

最新饭店员工一天的工作总结报告 饭店 员工工作总结(实用5篇)

随着社会一步步向前发展，报告不再是罕见的东西，多数报告都是在事情做完或发生后撰写的。报告的格式和要求是什么样的呢？下面是小编给大家带来的报告的范文模板，希望能够帮到你哟！

饭店员工一天的工作总结报告 饭店员工工作总结篇 一

小结是回顾自己社会实践的产物。它以自己的工作实践为素材，采用第一人称写作方法。它的成就、实践、经验和教训都是自我参照的。让我们看看酒店的年度工作总结，仅供您参考！谢谢你！

2、强化员工服务意识，提高服务质量，合理配置用餐高峰期人员，明确各自工作内容，分工协作，保质保量开展工作。

3、定期对员工进行培训，提高服务效率和意识，学会观察和观察颜色，从细微处找出顾客真正需要什么，而我们需要做的是在顾客开口之前做好一切。服务不是小事，从根本上改变员工的服务态度。服务并不差。我们是为绅士淑女服务的绅士淑女。结合后厨房，每天对员工进行菜品培训和推菜的目的是让员工了解每一道菜的特点和味道，这样不仅可以在点餐时给顾客最正确的建议，从而节省酒店菜品的浪费。

酒店是一个快速更新的行业。新员工将永远是酒店的重要组成部分。我们应该根据新员工的入职情况和特点进行专门的培训，以便转变他们的观点，使他们尽快融入我们的大家庭。在生活中，注意员工的心态，要求保持良好的工作状态，定期与员工交谈，了解他们生活中是否有问题，及时发现并解决。

4年，提高餐饮卫生质量；为了加强对食品和饮料卫生质量的监督，有必要确保每个隔间保持最佳状态，并逐步负责。员工负责的私人房间；楼层领班应严格检查所辖房间的卫生情况和物品的分配情况，同时强调在一天用餐结束时完成清洁工作，并制定“每周计划卫生表”，对餐厅进行有针对性的清洁和维护，以提高餐厅一的卫生质量和餐厅设备设施的使用寿命。

5，控制材料消耗，开源节流；增强员工的节约意识，提倡控制水电浪费，实行物耗管理责任制。将进行统一和全面的清查。一旦损失责任到人，当值人员被追究大量损失时，该段管辖楼层的领班将被追究连带责任。

2，降低食品成本，引导大众消费:将游客从公款消费转变为自主消费 3年，创建专题宴会，充分利用节假日，使生日宴会、婚宴、家庭宴会、商务宴会成为增加营业额的重要环节。

4。与旅行社合作接待旅游团队，并提供不同等级的团队餐。我们也有足够的房间资源。结果，不仅餐饮部的出勤率提高了，客房部的入住率也提高了。

俗话说:每一点都有意义。在今后的工作中，无论餐饮部的工作是枯燥还是丰富，我都会继续积累经验，与领导和同事一起努力，努力工作，努力学习，努力提高文化素质和各项工作技能，为*的发展做出最大的贡献！

根据餐饮部各部门的实际经营情况，编制了《宴会服务操作规范》、《绿叶法院服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《服务员服务操作规范》。统一了各部门的服务标准，建立了各部门培训、检查、监督和考核的标准和依据，规范了员工的服务操作。同时，根据贵宾室的服务要求，编制了贵宾室的服务接待流程，从客户接待、语言要求、宴会服务、饮料推广、卫生标准、物品准备、环境布局、视听效果、节能等方面做出了明确、详细的

规定，提升了贵宾室的服务质量。

2、加强现场监督、加强移动管理

3年，编制婚宴整体实际操作计划，提升婚宴服务质量

宴会服务部是酒店的品牌工程。为提高婚宴服务质量，制定了《婚宴服务整体实际操作方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突出了婚礼现场的氛围，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行专项培训，使司仪更具特色，提升了婚宴市场的声誉。4年，定期召开服务专题会议，讨论服务中存在的问题。

良好的服务质量是餐饮竞争力的核心。为了确保服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，每月的最后一天被指定为服务质量专题研讨会日，每个餐厅的4-5名级别经理参加，分析每个餐厅当月的服务状况，回顾服务质量，分享管理经验，分析典型案例，找出问题的根源，讨论管理方法在研讨会上，餐厅相互学习，参与者积极参与，表达意见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题再次出现在管理过程中。这种形式的讨论为餐厅经理提供了一个交流和交流管理经验的平台，对保证和提高服务质量起到了积极的作用。

5、建立餐饮案例收集系统降低顾客投诉的概率

2。组织首届餐饮服务技能大赛，展示餐饮部的服务技能为了配合酒店15周年庆典，餐饮部于8月份组织餐厅举办首届餐饮服务技能和餐饮知识大赛，并编制了比赛的实际操作方案。经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部和行政部的大力支持下，比赛取得了成功，得到了上级领导的肯定。充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和基本技能，增强了团队凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期目的。

3. 开展各级员工培训，提高员工整体素质

大多数餐馆的中层经理都是由低层员工逐步提拔的(有些经理已经在同一职位上工作了四五年)。管理视野相对狭窄。为强化管理意识，拓展行业视野和专业知 识，今年为中层管理人员设置了7次餐饮专业知识培训，主要内容包括“顾客满意管理”、“餐饮营销知识1”、“餐饮营销知识2”、“餐饮管理基础知识”、“餐饮美学”、“高效沟通技巧”和“如何有效管理员工”这些课程对拓展中层管理者的管理思想、餐饮专业知识和行业视野起到了积极作用，同时缓解了管理过程中的各种矛盾和冲突，增强了员工与员工之间、员工与顾客之间的感情。

2. 培养员工的服务意识，提高员工的综合素质 为了培养员工的服务意识，提高员工的综合素质，今年开展了“餐饮服务意识培训”、“员工心态培训”、“服务人员五大纪律”、“员工礼仪与礼貌”、“葡萄酒知识”等培训。这些培训课程增强了基层服务人员的服务意识、服务心态、专业服务形象和餐饮专业知识。自今年4月以来，在以往对人力资源组织的重大检查中，没有出现违反工作人员纪律的情况。

3. 开展服务技能培训，提高贵宾室服务水平

培训的目的是提高工作效率，使管理更加规范有效7月，针对各种饭店经营业绩不佳的现象，开发了“执行力”课程，使管理层从根本上认识到“好的制度需要好的执行力”。结合各餐饮企业执行力不足的具体表现以及同行业先进企业执行力的落实情况，以案例分析的形式进行分析，使管理层认识到“没有执行力，就没有竞争力”这一重要真理。各级管理层对执行力有了新的认识和理解，在管理思想上形成了共识。

4. 存在的问题和不足

培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，从而降低了课堂的生机和活力。

201x是一个机会年。要夯实管理基础，做好酒店升级的充分准备，进一步提高服务质量，优化服务流程，提升现有品牌档次，打造新的品牌项目，打造服务亮点，树立良好的餐饮品牌形象 1，优化婚宴服务流程，再次提高服务质量 将优化20xx年婚宴的整体规划，进一步提升和凸显主人的风格，为婚礼增添更多流行元素(调整背景音乐),改善现场喜庆气氛的包装，凸显婚礼亮点，加深观众对婚礼的印象，赢得更多潜在客户，将婚宴服务的金字招牌擦亮。

1993，建立月度质量检查机制，公布各部门月度质量状况

20xx将根据xxx质量检查标准对餐饮部各部门的卫生状况、工程状况、设备设施维护状况、安全管理、服务质量、员工礼貌、送餐服务、标识规格等内容进行全面监督检查。每月定期公布检查结果，对不合格部门和岗位进行相应处罚，形成“每天质量检查，每月质量效果评价”的良好运行机制，推动质量管理工作再上新台阶。

4以贵宾室为基础，创造服务亮点，建立优质服务窗口

20xx将调整培训方向，降低培训密度，注重培训效果，提供相关行业学习信息，引导员工学习专业知识，鼓励员工积极参与餐饮服务技能考核、调酒师职业资格认证和餐饮专业知识学习，掀起餐饮部门学习专业知识的热潮。奖励获得国家认可的各种行业资格证书的员工，培养知识型管理人员，为酒店星级升级储备优秀管理人员，将餐饮部建设成为学习型团队。

7年，优化培训课程，提高管理水平

20xx年系级培训的主要课程是调整和优化20xx年的部分课程，使课程更具针对性和有效性主要优化课程有:顾客投诉管理、餐饮人员基本礼仪、如何从校园人转变为企业人、顾客满意度管理、如何有效管理员工、员工心态培训、服务人员五大

基本纪律。新开设的课程有:时间管理、六大常规餐饮管理法、食品安全与营养、菜单制作和管理人员的情商。其中,《餐饮管理六法》将作为年度专题培训的主干课程,将日常管理工作与所学紧密结合,全面推进餐饮管理。8。与人力资源部合作,培养员工的企业认同感,提升员工的职业道德。

积极配合人力资源部的各项培训工 作,宣传企业文化,培养员工的企业认同感,增强员工的职业道德,增强员工的凝聚力。

20xx的顺利发展,有赖于领导的悉心指导和关怀,有赖于人力资源部和行政部的帮助,有赖于餐饮部各部门对我工作的大力支持。新年新希望,我希望在新的一年里能得到领导更多的指导和指正,在工作中得到同事们更多的友好、积极的合作和支持。

是新年的新起点。我希望在新的一年里把餐饮管理推向一个新的水平,使管理更加完善、合理、科学。总结过去,展望未来,在新的日历开始之际,我将继续发扬我的优势,纠正我的不足,进一步提高我的管理水平,努力建设一支学习型、优秀的餐饮服务团队!

饭店员工一天的工作总结报告 饭店员工工作总结篇二

一、在日常工作中我们树立了三个理念

2、细节理念:细节决定成败,做好每一个工作细节,酒店的管理系统,服务系统才会顺畅的运转。

3、文化理念:让顾客享受一种高品质的、独特的用餐体验、让员工在健康和谐的企业氛围中工作。

二、餐饮服务时间长,争取利用时间组织培训学习。让员工

懂得餐饮工作的重要性，更要使员工有敢于奉献争做先进的敬业精神。

三、坚持“良心品质、质量第一”的经营理念，抓好落实工作，使员工懂得酒店的标准，是每一位员工的工作尺子为提高员工的标准意识，我制定的岗位培训计划，组织员工进行了统一的操作标。

四、围绕酒店发展要求，健全酒店管理程序与制度，明确发展使命。

的工作热情带领全体员工在竞争中求发展，发扬团结、高效、务实、奉献的企业精神。经过节能降耗维持饭店运转，取得了良好的效果。稳定了员工队伍，取得了较好的经济效益和社会效益。

新的半年，新世纪面临新的挑战，同时也蕴藏新的机遇，只要我们坚持在汪总的正确领导、扎扎实实的`做好本职工作，千方百计提高服务质量，不断提过全体员工服务水平，就必须能够高质量的全面完成下半年的各项工作任务为世纪做出我们应有的贡献。

饭店员工一天的工作总结报告 饭店员工工作总结篇三

从这次饭店服务员，改变我认为干饭店服务员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、饭店卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

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。

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。

要有勤奋的精神:饭店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。

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。

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。

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。

团队：发挥团队精神是企业一致的追求，饭店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。

我觉得我们做每一件事情都是，每天进步一点点：积沙成塔、积少成多，很多成功者就是积累一点点小而成大器的。每天创新一点点，是在走向；每天多做一点点，是在走向丰收；每天进步一点点是在走向成功。

20xx年是我自我挑战的一年，我将努力改正过去一年工作中的不足，把新一年的工作做好，过去的一年在领导的关心和同事的热情帮助，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，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，我们要努力的是未来，有好多人说我个性变了，我相信。我真的很满意，有好多好多的事压着我，我还是坚持挺过，我的生活，情绪都是一样照就，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，有时候我真的怀凝我，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，就算没有我，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。

现将工作总结如下：

一、培训方面：

- 1、托盘要领，房间送餐流程。
- 2、大、中、小型宴会各部门帮忙跑菜的相关知识讲解。

- 3、宾馆相关制度培训与督导。
- 4、出菜途径相关安全意识。
- 5、对本班组进行学习酱料制作。

二、管理方面：

- 1、上级是下级的模范，我一直坚持以身作则，所以我的班组非常团结。
- 2、我对任何人都一样，公平、公正、公开做事。
- 3、以人为本，人与人的性格多方面的管理方式。

三、作为我本人，负责传菜工作。

- 1、负责厅面的酱料运转。
- 2、传菜出菜相应输出与控制。
- 3、传菜人手的协调。

四、在操作方面的几点。

- 1、人手不足，忙时导致菜肴造型变形，体现不了本公司的精华。
- 2、由于国家的兴旺，导致现代的年轻人都是宝贝，越来越不会干活，越来越被爸爸妈妈宠坏，只追求金钱、不知道为他人换位思考，做今天的我真难啊！
- 3、为什么招不进人的原因、这是须及时解决的问题。
- 4、什么叫编制、什么叫发展、什么叫进步、什么叫改进、什

么叫管理、什么叫谁管谁、什么叫谁为谁维护谁、要怎样才能稳定。

5、望上级了解其它同行业传菜人手配制。

五、本班组在本年度做的不到位。

1、部分员工礼貌礼节、仪容仪表不到位。

2、有时没按相关标准操作。

3、由于后勤部分人员思想过于反常，没法沟通，导致监督力度不到位。

总之□20xx年又是以今天作为一个起点，新目标、新挑战，在新的一年里继续努力工作，勤学习、勤总结，最后祝愿我们宾馆生意兴隆、财源广进!祝愿各位领导在工作的征程中勇往直前，人生的跑道上一帆风顺、祝愿各位同事在新的一年里续写人生新的辉煌!

在即将过去的20xx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，我的计划是：

- 1、认真做好每一天的每一项工作。
- 2、认真学习仓储知识，努力考试晋升。
- 3、利用休息时间进行计算机培训。
- 4、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。

饭店员工一天的工作总结报告 饭店员工工作总结篇四

一年来，在领导的正确领导下，在同事们的积极支持和大力帮助下，较好的履行楼层领班职责，圆满完成工作任务，得到宾客和同事们的的好评和领导的肯定。总结起来收获很多。

一、协助部门经理做好客房部的日常工作。

为更好的协助部门经理做好日常工作，今年以来领班一直进行常白班制。这项制度的实施就意味着领班必须每天参加工作，每天监督和参与各项服务工作。操心、费力、得罪人的活一个干了，还不一定落好。但是，为不辜负领导的重望，不影响公司的正常运营，我不辞劳苦的每天上班，除因伤不能参加工作的几天病休外一直参加工作。使我们二三楼未因监督不力或人为因素出现意外。

二、合理安排楼层服务员值班、换班工作。

楼层服务员换班值班是一个非常重要的环节。做到让服务员既做好公司工作又不误家里的事宜，我们采取领班每天跟白班的方式，使领班将能操的心都操到，能够即时的监督服务员的每一项工作，尽可能做到只有做不到的，没有想不到的。使每个工作人员都能无后顾之忧的满腔热情的投入到服务工作中，每天以崭新的姿态面对客人。

三、配合经理做好各项接待、安排工作，工作期间发现问题及时处理，有疑难问题应及时上报领导。

做为领班，最主要的工作是配合部门经理做好各项上传下达疑难问题等。开张初，各项工作有待理顺。我在手伤未愈的情况下投入到开张顾客的接待工作中。很多的顾客，有的是住宾馆的，有的是来庆贺的，众多陌生的面孔来来往往，加上一大部分工作人员也是新手。我暗暗稳住自己，对每个工作人员的每一个细节进行跟踪，提醒，做细致的安排，使开张接待工作顺利进行。新装候的客房存在水、电、电话等各项维修问题，每一个细节都做详细记录并及时上报给经理迅速解决，以免给初来的顾客留下不良影响。同时也及时将工作人员的期望心声通过正常渠道上报给领导，期望领导予以解决。

四、做好楼层的安全、防火、卫生工作。

从参加工作的头一天，公司领导对安全问题再强调，所以安全问题始终是我们平时工作的重中之重。所以每天安排工作的每一项我都强调安全问题。查房时注意环节，床铺上面、地板上面，楼道内地毯上面的烟头是隐患。理所当然首查问题。其次，为做好卫生工作，我们也做了细致的安排：即三净三度二查制度，三净卫生制度，它包括房间卫生、床铺卫生、卫生间卫生三净等，三度即床铺被子有角度，家具擦示有亮度，工作过程有速度；二查制度即搞完卫生本人自查、要求领班复查。坚持空房一天一过制度，及时发现存在问题并及时解决，力争将疏漏降到最低。

五、以身作责，监督、检查楼层服务人员做好服务工作。

身先士卒，以身作则是我做好工作的关键，也是用来服人的法宝。除每天上常白班外。大卫生清洁过程中，本人一直直接参与打扫卫生，并且在发现有不合程序或者清洁不彻底时，不但指出问题所在，而且自己重做示范，使同样的错误不在同一个人身上出现两次。这样新工作人员会很快适应工作，老工作人员不但每个人都可以做好做到位，而且同样可以带任何一新参加的工作人员。在日常服务工作中，我们几乎做到有求必应。，回答顾客问题，引导顾客开门，指导顾客用客房内的设施等，甚至在不忙的情况下帮助顾客在门口小超市购物。所谓大河有水小河满。我们希望用我们优质的服务换来公司的长足发展。希望我们的劳动不会被浪费。

六、做好服务工作的同时抓好思想工作，做到团结友爱、相互帮助、共同进步。

思想工作是所有工作的首要工作。做好思想工作，其重点工作就完成了一半，在我们二三楼这个小团体里，怎样使其达到适当团结，充分发挥小团体的整体作用。这项工作是一个长期的也是日常的工作，我们的工作人员在不断的更换，结构也在不断的调整。思想工作的内容在不断的变化。在日常工作中了解她们的个性，讲话方式，生活状况，以便对症下药

药。我们总以公司的投放资金为引子，以公司将来的发展规模为目标，以目前全球经济状况为主例谈就业难，谈前景发展良好，谈公司效益就是我们自己人的效益。使工作人员从思想深入深刻认识，从而认真的投入到工作中。

七、切实履行职责，认真完成上级交办的其它工作

对于经理安排的各项工作我们总是不折不扣的完成。当然对于工作人员的要求和希望我们也及时的上报给上级领导。我认为只有做到工作人员从内心深处满意才能更加热忱的全身心的投入到他所在的工作中。只有工作人员身心喜悦的面对顾客，才能使顾客有真正的宾至如归的感受觉。

几天来，二三楼在两级领导的正确指导和大家的共同努力下，共接待外来顾客人次，出售客房间，经济收入为元，尽管取得了一定的经济效益，但离领导的期望还很大很大，在09年里，我将不遗余力，带领同事们再接再厉，抓好我们的服务质量，提升我们的服务标准，全面提高公司效益。开创服务工作新局面。

饭店员工一天的工作总结报告 饭店员工工作总结篇五

全年实现营业收入**元，比去年的**元，增长**元，增长率**%，营业成本**元，比去年同期的**元，增加**元，增加率**%，综合毛利率**%，比去年的**%，上升（或下降）**%，营业费用为**元，比去年同期的**元，增加（或下降）**元，增加（或下降）率**%，全年实际完成任务**元，超额完成**元，（定额上交年任务为380万元）。

1. 出品质量有时不够稳定，上菜较慢。
2. 厅面的服务质量还不够高。

3. 防盗工作还做得比较差，出现失窃的现象。

1. 提高出品的质量，创出十款招牌菜式。

2. 抓好友谊夜总会、千年老龟火锅城的经营。

3. 加强规范管理，提高企业整体管理水平和服务质量。

4. 开设餐饮连锁分店。

1. 重视食品卫生，健全各项食品卫生岗位责任制，成立卫生检查组，明确各分部门卫生责任人，制定了日检查、周评比、月总结的制度，开展了流动红旗竞赛活动，对卫生搞得好的分部门给予奖励，卫生差的分部门相应扣罚。由于全体员工的努力，全年未发现因食品变质而引起的中毒事故，顺利通过省市旅游局的星级酒店年审和国检。

2. 抓好安全防火工作，成立安全防火领导小组，落实各分部门安全防火责任人，认真贯彻安全第一，预防为主的方针，制定安全防火制度，完善安全防火措施，各楼层配备防毒面具，组织员工观看防火录像，并进行消防器材实操培训。出品部定期清洗油烟管道，做好各项设备的保养工作。地喱部定期检查煤气炉具的完好性，通过有效的措施，确保了饮食部各项工作的正常开展和财产的安全，今年以来未发生任何的失火事故。