

# 2023年餐厅对接工作总结(模板7篇)

对某一单位、某一部门工作进行全面性总结，既反映工作的概况，取得的成绩，存在的问题、缺点，也要写经验教训和今后如何改进的意见等。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？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。

## 餐厅对接工作总结篇一

本人\*\*，\*\*俱乐部和\*\*大酒店总经理，在\*\*董事长及\*\*总部的领导下，率领酒店全体员工完成总公司制定的各项经营、管理指标，共同提高酒店的服务质量、管理水平和经济效益。、确立酒店的经营计划发展规划及经营方针，制定酒店的经营管理目标，并指挥实施。在开拓中进取，积累了丰富的经验，取得了一定的成绩。主要是“抓住了一个中心、实现了两个亮点，搞好了三项基本建设”。

### (一)搞好三项基本建设

一是基础设施建设，二是管理制度建设，三是员工队伍建设。

#### 1、不断加强员工队伍建设。

“以人为本，善待员工”，是我们酒店一贯遵循的优良传统。员工休假制度、婚假、产假制度、工资调整制度、年终奖励制度及优秀员工外出考察学习制度等，无不体现了酒店对员工的深切关怀，多数员工的平均工资额超过了酒店效益的10%，而xx市一般私营企业员工的工资额仅在企业收益的5%左右，仅此一点酒店每年在员工待遇上的投资就比一般私营企业多投资50余万元。善待员工，不仅仅体现在员工工资的按劳取酬、多劳多得、水涨船高等方面，更重要的是在xx大酒店这个大舞台上，员工们的才华得到了充分地展示□xx大酒店已经

成为广大员工实现人生观、价值观的最佳场所。正如有些同事说，这里真正是能够体现能者上，庸者让，劣者下。

## 2、逐步完善管理制度建设。

为了使酒店进一步走入规范化轨道，在薛总经理主持下，组建酒店管委会，解决了制度建设的根本问题，纠正了权力大于制度的错误做法，制定了“公平、公正、公开”的“三公”酒店管理制度，完善了人事制度、劳动用工内部机制和工资分配等方面的几项重大改革。

## 3、大力开展基础建设。

在市场竞争激烈情况下，去年上半年顺利完成了三楼餐厅、旋转餐厅、员工食堂的扩建和改造。下半年又进行了二楼餐厅、客房的`改建。连续施工，工程部同志在吴总监、孙经理的直接领导下，服从分配，听从调度，也付出了艰辛的劳动。扩建三楼办公室及主体楼暖气安装时，正值营销旺季，但前后在半月时间即投入使用，又一次创造了深圳速度。目前，酒店基础设施建设累计投资达xxxx万元，经过改造后的xx大酒店，成为集餐饮、住宿、娱乐、购物、商务为一体的综合型大酒店。

### (二)抓住了一个中心

去年，我们紧紧抓住营销这个中心，全体员工以营销为中心开展各项工作。酒店员工人人都是营销员、宣传员，个个都是服务员。尤其是我们营销部门，人人都有强烈的营销意识和 service 意识，做到了稳住老客源，不断开拓新客源。

### (三)实现了两个亮点

实现了酒店客房入住率和餐厅上座率这两个效益的亮点。

200\*年，全年客房入住率为65%，平均房价为120元，在xx市同行业中处于前列，客房部去年也基本上是月月完成任务。这些喜人成绩的取得，是客房部全体员工努力的结果，也与李副总经理严格管理分不开的。他们管理制度明确，坚持天天早班会，周周有周会，月月有总结，及时解决存在的问题，表扬先进，明确下一步工作重点，提高服务质量，做到了个性化和人性化服务，从而增加了客人入住回头率。

200\*年，餐厅上座率为65%，日均收入0.92万元，成绩也非常喜人。特别是二楼餐厅、三楼餐厅重新装修和调整经营策略后，餐厅收入突飞猛进，这些都利益于硬件设施的改进，菜品质量的提高。在厨房的努力下，酒店菜品基本形成了自己的特色：二楼以高档宴会，高档接待群体为主，三楼以喜宴为主。我们的姚厨师长带领王厨、张厨、孟厨、耿厨、赵厨等一批名菜高手，几乎每周都推出新菜，吸引了不少美食家和顾客光临本店。一年来，他们很少休息，却很少有怨言，他们始终坚守在工作岗位上，不论工作时间多长，任务多重，从没有影响过工作。正是因为有了这样一批好同志，才使xx大酒店餐饮有了大批的回头客。餐厅服务人员笑迎顾客，善待来宾，提供及时、准确、周到的服务，同样受到了顾客的欢迎和表扬。

在上述主体工程如火如荼进行同时，各类设备、用品及材料选样及机器设备的选型也紧锣密鼓地开展。在与王宾董事长及合作方相关领导沟通下、辅以自身多年酒店行业经验，进行选样定型。在供货商的选定上，采取招标办法，在招标过程中，严格坚持了公正、合法、平等竞争、诚实信用的原则，坚持了资格审查，实地考察，小组审议，上报批准的工作程序与供货商签定合约。目前中央空调、厨房设备、绿化工程、燃气工程、客房门锁、清洁机器、员工服装、客房用品等一系列合同已签定，共计合约50份，合同总额达1802.6万元。(附已签合同明细表)

\*\*年8月，酒店确立全体人员编制为307人。结合酒店特点搭

建组织架构，制定人员工资标准体系。目前亚洲海湾大酒店确立为总经理领导下的各部门相互分工合作的有机整体。在人员的招聘上，为确保各项工作高效进行，节约控制人力成本，海湾大酒店采取分步有序，逐步到位的办法进行人员的招聘。对于职位缺口较大的部门，采取了多种的招聘方法来尽快补足，除了人才市场招聘、劳动力市场招聘外，还通过网上发布招聘信息，请劳动职业介绍所帮忙发布信息和推荐人员，通过劳动局关系和同行协助寻找和推荐酒店所需的人才等方式，目前酒店到职人员共222人，主要为：行政办7人，财务部28人，前厅部32人，管家部36人，餐饮部36人，营销推广部9人，人力资源部5人，厨房31人，采购部3人，工程部10人，保安部25人。以上数据未包含05年元旦后入职的部分员工和已经落实的四十名实习生。

为了能够跟上酒店进行试营业时新入店员工的培训，海湾大酒店着手开展了两次共八节培训课，对所有已入店员工进行系统的培训，培训内容涉及：酒店软件和硬件的介绍、酒店的仪容仪表规范、礼貌礼仪的重要性、酒店英文、个人素养、职业道德、消防安全知识及全员销售技巧等，不仅从全方位加强了员工对酒店的认识和拓展知识面，也大大提高了员工的工作积极性。

#### 四、规范管理，完成建章立制，实现办公电子化

经过近半年的努力，亚洲海湾大酒店已制定一套比较完整的管理制度、岗位责任制以及操作流程。全面完成中餐、西餐、大堂吧的标准成本菜单核算。全面清查酒店资产，建立一套完整的资产实物台帐及制度，保证酒店资产的安全。完成财务后台电脑软件的初始化工作，保证电脑建帐使用的稳定性。

#### 五、确立市场定位，加强营销推广，开展市场调查，提高酒店知名度，

随着旅游经济的复苏，厦门星级酒店逐步完善与增多，并陆

续有国际品牌酒店进驻，厦门酒店行业面临严峻的市场竞争。根据本酒店情况，确定酒店的市场定位为商务旅游度假酒店，客源定位为跨国企业、外资企业、大型企业、政要客人、本地公司及海外公司等层次与消费能力高的群体。为做到“知己知彼，百战不殆”酒店组织营销人员开展对周边区域的市场调查、上门拜访与洽谈沟通，对环岛内高级写字楼及各家国际旅行社与网络订房中心商谈合作。目前已签协议单位有419家，旅行社56家。

通过开展对各大型企业、跨国集团、外资企业、上市公司的重点销售回访，得到反馈信息有：亚洲海湾大酒店定位五星级酒店较合理，房价也可以接受，地理环境得天独厚，适合接待高级客人。别墅型酒店在厦门少有，较有吸引力。旅行社及网络订房对亚洲海湾大酒店也非常感兴趣，已有多家旅行社来参观酒店并表示满意，以后将把日本、韩国、欧美等国团队安排亚洲海湾酒店。这说明各企业、旅行社对酒店的期望值较高，将酒店定位为高档、集商务、休闲一体商务旅游度假酒店的思路是正确的。

- 1.酒店餐厅经理工作总结范文
- 2.酒店餐厅部部长半年期工作总结
- 3.酒店餐厅部部长半年工作总结
- 4.酒店餐厅部部长半年工作总结范文
- 5.酒店餐厅主管工作总结范文
- 6.酒店餐厅服务员年度工作总结
- 7.酒店餐厅员工年终工作总结范文
- 8.酒店餐厅员工的年终工作总结

## 餐厅对接工作总结篇二

\_\_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\_\_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。

### 一、积极克服各种实际困难，团结协作意识强。

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。

### 二、落实执行上级指示坚决，工作任务完成好。

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。

三、努力为酒店创收做贡献，创先争优氛围浓。在过去的一年里，西餐厅全年的买赠活动为餐饮部增长人气做出了一定的成绩。

七、八、九三个月，在旅游旺季西餐厅收入可观，其中，7月收入\_\_元占餐饮部营业额的22.65%，8月收入\_\_元，占餐饮部收入的23.57%。9月收入\_\_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\_\_元，经营利润率58.76%;7月收入\_\_元，经营利润率60.99%;8月收入\_\_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\_\_元，接待12月经营收入为\_\_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\_\_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。

## 餐厅对接工作总结篇三

时间在悄然无声的逝去，转眼间xx年即将画上圆满的句号□xx年也正在向我们迈进，而每个人也都在憧憬着，在未来的一年里有着怎样的故事，有着怎样的收获。

二、在金秋的8月里酒店餐饮部举办的“徽府菜走进丹阳暨有机食品推荐会”的美食节活动，我们顺利并出色的完成了接待。在繁忙的十月黄金周里迎来了“星级复查”，面对困难重重的工作，在大家团结一致、共同努力下，我们通过了星评。而餐饮部通过星评期间的努力和学习下也更加的规范，无论是管理、物品摆放、卫生以及服务员的操作都更加的规范化了。

理分工，并对每天的工作做出总结及突发事件的妥善处理及分析，并对每个管理层的工作进行督导和检查。

四、为了工作能够更加顺利并良好的完成 和传达上级领导部署的工作任务，每日坚持不断的进行召开岗点总例会，传达会议精神并检查员工仪容仪表、礼貌礼节。

五、关注员工的思动态，稳定员工的思想，以保持良好的工作状态，定期与员工沟通交流了解员工内心的真实想法与感受。并让员工在这里感受到家的温暖，并调节好员工的情绪，从而去为宾馆提供最优质的服务。

六、制定奖罚制度，并做到奖罚分明，从而调动员工的积极性和激发员工的潜力，提高员工的服务热情。

一、在管理上对领班的工作明确分工和合理安排，根据工作



岗位需求进行岗位调动，并加强对领班的业务知识和业务技能，对客沟通以及安排菜肴的提升。

二、提拔和栽培有潜力、有上进心、对工作具有奉献精神的员工和加强对员工的各项业务技能，业务知识的培训，让每一位员工都能够时全能达人，无论是接待会议、酒席vip自助餐、包厢、大堂吧工作都是出色的完成接待。

三、定期的召开员工座谈会，了解员工的思想动态和生活情况，深入了解员工的内心想法和合理化的建议。

## 餐厅对接工作总结篇四

要做到优秀，自己的学识，力量等还有肯定距离，所以总不敢掉以轻心，向书本，向领导，向同事学习，这样下来感觉自己半年来还是有了肯定的进步，在管理力量，协调力量及处理问题等方面，有了进一步的提高，保证了餐厅各项工作的正常运行。

作为一名餐饮部的一份子，自己扮演的角色是承上启下，协调左右的作用，我们每天面对的是繁杂琐碎的、有着挑战性的工作。上半年在饮和厅的工作中，各项工作都是本着提高服务质量，提高工作效率为目的，让工作有条理性，融入到每一项工作当中。努力协作主管做好餐厅的管理工作，本着实事求是原则，做到上情下达，下情上报。本酒店的宴会接待任务比较重，上半年多次接待了重要来宾及宴会，但由于种种缘由质量和效率跟不上，这就要求自我强化工作意识，留意加快工作节奏，提高工作效率，力求周全，精确避开疏漏和差错。

- 1、明确开发的方向

- 2、确保完成任务

(2)主管、领班必需以身作则，带头创新，不仅要完成个人任务，还必需启发、关心员工也开发新品。

3、主管、领班要带头学习，带动员工提高个人素养和业务技能。

5、坚持执行新品开发的有关规定，按时兑现嘉奖和考核评估，提高创新乐观性和主动性，力争完成下半年任务指标。

## 餐厅对接工作总结篇五

1、编写操作规程，提升服务质量根据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，促进了贵宾房的服务质量。

### 2、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配（百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结），并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

3、编写婚宴整体实操方案，提升婚宴服务质量宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一步的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作

流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

#### 4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4—5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

#### 5、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对

## 餐厅对接工作总结篇六

### 一、多方面强化学校食品安全的监管：

1、狠抓制度建设：学校食堂和商店，食品安全管理制度五花八门，有的流于形式，有的很不全面，有的存在空白，这是不容忽视的问题，而且在有些学校还比较严重。为此，我们今年启动了创建食品安全管理示范学校的活动。在创建活动中：给学校提出了具体要求，我们制定了食品安全管理示范学校的标准，包括验收内容、验收指标、验收要点及评分标准，标准中重要一条是制度健全、规范。标准要求食品定点采购制度等12项制度健全上墙，食堂消毒记录等5项记录规范。

今年有25所学校进行了申报，年底准备对自检合格的学校进行验收。通过食品安全管理示范校的创建活动，并按照“建设一个，辐射一片”的要求，以创建工作为依托，发挥其示范引导、辐射带动作用，使学校食品安全管理制度建设再上新的台阶。

2、尝试食堂采购新机制：学校食堂原料采购一直是我们监管的重点，也是难点，特别是蔬菜的农药残留检测难以落实。为此，今年在我县最大的公立幼儿园-六艺天骄幼儿园尝试建立自己的后勤生产基地，该生产基地位于黄花镇龙湖村，占地面积20亩，目前已建成蔬菜用地18亩，饲养用地2亩，专门为该幼儿园740多名师生提供新鲜、绿色、安全、环保的蔬菜、肉类等食品。他们根据县食安委和县教育局的要求，制定了生产管理制度和工作职责，并确定由幼儿园后勤主任直接负责该生产基地的管理，以确保基地种植养殖行为科学和规范。目前，市教育后勤产业管理处已将该生产基地作为勤工俭学基地予以扶持，明年我们将认真总结经验，适当进行推广。

3、加强学校自我监管：今年上学期开学时，对照去年寒假布置的食品安全工作设计表格，将今年食品安全工作的要求用承诺的形式写进开学食品安全检查表，县属学校以自查为主，乡镇由中心学校按照表格的要求进行检查，县学校食安办进行抽查，检查表一式两份，各学校按要求在检查表上进行了承诺，检查表实际上又是承诺书。县属学校的放县学校食安办存档，其他学校放乡镇中心学校存档，学校自己存档一份。以此督促学校加强自我监管。

## 二、多层次检查，确保监管落实：

1、用打分的办法进行检查：四月中下旬，为认真贯彻落实市教育局、市卫生局、市食品药品监督管理局教通[20xx]075号《关于开展中小学校食品卫生和饮用水安全检查的通知》精神，全面提升学校食品安全管理水平。从教育局天明办公网将市“三局”75号文件全文转发至各县属学校和各乡镇中心

学校，各县属学校进行自查，各乡镇中心学校组织对有学生食堂和小卖部的学校进行检查，其他学校进行自查，对存在的问题进行整改。县属学校和乡镇中学、中心小学对照湖南省中小学食品卫生和饮用水安全专项检查表的要求打分，县属学校将检查表从网上发至县学校食安办，其他学校的存中心学校备查。

## 2、进行了五次食品安全专项检查和整治：

一次是五月份的学校食堂食品安全专项检查和整治：此次行动是在县食安委的统一领导下进行的。为认真落实长县食安办发[20xx]6号文件《关于印发长沙县学校食堂及校园周边食品安全专项整治实施方案的通知》精神，于5月5日开始，认真开展全县教育系统学校食堂食品安全专项整治行动，整治活动到6月4日止，已基本结束。期间我们以长教通字[20xx]19号通知形式下发了《关于认真贯彻落实长沙县20xx年食品安全整治工作实施方案的通知》，就后段学校食品安全整治工作和食品安全宣传、教育、培训等工作进行了布置。同时还制定了《长沙县教育系统学校食堂食品安全专项整治实施方案》。方案分组织领导、整治对象、整治重点、整治时间及步骤和工作要求等五个部分，明确分三个阶段进行，第一阶段为清理规范检查阶段，时间为5月5日-5月21日，第二阶段为综合整治阶段，时间为5月22日-5月30日，第三阶段为总结评估阶段，时间为5月31日-6月4日，同时还制定了检查表。

首先是成立专项整治工作领导小组：由教育局局长任组长、局党委副书记，纪委书记、副局长任副组长。县校产办成员和抽调部分乡镇中心学校的食安负责人任检查组成员。

其次是召开了专项整治工作会议：5月12日下午，我们召开了有县属学校、乡镇中心学校校长和县属学校总务主任、乡镇中心学校食安负责人会议。会议由分管食安工作的副局长主持，并就这次专项检查工作进行了周密布置。

同时还召开了全县民办中小学校和民办幼儿园负责人会议,就食堂食品安全专项整治工作进行了周密安排。

第一个层次,检查对象为县属学校、民办中小学校(5所)和有寄宿生以上的乡镇公办中小学校共81所,全县分四个检查组,出动车辆15台次,组织检查人员45人次,按检查表的要求进行检查。采取察看现尝查阅资料、填写表格、发现问题、当场提出整改意见等方式,对上述学校进行了全面彻底检查。

## 工作总结

据统计,全县20个乡镇共出动车辆88台次,组织检查人员309人次,分三天对上述学校进行了地毯式排查。

全县象这样分两个层次进行,规模之大,排查彻底,在近几年是第一次。

二次是“国庆、中秋”两节食品安全专项检查和整治:

一方面抓认真布置:我们结合开学工作,将长县食安办发[20xx]11号文件转发至各县属学校和各乡镇中心学校,要求领会其精神实质,认真开展专项清理整治。并对如何开展“开学、两节”的学校食品安全检查进行了布置。县学校食安办还统一印发了表格。

另一方面是抓认真落实:县学校食安办共出动车辆6台次,安排了6天时间对全县有人事变动(主要指校长)的学校,进行了检查,同时对各乡镇中心学校的检查情况进行了抽查,被抽查的乡镇和学校情况良好。全县20个乡镇共组织检查人员228人次,出动车辆76台次,根据《长沙县月饼及“国庆、中秋”两节食品安全专项整治实施方案》的要求,结合县教育局开学对学校食安工作的要求,对照县学校食安办的表格对406所中小学校和民办幼儿园进行了检查,对发现的问题,提出相应的整改意见,督促落实,效果良好。

三次是地沟油和餐厨废弃物的专项检查和整治：

首先是抓认识的提高：原来对餐厨废弃物的管理认识模糊，认为此项工作与学校食品安全无关，还认为地沟油应从源头抓，学校无从抓起，通过学习国务院办公厅国办发[20xx]36号《关于加强地沟油整治和餐厨废弃物管理的意见》文件后，认识到：学校杜绝地沟进入师生食堂是保护师生身体健康的一个重要方面，地沟油对人身体的危害是非常严重的。餐厨废弃物管理不当，不但对环境造成污染，还会给不法分子带来可乘之机，给社会造成危害。所以抓好此项工作，意义重大，责任重大。

其次是摸清情况，有的放矢：县学校食安办制定表格，对各乡镇中小学地沟油专项整治情况进行了统计，从统计和调查的情况看，食用油的采购和管理较好，但也还有学校食用油索证索票不全。餐厨废弃物的管理还存在一定的问题，特别是还有相当一部分的学校对这项工作认识不足，没有建立餐厨废弃物管理台帐制度。据调查，饭菜屑去向主要有三，一是进入学校猪场，二是专业户收走，三是进入垃圾池。总之，这项工作原来抓得不够，没有规范管理。通过这次清理整顿，将得到明显改善，但完全达到要求，还需一个过程。

四次是米粉专项检查和整治：

一方面下发“关于认真贯彻落实长县食安办发[20xx]15号

《长沙县米粉专项整治行动实施方案》文件的通知”，通知就县食品安全委员会米粉专项整治行动实施方案进行了说明，并按方案要求制订摸底表，要求各县属学校和乡镇中心学校食品安全负责人迅速做好调查，按要求填好摸底表，按时从网上上报。同时还要求各县属学校和各乡镇中心学校掌握情况后，要及时进行整改，特别是对米粉供货商资质有问题的，要迅速更换，并将问题供货商(或黑窝点)的情况及时上报有关部门进行查处。

另一方面认真统计和整改，从统计的情况看，全县共有49所学校食堂使用米粉，有2个县属学校和3个乡镇中小学校没有使用米粉，使用米粉的学校都没有自制米粉，全部购进米粉，全县每周需要米粉27462斤。全县学校米粉供货商有22个，大部分资质完善。对存在的问题，督促学校及时进行了整改。

五次是食盐专项检查和整治：

一是将《长沙县食盐安全专项整治行动实施方案》全文转发各学校，要求各学校立即进行自查，各乡镇抽查，看所用食盐是否符合食用质量要求，看是否将食盐采购纳入了索证索票范围，且做好了台帐。看卫生健康教育课程是否将食品安全知识、消除碘缺乏危害知识等纳入教育内容。如有问题，立即进行整改。同时还随机抽查了部分学校，发现食盐质量都符合质量要求，食堂采购管理人员、从业人员都知晓食盐安全知识，但如何辨识真假碘盐的方法掌握的不多。没有发现使用散包装食盐现象，也没有发现使用不含碘盐和工业用盐等现象。但食盐索证索票、记入台帐等工作还有待加强。

二是从反馈的情况看，有如下一些特点：

- 1、高度重视：部分乡镇组织了专项检查，如星沙、黄花、路口、开慧、高桥、榔梨、青山铺等乡镇都组织了检查。
- 2、食盐质量安全：据县一中、青山铺镇等反映，一般都是使用“雪天”牌加碘精制小包装食用盐。没有发现使用不合格盐的现象。
- 3、宣传教育工作做得好：很多学校都将食品安全知识、消除碘缺乏危害知识等纳入健康教育内容，有的还开展了宣传活动，如开慧乡要求各校出好一期食品安全及关于碘缺乏危害知识的黑板报，并印发了宣传资料。榔梨镇还在今年5.15消除碘缺乏危害的宣传日当天，配合有关部门在学校进行了食盐安全知识宣传，发放宣传资料等，并在学生中开展了碘盐



知识问卷调查测试活动。进一步增强了师生的法制意识和健康意识。

今年专项检查的主要特色有：

1、检查的范围大：有两次检查扩大到了民办学校和幼儿园。2、要求比较高：检查表格是按食品安全管理示范校要求制订的，(表格附后)有的学校达不到要求，但学校可以向这个方向努力。

3、横向配合好：有些乡镇中心学校与乡政府食安办配合检查，横向联动，如“中秋”“国庆”两节检查时，路口镇是由镇政府牵头，组织综合、安监办和中心校、派出所、工商所、国土所、交管站、卫生院等8家单位联合进行检查。还有郎梨镇也是与镇政府食安办等4家单位联合进行检查的。

4、整改力度大：各检查组都对发现的问题提出了整改意见，且整改措施得力，特别是跳马乡中心学校对未配食物留样冰箱的学校将由中心学校组织团购。

三、坚持监管、服务两手抓，以服务促监管：

1、宣传教育促食品安全知识普及：

今年6月1日是《食品安全法》正式实施一周年，当天，我们组织人员制作了《食品安全法》实施一周年的彩色宣传匾，印制了1000多份宣传资料，参加了县政府在“步步高”前坪举办的广场宣传活动。受到了县食安委的好评。同时在各学校开展了进一步学习和落实食品安全法的活动，增强了广大师生员工的法律意识。通过食品安全知识进学校、进课堂的活动开展，使广大师生员工的自我保护意识、抵制不合格的食品、原料进入学校的能力大大增强。

2、三项举措抓服务监管

一是抓培训:今年上半年我们进行了两次县级培训，一次是与县卫生监督所于今年元月21日在明城大酒店四楼多功能会议室对各县属学校、各乡镇中心学校、各乡镇中学和城区内的小学食安负责人进行了相关法律、法规及卫生知识培训，特别是对《食品安全法》进行了解读。此次共有66人参加了培训。会议还表彰了一批先进单位，受表彰的单位是：县实验中学、县职中、县三中、星沙中学、东业晨曦小学、县六艺天骄幼儿园、麻林中学、榔梨大元小学等。二次是今年5月12日，在县教育局五楼会议室，结合布置食品安全专项整治行动，对全县县属学校校长、总务主任；乡镇中心学校校长、食安负责人进行了培训。此次共有65人参加了培训。

二是抓资料信息服务:今年上半年共向学校发送服务资料信息6次：即元月对去年12月报纸报道某学校集体食堂食用“四季豆”而引起食物中毒的案例加案语的通知；如何填写进货台帐的说明；食品安全法的宣传资料；今年上学期学校食品安全工作的要求；米、肉类、食用油的索证要求及方法。如何防止食物中毒的方法资料等。这些信息都是通过教育局天明办公网发送，深受学校欢迎。

三是抓工作机制完善：学校食品安全责任层层分解落实，各单位一把手为第一责任人，后勤总务为直接责任人，各乡镇和各学校明确一名联络员，建立县学校食安办与各乡镇中心学校、各县属中学以及各中小学之间的联系制度，形成了学校食品安全工作网络。同时将学校食品安全管理作为对学校监督评估的重要内容和绩效考核的重要考核指标。

以上是我们今年食品安全工作方面所做的点滴工作，为全县学校未出现食品安全事故作出了一定的贡献，但离上级的要求和学校的期待还有一定的差距，明年我们一定发奋努力，使这项工作做得更好。

# 餐厅对接工作总结篇七

## （一）经营情况

截止到9月份为止西餐分部完成全年接待的18584462 万元，完成全年指标的62.57%。

自助餐营业指标26100000万元，现累计完成16107146万元。累计差额9992823万元。完成全年 61.71%。

送餐营业指标 900000万元，现累计完成482369万元，累计差额 417631万元，完成全年 53.60%。

和风料理餐厅营业指标1350000万元，现累计完成 817009万元。累计差额53.2991万元。完成全年60.50%。

大堂吧营业指标 1350000万元，现累计完成1177938万元，累计差额172062万元，完成全年87.25%。

## （二）经营突破

具体举措：

### （一）自助餐及日料：

#### 1. 会议销售模式的调整；

部门将密切与销售部合作，将销售部带进酒店的客户因为我们服务和菜品，从而成为我们散客，今年针对会议客人要全方面提升强抓服务质量、服务效率、和服务品质，提高会议客人等同零点散客的标准给予服务的意识，以此拓宽散客市场同时成为我们永久回头客。

#### 2. 自助餐菜品的当地化；

针对本地市场宾客需求，每日推出3款徽式菜肴，以满足当地宾客的口味。而且以黑色大锅的形式出品，吸引眼球，同时也让外地客人尝到本地特色菜品。

### 3. 美食节提高知名度；

随着季节的更替，自助餐也因时而异，根据宾客意见的收集等综合分析，举办各种美食节并推出相关活动，例如：三月份的草莓美食节、六月份的山珍野味美食节、七月份的德国啤酒节，十月份的海鲜火锅美食节。并从6月份赠送哈根达斯，提高餐厅出品的档次，让宾客感觉物超所值。

### 4. 建立客户群；

(1) 加强宾客意见的收集，通过了解客人的期望值，从横向层面：行为，视听，服务，出品，及纵向层面：物质，精神，全方位的考虑客人的满意度，全员谨记：积极，热情、主动、及时。并且通过询问菜品，服务，以及客人的居住地等，了解菜品的受欢迎度、掌握服务的质量，并且分析散客的分布区域，让接下来的工作有了明确的方向。

(2) 从员工到管理者，各自通过日常服务，以及与客人沟通等方式，建立客户群，并且适时的与客人互动。

### 5. 菜品的推陈出新；

(1) 针对散客特赠中式养生煲汤一份，和适宜的开口汤，随着天气和节日等，做出合理的改变，让每一位常客都能感受菜品的推陈更新。

(2) 依据当地及商旅客人晚餐爱饮红酒的习惯，自助餐午晚餐均推

出红酒配香槟，让客人可以在自助餐感受到西式零点的高雅。

(3) 金桂飘香的季节，餐厅也顺势推出散客每人赠送大闸蟹一份，这一活动，吸引了很多常客的光顾。

## 6. 立体化的销售宣传模式；

(2) 现在已经进入微博的潮流时代，西餐厅也开通了部门微博，在支持和宣传集团、酒店微博的同时，真一步一步的加强本餐厅微博的建设。

(3) 日常工作中，还通过宣传单页，全员推销，服务人员现场的聊天式的宾客意见收集，多管齐下，积极做出改善，做多方面的努力，搞好经营。

(4) 为了快速回笼资金，全员在宾客沟通中，不仅宣传介绍酒店餐厅，还大力推销自助餐券的销售。餐券从之前每月的两三百张，到目前已经每月一千左右。这是一个进步，之后会更加的努力，争取实现目标：月三千张，。

## (二) 堂吧：

### 1. 设定目标，全员销售；

酒廊3月份完成指标177.74%，4月份完成指标128.01%，一直到目前为止，连续超额完成。指标的完成与集团领导的相关指示密不可分，与全员的努力息息相关。

### 2. 组合销售，争创利益；

大堂酒廊目前一直在执行“组合销售”，即茶饮搭配点心，这种卖酒水西点套餐似的销售方式，取得了一定的成效。连续7个月超额完成指标。

### 3. 新品不断，吸引顾客；

三月份根据酒廊宾客的结构分析，推出了茶叶现炒的活动，

客人可以现场品尝，也可以购买馈赠亲友；同时根据季节的交替，冬饮和热饮也恰如其分的迎合需求。

## 1. 团队建设

随着集团的不断发展，面临时代的挑战，面向企业的未来，打造一支高素质的团队，是确保企业适应环境变化，提升竞争实力的必然选择。

（1）为了更好地了解员工，因材施教，增进与员工间的相互了解，以便于有的放矢地全面开展工作；西餐班组将全员分配由各督导负责，进行领班包围圈，了解大家的心声，给予解决，并且各督导所负责员工定期进行轮换，让大家更进一步的互相了解。

（2）为了激励员工，也为了后备人才的培养，从全员中，挑出有发展潜力的员工，分配到各个领班的名下。领班量身制定学习计划，由经理审核，并且领班跟踪指导其学习，每月将所学的内容结果汇报给经理，由经理考核。

（3）硬件实力和软件实力，只有相得益彰才能发挥出最大的效益。