

餐饮的工作报告 餐饮店承包合同

在当下这个社会，报告的使用成为日常生活的常态，报告具有成文事后性的特点。通过报告，人们可以获取最新的信息，深入分析问题，并采取相应的行动。下面是小编帮大家整理的最新报告范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

餐饮的工作报告 餐饮店承包合同篇一

承包方：_____身份证号
码：_____ (以下简称乙方)

第一条、甲方将_____会馆餐饮部承包给乙方经营，承包期限为年，从_____年_____月_____日至从_____年_____月_____日止。

第二条、每年的年承包金为人民币_____元整，付款方式为。

第三条、双方应在_____年_____月_____日前签定正式协议，同时乙方向甲方支付第一年的租金(或第一季度)_____万元整。

第四条、承包区域：包括_____商务会馆的厨房、包厢、餐饮大厅、桌椅等餐饮部现有用品。

第五条、乙方以桐乡商务会馆餐饮部的名义继续对外经营，甲方在_____年_____月_____日之前以桐乡商务会馆的名义形成的债权债务均由甲方承担，与乙方无关。

第六条、乙方经营范围不得超出餐饮范围，同时不能和酒店经营或出租的项目有抵触，若违反则视同违约。甲方有义务保障乙方的正常经营。乙方所有员工必须遵守本酒店各项规章制度。

第七条、甲方要求乙方在承包期内应遵章守法经营，不得从事非法经营。乙方应确保房屋整体结构完整，不得任意改造主体结构，确保消防、治安、食品等安全。实行财产人身保险，如出现人身伤亡和财产的意外事故均由乙方自负，与甲方无关。

第八条、乙方承包期内餐饮部所有的相关经营费用由乙方承担，包括：税费、水费、电费、蒸汽费、卫生环保规费等。需双方分摊的费用按照商定比例分摊。承包期内，乙方发生的债权债务与甲方一律无关。

第九条、甲方已投资装潢的动产与不动产及配套设备。附财产明细清单，甲乙双方各执一份。无偿归乙方使用，乙方有权对原有的装潢进行更新(但应事先以书面形式通知甲方，并经得甲方同意)，乙方在承包期满后，按使用状态还给甲方。

第十条、甲方对乙方的经营应当提供一切便利。包括但不限于公章、营业执照、工商登记备案材料、年审年检等经营所需材料。

第十一条、乙方承包期满后不再续包，应提前两个月通知甲方。期满后乙方仍需续包，在同等条件下乙方有优先权。

第十二条、期满后乙方不续包，乙方投资的动产设备由乙方自行处理或与甲方协商折价给甲方，乙方所有的装潢不动产乙方不得拆除，无偿保留。

第十三条、甲乙双方在本协议签订生效后，双方不得以任何理由终止协议履行。如有一方违反本协议的履行，须向另一方赔偿经济损失，并支付违约金人民币元整。

第十四条：本协议如有未尽事宜，可由双方商定后另行补充。

第十五条：特别约定：

1、本协议签订之日，乙方须向甲方支付_____元承包保证金。

2、提供甲方员工的日常工作餐，每日4餐，(早餐、夜宵每人每餐2元，午晚餐每人每餐4元);客用早餐每人6元，均以票据为准。要求菜品花色样式不断更新，符合用餐人员要求，满意率达到75%以上。

本意向书自双方签字盖章后生效，此协议一式四份，甲、乙双方各执二份。

发包方：_____商务会馆(盖章)承包
方：_____ (签名)

承包方担保人：_____ (签名)

餐饮的工作报告 餐饮店承包合同篇二

身份证号码：

顶让方(乙方)：

身份证号码：

一、甲方同意将自己位于xx街180号的店铺，(原为：市区小区冬青里6号附3号)转让给乙方使用，建筑面积为48平方米;并保证乙方同等享有甲方在原租赁合同中所享有的权利与义务。

二、房东方与甲方已签订了租赁合同，租期到20xx年10月15日止，年租金为31200元人民币(大写：叁万壹千两百元整)租金为每年交付一次，并定于约定日期前一个月交至房东。店铺转让给乙方后，乙方同意代替甲方向房东履行原有店铺租赁合同中所规定的条款，并且每年定期交纳租金及该合同所

约定的应由甲方交纳的水电费及其他各项费用。

三、转让后店铺现有的装修、装饰及其他所有设备全部归乙方所有，租赁期满后房屋装修等不动产归房东所有，营业设备等动产归乙方(动产与不动产的划分按原有租赁合同执行)。

四、乙方在___年___月___日前一次性支付甲方转让费共计人民币68000元，(大写：陆万八千元整)，上述费用已包括第二条所述的装修、装饰、设备及其他相关费用(包含至月20xx年10月15日前所有房租费)，此外甲方不得再向乙方索取任何其他费用。

五、乙方接手前该店铺所有的一切债权、债务均由甲方负责；乙方接手后的一切经营行为及产生的债权、债务由乙方负责。

六、如果合同签订前政府下令拆迁铺面，甲方退偿全部转让费，并支付转让费的15%的违约金。如果合同签订之后在租赁合同期满前政府明令拆迁铺面，或者市政建设(如修、扩路、建天桥、立交桥、修地铁等)导致乙方难以经营，乙方有权解除合同，甲方退还剩余租期的租金。

七、如乙方需要办理营业执照要求甲方协助，甲方应尽量协助办理。

八、本合同一式两份，双方各执一份，自双方签字之日起生效。

甲方签字：

乙方签字：

日期：

日期：

餐饮的工作报告 餐饮店承包合同篇三

公司的规章制度是一个公司或者单位的基本规范，是人人都要遵守的制度，如果不能遵守，那么公司的运行和轨道就会偏离和乱套，因此一个好的规章制度是公司治理和管理的中中之重。规章制度需要考虑到很多情况，全面和细致是它的特点，因此规章制度需要十分有经验的文秘工作者来撰写，力求达到不存在漏洞。今天小编就给大家推荐一篇餐饮店规章制度，供大家参考。

店经理规章制度

店经理是由公司派遣到各分店的全权责任人，在分店里具有最高决定权，但行使权利的范围一定要在公司规章制度许可的范围内。

一 权限范围：

- 1、有权对本餐厅所有基层干部及所有员工进行考勤考核工作，根据实际情况，有权进行批评或表扬，按相关规定进行奖励或处分。
- 2、有权根据实际情况或工作需要申请增减本部门的员工、调动下属员工、免任下属员工，调动及免任基层干部。
- 3、有权向下级下达本餐厅营运范围内的工作任务，并向下级发出指示。
- 4、全权处理本部门的日常业务工作或事务工作。
- 5、有权申请采购各类大件餐厅营运所需用品。
- 6、有权申请推出新菜品品种。

- 7、有权申请改变经营模式或推出新的促销方案，在未批准前不得擅自执行。
- 8、有权批准店内员工月累计300元以下、店经理月累计500元以下的私人借款申请。
- 9、有权合理支出店内营业费用，其中中餐厅限额1000元(不含1000元)，快餐店限额500元(不含500元)，超出部分则需事先申请上级经批准后方可执行。
- 10、有权批准合理支出店内所有成本费用。
- 11、有权对总经理或其他领导不合理的指示提出异议。

二、职责范围

- 1、认真领会公司各项规章制度及各项会议精神，按时参加总经办召开的各种有关会议，执行总经理下达的管理工作任务，完成总经理常务会成员下达的工作安排，定期主持餐厅管理小组会议和员工大会，积极传达上级领导指示，协调部门内部工作，保证餐厅日常营运工作正常有序进行。
- 2、督导完成餐厅日常经营工作，编制员工出勤表，检查员工的出勤状况，检查员工的仪表及个人卫生、制服、头发、指甲、鞋子是否符合要求。
- 3、忠于职守，具有为公司作贡献的精神，不断提高管理艺术，负责制定餐厅经理策略、服务规范和程序并组织实施，业务上要求精益求精。
- 4、重视属下员工的培训工作，定期检查基层干部对管理制度的贯彻执行情况及员工培训考核情况。定期组织一线员工学习服务技巧技能，对员工加强企业文化、服务意识、工作技巧的训练，定期检查并做好培训记录。

- 5、热情待客、态度谦和，建立良好的客户关系，妥善处理客人的投诉，积极处理出现的各类突发事件，不断改善服务质量，保证顾客的最大满意度。
- 6、加强现场管理，营业时间坚持在一线，及时发现和纠正服务中出现的问题，有必要时需及时向上级汇报。
- 7、全面负责餐厅财务管理及监督，认真核对各项开支单据，严格把关，掌握和控制好物品的使用情况，减少费用开支和物品损耗。
- 8、负责督查餐厅的清洁卫生工作，保持环境卫生，负责餐厅美化工作，抓好餐具、厨房用具的清洁消毒。
- 9、及时检查餐厅设备运行情况，落实并完善物资管理制度，做好维护保养工作，并做好餐厅安全和防火工作。
- 10、要随时与厨师长、厨师保持长期、稳定的交流与沟通，严格执行公司规定的菜品制作标准，并不断提高菜品质量。
- 11、根据市场变化和客户需求及时申请调整营销策略，开发新菜品，并向公司建议制订合理的菜品成本标准及规范价格。
- 12、公平、公正地处理员工之间的矛盾纠纷，爱惜员工，关心员工个人生活状况，积极解决员工的困难及所需，对所有员工的工作状况给予指导，帮助他们提高业务技能。
- 13、努力学习新的管理知识及营销方式，不断提升个人能力，加强个人文化素质建设，开创新思路、新思维，能紧跟公司的成长，适应餐饮行业及社会的发展，为完善公司各项规章制度提出合理的建议。

三、员工管理

- 1、关心、爱护员工，将每一位员工都当作自己的家人对待。在员工犯错误时要及时纠正，要多指导、多传授、多教育，少批评、少责骂、少处罚，从细微处着眼，用心与员工交流，通过关爱员工来激发员工爱企业如爱家的思想，增强企业的凝聚力。
- 2、制度面前人人平等。对员工的行为用制度进行规范和约束，不得使用粗鲁的言语责备员工，更不得使用粗暴的行为迫使员工服从。
- 3、让每一个员工在上岗前都能得到系统、完善的培训，并讲究培训质量。对特定岗位安排专人跟进指导，让员工能清晰掌握自己的工作范围和工作流程。
- 4、对待身边所有的员工要一视同仁，不得以任何理由偏向、袒护任何一方，不得因个人喜好或情绪滥用权力。
- 5、以身作则，纪律严明。按时出勤，不得无故脱岗、迟早、早退，不得在工作场所、工作时间从事私人事务，不随意将无关人员带到工作岗位，并时刻注重仪容仪表，提升个人形象，在员工面前起好模范带头作用。
- 7、善于指导和激励下属员工的工作状态，准确评估员工工作绩效，公平、公正地跟进所有员工工资提升、岗位晋升及优秀员工评选等各类考核工作。
- 8、熟悉本部门各岗位的岗位职责，做好监督和跟进落实，出现问题时要清楚划分责任人，不错怪任何员工。
- 9、自觉降低身份，时常参与到一线员工的工作当中，能与员工同甘苦，提高员工的自觉性，让员工更有工作动力。
- 10、积极组织公司安排的各项福利活动，如“生日聚会、各类节日聚餐”等，让员工感受家的温暖。

11、建立员工天地，积极宣传企业文化，大力发展企业文化建设，丰富员工业余生活，带领员工积极参加公司组织的各类活动，如“篮球比赛”等。

问候。

13、随时掌握员工心理动态，合理分析员工工作期间出现的异常表现，积极采取心理干预措施，及时稳定员工情绪，巩固团队建设。

14、定期安排员工激励性培训，利用自身具备的社会经验和职场知识对员工进行一对一引导，合理指引员工发展方向，利用公司的舞台为员工提供展现自我的平台，让员工在收获之余对公司存感激之情。

店经理扣分制度

(一)不遵守工作相关纪律处罚如下：

1、迟到、早退、无故离岗的，1—5分钟扣2分；5—15分钟扣5分；5—30分钟扣10分；超过30分钟扣除公休一天，超过60分钟扣除公休二天。

2、仪容仪表不整洁的，一次扣2—10分；

6、工作场所讲粗话或有不道德言论的，一次扣10—30分；

7、工作时间不讲普通话而讲家乡话的，一次扣2—10分；

9、接待公司内部相关工作人员(包括上、下级)不热情、不礼貌，态度冷漠的，一次扣5—20分。

10、违规录用未成年人员经提醒未改正，造成用人隐患的，一次扣20—100分。

(二) 员工管理不当处罚如下：

- 1、处理问题不公正的(处理问题时对人不对事)扣20—50分；
- 6、因管理不当造成员工投诉且经调查属实的，一次扣30—100分；
- 9、不及时为员工办理保险造成损失的，一次扣300—500分，且造成的损失由本部门相关责任人负责。

(三) 对上级工作不负责任处罚如下：

- 12、在原公司辞职未经原公司同意，店经理私自录用的，一次扣50—200分。

(四) 内部管理失职处罚如下：

- 1、营业期间出现原材料严重短缺的，扣30—100分；
- 2、店内设备严重损坏，没有及时修理、更换的，一次扣20—100分；
- 6、部门环境卫生差、菜品质量、服务质量不符合标准，经公司要求不及时跟进整改的，一次扣50—300分。
- 7、对员工岗位职责不熟悉，出现问题时处理失误，错误批评员工导致员工情绪不稳的，一次扣10—50分。

(五) 与供货商关系处理不当处罚如下：

- 1、对待供货商态度恶劣，有损企业形象的，一次扣10—30分；
- 5、工作中有徇私舞弊，贪污受贿经查证属实的，一次扣除半年分红或扣500—1000分，并全公司通告；两次者扣除所有分

红或扣1000分，并立即辞退。

1、因工作失误、渎职造成公司财产损失的，承担实际损失金额的50%；

11、因个人触犯法律、受到司法部门处理的公司无需承担任何连带责任，并作自离处理。

注：以上扣分每分按本人基本工资의千分之一扣除。

今天小编给大家推荐的范文就到这里，更多内容请访问()

餐饮店策划书

餐饮店欢迎词

餐饮店长年工作计划

餐饮店清洁工岗位职责

餐饮的工作报告 餐饮店承包合同篇四

一、香聚小厨娘，美味传四方。

二、厨娘的诱惑，味蕾的心动。

三、小厨娘，中国食客的大时尚。

四、小厨娘，美妙好时光。

五、年轻人的追捧，好食者天堂。

六、眼福与口福共享小厨娘小厨娘，大品位。

七、网罗食尚□e饱口福。

八、厨娘世界，瑶池琼浆。

九、挑逗味觉的美妙滋味，潮人必选的小厨娘。

十、小厨娘食尚之选，恋上厨娘。

十一、中华美味小厨娘，尽显食尚大世界。

十二、武功孙二娘，美味小厨娘。

十三、小厨娘，天生爱做饭。

十四、小厨娘，追求的味道。

十五、美味食尚，一生难忘。

十六、尚酷美味，给力厨娘。

十七、厨娘味道，心情一百。

十八、仙子厨娘，美味绕梁。

十九、小厨娘，大厨房，好味一品行。

二十、休闲一刻，去小厨娘转转。

二十一、时尚·美味·家小厨娘，“食”全“食”美。

二十二、小厨娘，中国大美味。

二十三、佳味满堂乐厨娘飘香万里，情结四海。

二十四、食在厨娘，时尚体验。

- 二十五、好吃有点小时尚问食哪得色味香，唯有厨娘一品尝。
- 二十六、健康实惠又美味如此陶醉，厨娘美味。
- 二十七、小厨娘，教你留住爱人的心。
- 二十八、中国厨娘，出得厅堂。
- 二十九、小厨娘，淘出好味道。
- 三十、时尚小厨娘，简约中国风。
- 三十一、品位厨娘，厨艺天然。
- 三十二、中华美食，情结四海。
- 三十三、美丽厨娘，尚食中国。
- 三十四、做客厨娘，佳肴尽尝。
- 三十五、美食新坐标，时尚新选择。
- 三十六、健康美味新时尚，一切尽在小厨娘。
- 三十七、有缘相思，一碗定情。
- 三十八、食尚芳香，源自厨娘。
- 三十九、小厨娘，滋我者。
- 四十、小厨娘，不要太好味。
- 四十一、做的有品位，吃的`有情调。
- 四十二、中国小厨娘，美味走四方。

四十三、小厨娘小厨娘，味真香（棒）。

四十四、中国风，厨娘情食味天然，首选厨娘

四十五、食尚新煮张，中国小厨娘。

四十六、专注中国菜，美味全中国。

四十七、小小厨娘，大大美味。

四十八、恋·厨娘，享·“食”尚。

四十九、食在厨娘，时尚自由。

五十、身在食后，心在尚前。

五十一、玩转城市，麻辣分享。

五十二、火辣辣的热情，美滋滋的味道。

五十三、鲜天下，烹食尚大厨艺，小情结厨娘出手，美味全有。

餐饮的工作报告 餐饮店承包合同篇五

乙方(受让方):

经甲、乙双方自愿、平等、友好协商，并依据《中华人民共和国合同法》及相关法律规定，就 店铺整体转让事宜签订本合同，双方共同遵守执行。

第一条：甲方自愿将座落在梦泽大道211-3的转租给乙方；该饭店内相关设施所有权一并转让给乙方，主要店铺整体装修包括餐桌餐椅、厨房设备等设施。

第二条：乙方在年月日前一次性向甲方支付转手费(转让费)共计人民币 万元，上述费用已包括甲方交给租赁方再转付乙方的押金、饭店现有装修、装饰、设备及其他相关费用。甲方不得再向乙方索取任何其他费用。甲方剩余的房屋使用权归乙方所有。

第三条：乙方支付款项由的负责人收取，乙方必须在合同签订当日向该负责人一次性支付合同项下之价款。

第四条：乙方在支付权利。乙方在付清转让价款的当天，即正式取得承租权及相关设施的所有权和使用权。

1. 合同期内的全部合同或协议，如乙方确需提前终止或变更原饭店与出租方签订的合同期内全部合同或协议，可与出租方另行签订协议。整体转让后，甲、乙双方承担的所有交纳税费和相关证件的登记工本费由乙方承担，甲方应在整体转让完毕后 日内将原 的所有证照(消防、税务、工商、环保、卫生及物业签署合同)的法人代表移户给乙方指定人员，则甲方在 年 月 日起不再承担法人责任，所有后果由乙方全权负责。

第五条：年甲方享有和承担，乙方在获得整体转让权益之后所发生的债权债务概由乙方享有和承担。

第六条：乙方在获得违法经营，应照章纳税，自负盈亏，承担其民事责任。

第七条：违约责任

乙方不按照合同的约定将转让价款支付给甲方，应向甲方承担转让总价款每日万分之一的违约责任;甲方未能及时将合同项下之权利移交给乙方，应向乙方承担转让总价款每日万分之一的违约责任。

除上述违约责任明确规定外，出现本合同其它争议和违约责任，将按照《合同法》规定执行，或者到人民法院提起诉讼。

第八条：本合同双方共同签署正本一式贰份，每份文本的条款内容均具有同等法律效力，双方各执壹份，自双方签字盖章之日起生效。

甲方：

乙方：

身份证号码：

身份证号码：

年 月 日

年 月 日

餐饮的工作报告 餐饮店承包合同篇六

1、可达性分析。指周围的交通关系，即交通的便利性，大致确定商业圈的范围。这主要取决于从起点到餐厅店面的距离、时间和成本。在分析中，详细列出了各种交通状况的趋势，并通过客流获得了下一个设计的一些因素，如行人和车辆、停车场、避让元素(高速公路和轻轨的噪声避免等。一级和二级入口等。应该注意的是，可达性不仅基于交通空间的距离，而且还基于不同车辆所需的时间距离。总之，餐厅店面设计应放置在周边区域关系中，以分析设计场地。

2、相邻的竞争对手分析。在确定餐厅店面设计的位置后，我们开始分析周围的竞争产品并确定其他餐厅类别的分布。围绕半径、食品功能和服务组，更重要的是，找到下一步确定餐厅店设计构成的基础。一方面，在同一个商业圈，我们应

该尽量避免“同质化”竞争，积极占领细分市场，形成一个特殊的餐厅设计。另一方面，融入专业商业圈也可以产生“规模效应”。此外，不同的餐厅形式也可以通过公共商业区的互助来补充。此外，还应具体分析不同的餐厅形式，例如适合集中安排的小餐馆，依靠较大的商业区，以及大型餐馆和餐馆。

餐厅规划和设计的市场研究和研究

现场调查阶段是市场调查阶段，也可以与现场调查同时进行。市场研究和研究的具体目标是餐馆店面周围的社会因素和文化因素，包括四个方面。

- 1、定义餐厅商店设计的功能定位，这将决定客户体验
- 2、为了避免设计的相似性和重复性，市场在餐厅商店设计之前进行调查，包括社会评价、商业条件、空间布局、设计风格、路线规划、消费类型和公共设施。
3. 餐饮规划设计的国家因素、地理环境、区域文化因素等，开展相应的研究，以整合当地文化特色进入餐厅店面设计。
- 4、主机和客户群体的心理感受、市场正在调查需求和行为模式，因此餐厅规划和设计的消费水平可以满足当地人的功能需求。精神需求和心理需求，满足他们的消费心理和消费情绪。

除了对周围环境的研究和分析之外，餐厅店面的场地分析还应该调查餐馆商店所在的特定建筑物。餐厅设计基于设计师对场地，消费者和餐厅形式的详细调查，以及对餐厅商店内部空间的深入了解。商业格式和类别、餐厅文化内容、餐厅等级及其与目标客户和商业区的特征匹配度是餐厅商店设计实现人类、产品与环境有机结合的基础。