮部服务质量的稳定和提升，发挥了自己的职能作用。