

2023年餐饮店总结(通用6篇)

写总结最重要的一点就是要把每一个要点写清楚，写明白，实事求是。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

餐饮店总结篇一

20xx年餐饮公司在学校和后勤集团的指导下，不忘初心，紧紧围绕集团党政工作要点，坚持以“打造浙江省高校餐饮管理知名品牌”为目标，改革创新，规范管理，提升服务，整合校内外优质资源，努力为公司可持续发展，展示新作为。现将公司一年来经营及工作情况总结如下：

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作的。
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。

餐饮店总结篇二

根据护理部第二季度护理工作计划，科内圆满按计划完成了本季度护理工作，具体如下：

一、配合院方护理部完成了“5、12国际护士节”一系列护理相关活动

1、对血压测量技术、心肺复苏基本生命支持技术进行了逐一考核，并选派三名科内优秀人员雷庆云、刘浩奇、姚晓可组队参加院方考核，最后一名胜出，刘浩奇代表科内参加最后的决赛，获得优秀奖。

2、按照护理部部署，科内选出两名优质护理标兵姚晓可、邵凤歌参加院方优秀护士的评选，虽然没有获得很好的名次，但以很好的展现了个人风采！

3、积极参与院内“优质护理单元”的评选。

二、积极迎接并配合院方进行了等级医院第二次内审的检查，针对问题，我们做出了整改措施。

1、针对各专家组检查的问题，我们积极查找原因，采取有效措施，补其不足。

2、组织科内护理人员学习护理了护理内审路经及各内审检查表格，但因人员素质参差不齐，此项工作落实的还不够扎实，下个阶段，需加强。

三、“安全目标”百日竞赛活动

1、组织护理人员系统学习了患者安全目标相关知识，并按护

理不计划，进行了一次闭卷考核，成绩不理想，再次学习后，参加院方闭卷考核，成绩未出。

2、对患者安全目标进行着地，要求严格落实，毫不含糊，但部分条款落实仍存在问题：

1)、医嘱处理制度科内落实的还不够好，需要医疗组的大力配合，但存在沟通不到位，意识淡漠等情况，下一步与科主任沟通，解决此问题。

2)、全员腕带，科内入院时做到全部佩带，这一点已做到，但在住院期间，腕带损坏，遗失，去除等现象严重，护理人员对此未加强管理，核对时未真正按要求进行患者身份的核对，需要在下个阶段加强。

四、按照各月护理业务查房计划，科内圆满完成了本季度查房任务。

五、组织科内护理质控人员开质控会三次，护理安全分析会四次。

六、按照护理不培训计划，完成了五年内护士的各项培训计划。

七、为不断提高儿科护理质量，积极参与并申报了儿科品管圈，组织了两次会议，一次是品管圈的组建，定圈名、圈徽，一次是项目的选定，最终经过大家的评选，“提高静脉穿刺技术，提高护理质量”为本次主题。

餐饮店总结篇三

__年张总在十周年庆典晚会上宣布，面对危机和挑战，我们要迈向新的里程，站在新的起点，告别十年的辉煌与成就，勇于蜕变，我们不满足，不止步，从零开始，踏上下一个新

的征程，寻找新的突破。企业把学习/团队建设/培养人才作为我们整年的三大工作目标与方向，并创建了教育培训部，成立了工会，通过大家的努力，企业尊重人，重视人，关心人的思想观念得到提高。

在学习方面，我们着重学习了《自动波领导模式》《请给我结果》两本书，经理级以上人员参与了分享活动，从四月份开始，企业聘请了专业的培训老师，创建了快乐的学习氛围，通过户外拓展和老师一系列的培训课程，同事们逐步形成了用阳光心态去面对工作和生活的意识，在团队氛围和凝聚力、仪容仪表，礼貌礼节。成本控制方面从行动上有了新的改变和突破。

在关爱同事方面，从同事的生活到家庭困难，企业成立的公会到同事家中走访，用真实的行动不远千里为同事和家人解决了实际生活中的困难，在生活方面优化了男生宿舍，新增了衣柜，为外宿的同事们解决了物品摆放凌乱的现象，在企业做了这些工作后，同事们也形成了相互关爱和帮助的氛围，积极为病痛同事四处寻医，端水送药，今年企业一共关心了102名同事，用在关心同事身上资金为64257元，其中有29300元是三个店的同事们自发性捐款献的爱心，诠释了企业”爱心成就梦想，真诚缔造未来的”核心文化。

培养人才方面，因为企业要发展强大，就需要引进和培养更多的人才，可见企业对人才的重视，也给大家提供了很好的机会和平台，雷千富师傅由一名炒菜师傅成长到了厨师长，胡军师傅由一名粘板师傅到现在去各店帮助指导工作，我们实行基层同事轮换部长岗位工作，部长级以上人员实行对基层同事一对一的点菜技能培养，厨部基层各岗位的互相调动学习，使基层同事得到了锻炼，并在业务知识及技能有了很大的提升空间，只要你勤勤恳恳工作，踏踏实实做人，为企业做出贡献，机会的大门都为你而打开，因为机会是永远留给有准备的人而准备的。__年我们的管理团队做到了以身作则，团结大家不断向前进取，带出了一个很有士气的团队。

__年是社会经济萧条的一年，更是餐饮行业竞争激烈的一年，我们并没把它当成理由和借口，消极地面对我们的工作和客人，反而更注重我们的卫生/环境与出品，大厅和包厢添加了绿化布置，更换坏的餐具，提升企业形象，完善客户档案，注重出品速度，主食档由原来的承包到企业统一管理，黄致远师傅的思想和意识到行动上有了很大的进步和改变，全员意识对客人重视与珍惜的重要性，团队配合在__年有了新的突破，同事与同事之间相互支持与合作，学会了借力，与其他两个店加强了沟通与协调，部门与部门之间密切配合，特别是厨房与楼面的配合沟通有了历史的突破，厨部的组长们自发带动档口师傅们协助楼面收碗，扛碗，保洁，后勤，保全部积极协助地喱部上菜，大家都能够真诚实干，和睦相处，团结合作，比__年涌现了更多的任劳任怨，哪里需要哪里帮的多功能优秀工作者，大家都是为了我们共同的目标，以客人的满意而这样不分你我去做的，正是由于大家的积极配合，共同完成了1/2/3/季度的营业指标。

展望__，我们除了要保持原有的对同事，客人真诚用心负责的精神，把客人的满意度做为我们的目标以外，还将学习专业的知识，建立一个有执行力，以效益说话，实现价值最大化的团队，我们相信，只要我们拿出团队新的精神面貌，跟着企业的步骤，不怕艰难困苦，立志改变，我坚信，我们一定会在餐饮行业竞争更加激烈的市场中胜出！

餐饮店总结篇四

时光匆匆，岁月流转，转眼间我在餐厅工作已经xx年多了，回首这段时间以来的工作，有收获也有失去，现将这段时间的工作总结如下。

作为一名店长我深感到责任的重大，多年来的工作经验，让我明白了这样一个道理：对于一个经济效益好的零售店来说，一是要有一个专业的管理者；二是要有良好的专业知识做后

盾;三是要有一套良好的管理制度。

1、认真贯彻公司的经营方针，同时将公司的经营策略正确并及时的传达给每个员工，起好承上启下的桥梁作用。

3、通过各种渠道了解同业信息，了解顾客的购物心理，做到知己知彼，心中有数，有的放矢，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、加强专业知识的学习，了解药品的学习，才能提高顾客的满意度；

5、上岗培训，药店工作比较繁琐，有时会比较仓促，在顾客需要的情况下，我也要尽力帮助他们。

餐饮店总结篇五

不知不觉间，来到福盈门建材已经一年多的时间了，在一线的工作当中，经历了很多的酸甜苦辣，认识了很多良师益友，获得了很多经验教训，感谢领导给了我成长的空间、勇气和信心。在这一年的时间里，通过自身的不懈努力，在工作上取得了一定的成果，但也存在了诸多不足。回顾过去的一年，现将工作总结如下：

一、工作总结：

在从来到公司到现在的时间里，先从幸福家居箭牌砖店的一名导购慢慢成长为金三角箭牌砖店的店长，从一名小员工升为领导层，思想上都发生了绝对性的变化。已不在是站在自己的位置上思考问题，而是要站在公司的立场上和手下员工的立场上思考问题，想的更全面一些了，会替他人着想了。

二、在工作上主要存在的问题有：

在工作初期，对工作的认知程度不够，缺乏全局观念，缺乏自信心，对工作定位认知不足，思维能力欠缺，结构性思维缺乏，不过我相信在以后的工作中，我会不断的学习和思考，从而加强对工作的认知能力从而做出工作的流程。

对人员的管理能力欠缺，对市场的调查不够，对竞争对手的了解不全面，从而未能做出的针对所在市场的政策方案，以后在工作中还需不断学习总结改进，从而使遇到问题都能得到很好的解决。

三、工作心得：

在这一年多的工作与实践当中，我参与了许多集体完成的工作，和同事的相处非常紧密和睦，在这个过程中我强化了最珍贵也是最重要的团队认识。在信任他人和自己的基础上，思想统一，行动一致，这样的团队一定会攻无不克，战无不胜。

这年的工作中，所有的工作都是一线二线一起完成的，在这个过程中大家互相提醒和补充，大大提高了工作效率，所有的工作中沟通是最重要的，一定要把信息处理的及时、清晰。

餐饮店总结篇六

xx年张总在十周年庆典晚会上宣布，面对危机和挑战，我们要迈向新的里程，站在新的起点，告别十年的辉煌与成就，勇于蜕变，我们不满足，不止步，从零开始，踏上下一个新征程，寻找新的突破.企业把学习/团队建设/培养人才作为我们整年的三大工作目标与方向，并创建了教育培训部，成立了工会，通过大家的努力，企业尊重人，重视人，关心人的思想观念得到提高。

在学习方面，我们着重学习了《自动波领导模式》《请给我结果》两本书，经理级以上人员参与了分享活动，从四月份

开始，企业聘请了专业的培训老师，创建了快乐的学习氛围，通过户外拓展和老师一系列的培训课程，同事们逐步形成了用阳光心态去面对工作和生活的意识，在团队氛围和凝聚力、仪容仪表，礼貌礼节.成本控制方面从行动上有了新的改变和突破.

在关爱同事方面，从同事的生活到家庭困难，企业成立的公会到同事家中走访，用真实的行动不远千里为同事和家人解决了实际生活中的困难，在生活方面优化了男生宿舍，新增了衣柜，为外宿的同事们解决了物品摆放凌乱的现象，在企业做了这些工作后，同事们也形成了相互关爱和帮助的氛围，积极为病痛同事四处寻医，端水送药，今年企业一共关心了102名同事，用在关心同事身上资金为64257元，其中有29300元是三个店的`同事们自发性捐款献的爱心，诠释了企业”爱心成就梦想，真诚缔造未来的”核心文化.

培养人才方面，因为企业要发展强大，就需要引进和培养更多的人才，可见企业对人才的重视，也给大家提供了很好的机会和平台，雷千富师傅由一名炒菜师傅成长到了厨师长，胡军师傅由一名粘板师傅到现在去各店帮助指导工作，我们实行基层同事轮换部长岗位工作，部长级以上人员实行对基层同事一对一的点菜技能培养，厨部基层各岗位的互相调动学习，使基层同事得到了锻炼，并在业务知识及技能有了很大的提升空间，只要你勤勤恳恳工作，踏踏实实做人，为企业做出贡献，机会的大门都为你而打开，因为机会是永远留给有准备的人而准备的□xx年我们的管理团队做到了以身作则，团结大家不断向前进取，带出了一个很有士气的团队.

xx年是社会经济萧条的一年，更是餐饮行业竞争激烈的一年，我们并没把它当成理由和借口，消极地面对我们的工作和客人，反而更注重我们的卫生/环境与出品，大厅和包厢添加了绿化布置，更换坏的餐具，提升企业形象，完善客户档案，注重出品速度，主食档由原来的承包到企业统一管理，黄致远师傅的思想和意识到行动上有了很大的进步和改变，全员

意识对客人重视与珍惜的重要性，团队配合在xx年有了新的突破，同事与同事之间相互支持与合作，学会了借力，与其他两个店加强了沟通与协调，部门与部门之间密切配合，特别是厨房与楼面的配合沟通有了历史的突破，厨部的组长们自发带动档口师傅们协助楼面收碗，扛碗，保洁，后勤，保全部积极协助地喱部上菜，大家都能够真诚实干，和睦相处，团结合作，比xx年涌现了更多的任劳任怨，哪里需要哪里帮的多功能优秀工作者，大家都是为了我们共同的目标，以客人的满意而这样不分你我去做的，正是由于大家的积极配合，共同完成了1/2/3/季度的营业指标.。

展望xx□我们除了要保持原有的对同事，客人真诚用心负责的精神，把客人的满意度做为我们的目标以外，还将学习专业的知识，建立一个有执行力，以效益说话，实现价值最大化的团队，我们相信，只要我们拿出团队新的精神面貌，跟随着企业的步骤，不怕艰难困苦，立志改变，我坚信，我们一定会在餐饮行业竞争更加激烈的市场中胜出！