

2023年年终煤场工作总结 餐厅工作总结 结(实用8篇)

总结的内容必须要完全忠于自身的客观实践，其材料必须以客观事实为依据，不允许东拼西凑，要真实、客观地分析情况、总结经验。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？以下是小编收集整理的工作总结书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

年终煤场工作总结 餐厅工作总结篇一

一、各项经济指标完成情况：

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

二、完成的主要工作：

（一）落实酒店经营承包方案，完善激励分配制度，调动员工的积极性。

八月份，餐饮部定额上交酒店的任务为xxx万元，比去年的xx万元，上升xx万元，上升率为19%。为了较好地完成任务，餐饮部领导制定了内部经营方案和效益工资分配方案，按照部门、岗位、技术、技能、劳动强度等方面的不同，把经济指标分解到各个分部门，核定了各分部门的营业额、出品额、费用额、毛利率，逐月核算，超额提成，节能加奖，充分体

现了任务与效益工资挂钩的原则，使他们发挥各自的优势，能想方设法，搞好经营，调动了员工的积极主动性。今年人均月收入xxxx元，比去年同期的xxxx元，增加了xxx元，增长率为xx%□

（二）抓好规范管理。强化协调关系，提高综合接待能力。

1、健全管理机构，由餐饮部领导、分部门经理组成的质量管理小组，全年充分发挥了作用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实管理制度，一级对一级负责，实行对管理效益有奖有罚，提高了领导的整体素质，使管理工作较顺利进行。

2、完善餐饮部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，由于制度的完善，会议质量提高了，上级指令得到及时落实执行。

3、建立出品估清供应监督制度。为了限度降底估清品种，协调各分部门做好出品供应工作，每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种设专簿记录，同时到有关分部门核实查证，并要求管理人员签名，以分清责任。制度建立后，原来每市估清五、六个菜式的现象已成为历史，现在出品供应情况已处于正常化。

4、加强协调关系。酒店分工细，环节多，一项工作的完成，有赖于各部门之间的协调合作，每周例会上反复强调，出现问题，部门之间不得相互责怪、推搪，要敢于承认错误，多发现对方的优点，搞好协调，今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。

5、提高综合接待能力。今年，全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力大大提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时，还做好高级领导和各大公司、

酒店的各种类型宴会的接待，如接待了多个外国国家总统、元首、总理和使团，国内的中央部委级领导、省长、司令员、军长、市长等等领导。x月18日晚市接待单位宴客、婚筵等订餐共165席，创开业以来日订餐总席数的记录；9月29日晚，接待婚筵共75席，创历史纯婚筵总席数的记录。由于环境优美、价格合理、味道可口、服务一流，使宾客高兴而来，满意而归。

年终煤场工作总结 餐厅工作总结篇二

4月20日那天的情景对我来说历历在目，回忆这大半年的时间，也经历了很多很多，在这之前我只是一名营业部的领班，对服务不是很了解，经历了一个多月的培训觉得自己可以去尝试。在此要感谢上级领导对我的指引。

刚被分配到三楼时，由于人员的变动很快，看到人员的进进出出心里总是沉甸甸的，经常在反省自己哪里做的不好，于是经常找员工谈心把他们当作自己的兄弟姐妹，信任他们，尽量降低人员的流失。

由于对服务不够内行，刚开始总是有员工指指点点；但我努力学习很多细节和程序，用心去做好每件事，不去责怪员工不好管理，只埋怨自己没有找到合适的方法，不同的人要有不同的管理方法，需要自己不断的充电不断的提高。

新的一年已悄然来临，它充满着希望与梦想。20xx年计划如下：

1. 对于员工做的不好的地方及时指正。
2. 奖罚分明，严格执行酒店的规章制度。
3. 认真落实上级每项工作任务，保质保量的完成。
4. 积极参加各种培训，不断的学习提高自己。

年终煤场工作总结 餐厅工作总结篇三

一、思想道德、政治品质方面

能够认真贯彻党的基本路线方针政策，通过报纸、杂志、书籍积极学习政治理论；遵纪守法，认真学习法律知识；爱岗敬业，具有强烈的责任感和事业心，积极主动认真的学习护士专业知识，工作态度端正，认真负责。在医疗实践过程中，严格遵守医德规范，规范操作。

二、专业知识、工作能力方面

工作态度要端正，“医者父母心”，本人以千方百计解除病人的疾苦为己任。我希望所有的患者都能尽快的康复，于是每次当我见到病人时，我都利用有限的时间不遗余力的鼓励他们，耐心的帮他们了解疾病、建立战胜疾病的信心，当看到病人康复时，觉得是非常幸福的事情。

护理事业是一项崇高而神圣的事业，我为自己是社区护士队伍中的一员而自豪。在今后工作中，我将加倍努力，为人类的护理事业作出自己应有的贡献！在即将迎来的十月份，我会继续发扬我在过去的一个月中的精神，做好我自己的工作，急病人之所急，为病人负责，绝对不要发生因为我的原因而使病人的病情恶化，我对自己的工作要做到绝对负责，这才是一名救死扶伤的好护士应该做的最起码的工作。作为一名护士，我时刻的意识到我担子上的重任，我不会为医院抹黑，我只会来激励我更加努力的工作。在生活中我也是会严格要求自己，我相信我会做到！

年终煤场工作总结 餐厅工作总结篇四

一、全年主要工作

1. 公司严格按照《食品安全法》要求，全面落实食堂食品安

全责任制，严把食品卫生安全关，严防食物中毒事故发生，认真负责地做好食品卫生安全应急预案。确立安全事故一票否决的思想，通过定期的餐厅设施与消防安全检查，杜绝了安全隐患的发生。全年未发生一起因食品卫生安全、设施安全而引发的事件（故）。不断提高和增强了餐厅员工的食品卫生安全意识。

2. 餐厅的卫生状况一直是员工就餐时最担忧的问题，近几年来，国家的食品卫生安全形势十分严峻，食品质量问题不断发生，为了认真落实公司各级领导的指示精神，安保部根据公司的要求，制定了从原料采购—储藏保管—原料加工—烹饪制作—餐具消毒—灶间卫生—个人卫生等一系列标准，每天由专人现场监督检查，还制定了一系列的卫生状况处罚措施，大大加强了日常餐饮卫生的监督检查力度。两家餐厅通过推行5s管理，也大幅度的提高了餐厅的卫生管理水平和现场秩序。

3. 加强对食品原材料采购使用的监控。实现了主料米、面、油的统一采购统一管理，主要的副食肉、水产、家禽等实行了定点采购，并索取证件记录并进行公示。基本上保证了这些主要原料的食用安全性。并加强了食品添加剂的检查和控制，杜绝非法食品添加剂的使用。对少许国家批准使用添加剂进行了登记公示，严格按照比例使用。

4. 建立了餐厅与就餐员工之间的联系与沟通，通过在餐厅设立的意见箱以及公布的投诉电话，电子邮件等方式，对员工反映的问题能够及时采纳并进行处理。坐到件件有落实，件件有回复，对餐厅的有关会议纪要和信息及时在餐厅公告栏或公司内网发布。

5. 食堂硬件设施不足、人手技能有限。在过去一年里，两家餐厅积极配合公司的各次会议要求，陆续添置了一些相应的设备。如一餐厅的蒸车、冰箱、臭氧消毒发生器、不锈钢大假等；二餐厅也添置了臭氧发生器和售饭加热设备等改善了

卫生条件和生产经营条件。

二、创新工作

三、存在的主要问题

1. 招工困难、熟练工流动大，部门三个食堂都有员工较大缺编的情况。2. 食品原材料价格持续大幅上涨、高位运行，给食堂伙食成本增加，给管理服务带来更大的困难和压力。

3. 食堂设施设备开始趋于老化，维修费用和安全隐患增加，需要开始新一轮的投入。

4. 清真窗口服务工作由于条件限制，个别师生还有一些意见建议。

1. 在全体同事的共同努力下，在公司领导的全面支持、关心下，本着一切为客户服务的宗旨，围绕优化服务、拓展xxx和xxx的宣传和信息的功能，从客户的利益角度服务、业务管理、提高企业的知名度和利益最大化，通过扎扎实实的努力，圆满地完成了2006年的工作。 2. 回顾这半年的工作，在取得成绩的同时，我们也找到了工作中的不足和问题，主要反映于xx及xxx的风格、定型还有待进一步探索，尤其是网上的公司产品库充分体现我们xxxxx和我们这个平台能为客户提供良好的商机和快捷方便的信息、导航的功能发挥。展望新的一年，我们将继续努力，力争各项工作更上一个新台阶。

自2006年工作以来，我认真完成工作，努力学习，积极思考，个人能力逐步提高。伴随着公司的发展，我所工作的xx作为公司的一个设计部门尤为重要。所以，我在实际工作中，时时严格要求自己，做到谨小慎微。

此外，火车跑的快还靠车头带，由于刚参加工作不久，无论从业务能力，还是从思想上都存在许多的不足。在这些方面

我都得到了公司领导、部门领导的正确引导。

日子在弹指一挥间就毫无声息的流逝，就在此时需要回头总结之际才猛然间意识到日子的匆匆。今年7月，我来到xx工作，近6个月以来，在公司领导以及同事们的支持和帮助下，我较快地适应了工作。回顾这段时间的工作，我在思想上、学习上、工作上都取得了很大的进步，成长了不少，但也清醒地认识到自己的不足之处：首先，在行业学习上远远不足，要想做精做好必须得深入业务中去，体会客户的心理和行业的动态。在技术上还有待提高学习。

1、炊食机械设备、设施因常年高频率使用，老化快、损坏快，故障率高。希望餐厅可以在新的一年里制定一个长远的建设规划，充分利用一下大小的假期时间有计划的逐步安排维修和更换。

2、餐厅的员工队伍建设是搞好服务保障的基础，希望餐厅可以从技术培训，工资增长等方面入手，形成一套拴心留人的办法，保留好几本骨干。认真把好人员入口关，多多加强上岗培训，确保一线队伍的稳定。

3、不断创新经营方法。在品种上求新，在质量上求高，在价格上求稳，及时的调整主副食的种类。

本年度的整体工作已经结束。在这一年中安保部与餐厅积极配合各项工作，在全公司领导的关心与支持下，员工食堂一定会得到越来越对员工的认可，一定会为公司的稳定发展提供有力的后勤保障。

在公司以及部门领导直接关怀和指导下，通过食堂全体员工勤辛的努力，食堂饭菜质量、花色品种、卫生状况、设备的正常使用效率有了根本性的改变。职工的观念有所变化、工作效率有所提高、团结和工作气氛有所改善。杜绝食堂浪费现象的存在。以下从几个方面进行小结。

一、初步建立了食堂骨干队伍，明确了职责和分工，在日常工作中充分发挥他们的特长，加强各环节管理，达到管理由点到面。责任到人。工作有序开展。

二、对食堂的卫生加强了制度管理和日常监督检查，保证进入食堂的食品到销售出的饭菜达到食品卫生要求。食堂环境卫生有所突破，从根本上改变食堂脏乱差现象。

三、饭菜质量有比较大的提高，增加花色品种，特别是在8月期间推出豆浆、豆腐脑等品种得到广大职工的好评。蛋糕质量和味道有所改善。经常推出职工比较欢迎的菜肴，使职工能够在食堂吃到比较满意的饭菜。

四、加强成本管理，从各个环节减少和杜绝浪费，加强采购管理，从源头上降低直接生产成本。使食堂从每月亏损三万多元到略有盈余。

五、加强了食堂设备管理、保养、维修，达到了基本正常使用。对食堂设备定人管理、定时保养、委外及时维修，改变了过去无人管理、无人保养、故障设备不及时维修的状况，从而提高设备使用效率、减少设备的故障率。

六、建立和健全了班组正常的学习制度和工作制度，开展一系列行之有效工作。比如，到基层生产一线走访客户，了解他们需要服务的内容和要求，掌握了一线员工对供应的饭菜质量和品种的基本要求，每星期五下午召开班组会，解决遗留问题、提出新的要求、找问题想办法提高服务水平和饭菜质量。营造一种力争上游的管理氛围。

七、建立食堂五常法管理制度和办法，用人性化方式实施五常法，要求人人参与和动手做“五常”。每个人从整理自己更衣柜、工作场所需用物品开始，搞一次工作环境清洁卫生，自己动手贴物品等的标签，先有一个感性认识。推行“五常法”先进的管理技术和方法，强化自律机制，通过推行“五

常法”管理，增加食品卫生安全度，造就安全、明朗、舒适的工作环境，激发员工的团队意识，提高职工满意度，从而塑造食堂良好的形象，对实现高标准运作的管理模式，并能持之以恒。

八、加强基础建设，建立食堂冰库冷藏库，对稳定公司食堂价格，调节供货品种、减少浪费、保障应急使用有了一个非常好的基础。调整各个仓库的实际功能，扩建了洗涤和收残间，使食堂使用功能更趋合理和完善。

九、建立了食堂员工的绩效考核办法，对多元化工人也进行了绩效考核，走在了公司前面，是一种管理上的加强和突破。

问题和下季度的打算：

1、食堂餐饮品种要创新，还要保持传统的品种不流失。既要有当家的饭菜点心品种，也有创新。引进优秀的面点师，在面食上有所突破。服务上加强培训，请专业人员进行实地培训。绩效考核激励机制的制度要完善，并严格执行。

2、食堂设备已经使用了五年，由于多年没有保养和及时维修，设备老化情况严重，必须分批、分次、分重点进行更换、维修、保养。锅炉烟囱需要改造。现在已经影响锅炉的启动。前方食堂没有热水供应，需要安装供热水设备，解决冬天洗涤碗筷的困难。

3、在公司机关食堂开店，解决有些职工消费卡用不完问题，并可以调节职工供应不同需求。

4、目前食堂每天平均就餐人数2100左右，外送每天200份左右。共计2300左右。每天四餐。解决食堂吃饭排队时间较长问题，把食堂售菜窗拆除，在每扇窗口增加一名服务人员和一台消费机，如果增开六扇窗口，就要增加6名服务员，并把供应面食的窗口移到外面销售，又腾出一扇窗口，也要增加

一名服务员。加快人员流量。减少售饭菜等待时间。把增设的人员再安排到面点组制作特色面点。

5、前方食堂工作环境改造，仓库地面增高和屋顶防渗漏、洗涤间设备移位、粗加工迁移、盘碗餐具的洗涤，有一个较规范的操作间。切配的工作环境，墩、刀、台等的合理配置，使操作得心应手。灶台的工作环境，一个食堂灶台配置合理与否是决定一个食堂的重要组成部分。

6、十六路作业人员的增加和相应前方食堂的窗口增开，人员的增配。一名厨师，两名服务员。

7、为了食堂食品安全起见，要安装门禁系统和电铃，防止外人投毒。因为周围的环境和人员太复杂了。

8、龙门吊、桥吊、外理送饭菜的调羹每次都有10多只无法收回，一个月下来，也有400到500的损耗。可以用一次性调羹，或者发给他们每人一把调羹由他们自己保管。

9、在生活楼增设一座供应热水的水箱，这样可以解决冬天食堂使用和浴室使用两不误。

10、浴室沐浴需要安装计时设备，可以为公司节能，防止不必要的消耗。

11、对办公大楼正大门一块绿化地进行改造，建成一个符合和提高我公司形象的一个亮点区域。

年终煤场工作总结 餐厅工作总结篇五

今年以来，我们按照局年度工作会议精神，紧紧围绕安全和稳定两个重点，以打造本质安全型矿井为目标，立足科学发展观，大力推进管理创新和技术创新，求真务实，励精图治，扎实工作，狠抓落实，全矿安全生产经营等工作有力长足发

展，矿容矿貌发生了显著变化，职工生活水平有力明显提高，矿区形势稳定和谐，迈出了建设安全高效、礼貌和谐明星矿井坚实的第一步。

狠抓事故预防，确保安全生产

今年以来，我们始终把安全生产作为头等大事来抓。严格执行各级安全生产职责，牢固树立了“安全第一、预防为主，综合治理”的方针，坚持以“一通三防”为重点狠抓生产各个环节的安全管理。

一是制定下发了《*煤矿关于搞好20xx年安全工作的决定》、《安全质量奖罚实施细则》；制定完善了《*煤矿防治水规划》及□20xx年度防治水计划》；制定了《防倒钩管理规定》、《坑木管理规定》，有效地遏制了顶板事故的发生。

现象。深入开展“一通三防”会战。加强巷道维修，累计完成巷道大修387米，东二总回锚喷490米，巷道失修率控制在1.02%左右，严重失修率0.206%左右。拆除了不合理的控制设施，封闭临时通风系统，使矿井风量增加160m³/min□矿井负压下降了10mmh₂o□确保了矿井通风系统合理稳定、安全可靠。

三是坚持每周召开矿长安全办公会和安全例会，及时研究解决安全生产中存在的重大问题。上半年共召开安全办公会24次、安全例会24次，及时构成会议纪要，并贯彻落实到基层。

四是加大安全监督检查力度。坚持每周一小查，每旬一大查的制度，每周一和每旬末对井下各头面、系统进行一次全面检查，并对查出的问题进行全面整改；各级管理干部、各业务科室和安全专职人员对井下各环节各头面严格检查，对查出的隐患立即处理，对威胁人身安全的重大隐患盯住不放，该停产的务必停产处理，做到了不安全不生产，隐患不排除不生产。加大反“三违”力度，对查出“三违”人员除对本人

进行经济处罚外还在井口喊号、区队巡回检查、上铜川矿工报等多种形式的安全教育，起到了以点带面效果。

五是深入开展“安全生产月”活动。精心组织了“安全生产月”安全咨询日活动、“井口安全茶水站和送安全慰问信”活动、女工家属协管员对一线职工专访活动，并在井口、区队进行了送安全鞋垫等活动(共计为职工送安全鞋垫380余双)、受伤职工到区队进行现身说教活动、事故案例安全图片展、安全知识竞赛等活动，透过“安全生产月”活动，使全矿安全综合管理和井下安全现场管理方面都有了很大进步，安全质量有了明显提高。

年终煤场工作总结 餐厅工作总结篇六

时间在悄然而逝的逝去，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。

年终煤场工作总结 餐厅工作总结篇七

xx年初来到长治县雄山五矿参加工作，至今已经将近两年的时间了。在这期间，曾在掘进队、综采队、防治水科、调度室分别工作过一段时间。从井下的工作环境到亲自*作、从填表到亲自编写流程等，给了我一个很大的锻炼，也是理论与实践相结合的过渡阶段。

十月份，在矿领导的大力支持下，有幸成为综采二队的见习带班长。对这次来之不易的机会，我再次向关心我、支持我的领导以及工友们表示感谢。担任见习带班长已经有一个月时间了，在这段时间里，我从思想上、行动上、言行上有来很大的改变。

经过一个月的实际工作，我感受颇深。

首先、由于综采队刚到10704工作面，地质条件差，再加上管辖范围相对较广，导致工作面每天加架，加溜槽，工作比较复杂。在队干的指引和帮助下，每班顺着运输顺槽进工作面，以便能及时发现问题的一些故障并处理。工作中，从小事做起，每天先领着几个人收拾综采队管辖区域的卫生。这些看上去很不起眼的事，但从中让我明白了什么是责任。

其次、实际工作中，说实话，我不会的东西太多太多。

每班工人们干活时，我就站在边用心观看，不懂的勤问。遇一些简单的程序帮一把，慢慢地学习每项工作。

再次、在工作中发现的一些小问题，我自己处理，一个人做不了的找几个人帮忙一起处理。为队干减轻了已部分负担。

最后、在班组管理方面，我发挥自己的优势，尽量将软件方面的工作搞好。

一、工作中要有责任感；

二、工作必须实干；

三、充分发挥带头作用；

四、搞好班组团结；

五、尽自己最大能力与各队干们以及工友们共同搞好公司后俩月安全生产工作。

年终煤场工作总结 餐厅工作总结篇八

2、向综合开发公司党委上报了党风廉政宣传月活动工作计划，并组织党员干部学习有关资料，参观了辛亥革命纪念馆，重温中国和发展历史，纪念建党89周年。

3、上了一次由何总主持宣讲的反腐倡廉的党课。支部做好形势任务教育，要求广大党员结合实际形势和工作任务，进一步解放思想，自觉地用科学发展观武装头脑，适应不断发展变化的新情况，以降本增盈工作为主题，查找工作差距，更新思想观念，树立过“紧日子”的思想，在完善健全管理体制机制、优化资源配置、加强市场调查、增强菜肴品质、提高服务质量，降低运营成本等重点工作和关键环节上取得新突破，努力提升服务能力和管理水平，尽最大努力挖掘自身潜力，开源节流，提高了服务工作能力。

4、餐厅还结合自身实际，制定五条措施，改进服务水平。一是坚持为职工服务，以服务好集团干部职工为理念办餐饮；二是坚持饭菜数量足、色泽好、味道新鲜可口，品种齐全；三是坚持笑脸相迎，热情服务，工作中对于就餐干部职工提出的好建议及时采纳；四是随时保持餐厅干净整洁，环境中无异味、无蚊蝇，出售的饭菜不过期、不变质；五是坚持餐厅工作人员定期体检，只有取得健康证后方可上岗。

5、根据公司党委要求，海员餐厅支部全体党员深入开展了学习反腐倡廉知识和党风廉政建设各项规定，党员干部及重点岗位共填写党风廉政建设答卷5份，通过学习和答卷增强廉洁自律意识，筑牢思想道德和遵纪守法防线。组织主办了两期“食品卫生安全和消防安全宣传专栏，两季食品养生知识宣传专栏”的活动，站稳了宣传工作阵地。

支部把“破解难题，加强安全”放在首位，突出降本增效这一工作主题，集中力量抓好质量，做好每一件事，千方百计扩大服务对象，增加收入。

1、对日常保洁工作做到干净整洁，不留死角并养成良好的习惯。

2、依据餐厅考核制度，每周不定期对餐厅卫生检查，使餐厅卫生干净、整洁常态化，逐渐使餐厅工作人员养成“活完

一手清”，使餐厅始终保持干净整洁。

3、海员餐厅干部职工统一工作服装，打造了靓丽的餐厅风貌，树立良好的餐厅形象，进一步提高了环卫工作标准。

4、餐厅结合公司要求，开展了“创效杯”劳动竞赛活动，积极开展“节能降耗创效益”活动。海员餐厅是能耗大户，水电煤气等能耗直接关系到年度任务的完成，为了“节约每一滴水，每一度电”活动，支部要求党员带头，做厉行节约的模范，做节能宣传的模范，做监督浪费的模范，教育员工更新服务理念，从建立健全管理制度和创建节约型餐厅方面抓起，在班组之间开展“厉行节约、反对浪费”活动，让节能降耗工作深入到每个员工心里。

5、海员餐厅从进货、清洗、加工等几个环节入手，不盲目进货，在确保食品安全的基础上，本着“物尽其用”的原则，尽量减少不必要的浪费。要求管理人员加强对餐厅工作的管理监督，关好水、电、门窗、液化气，做到无长流水，无长明灯，杜绝“跑、冒、滴、漏”的现象发生。同时，餐厅还号召就餐职工从节约一张纸做起，大力倡导就餐的公德意识和节约意识，吃多少买多少，避免浪费。通过此活动的开展，餐厅工作人员的节能意识普遍提高，水电等能耗也比去年同期大幅度降低，职工浪费食物现象的逐步减少，为年度经营任务的完成奠定了基础。

海员餐厅支部