最新餐厅调研报告字(模板5篇)

报告是一种常见的书面形式,用于传达信息、分析问题和提出建议。它在各个领域都有广泛的应用,包括学术研究、商业管理、政府机构等。优秀的报告都具备一些什么特点呢?又该怎么写呢?下面我就给大家讲一讲优秀的报告文章怎么写,我们一起来了解一下吧。

餐厅调研报告字篇一

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xxxx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、x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%口
 - (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薄记录,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,原耒每市估清五、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,创开业以耒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,使宾客高兴而耒,满意而归。

餐厅调研报告字篇二

从这次餐饮服务员,改变我认为干餐饮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工作突发事件对应技巧;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、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备。

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。

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。

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,相信自己是最优秀的。

: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。

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。

六、团队

发挥团队精神是企业一致的追求,餐饮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。

这次的兼职给我的体会非常的深刻,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,是在走向领先;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。

餐厅调研报告字篇三

前两年工作的时候,每到年末的时候总是要写年终总结的。 记得那个时候我和同事们总是为写年终总结而头痛,总觉得 平时就是那样的周而复始的做同样工作,没什么可写的。可 是今年我却想用年终总结的方式来为今年来画下一个句点, 来一个总结性的结束。

年初的时候我把工作了一年多的工作辞掉了。记得刚出来工

作的一年多,虽然对任何工作都充满了干劲再累的工作也做 的很开心,不过呢,因为那个时候年纪还小也很任性的,总 是因为这样或那样的原因换了许多工作,这份工作是我我上 学前的最后一份工作,也是我至今为止工作时间最长的工作。 其实我还是蛮喜欢这份工作的,虽然餐厅服务员是累了一点, 但是我是在吧台做饮料和冰淇淋的,不仅能让客人吃到我做 的东西(最重要的是,我能经常吃到很多好吃的,嘿嘿!), 而且我也能做我很喜欢的咖啡,我很喜欢咖啡的,一直都有 个愿望,就是开一家自己的咖啡店。在餐厅工作的一年多的 时间里,只有刚开始的半年多最开心,每天都能和同一个班 次的同事忙碌而开心的度过一天,那段时间真的很开心。这 样的日子只持续了半年多,后来的日子却变了,同事之间开 始勾心斗角, 我更是被对班的同事当成了她升值的踏脚石, 我第一次明白了什么叫职场。接着那些要好的同事们陆陆续 续的辞职离开了,餐厅的人也越来越少,工作量也大了很多, 经常是一个人干三个人的活,还要为考成高去学校补习,一 系列的事情弄的我焦头烂额的,常常觉得很疲惫而且还有点 失眠。终于去年年底我考进大专,今年开学前把工作辞掉了, 辞掉工作后我感觉轻松了许多。虽然是轻松了,不过也因为 没了工作给家里增加了不小的负担,父母也上了年纪,身体 也不好,而我这么大了却还给他们增加负担,有是真的觉得 自己很没用呢。只是, 今年呢因为白天晚上都有课, 而且也 想休息一年所以一直没有找新的工作,明年我时间比较富裕 再找一份兼职吧,给家里减轻一些负担,毕竟自己也这么大 了,总是花父母的钱心里总是过意不去。

关于学业呢,就没什么可说的了,学了近一年的日语。日本语真的蛮难的,所以我学的也不怎么样,去参加了日语二级的资格考试,结果要明年三、四月份才能出来。不过我已经有明年重考的准备了,因为这个考试是很难的,考试那天看到好多考了好几次的考生,所以我准备明年在好好的学学重新去考。大专的课程刚开始还是蛮顺利的,可是第二个学期开始因为一些原因呢,总是心不在焉的,上课也不怎么听讲了。快放寒假了,我要趁这段时间收拾好自己的心情,来年

要专心学习。我所在的这个刚开始也很开心,每天过的也很快乐,可是上个学期末发生了一些事情,现在班里已经很冷清了。怎么说呢,人总是会变的,不管刚开始是如何的好到最后总是要变的,幸亏去年工作的时候已经经历过了,再见到这样的局面已经是见怪不怪了,这要感谢在那家餐厅工作的经历,在那里我学到不少东西。

今年呢,我得到了两样东西,其一就是朋友。我现在呢有两个很好的朋友,一个呢是我在这个学校第一个朋友,她呢傻傻的,是大大咧咧的粗线条。跟她在一起很开心也很轻松,是个不错的朋友。另一个呢,对我来说就是个知己了。我和她经常在某个方面很象,两个人在一起时话总是很多,经常聊到很晚。我和她都在感情上经历了很多事,那个时候彼此分享着自己的快乐与痛苦,开解着对方。后来她收获了自己的幸福,现在正在甜蜜当中。我很谢谢她,她将总是爱做梦的我拉回现实,如果不是她我会沉溺在自己编制的梦里不可自拔,不是她拉我回现实的话我会越陷越深,到最后我会更痛苦的。所以我很感谢她的,在这里我祝福我的朋友们,希望她们来年继续着她们的幸福。

另一样东西就是一份痛并快乐着的感情。记得爱上他是开学后第二个星期的事情,却也在爱上他的那一颗便知与他是不可能了。因为,真的,我和他完全是两个不同世界的人,就像两条平行的线只是偶然的际遇让我和他交集在一个点上,总会有那么一天我和他都将会回到原来的轨道,还原成两条平行线。我想我和他只有一点相同吧,就是我们都觉得恋爱是件很麻烦的事情。爱上他,从一开始就是我自导自演的独角戏而已,无人剧场空旷的舞台,我上演着一个人的独角戏。他给我带来很多快乐,刚开始的时候经常和他吵架抬杠,每天过的无比快乐。为他哭过,流了两个多小时的眼泪;也为他痛过,第一次明白什么叫痛彻心扉;他也让我明白了很多事情,也让我长大成熟了不少。现在这场独角戏已经落幕,整理一下,他给我留下很多东西,一首我为了纪念这段感情而写的歌,建了一个博客,写满了对他的感情与记忆,一些

照片还有很多美好的回忆。我想这些对我来说已经足够了! 记得一部电影里所过,爱一个人并不一定在他身边,只要他 幸福快乐便好。所以就祝福他享福快乐吧!

以上就是我的这一年,经历了很多,也得到了很多。快乐过、痛苦过、悲伤过也喜悦过。就是因为这些丰富了我的这一年,使我的青春更富有色彩。来年,我希望我的青春更富色彩,快乐的过每一天!也祝福我的朋友们,还有他,幸福快乐的过每一天!

总结一年的工作,尽管有了一定的进步和成绩,但在一些方面还存在着不足。比如有创造性的工作思路还不是很多,个别工作做的还不够完善,这有待于在今后的工作中加以改进。在新的一年里,我将认真学习各项政策规章制度,努力使思想觉悟和工作效率全面进入一个新水平,为酒店的发展做出更大更多的贡献!

餐厅调研报告字篇四

时间过得真快, 茫茫碌碌中已近年末, 转眼间我接管食堂的时间又过了一年了。

第一、作为食堂自然是离不开饮食,食堂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,所以作为单位的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为的饮食着想,为保证每位学生的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体食堂,食品卫生安全是关系到每一位学生身体健康的大事。首先,我们要求每位食堂工作人员上岗前,都要进行上岗前的体检,对体检不合格者不於上岗。食堂是学生用餐的地方,也是对疾病最为敏感的地方,为了使全体职工都能心情舒畅的放心用餐,作为食堂的工作人员,我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习,提高

工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好食堂的食品 卫生、餐具的"一洗、二冲、三消毒"工作,工作台做到随 用随清,每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之 处立即指出, 勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做 好本职工作,明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到, 保证了职工的工作正常运转。第三、每天,我一有空闲,就 下厨房巡视,与食堂人员取得沟通联系,对食堂工作方面的 所需或不足,作详细了解,如有不周,及时作好调控。如卫 生情况:由于用餐人数多,前段时期食堂人员不定,使大家 身心疲惫,有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净,物品 的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当 前状况,我亲自为他们出谋划策,亲临厨房,指挥他们或配 合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新, 地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观,良好的工作环 境使全体工作人员更加心情舒畅,干劲更足;同样,良好的餐 饮环境,也给就餐人员带来了愉悦。

第三、把住食品进货也非常重要。一百多人用餐需要经常外出采购各种食品,如:肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我和采购员一同去采购,严把没有"检疫证"、"食品卫生许可证"的食品一律不采购,存放时间长的、变质变味的统统拒之门外,严防食物重毒事件的发生,切实保证每位职工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

第四、一年来接待了,大小用餐共计十余次。及时、准确、 顺利地完成了用餐接待工作,给各级领导留下了良好的印象。 同时确保了职工的正常就餐。

培养员工服务意识,提高员工综合素质

资源组织的`大检查中没有出现员工违纪现象。

3、开展服务技能培训,提高贵宾房服务水平

为了提高贵宾房的服务接待能力,开展了《贵宾房服务接待技能培训》、《餐厅点菜技巧培训》,以案例分析、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明,并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示,提升了贵宾房的服务质量。

4、调整学员转型心态,快速容入餐饮团队

培训的目的是为了提高工作效率,使管理更加规范有效。7月份,根据各餐厅管理层执行不到位的现象开发了《执行力》课程,使管理人员从根本上认识到"好的制度,要有好的执行力",并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻,以案例分析的形式进行剖析,使管理者认识到"没有执行力,就没有竞争力"的重要道理,各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解,在管理思想上形成了一致。

餐厅调研报告字篇五

时间过得很快,不知不觉我加入xx餐厅xx部门已经有一周的时间了,虽然只是经历了工作不足五天的时间,但是通过自己在餐厅的学习和观察。总结出了一些工作的经验,和工作上存在的问题。在刚开始进入餐厅的时候,为了尽快的了解和融入到工作当中,我调整好了自己的工作的状态,做好了迎接工作的准备。虽然餐厅的要求很严格,但是我坚信自己能做好。

刚刚进入餐厅,首先就是要先对自己的工作任务进行一个详细的了解与认识,才能在明天的工作上做到完成以及达标。在餐厅的第一周,由于我刚刚了解自己的部门与工作任务,所以在工作上与许多的困难,在第一周的这段时间,因为我是新人,我的工作任务相对比较轻松一些,领导给了我一个

熟悉工作的过程,在这周我每天都在为完成自己的工作任务而努力。

在餐厅,我每天都能感受到我周围同事在工作上奋发拼搏,营造了一种良好的工作氛围,在我刚刚来到餐厅的时候,同事也都很热心的帮助我,在工作上对我提出的问题能够及时的向我讲解。餐厅的规章制度非常的明确,对于分钟违规行为也都明确的处罚规定。各个部门之间的协调合作,使得餐厅每天都能够高速运转。工作效率非常的高。

虽然在工作上有同事的帮助,但是我还是存在许多的问题, 在每天的工作上我都或多或少的出现粗心大意的毛病,造成 了工作上的失误,而且有一天我存在没有完成工作任务就提 前下班的情况。

以上就是我对于这一周工作的总结,这是我初次步入社会的一份工作,在我接触工作这一周的时间里,我学到了许多的东西,虽然这一周很短暂,但是我却成长了许多,我非常感谢我的同时在工作上给我提供的帮助,能够在上班期间抽出时间来帮助我,让我感受到了假的温暖。

总结这一周的工作,我在工作上有很大的进步,虽然存在许多的欠缺,但在以后的工作当中我会慢慢的完善自己,在接下来的工作当中我会尽快的适应工作的节奏,每天保质保量的完成餐厅分发的任务,不断的进步。