

餐厅前台工作总结(通用5篇)

总结是对某一特定时间段内的学习和工作生活等表现情况加以回顾和分析的一种书面材料，它能够使头脑更加清醒，目标更加明确，让我们一起来学习写总结吧。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？以下是小编为大家收集的总结范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

餐厅前台工作总结篇一

在工作中，虽然我只是充当一名普通收银员的角色，但我的工作也绝不仅仅是收钱那么简单，其中也是一系列的复杂程序。在这一年的`工作中，我发现要能自如的做好一项工作，无论工作是繁重、繁忙还是清闲，要用积极的态度去完成我们的每一份工作，而不是因为工作量比例的大小而去抱怨，因为抱怨是没有用的。我们更要做的是不要把事情想的太糟糕，而是要保持好的心态面对每一天。因为快乐的心态会使我们不觉的工作的疲惫与乏味。

工作中我刻苦学习业务知识，在领班的培训指导下，我很快的熟悉了餐厅的基本情况和收银的岗位流程，从理论知识到实际操作，从前台到接待为客服务，一点一滴的学习积累，在很短的时间内我就掌握了收银员应具备的各项业务技能。

在工作中也有过失误，是主管、领班给了我一次又一次的鼓励，使我对工作更有热情，米尔兰德先生曾说过：年轻人天生就需要鼓励。是的，正是这一个个的鼓励使我在工作中勇敢的闯过难关，不断进步。从此，在领导的心目中我已经不是那么的脆弱了，变得很坚强，由于我的责任心强与对工作的热情，得到了上级领导的肯定，让我来xx餐厅实习，刚开始去时特不习惯，各方面我都觉得没xx餐厅好。可是经过一段的磨练，终于感触到了吃得苦中苦，方为人上人，这种令人敬佩的名言，经过一段时间的努力，领导们对我评价很好，

让我担任前台接待这一重任，那一刻我非常开心，所有的苦。累都很值，同时，我又感到很大的压力，领导对我如此看重，这是对我的信任，我想，我应努力工作，做好我应该做的责任，这对于我来说，又是一项新的挑战。实习的一年里，让我对餐厅的各项管理和文化都有所了解，其中让我认识最深的是：

对于餐厅等服务行业来讲，服务质量无疑是企业的核心竞争力之一，是企业的生命线。高水平的服务质量不仅能够为顾客留下深刻的印象，为其再次光临打下基础。而且能够使顾客倍感尊荣，为企业树立良好的品牌和形象。在xx我们看到，餐厅领导十分重视服务质量的提高，即使对于我们实习生，也必须经过严格的礼仪培训后才能上岗。对老员工进行跟踪培训和指导，不断提高和改善他们的业务素质和水平。部门经理和主管经常对我们说：“你的一举一动都代表了我们的xx，你的形象就是我们xx的形象”。”客人永远不会错，错的只会是我们。”只有真诚的服务，才会换来客人的微笑。”

餐厅里无所不在的是服务文化、礼仪文化、地域文化、饮食文化、解困文化等等，在这里里所有的工作人员都是主人，所有的宾客来到餐厅都会对餐厅和餐厅人产生或多或少的依赖，除了在接受服务的过程中接收文化或知识，他们还在遇到困难时向餐厅人寻求帮助。因此，我们可以说，餐厅是一个到处充斥着文化和知识的场所。于是，在这里工作的人们必须更有知识、文化和涵养。

宾客在品尝一道菜式，而耳边是服务员小姐用甜美的声音介绍有关菜式的知识，包括起源、流传、特色、新意等等，不仅更增添了品菜的乐趣，也让客人接收到一些新的知识和信息，让他们从另一个层面上觉得不虚此行。

在餐厅的任何一个角落都是彬彬有礼的服务人员，规范的操作、职业的微笑、谦恭的神态，让客人无时无刻不受着礼仪文化的熏陶。处于社会中的个人永远都在受着周边人的影响，

所谓人以群分，礼仪文化不仅使饭店人素质提高，也在有益地影响着客人，提升着整个社会的素质与涵养。

新到一处，客人落脚饭店，总是迫不及待地想要多了解当地的地域文化、风土人情、景观特色。餐厅人对此都应非常熟悉，餐厅只是一个单体的建筑，只有在地域的大背景下，他才有了厚重的底蕴，有了文化的背景。对于外地客人而言，他们来到这里或者为了这个地方的景观特色，或者为了商务办公，基本上不会冲着一个人单独的住宿环境而来。因此餐厅需要有一种功能，能够凭借地主的身份为客人提供尽可能多的方便。比如介绍当地的旅游资源，比如在当地进行商务办公的路径指点。这样，餐厅才真正成为地方与外界沟通的一扇窗。还有一种称之为“解困文化”，也就是帮助客人解决难题的知识提供能力，金钥匙文化就是典型，满意加惊喜，完成不可能完成的任务。

收银员在餐厅来说是一个比较重要的岗位，它要求有很强的责任心和良好的沟通能力，而这对于我来说压力很大，面对困难和压力，我没有退缩，而是迎难而上，在收银岗位上的一年后，我现在可以说能够胜任这份工作，并相信以后在其他类似工作中也会做的更好。

餐厅前台工作总结篇二

xx年无论对于酒店还是我西餐厅都是一个成长年，迎接星评，大型接待，西餐厅都接受了严格的考验。虽然有诸多的不足之处，但正是在一次次的整改过程中，使我们迎头赶上。西餐厅才得以不断成长。很荣幸有机会可以跻身于我xx酒店年度先进集体的行列。当然这更离不开领导都有力指挥与关怀和我餐厅全体员工的不懈努力。

xx年无论对于酒店还是我西餐厅都是一个成长年，迎接星评，大型接待，西餐厅都接受了严格的考验。虽然有诸多的不足之处，但正是在一次次的整改过程中，使我们迎头赶上。西

餐厅才得以不断成长。很荣幸有机会可以跻身于我西北石油酒店年度先进集体的行列。当然这更离不开领导有力指挥与关怀和我餐厅全体员工的不懈努力。就我餐厅xx年度的先进事件叙述如下：

西餐厅岗点分散，工作点多面广，目前主要分管“四季咖啡厅”、“星空大堂吧”、“滋膳汤火锅”、“送餐部”、“酒水服务吧”、“星月吧”、“行政酒廊”以及阶段性营业的“星光烧烤吧”等岗点，人员流动量大，一些新开岗位没有员工编制，特别是在客情很忙的时候，人员安排非常的紧张。但是餐厅全体人员“一家人”的意识非常强，能够积极服从餐厅领导安排，自觉克服各种困难，团结协作干好工作。大家都形成了“哪里忙我就去那里帮忙的”良好习惯，在努力完成好自己工作的同时，随时做好调遣到其他岗点帮忙的准备。如，在去年5月到9月中旬短暂经营的星光烧烤吧，在没有编制一个员工，主要靠四季咖啡厅的晚班和夜班员工中抽调过去帮忙的情况下，任务完成比较好；在4月和9月的地方星评与国家星评工作中，餐厅员工能够心往一处想，劲往一处使，拧成一股绳做好本职工作，不同岗点的服务主力集中到了一起进行演练和培训，进一步增强正规服务意识，规范服务工作流程，并作为一专多能的服务主力参与其中，为酒店参加星评做出了应有贡献；在11月滋膳汤火锅改变经营策略，无法保证班次配备的情况下，我们根据上级领导的决心意图和工作指示，以现有人员为基础，在班次调整上积极想办法，保证了各支部的正常营业。

在去年的工作中，我们能够严格落实上级领导的工作指示，积极按照酒店的全面工作部署，对照每季、每月任务指标，结合实际开展工作，较好地完成了“情人节”、“国际妇女节”、“儿童节”、圣诞节与新年夜等节日性接待工作。餐厅作为节日活动日主要接待点，吸引了大量顾客，为酒店的形象宣传做了软广告，提升了酒店的知名度。特别是在亚欧博览会部长级以上人员用餐、“国家电网会议”封店接待和国家星评委的早餐接待工作中，四季咖啡厅及行政酒廊作为

重要接待场所，餐厅全体员工思想上非常重视，工作认真负责，以让顾客满意的服务态度和服务质量圆满完成了保障任务。在连续多次的大型活动接待和重点vip接待中，餐厅行政酒廊成为了早餐的重要用餐场所，均以良好的工作水准完成了任务。在“大众会议”中，我们作为主要接待部门，能够与天山厅积极配合共同做好接待工作，在领导的高度关怀和指导下，顺利完成了接待任务。

七、八、九三个月，在旅游旺季西餐厅收入可观，其中，7月收入xx元占餐饮部营业额的22.65%，8月收入xx元，占餐饮部收入的23.57%。9月收入xx元，占餐饮部收入的34.82%。收入比重的增长，离不开领导的正确指导与员工们的辛勤劳动。

另外烧烤吧，在低投入高回报的经营模式下，也创收不少，6月烧烤吧收入xx元，经营利润率58.76%；7月收入xx元，经营利润率60.99%；8月收入xx元。11月开始滋膳汤火锅厅改变经营模式，以半自助火锅的形式面向广大顾客开始实行。11月经营收入为xx元，接待12月经营收入为xx元，接待835人。经营模式的改变不仅刺激了滋膳汤火锅厅的生意，也为餐饮部增加消费群体提供了保障。

西餐厅在xx年受到了各级领导高度的关怀与帮助，才使得我们有机会成长，有机会提高，不断的改进。今后，我们会更加严格要求自我，不断提升自我。争取在酒店大的方向指导下，再创新高，成为酒店的有力砖瓦。

餐厅前台工作总结篇三

老话常说，民以食为天，兵马未动，粮草先行，这些都说明“食”的重要性，由此可见，餐厅在学校里担当着非常重要的职责地位。在过去的一年里，在上级各级领导的领导和关怀下，以及中心各科室和全体师生员工的全力支持下，餐厅工作一年来取得了显著的成绩，但尽管如此，对照领导和

师生的需求，我们仍然还存在一定的差距，仍有许多方面需要改进和提高，现总结如下：

（一）培训前的准备工作。餐厅工作头绪繁多，任务重，我们主要做了这些工作：面食间和烹饪间设备设施和必需品的购买和调试；库房的安排和调料、油、面、米等的购买；餐厅餐桌的摆放及一些附属设施的放置；餐厅制度的制定以及制度框的制作和上墙；二楼招待房间的装点、桌椅的安排、招待设施和必需品的购置；餐厅工人的选拔任用、健康查体、出门学习培训以及厨房设备的使用培训、安全常识的学习培训等大量繁琐工作。

（二）贯彻食品安全法，建立食品安全长效机制。在严格遵守一切有关食品安全法律法规的前提下，严格把好四关：采购、储存关、食品加工关、食品销售关、卫生预防关。搞好源头管理，进料要查看三证：卫生许可证、生产许可证、产品合格证。例如我们从原材料验收开始，实行专人负责，专人管理，对餐具消毒、蒸饭、洗菜、炒菜的整个过程，电器、炊具设备等工作分别责任到人，发现问题，立即上报并及时完善处理；定期检查库存食品、调料、米面等，如若发现腐败变质的，立即舍弃，绝不吝啬；制定一套切实可行的奖罚制度来管理每一位员工。

（三）本着“营养、健康、美味”的原则，合理编排菜谱，每天没有重样，并严格执行。多想办法，采取多项措施，确保饭菜质量，做到量足、质优，为广大师生提供优质高效的服务。例如：为了让师生员工吃上放心又新鲜的蔬菜，我们的员工每天早上五、六点钟去蔬菜批发市场买菜。一日三餐，为保证营养，早餐做到了每个学生和老师一个鸡蛋，午、晚餐两菜一汤，两菜一荤一素，汤为米粥或玉米粥。

（四）加强员工培训，预防各类安全事故发生。安全至关重要，是一切工作的重中之重，我们做到时刻安全警钟长鸣。为此，我们做了大量工作，例如：我们生活科每天安排专人

值班，负责巡视餐厅各部门的安全生产运营；我们定期组织人员对餐厅工人进行厨房电器以及厨房设备安全使用的培训教育，坚决杜绝员工心头麻痹大意的思想，以提高员工的安全意识；坚持每天对餐厅电器、设备设施及电、气线路进行检修和不定期检查、督导。

（五）集思广益，加强与师生的交流与沟通。餐厅的工作离不开全体教师员工的配合和支持。为此，我们的值班人员坚持每天与八至十位学生交流，收集他们对饭菜的意见和建议，平时积极询问教师员工对饭菜的要求和建议。

（六）制定一系列规章制度，严格执行，规范管理。

一是餐厅由中心主任直接领导管理，工会参与监督管理，生活科全面负责管理。

二是做到分工明确，责任到人。

三是大宗物资做到集中采购，肉食、调料、鸡蛋、咸菜定点采购，采购员负责购买，出纳员跟踪付款，保证了整个餐厅生活的物资供应。

四是履行物资验收制度，工会参与大型物资验质验收，购进的所有物资由库管员验质验收签字，会计审核签字，生活科长审查签字，出纳方能付款。

五是做好食品留样，我们购置了留样柜，安排专人负责留样和管理。

六是统一进行卫生健康检查，对有传染病的人员严禁进餐厅工作。

七是制约餐厅工人食品食物，随意吃、拿等，一经发现，当场重罚。

八是食品进入仓库由专人对食品的数量，质量进行验收和逐一登记，验收签字后才可入库。库存食品做到先进先出，避免食品积压、过期、变质。每月月底对库存食品进行清仓，盘点和清理。

九是严格财务管理制度，物品采购发票由采购人员、验收人员及生活科长同时签字后才能给予报销入帐。账目坚持做到日清周结，每周向主任汇报一次。

（七）圆满完成了各级领导和相关单位领导、教师的接待工作。

1、学生的就餐秩序不容乐观，有待加强，主要是步入餐厅的秩序。

2、学生洗刷餐具的秩序不很乐观，有些拥挤，有待改观。

3、对饭菜质量，与师生的交流和沟通有待加强和提升。

为进一步加强实践基地餐厅管理，做到早打划、早安排，为下一餐厅工作安全、顺利进行，特制定生活科工作计划如下：

1、安全方面：

1) 食品安全：

（1）继续严格执行食品卫生法，餐厅所有工作人员必须持健康证上岗，严防卫生事故。搞好食品采购、运输、保管工作，凡是发现已经变质和腐烂的食品，坚决不预采购和使用，以防食物中毒。

（2）继续把好食品卫生关。严格监管食品、蔬菜质量，洗菜、切菜严格按照流程进行，从洗菜到烧菜层层落实，责任到人，生菜、熟食案板分开，肉、菜案板分开，认真做好餐具的消

毒、清洗等工作，确保师生吃上“放心饭菜”。

(4) 成立食品安全检查小组，采取定期和不定期两种方式，对餐厅食品卫生进行检查和督导。

2) 生产安全：

加强餐厅工人防火、防触电、防机械损伤、防煤气中毒、防烫伤、防烧伤的安全意识的学习培训；加强餐厅工人对厨房设备安全使用的培训学习；成立生产安全检查小组，采取定期和不定期两种方式，对餐厅各种生产设备设施，电、气设备和线路、灶具等进行督导检查，务必把安全隐患消灭在萌芽状态。

2、饭菜质量：

1) 制定学生用餐菜谱，确保师生用餐质量，保证菜种多样化，力求质量营养化、合理化。 2) 把好食品蔬菜的验收关。保证仓库验收员尽心尽责，对每次购进的食品、蔬菜和调味品等都要进行仔细的检查验收，保证食品蔬菜的质量，保证劣质食品与“三无”食品不进仓库。

3、卫生方面：

1) 食堂工作人员，工作期间一律要穿好工作服，戴好工作帽。保持好个人卫生。卫生不达标者不得上岗。

2) 采取多种措施搞好餐厅各处卫生，加强对粗加工间、烹饪间、面食间、消毒间、仓库和学生餐厅的卫生监管，努力为实践基地全体师生创造一个良好的就餐环境。

4、继续严格执行大宗物资集中采购制度和餐厅物品请购制度，严把采购关，时刻注意节约开支。

5、进一步调整和完善各种管理制度，真正做到制度管理；进一步完善各种档案，做到事事留痕迹。

总之，餐厅工作正在日渐步入正常化、正规化，生活科和餐厅工人也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为活动中心的发展而默默奉献。

餐厅前台工作总结篇四

各位领导、同事大家好：

本人是餐饮部西餐厅领班***，是一个不平凡的年度，在餐饮部领导们的正确指导和各个部门间的无微不至的相互关照下，作为一个西餐厅领班，我带领西餐厅员工基本上完成了餐厅的接待工作。我本人也得到了去餐饮部其他部门交叉培训的经历，使我的各方面能力得到了锻炼。真心的感谢领导们对我的培养，但是在一些细节上面还存在许多不足，需要自己不断的改进和完善。现将我这一年来的工作述职如下：

（一）岗位职责的执行情况：

首先，人员管理方面。上半年，我在中餐厅担任领班期间负责传菜部的工作，我深深地明白，餐饮主要是以服务为核心，员工的素质高低，直接影响我们的服务质量。餐厅的员工整体年轻化，因此在传菜部我制定了《传菜部岗位职责与行为规范》。每次召开班前会时，向每位员工传达，使员工知道自己该做什么，怎样去做。执行一些奖惩制度，来激励员工，使他们有一种互相之间的竞争意识，从而提高我们的修养和服务质量。

下半年由于工作需要，我调离中餐厅来到西餐厅担任领班，面对陌生的环境，如何管理好、发挥好、团结好这个新的团队称谓我最迫切的问题，管理人员的管理方法事关整个团队的优秀与否，也凸显出管理人员本身的驾驭全局的能力和魅

力。在日常的管理中，我努力的了解每位员工的特点，尽量部署员工他们合适的工作，与西餐厅经理和主管共同制定出《西餐厅区域责任分配表》，让每个人每天都有事做，快乐主动的去完成他们最擅长的事情。闲暇时间，我会以谈心聊天的方式去了解员工的心理动态，在工作和生活中像个一个老大哥一样去积极的引导员工的思想，激励他们努力上进。

本着理论知识与实践相结合的理念，设计一些情景演示，使培训更加生动。这些成果都将在日常的接待中得到体现。

最后，降低成本、定期检查报修设施设备方面。西餐厅班前会时想员工传达成本控制的理念，从小件物品如牙签、筷套、餐巾纸方面，做到每日服务时去检查员工执行情况，是否将筷套等及时回收至家私柜，客人未用过以及掉落地上的牙签等回收，工作中要求制定破损统计，谁破损谁签字。根据区域责任分配制度，我带领每日专门负责设施设备的报修的员工去检查，发现问题及时报修并做好统计。

（二）工作中存在的问题

坦率的说，我在这一年里是取得了一点进步，同时也存在着许多不足比如我在管理过程中的力度还不够强，过于人性化、过于放松，对自己的要求还是不够高，管理水平还有待提升。将来，我会努力以更加严格的标准要求自己，不断提高自身的管理水平。

将是我在书院工作的最后一年，这一年里我所获得的每一点进步，都离不开领导们的谆谆教诲，离不开同事们一如既往的大力支持。感谢各位领导四年来对我的培养，感谢同事们对我的关心，大家辛苦了！

餐厅前台工作总结篇五

2012年在餐厅工作上，我们企业严格贯彻执行《食品卫生

法》，加强饮食卫生管理，并在实践中不断完善管理的各项规章制度，使我们餐厅管理做到科学化、规范化、制度化。

一、领导重视，认识到位

1、建立领导小组且组织了强有力的领导班子对餐厅进行科学化管理，重点抓餐厅规范化的管理和食品卫生安全，做到有目标计划、有重点、有措施，层层落实责任。

2、餐厅工作重中之重。民以食为天，食以卫为先，以人为本，健康第一，是我们餐厅管理工作的重中之重。我们公司是一家集专业膳食管理、营养配餐、快餐配送、蔬菜粮油配送，专业为政府机关、学校、厂矿、医院、工业园区提供中高端食堂承包及后勤管理服务为一体，极具竞争实力和发展潜力的清真餐饮及后勤服务管理公司。公司目前与多家企业、并建立了长期良好的膳食承包合作关系，并一直保持安全运行零事故及卫生防疫部门合格认定，安全、营养、健康地为企业员工、政府机关工作人员提供了良好的膳食服务，为企业的发展及员工队伍的稳定奠定了基础，深受合作方的信赖和肯定。我们高度重视餐厅食品卫生管理工作，牢固树立安全第一、卫生第一、健康第一、质量第一的思想，实行全方位的管理和强有力的监督，为用餐人员提供一流的服务。我们在餐厅管理方面不断探索，建立了解一套科学规范的管理机制，赢得了社会的认可。

二、建立健全管理制度，加强膳食管理

1、健全规章制度。健全的规章制度是实施科学管理的基础，餐厅管理严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、在此基础上，公司制定了《食品卫生安全管理制度》以及《食物中毒与疫情报告应急处理制度》，建立健全各岗位职责，各岗位管理制度，进一步明确了岗位职责和食品卫生操作规程，对环境卫生、食品卫生和个人卫生都做出了详细的规定，做到食品卫生管理有章可循，有规可依。公司自成立以来，始

终以管理创新为目标，以服务质量为基础，实行规范化、精细化管理，形成了现代餐饮管理及后勤服务相结合的先进管理模式。

2、强化流程管理。进货、仓储、加工、出售是餐厅操作的主要流程，必须

强化管理。在这一过程中，我们注意把好“三关”：第一关是把好进货，我们餐厅主要原料、辅料均采用定点、合同制进货，合同中有明确的质量要求，附有供货商的身份证复印件、详细家庭住址、联系方式，每天由厨师长负责验货，采取看（生产日期、合格证、质量检测报告、包装情况、有无变质、发芽、是否新鲜等）、闻（有无异味等）方式把住进货关，对易引发食物中毒的四季豆、土豆、春夏莲花白等少买或不买；进货必须由餐厅验收，并作好进货入库登记。建立了购物索证、报告资料。第二关，加工严格按操作规程，每天的蔬菜要入水浸泡半小时以上，去残留农药或菜虫等，加工时不重复使用油料，加工储藏场所无关人员不得进出，除做好留样外，每餐由一名餐厅工人提前就餐，记录食后反映，让试尝成为一道工序。第三关，食品分餐关，食品分餐，严格按食品卫生安全要求做到“三防”：一防食物酸变，腐烂，变质及污染食品，一旦发现，立即严厉处罚。二防他人投毒，在食品卫生管理中，餐厅管理人员对各个环节的有效监督，严禁非操作人员进入餐厅，从时间上和空间上拒绝了投毒事件的发生。三防疾病流行传染，坚持每餐餐具专人操作，采用药物消毒，并做好餐具的保洁工作，防止交叉污染。定期做好灭蝇、灭蚊、灭蟑螂、灭鼠的工作，切断传染源，保证用餐人员的健康。

3、建立监督机制。为了加大对餐厅食品卫生监督力度，成立了管理机构，组建了餐厅管理领导小组，负责餐厅日常管理工作，检查、监督、试尝、留样、填表和餐厅档案。管理领导小组不定期对餐厅工作情况进行抽查，并进行评比，发现问题及时解决，不定期请防疫部门对餐厅进行检查指导。形

成了管理部门、顾客、职工，对餐厅管理全方位监督，起到了积极作用。

三、提高从业人员素质，树立服务意识

加强培训，提高从业人员素质 上岗前员工必须进行岗前培训，学习相关的法律、法规条例和餐厅的各项规章制度，提高从业人员的法律意识和食品卫生安全意识，坚持每周召开餐厅管理人员会议，每个月餐厅从业人员人自主学习三小时以上。对新进人员个人健康检查，对未体检的不能上岗，对身体不合格坚决不准上岗，不穿工作服的坚决不准上岗，并建立个人档案资料，通过岗前培训和加强学习，提高了从业人员的素质，深化了服务意识，提高了服务水平和质量，满足了企业需求，为企业的发展提供了强有力的后勤保证。

四、加强硬件建设，杜绝事故发生。对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入餐厅有提示语“餐厅重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本生，创造舒适的就餐环境。

五、关注细节，持之以恒 饮食是一个值得全民关注的问题，我餐厅的餐具消毒工作及菜肴留样、健康证的管理、采购索证、食物验收每一个环节都严格把关，杜绝事故的发生。严防食物中毒事件的发生，切实保证每位用餐人员的身体健康。在此期间在我餐厅用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。结合餐厅实际，想方设法给消费者提供一个

舒适放心的消费环境，餐厅自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为单位的餐厅这是至关重要的。作为管理方更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑。由于各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，为饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我们餐厅的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，我们将“百尺杆头，更进一步”，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应社会发展的要求，将我们企业工作推向新的起点，创造新的辉煌。