# 餐饮去年工作总结报告(汇总19篇)

来源：网络 作者：落霞与孤鹜齐 更新时间：2025-03-17

*餐饮去年工作总结报告1>一、第三季度经营情况三季度，部门共实现营业收入元，完成季度任务指针的，较去年同期1739053元增加了元，上升率为11，实现利润元，完成季度利润指针的，较去年同期元(平均每月元)相比，利润增长了，增长率为。第三季度，...*

**餐饮去年工作总结报告1**

>一、第三季度经营情况

三季度，部门共实现营业收入元，完成季度任务指针的，较去年同期1739053元增加了元，上升率为11，实现利润元，完成季度利润指针的，较去年同期元(平均每月元)相比，利润增长了，增长率为。第三季度，部门共接待婚、寿喜宴103趟次1314桌，金额达456177元，接待标准平均为347元/桌，较去年同期304元/桌增加了43元/桌，散台接待了16258人次，上座率为，包房共接待14560人次，包房出租1365次，出租率为。

>二、主要工作与作法

X年第三季度不仅是餐饮部在上半年良好经营局面中持续上升的一个季度，也是酒店以参加市旅游饭店服务技能比武为楔机，提升餐饮品牌与市场占有率的一个季度，更是餐饮部为实现公司及酒店“发展餐饮”这一战略目标奠定良好基础的一个季度，为此部门在总结上半年成绩的同时，找准了存在的问题与薄弱环节，并结合部门实际，着手开展了以下五个方面的工作:

一是创新经营，突出“创收、赢利”这一主题

创收、赢利是一个企业永不变的主题，为提高部门创收能力，部门根据年度总体工作安排，作了以下几方面的工作：

①为进一步提升部门人气及怀大餐饮知名度，部门以店庆活动为楔机，深入落实了店庆特价酬宾促销活动的相关工作，促销期间，部门共销售特价菜5000余份，金额达8万余元，得到的消费者的一致好评。

②为加强对外影响及大宴的宣传效果，部门综合历年冬季大宴菜单的编排成功做法，部门拟定并出台了冬季大宴菜单，三季度，部门共接待各类大小宴席103场次1314桌，金额达456177元，平均347元/桌。

③为增强酒店在VIP客户中的知名度和品牌效应，抢占更大、更多的高档消费客源，充分展示和体现酒店大型宴会承办效果及组织能力，部门成功接待了由酒店主办的300余人圣诞节自助餐及四季花城签约仪式自助餐，借助部门接待自助餐的成功经验，部门给四季花城的负责人提出了多条宝贵意见，得到了主办方的一至好评。

④为进一步宣传酒店品牌，挖掘全员促销意识与潜能，巩固与抢占更大的市场份额，餐饮部在经营情况较好、工作量大的情况下，克服重重困难，配合酒店做好了圣诞票的推销工作。期间，部门共销售圣诞票64张，金额为19072元，同时在此次圣诞票销售中也涌现出如刘红梅、唐孜等一批促销能手。

⑤为强化厨部创新意识，确保餐饮产品在花色品种上做到常换常新，达到用新菜留住与稳住老顾客的目的，三个月来部门共推出新菜100余道，并涌现出了一批如何兴志、杨平、范家杏、何发明、刘芳华等一批新菜开发能手；

二是转变观念，强化“质量建设”这一根本

质量就是根本，质量就是企业发展的生命线，质量是企业永恒的主题。三季度，为实现公司及酒店领导年初提出的“发展餐饮”这一战略目标，并持续保持上半年餐饮良好的发展局面，部门在“质量建设”上着手开展了以下六个方面的工作：

①为圆满的完成市旅游局组织的饭店服务技能大赛，部门根据总体工作安排，早于10月份就着手拟定并实施了《餐饮部参加市技能比武人员实施进度表》，在酒店领导及部门人员的的高度关注下，在参赛人员的共同努力下，餐饮部在此次技能比武大赛中，荣获中餐台面设计一等奖、中餐宴会摆台三等奖，为酒店、为部门争得了荣誉。

②部门根据上半年经营情况较好的实际，为保持这种良好的经营势头，并在菜肴制作的创新和优质原材料的引进上得到进一步的提升和信息的了解，在分管领导贾副总的带领下，组织后厨部分骨干赴长沙、株洲、吉首等地的原材料市场、社会餐馆进行了一次全面的考查，不仅开拓了厨师视野，同时也引进了巴西烤肉、怀大养生大宝、乡里腊肉等一批特色菜肴及优质原材料，受到了广大顾客的一致好评。

③为进一步提高后厨烹饪水平，加强厨部烹饪技艺的交流，逐步提高厨师队伍切、配、装的整体技术水平，并不断强化后厨质量意识，部门于12月29日在后厨举办了一次技能比武大赛，通过此次技能比武，共推出新菜30余道，不仅激发了厨师的创新意识，同时也找准了厨部存在的薄弱环节，为第四季度后厨工作再上新台阶打下了良好的基础。

④为规范后厨物品摆放及量化管理，降低餐具破损率，提高工作效率，结合后厨日常工作的实际，部门于十二月份拟定并实施了《餐饮部后厨餐具、物品规范摆放及日常管理暂行办法》，同时为统一厨部装盘器皿，提升席面效果，提升酒店餐饮形象，根据经营需要，部门对厨部部分器皿进行了一次购置工作；

⑤为进一步提高大宴接待质量，了解怀化大宴市场的总体口味与发展趋势，建立一套完整的大宴接待客史档案，在分管领导贾副总的指导下，拟定并实施了《大宴菜肴质量跟踪表》，为逐步提高大宴接待水平和找准大宴服务中存在的问题提供了很好的依据；

⑥针对餐饮前台服务员基础工作欠扎实，厨部菜肴质量欠稳定的实际，结合餐饮包房和散台生意回升的现状，为了进一步提升“两个质量”，稳定消费客源，强化餐饮全员客人意识，改变服务观念，积极落实《怀化大酒店诚信经营管理条例》中的各项举措，为宾客提供高效、优质、快捷的服务，部门于每周三、周六召开前台、后厨协调会，理清了上菜慢等存在的部分投诉，同时拟定并实施了《餐饮冬季暖经营举措方案》。

三是积极沟通，把握了客源市场这一关键

为进一步稳定客源，增强顾客对酒店的忠诚度，保持并提升餐饮上半年良好的经营局面，部门积极发挥外联工作小组的作用并着手从以下几方面开展工作：

①定期对常客及消费大户进行电话联络，并对某段时间突然消费较少的客户进行了电话联络或实地拜访，了解其不来消费或消费较少的原因，并做好了记录及整改，第三季度，部门共电话联络及实地拜访常客达200余次，通过部门的努力，天舟教育、客运段、三医院等消费单位较上半年明显增加；

②为进一步体现酒店人性化服务，部门对来店过生日的客人及时赠送了鲜花或蛋糕，如兴业公司的张总及其家人、部分市委领导等；

③为体现酒店对消费常客的重视，通过部门外联小组及时将新菜研制推出的信息及时的反馈给消费常客，并请客人前来消费品尝和提出宝贵意见；

通过以上举措的实施，不仅稳定了消费客源，而且拉近了与消费常客的距离，扩大了酒店餐饮对外知名度，树立了良好的社会口碑，同时也提升了包房出租率，05年三季度，部门包房出租率为，较去年同期45上升了个百分点。

四是张驰有度，奠定了队伍稳定这一基础

第三季度是部门新老员工交替的一个季度，也是员工队伍容易出现波动的一个季度，为此部门为提高整体凝聚力，缓解员工工作压力，分批组织员工前往生意较好的社会餐馆（王朝食府、湘水人家等）聚餐，不仅加深了员工间的相互了解，而且吸取了社会餐馆的长处；

其次部门分楼层和分前后台定期召开楼面会，对每周工作进行讲评与总结，并根据个人在一周内的工作表现、推销能力及有无投诉等情况进行奖惩，并利用后厨每月推新菜之机，组织部分表现较好、推销能力较强的员工参加新菜的品尝和评议，此举不仅起到的现场培训的效果，而且增强了员工的自信心和荣誉感，总之通过以上举措的实施，较好的稳定了员工队伍，为部门经营创收打下了良好的基础。

五是狠抓班子建设，形成了争抓落实这一氛围

为强化部门骨干的责任意识，转变骨干的工作观念，形成争先恐后抓落实的工作氛围，部门成立由领班以上骨干担任组员的质检小组，每周轮流协同质检对部门各区域进行质量检查，并对每次检查最差或问题最多的区域责任人实施处罚或责令其限期整改，并在部门部委会上进行通报批评，同时对每次检查表现较好的区域责任人进行奖励；其次部门还每月对领班以上骨干进行工作讲评，实施奖优罚劣并对下一步工作提出要求，为提高骨干整体驾驭能力和管理水平，部门专门对领班层骨干实施了一次专业培训，不仅了解了骨干在实施管理中存在的问题及薄弱环节，同时也强化了骨干的学习意识和危机意识。

>三、存在的主要问题

第三季度，餐饮部的工作虽然取得了较好的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，距酒店与公司的要求及员工的期望值还有较大差距，其主要表现在：

1、部门安全防范意识较为淡薄，对员工的安全知识培训不够，从而导致10月9日晚餐10包5条软包芙蓉王烟被骗事件的发生；

2、对参加市技能比武重视程度不够，从而导致参加市技能比武部门中餐宴会摆台争一保二的任务没有完成；

3、后厨部岗的日常工作流程还有待于进一步规范，因上菜慢和菜肴制作标准不统一的投诉还时有发生；

4、在对前台员工实施针对性的培训方法和力度不够，被叫服务还时有发生；

5、部门对后台管理缺乏力度和有效的方法，从而导致员工日常违纪违规现象较其它部室较多；

>四、四季度主要工作安排

四季度不仅是酒店深化利润目标股份制经营管理第二年的最后一个季度，更是餐饮为06年工作打好基础，再上台阶的一个季度。第四季度，部门将以前三季度大好经营形势为基础，以春节、元宵节、情人节“三节”促销活动及搞好大宴旺季的接待和服务为契机，以持续稳定、提高包房出租率和消费档次为重点，以狠抓“两个质量”（产品与服务质量），强化两个意识（竞争意识与危机意识）为中心，以稳定员工队伍为前提，转变班子工作作风，齐心协力，努力拼博，力争在利润目标股份制经营管理的第四个季度实现餐饮创收188万元，重点从以下几方面着手开展工作：

一是着力抓好冬季暖经营举措的落实与效果的督导，确保效益和口碑双丰收；

二是做好春节促销系列工作安排，确保春节创收较去年同期上升20，人员稳定，安全无事故；

三是以四季度各类婚、寿喜宴的接待和服务为楔机，着力抓好大宴的出品及服务质量，为抢占06年大宴市场份额打下坚实的基础；

四是在二楼大厅的经营思路上坚持低起点、多实惠的大众消费经营思路，狠抓出品及快捷服务的保障，力争散台上座率较前三季度有较大幅度的上升；

五是利用春节、元宵节、情人节促销活动结束后的经营淡季，对12月29日厨部技能比武中存在的问题进行认真梳理，并有针对性的实施培训和整改，确保后厨出品质量再上新台阶；

总之，我坚信，在公司及酒店领导的正确指导下，在兄弟部门的大力支持、协助下，在部门全体干部员工齐心协力，努力拼搏下，第四季度的工作任务一定能完成，公司及酒店领导提出的“发展餐饮”这一目标一定能够实现！

**餐饮去年工作总结报告2**

20\_\_年结束了，有必要对工作做一个总结：我热爱这个工作，因为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。

在这次服务员工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备：

1、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。

迅速熟悉工作标准和方法：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。

2、要有勤奋的精神：

餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。“一勤天下无难事”的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。

3、要有自信心：

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。要学会做人：做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功。责任：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。平常心面对工作中的不公平：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。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。

这次的工作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。

**餐饮去年工作总结报告3**

无论对于酒店还是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xx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。就我餐厅度的先进事件叙述如下：

>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xx月到xx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xx月和xx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xx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xx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。

xx、xx、xx三个月，在旅游旺季西餐厅收入可观，其中，xx月收入xx元占餐饮部营业额的xx%，xx月收入xx元，占餐饮部收入的xx%。xx月收入xx元，占餐饮部收入的xx%。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，xx月烧烤吧收入xx元，经营利润率xx%;xx月收入xx元，经营利润率xx%;xx月收入xx元。xx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。xx月经营收入为xx元，接待xx月经营收入为xx元，接待xx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。

**餐饮去年工作总结报告4**

转眼间入职公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20xx年工作总结汇报，并就20xx年的工作打算作简要概述。

>一、厅面现场管理

1。礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，员工之间相互监督，共同进步；

2。班前坚持对仪容仪表的的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度；

3。严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作；

4。提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务；

5。物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结；

6。卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜；

7。用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱；

8。自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一部的提升自助餐服务的质量，制定了《自助餐服务整体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的.操作流程和服务标准；

9。建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

>二、员工日常管理

1。新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐；

2。注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进，每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题；

3。结合工作实际加强培训，目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

>三、工作中存在不足

1。在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明；

2。部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在；

3。培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力。

>四、20xx年工作计划

1。做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确；

2。在现有的例会基础上进一步深化例会的内容，提升研讨的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为所有服务人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享服务经验，激发思想；

3。将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。

>五、对餐厅整体管理经营的策划

1。严格管理制度、用工培训制度，划分明确岗位考核等级，增强员工竞争意识，提高个人素质及工作效率；

2。增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。培训员工养成良好的节约习惯，合理用水用电等，发现浪费现象，及时制止并严格执行相关处罚制度；

3。加强部门之间协调关系；

4。重食品安全卫生，抓好各项安全管理；

5。开展多渠道宣传，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员率。

**餐饮去年工作总结报告5**

\_\_年是我自我挑战的一年，我将努力改正过去一年工作中的不足，把新一年的工作做好，过去的一年在领导的关心和同事的热情帮助，通过自身的不懈努力，在工作上取得了一定的成果，但也存在了诸多不足。

回顾过去的一年，过去的一年也许有失落的、伤心的，有成功的、开心的，不过那不重要了，是过去的了，我们要努力的是未来，有好多人说我个性变了，我相信。

我真的很满意，有好多好多的事压着我，我还是坚持挺过，我的生活，情绪都是一样照就，虽说没有大起大落，至少也经历了一些风风雨雨，酸甜苦辣，一次次的波折和困难，有时候我真的怀凝我，我一直在想我是哪错了，为什么会这样?我也是一次次为自己打气，一次次站起来，我在想，就算没有我，地球一样照转，事情一样要解决，我不要做弱者、懦夫，命运就掌握在自己手中，我相信明天会更好、你好、我好、大家都会好的。现将工作总结如下：

一、培训方面

1、托盘要领，房间送餐流程。

2、大、中、小型宴会各部门帮忙跑菜的相关知识讲解。

3、宾馆相关制度培训与督导。

4、出菜途径相关安全意识。

5、对本班组进行学习酱料制作。

二、管理方面

1、上级是下级的模范，我一直坚持以身作则，所以我的班组非常团结。

2、我对任何人都一样，公平、公正、公开做事。

3、以人为本，人与人的性格多方面的管理方式。

4、\_\_年传菜全年离职人数23人，\_\_年传菜全年离职人数4人，\_\_年是比较稳定的一年。

三、作为我本人，负责传菜工作

1、负责厅面的酱料运转。

2、传菜出菜相应输出与控制。

3、传菜人手的协调。

四、在操作方面的几点

1、人手不足，忙时导致菜肴造型变形，体现不了本公司的精华。

2、由于国家的兴旺，导致现代的年轻人都是宝贝，越来越不会干活，越来越被爸爸妈妈宠坏，只追求金钱、不知道为他人换位思考，做今天的我真难啊!

3、为什么招不进人的原因、这是须及时解决的问题。

4、什么叫编制、什么叫发展、什么叫进步、什么叫改进、什么叫管理、什么叫谁管谁、什么叫谁为谁维护谁、要怎样才能稳定。

5、望上级了解其它同行业传菜人手配制。

五、本班组在本年度做的不到位

1、部分员工礼貌礼节、仪容仪表不到位。

2、有时没按相关标准操作。

3、由于后勤部分人员思想过于反常，没法沟通，导致监督力度不到位。

总之，\_\_年又是以今天作为一个起点，新目标、新挑战，在新的一年中继续努力工作，勤学习、勤总结，最后祝愿我们宾馆生意兴隆、财源广进!祝愿各位领导在工作的征程中勇往直前，人生的跑道上一帆风顺、祝愿各位同事在新的一年里续写人生新的辉煌!

**餐饮去年工作总结报告6**

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。

回顾这一年里所发生的事，以及所改变的，对于它人来说也许这一年里它是平凡与平淡的。但对于‘新世纪国际大酒店餐饮部’来说它是具有着多么不平凡的意义所在，因为在这一年里‘餐饮部’又迈进了更高更稳的一个台阶。更加的规范了，并在酒店高管和部门领导的带领下、以及各位同事的支持与努力下共同完成了部门领导下达的必保指标760万和力争指标960万。并且出色的完成了XXX与指定的指标超出了XXX是值得庆贺的，但同时也有不足之处需改变。现将XX年的工作情况汇报如下：

>一、在现如今餐饮市场如此严峻的情况下、在酒店领导正确的指导思想下，将一楼宴会厅进行扩建升级打造出一个高规格的婚宴接待及大型酒席接待，在市场上取得了极大的影响力和创建了非常好的口碑和宣传，同时宴会厅的接待桌数及营业额不断的上升，与去年同期相比大幅的增长。与此同时在服务质量上和宴席接待上对客交接和跟踪都要求每一位管理层和员工做到让客人感受到“宾至如归、做到让宾客高兴而来满意而归”

>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。

>三、针对一、二楼不同于包厢固定接待，属于多功能型的，岗点较多，在服务员岗位不固定的情况下，怎样合理安排员工的工作岗位和接待工作尤为重要，所以每个月制定出员工的岗位调换工作及每日工作安排的工作计划进行合理分工，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。

在酒店高管和部门领导的栽培、信任与期望下二楼共组交给我，我很高兴领导对我的信任，但同时我倍感压力，不过俗话说没有压力何来动力。在以后的工作中，我将会化压力为动力，带领着我的团队，认真、负责的完成每项工作。同时，在以后的工作中，我也将严格要求自己，提高自身素质、提高业务知识和经验，现将XX年的工作计划如下：

>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、定期的召开员工坐谈会，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。

>四、收集宾客对用餐服务质量和菜肴意见和建议，并做好记录作为我们改进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉机率，从而不断的改善和提高我们的服务质量和菜肴质量。

>五、针对于一、二楼餐具，流失量大，特别是玻璃器皿和不锈钢餐具的流失和损耗，制定一个合理的计划

做到每天盘点不锈钢餐具，严格要求每位员工都‘爱店如爱家’，在工作中严格按照操作三轻进行，工作从而减少餐具的损耗，降低并节约成本。

>六、加强员工的开口、服务意识，餐中微笑服务、细节服务，特别是开口服务意识，对客沟通

沟通是通往心的桥梁，也是拉近与客人之间的距离，增进与客人之间的熟悉和了解，并与此同时了解客人的喜好。

>七、加强前厅与后厨的协调性和与其它岗点的沟通、配合。加强前台员工对菜肴品质的意识，他们不但是服务员，更是一名检验员，把控好每一道菜肴的质量和品质，出菜顺序及出菜速度起到关键的作用，让宾客吃到健康满意的菜肴。

新的一年、新的气象，XX年在悄然登场，对于自身来说在即将过去的一年里，有许多方面需要改进和学习的，那么在新的一年里我会更加的严格要求自己，在以后的工作中，不断的进取、不断的学习，充实自己的知识和经验。做到处事稳重、遇事冷静，控制调节好自己冲动的性格和脾气。也将会认真负责的带领着我的团队，共同的为了新世纪和我们的明天更加美好，去努力、去奋斗。在此，向各位同事说声感谢，谢谢你们、幸苦了。

**餐饮去年工作总结报告7**

在工作中，虽然我只扮演一个普通收银员的角色，但我的工作不仅仅是收钱这么简单，还有一系列复杂的手续。在这一年的工作中，我发现无论是繁重、忙碌还是清闲，我们都应该能够自由地做好一份工作，应该以积极的心态去完成每一份工作，而不是因为工作量的比例而抱怨，因为抱怨是没有用的。我们更应该做的不是把事情想得太坏，而是每天保持一个良好的心态去面对球队。因为快乐的心态会让我们觉得工作很累很无聊。

在工作中，我努力学习自己的商业知识。在领班的培训指导下，我很快熟悉了餐厅的基本情况和收银员的岗位流程，从理论知识到实际操作，从前台到接待到客服，一点点积累。不一会儿，我就掌握了收银员应该具备的所有业务技能。

我在工作中犯了错误。是主管和领班一次次给我鼓励，让我对工作更有热情。是的，就是这种鼓励让我勇于克服困难，在工作中不断进步。从此，在领导眼里，我不再那么脆弱，反而变得很坚强。因为责任心强，工作热情高，得到了上级的肯定，让我来分公司实习。刚开始的时候不太习惯，感觉各方面都不如一般的餐厅。然而，经过一段时间的努力，我终于觉得这是一句令人钦佩的话。经过一段时间的努力，领导对我的评价很高，让我接了前台接待的重任。那一刻，我很开心，承受了所有的磨难。累是值得的，同时也觉得压力很大。领导这么看重我，这是他们的信任。我认为我应该努力工作，做好本职工作，这对我来说是一个新的挑战。

在实习的一年里，我了解了一些餐厅的管理和文化，其中我知道得最多的是：

1、功能质量

对于餐饮等服务行业来说，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打动客户，还能为他们再次光临奠定基础。而且可以让客户感到荣幸，为企业树立良好的品牌和形象。我们可以看到，餐厅领导非常重视服务质量的提高，即使是我们的实习生，也必须经过严格的礼仪培训才能上岗。对老员工进行后续培训和指导，不断提高他们的专业素质和水平。部门经理和主管经常对我们说：“你们的一举一动都代表着我们餐厅，你们的形象就是我们餐厅的形象”。客人永远不会错，错的只会是我们。只有真诚的服务，才会得到客人的微笑。\"

2、餐饮文化

餐厅充满了服务文化、礼仪文化、地域文化、饮食文化、扶贫文化等。这里所有的工作人员都是主人，所有的客人来到餐厅都会或多或少的对餐厅和餐厅的人产生依赖。除了在接受服务的过程中接受文化或知识，他们还在遇到困难时寻求餐厅人员的帮助。所以，我们可以说，餐厅是一个充满文化和知识的地方。所以在这里工作的人，一定要多一些知识，多一些文化，多一些涵养。客人正在品尝一道菜，女服务员用甜美的声音介绍关于这道菜的知识，包括它的起源、传播、特点、新思想等。这不仅增加了品尝菜肴的乐趣，也让客人获得了一些新的知识和信息，这让他们感到很高兴你来自另一个层面。

餐厅的每个角落都有礼貌的服务人员，规范的操作，专业的微笑，礼貌的举止，让客人永远受到礼仪文化的影响。社会中的个体总是受到周围人的影响。所谓的礼仪文化，不仅提高了酒店人的素质，还对客人产生了有益的影响，提升了整个社会的素质和涵养。当客人到达一家新酒店时，他们迫不及待地想了解当地的地域文化、习俗和景观特征。餐厅应该很熟悉这个。餐厅只是一个单一的建筑。只有在地域背景下，他们才能有丰富的背景和文化背景。对于外宾来说，他们来这里是为了当地的景观或商业，基本上不是为了一个单独的住宿环境。所以餐厅需要一个能凭借房东身份为客人提供尽可能多的便利的功能。比如介绍当地的旅游资源，比如给当地的商务办事处指路。这样，餐厅才真正成为当地与外界交流的窗口。还有一种文化叫“解难”，即提供知识帮助客人解决问题的能力。金钥匙文化是典型的，令人满意的，令人惊讶的，完成不可能完成的任务。

收银员是餐厅的重要岗位，需要很强的责任心和良好的沟通能力，对我来说压力很大。面对困难和压力，我没有退缩，而是面对困难。在前台收银岗位上干了一年，现在可以说我能胜任这份工作，相信以后在其他类似的工作中也会做的更好。

**餐饮去年工作总结报告8**

今年以来，xx市食品安全工作坚持以党的十八大精神为指针，紧紧围绕市委市政府中心工作，深入分析和准确把握当前食品安全形势，不断完善工作机制，理顺工作流程，加强能力建设，各项工作稳步推进，有效保障了全市人民群众饮食安全。

>一、建章立制，落实责任，确保重点工作落实到位

食品安全事关人民群众身体健康和生命安全，事关经济发展和社会稳定大局，按照“地方政府负总责、监管部门各负其责、企业是第一责任人”要求，坚持把加强组织领导放在首要位置。一是年初召开今年全市食品安全工作会议，制定印发《xx市人民政府关于调整xx市食品安全委员会组成人员的通知》、《今年xx市食品安全工作要点》、《xx市举报食品安全违法案件有功人员奖励办法》，对全年食品安全监管工作做出部署。二是将食品安全工作列入市政府年度工作目标考核内容，与各乡镇、街道办事处及市食品安全委员会成员单位签订食品安全承诺书，使食品安全综合监督工作的责任和任务更加具体、清晰，以责任机制和食品安全委员会工作制度为纽带，推进食品安全工作的有序开展，实现监管权力、职责、奖惩相统一，为食品安全监管形成合力奠定坚实基础。三是坚持落实市食品安全委员会全体成员会议制度和不定期的市食品安全委员会联络员例会制度。通过会议制度的实施，通报工作进展、汇总工作信息、分析存在问题、提出政策建议，加强工作沟通和互动，增强工作合力，强化食品安全综合监管的协作联动机制。四是着力完善食品安全保障机制，建立健全食品安全经费保障机制，落实食品买样费和检验费，把食品安全工作经费列入市政府年度财政预算，落实食品安全监管所需的设备配置、联合执法和监督抽检经费，加强食品安全检验检测机构能力建设，保障食品安全工作顺利开展。

>二、部门协作，齐抓共管，圆满完成各项目标任务

今年来，市食安办强化督促协调，各成员单位各司其职，紧密配合，严格规范食品生产经营行为，认真完成各项目标任务。

初级农产品环节：一是加大抽检力度，对全市1家批发市场，1家零售市场，45家超市、蔬菜专卖店等蔬菜经营单位进行周检测制度。二是落实主体责任，强化农产品种植环节食品安全第一责任人意识，严格落实安全间隔期、生产记录等制度，对基地经营者、管理者加强了农药使用管理和技术指导，认真受理和处理消费者有关农产品种植环节质量安全方面的咨询、投诉、举报。

养殖和屠宰环节：一是继续深入开展“瘦肉精”专项整治，截止目前，共出动执法车260台次，出动执法人员730人次，检查企业1270场次，完成生猪“瘦肉精”检测8325份，肉牛、肉羊“瘦肉精”检测168份，生鲜乳样品检测10份。二是开展生鲜乳专项整治行动，制定《生鲜乳生产收购专项整治方案通知》，于4月16日对辖区奶牛养殖场,乳品生产收购加工企业和生鲜乳运输单位召开整治活动动员会，对辖区内5家生鲜乳收购站进行监督检查。三是加强屠宰场监管力度，对我市4家屠宰场（点）进行专项整顿，严格落实生猪进场（厂）查验登记、生猪产品流向登记、病害猪（肉）无害化处理登记、生猪货主和肉商（用肉单位）备案登记等监管制度。共出动综合执法81次，执法人员324人次，督查定点屠宰场（点）243家（次）、肉品市场162个（次），确保了上市生猪肉品质量安全。

生产加工环节：一是严把生产许可关，督促食品生产者落实食品安全管理制度。二是组织开展专项整治工作，先后对肉制品、调味面制品、速冻食品、食品添加剂、饮用纯净水、禽类制品、冷冻饮品、酒类及香精香料等重点产品的生产企业开展12次专项检查工作。三是加强监督抽查，抽查1000余批次产品。四是积极开展小作坊集中整治，检查食品生产加工小作坊130余家，有效的规范了其生产行为。

市场流通环节：一是严格执行许可标准，全市办理流通许可证20\_户，乳制品经营户68户。二是加强食品市场专项整治工作，开展各类专项整治13次。三是开展食品快速检测1000个批次，委托质检机构对流通环节食品进行检测42个批次。四是强化食品经营单位内部管理，食品经营企业建立食品进货查验记录制度，鼓励其他食品经营者比照食品经营企业建立进货查验记录制度。

餐饮服务环节：一是加强餐饮服务许可审批管理及监督执法工作，积极推进餐饮量化分级管理工作，截止目前，全市825家持证餐饮单位量化分级管理评定工作已全部完成，公示牌全部安装到位。二是针对我市辖区餐饮服务经营中存在的突出问题，先后组织开展春节期间“年夜饭”、假冒鱼翅、午托机构、学校食堂、“透明厨房”、文明餐桌、高招中招、皮蛋产品、保健食品“四非”等专项整治行动15次，累计出动执法人员202\_人次，车辆520台次，检查各类企业、商户3000余家次。

>三、突出重点，注重实效，深化食品安全专项治理整治

今年以来，市食安办组织各相关部门结合重点时段、重点品种、重点环节，先后开展春节期间食品安全专项整治、“三夏”及高考中招期间食品安全专项整治、放心主食工程等10次全市性综合整治，共出动执法人员2万余人次，检查涉食市场、种养殖基地、食品加工企业、食品流通企业、宾馆饭店等食品经营主体6万余家次，全年全市无一起食品安全事故发生。

（一）重拳出击，“百日会战”战果累累。1月5日至4月10日，在全市组织开展食品安全“百日会战”专项行动，各部门戮力行动，齐力整治，严厉打击非法生产经营食品行为，促进了我市食品安全形势持续平稳。一是高度重视，周密部署。召开食品安全工作考核暨食品安全“百日会战”专项行动动员会，对食品安全“百日会战”专项行动进行安排部署，制定并下发《xx市食品安全“百日会战”专项行动实施方案》，明确总体目标、重点环节、重点区域、重点场所和具体要求，落实各项任务负责单位。二是多措并举，齐力整治。农业、畜牧部门以蔬菜高毒农药问题，养殖鱼和饵料鱼孔雀石绿、硝基呋喃等禁用药物问题，畜禽“瘦肉精”问题等为重点，强化用药执法检查，清缴禁用药物，深入开展农药残留、兽药残留整治，严厉打击违法违规行为。质监部门以调味面制小食品、奶制品、豆制品、食用油、肉制品、饮料等为重点，全面开展打非治滥专项整治，坚决取缔违法生产加工企业、黑作坊，严厉打击利用餐厨废弃物生产“地沟油”等违法行为。工商部门结合中原红盾行动“回头看”活动，对全市食品经营企业和个体工商户的经营资格开展检查和清理，规范食品经营企业的经营行为，并充分发挥“12315”投诉举报热线电话作用，加大社会监督力度。食品药品监管部门以春季学校食堂食品安全专项检查为契机，对全市144家中小学校（含幼托机构）204家食堂进行量化分级，确保学校食堂安全。食安办定期对各乡镇、部门工作进行督导，对发现的问题现场办公、及时处理，确保食品安全整治工作扎实推进、有序开展。三是广泛宣传，营造氛围。充分利用电视、报纸、网络等渠道，广泛宣传“百日会战”工作情况，及时报道相关工作动态和经验做法。活动开展以来，开展宣传教育活动44次，发放食品宣传教育培训材料2400余份，在相关媒体上发表百日会战相关信息10篇。

（二）深入排查，消除食品安全隐患。一是3月14日至4月24日，以景区、学校和城乡结合部为重点区域，在全市范围内开展癸巳年黄帝故里拜祖大典期间食品安全集中整治暨春季食品安全大检查活动，对食品生产加工企业、批发市场、集贸市场、超市（商店）、饮食摊点和旅游景点等重点环节进行集中整治，依法严厉打击制售假冒伪劣食品违法行为，坚决捣毁黑窝点，保证生产经营食品安全。二是针对农村、城乡结合部、城中村、农贸市场等问题易发、高发区域，5月份组织开展肉及肉制品专项治理行动，对私屠滥宰，肉品无照经营，采购、使用来源不明或不合格畜禽加工食品，销售私屠滥宰、注水肉、病死畜禽以及假冒伪劣肉品等行为严厉查处。三是按照xx市安排部署，6月份在全市范围内开展“问题米皮”集中排查整治工作，各部门依托网格化管理平台，对从事米皮的生产经营场所进行认真细致检查，摸清米皮作坊及小商贩、店面等潜在食品隐患，规范其生产行为，严厉打击“问题米皮”违法犯罪，确保全市人民群众身体健康和饮食安全。共排查米皮生产环节18家，流通环节14家，经营环节134家。四是9月3日至11月3日开展以节日期间市场消费集中的月饼、糕点、肉及肉制品、食用油、酒类、调味品等食品为重点品种的中秋、国庆“双节”期间食品安全专项治理，共抽检蔬菜样品516个，抽取生产环节食品样品94批次，抽检流通领域月饼7个批次，检查商户2100余家次，学校、幼儿园食堂56家、保健食品经营企业12家。

（三）督查督办，确保食品安全整治实效。为使食品安全工作落在实处，我们采取多种方式督查督办食品安全有关问题，全面了解食品安全工作情况，收集工作中存在的问题，及时协调有关部门组织核查，解决问题。一是9月13日，市领导刘建武、缑云峰亲自带队检查双节节日市场，详细了解节日市场供应保障、商品价格，以及食品安全责任制的落实、食品进货索证索票、进货台账管理、对农产品和食品的监管、抽检等情况，督查各监管部门工作，强化部门责任意识。二是成立督导组，采取随机抽查的方式，先后于9月9日、10日、17日，对学校周边以及食品批发市场、餐饮服务单位食品安全进行督导检查，重点督查餐饮单位的环境卫生、从业人员健康证、餐饮具消毒等情况，各类小超市、小卖部食品的生产日期、保质期、进销货台帐、持证经营情况，食品批发零售商户糕点饼干、月饼等食品的临近保质期和不合格食品退市制度落实情况，要求经营者进货时向供货商索要“三证”，严把食品市场进货关、销售关、退市关，建立健全的食品安全管理制度。对督导中发现的问题，及时反馈相关部门，并对整改情况进行跟踪回访，消除食品安全隐患。

>四、强化宣传，加强教育，努力营造社会共治氛围

食品安全宣传是做好食品安全工作的一项重要内容，为动员全社会关心、支持和参与食品安全工作，增强全社会对食品安全的参与意识，普及食品安全科学知识，食安办多举措开展食品安全宣传培训活动。

（一）创新载体，形式多样，信息宣传效果显著。一是6月17日，在炎黄广场举行今年食品安全宣传周暨放心主食工程启动仪式，全面开展为期一周的以“社会共治 同心携手维护食品安全”为主题的食品安全宣传周活动，启动仪式当天共设立咨询台12个，展出宣传展板46块，发放宣传材料10000余份，服务群众近3000人次。二是联合工商、盐业等部门先后深入观音寺镇农贸市场、辛店镇中心街道、梨河等乡镇，引导村民提高自我保护意识，增强辨别能力，累计发放宣传资料4000余份，服务群众202\_余次。三是联合工商、教育等部门组成宣传分队走进学校，开办“食品安全主题班会”，对学生们进行食品安全知识辅导，引导广大学生注重食品安全，提高学生对假劣、山寨食品的识别能力，呼吁学生们食用安全食品，自觉抵制学校周边小摊点、小商店内销售的.三无食品，提高自我防范能力。同时在学校操场摆放食品安全展板，向师生们发放食品安全安全宣传书200余套。四是印发标题为“全民参与监督 捍卫食品安全”的食品安全宣传海报，将市农委、畜牧、商务、质监、食品药品监管等6个部门的投诉举报电话印于海报下方，为消费者食品安全投诉维权提供便利条件，并将该海报发放至全市所有经营企业和餐饮服务单位，要求各企业在单位醒目位置张贴，为市民提供便利，向企业敲响警钟。

（二）广泛教育，重点培训，严格规范食品生产经营者诚信意识。严格落实“先培训、后上岗”的制度，有针对性的对食品从业人员、尤其是企业负责人和质量安全管理员以及小作坊、小摊贩、小餐饮从业人员,开展食品安全知识、法律知识以及行业道德伦理的宣传教育；对生产加工从业人员、尤其是企业负责人和食品安全管理员,进行食品原料采购使用、食品添加剂使用、良好生产规范、生产环节质量控制等专业知识培训;对餐饮服务从业者,进行食品原料采购、储存、烹调方面的卫生安全知识,以及专业操作规范要求、食物中毒处置等方面的知识培训，有效地确保了食品生产经营者、食品安全监管人员每人全年接受教育培训时间在40小时以上，增强了食品生产经营者的法制意识、诚信意识、首责意识和从业素质。

（三）编发简报，发布信息，营造良好的食品安全氛围。一是秉承“以人为本、公众利益至上”的原则，编发《xx市食品安全工作简报》，紧紧围绕市政府工作部署，及时反映全市食品安全工作情况，推介典型，探讨热点、难点问题。二是利用xx市电视台、xx市黄帝故里网站及郑州日报等媒体对食品安全工作进行报道，积极宣传全市食品安全工作实效。截至目前，共上报信息120余篇，编发食品安全工作简报22期。三是发布关于加强食品安全监督管理的通告，公布各相关监管部门的投诉受理举报电话，号召广大人民群众积极投入到关注食品安全的行动中来，共同打击各类食品安全违法行为，切实保障了全市人民吃的放心。

>五、健全机制，提升能力，及时妥善处理各类突发事件

（一）监管网络体系拓展延伸。按照市委、市政府的统一安排部署，积极推进食品安全网格化管理体系建设，初步探索建立食品安全“三级网格、三级平台、四级联动”的管理模式，形成经纬交织、脉络清晰、覆盖全面的监管网格，实现了市、乡、村三级食品安全工作机构健全、联络畅通、协调一致的工作格局。

（二）应急体系建设不断完善。建立健全食品安全舆情监测工作制度、食品安全突发事件处置机制，由专人负责舆情监测、报告、处置程序等工作，提高处理突发事件能力，促进食品安全事故应急管理工作的规范化、制度化和法制化建设。加大监督检查力度，狠抓案件查办工作，建立健全应对食品安全事故运行机制，有效组织开展食品安全事故医疗卫生应对工作，保障公众健康与生命安全。

（三）投诉举报妥善处理。根据《xx市举报食品安全违法案件有功人员奖励办法》，完善投诉举报受理、转发、移送、回复、曝光、奖励和信息研判等制度，规范受理程序，并建档立册，保证有诉必理、有理必查、有查必果。

**餐饮去年工作总结报告9**

20xx不仅是餐饮部在上半年良好经营局面中持续上升的一个季度，也是酒店以参加市旅游饭店服务技能比武为楔机，提升餐饮品牌与市场占有率的一个季度，更是餐饮部为实现公司及酒店“发展餐饮”这一战略目标奠定良好基础的一个季度，为此部门在总结上半年成绩的同时，找准了存在的问题与薄弱环节，并结合部门实际，着手开展了以下五个方面的工作：

>一、是创新经营，突出“创收、赢利”这一主题

创收、赢利是一个企业永不变的主题，为提高部门创收能力，部门根据年度总体工作安排，作了以下几方面的工作：

①为进一步提升部门人气及怀大餐饮知名度，部门以店庆活动为楔机，深入落实了店庆特价酬宾促销活动的相关工作，促销期间，部门共销售特价菜xx余份，金额达x万余元，得到的消费者的一致好评。

②为加强对外影响及大宴的宣传效果，部门综合历年冬季大宴菜单的编排成功做法，部门拟定并出台了冬季大宴菜单，三季度，部门共接待各类大小宴席xx场次xx桌，金额达xx元，平均xx元/桌。

③为增强酒店在VIP客户中的知名度和品牌效应，抢占更大、更多的高档消费客源，充分展示和体现酒店大型宴会承办效果及组织能力，部门成功接待了由酒店主办的xx余人圣诞节自助餐及四季花城签约仪式自助餐，借助部门接待自助餐的成功经验，部门给四季花城的负责人提出了多条宝贵意见，得到了主办方的一至好评。

⑤为强化厨部创新意识，确保餐饮产品在花色品种上做到常换常新，达到用新菜留住与稳住老顾客的目的，三个月来部门共推出新菜xx余道，并涌现出了一批如何兴志、杨平、范家杏、何发明、刘芳华等一批新菜开发能手。

>二、是转变观念，强化“质量建设”这一根本

质量就是根本，质量就是企业发展的生命线，质量是企业永恒的主题。三季度，为实现公司及酒店领导年初提出的“发展餐饮”这一战略目标，并持续保持上半年餐饮良好的发展局面，部门在“质量建设”上着手开展了以下六个方面的工作：

①为圆满的完成市旅游局组织的饭店服务技能大赛，部门根据总体工作安排，早于xx月份就着手拟定并实施了《餐饮部参加市技能比武人员实施进度表》，在酒店领导及部门人员的的`高度关注下，在参赛人员的共同努力下，餐饮部在此次技能比武大赛中，荣获中餐台面设计一等奖、中餐宴会摆台三等奖，为酒店、为部门争得了荣誉。

②部门根据上半年经营情况较好的实际，为保持这种良好的经营势头，并在菜肴制作的创新和优质原材料的引进上得到进一步的提升和信息的了解，在分管领导贾副总的带领下，组织后厨部分骨干赴长沙、株洲、吉首等地的原材料市场、社会餐馆进行了一次全面的考查，不仅开拓了厨师视野，同时也引进了巴西烤肉、怀大养生大宝、乡里腊肉等一批特色菜肴及优质原材料，受到了广大顾客的一致好评。

④为规范后厨物品摆放及量化管理，降低餐具破损率，提高工作效率，结合后厨日常工作的实际，部门于十二月份拟定并实施了《餐饮部后厨餐具、物品规范摆放及日常管理暂行办法》，同时为统一厨部装盘器皿，提升席面效果，提升酒店餐饮形象，根据经营需要，部门对厨部部分器皿进行了一次购置工作。

⑤为进一步提高大宴接待质量，了解xx大宴市场的总体口味与发展趋势，建立一套完整的大宴接待客史档案，在分管领导贾副总的指导下，拟定并实施了《大宴菜肴质量跟踪表》，为逐步提高大宴接待水平和找准大宴服务中存在的问题提供了很好的依据。

⑥针对餐饮前台服务员基础工作欠扎实，厨部菜肴质量欠稳定的实际，结合餐饮包房和散台生意回升的现状，为了进一步提升“两个质量”，稳定消费客源，强化餐饮全员客人意识，改变服务观念，积极落实《xx大酒店诚信经营管理条例》中的各项举措，为宾客提供高效、优质、快捷的服务，部门于每周。

周六召开前台、后厨协调会，理清了上菜慢等存在的部分投诉，同时拟定并实施了《餐饮冬季暖经营举措方案》。

三是积极沟通，把握了客源市场这一关键

为进一步稳定客源，增强顾客对酒店的忠诚度，保持并提升餐饮上半年良好的经营局面，部门积极发挥外联工作小组的作用并着手从以下几方面开展工作：

①定期对常客及消费大户进行电话联络，并对某段时间突然消费较少的客户进行了电话联络或实地拜访，了解其不来消费或消费较少的原因，并做好了记录及整改，第三季度，部门共电话联络及实地拜访常客达200余次，通过部门的努力，天舟教育、客运段、三医院等消费单位较上半年明显增加。

②为进一步体现酒店人性化服务，部门对来店过生日的客人及时赠送了鲜花或蛋糕，如兴业公司的张总及其家人、部分市委领导等。

③为体现酒店对消费常客的重视，通过部门外联小组及时将新菜研制推出的信息及时的反馈给消费常客，并请客人前来消费品尝和提出宝贵意见；四是张驰有度，奠定了队伍稳定这一基础。

第三季度是部门新老员工交替的一个季度，也是员工队伍容易出现波动的一个季度，为此部门为提高整体凝聚力，缓解员工工作压力，分批组织员工前往生意较好的社会餐馆（王朝食府、湘水人家等）聚餐，不仅加深了员工间的相互了解，而且吸取了社会餐馆的长处。

其次部门分楼层和分前后台定期召开楼面会，对每周工作进行讲评与总结，并根据个人在一周内的工作表现、推销能力及有无投诉等情况进行奖惩，并利用后厨每月推新菜之机，组织部分表现较好、推销能力较强的员工参加新菜的品尝和评议，此举不仅起到的现场培训的效果，而且增强了员工的自信心和荣誉感，总之通过以上举措的实施，较好的稳定了员工队伍，为部门经营创收打下了良好的基础。

五是狠抓班子建设，形成了争抓落实这一氛围

为强化部门骨干的责任意识，转变骨干的工作观念，形成争先恐后抓落实的工作氛围，部门成立由领班以上骨干担任组员的质检小组，每周轮流协同质检对部门各区域进行质量检查，并对每次检查最差或问题最多的区域责任人实施处罚或责令其限期整改，并在部门部委会上进行通报批评，同时对每次检查表现较好的区域责任人进行奖励；其次部门还每月对领班以上骨干进行工作讲评，实施奖优罚劣并对下一步工作提出要求，为提高骨干整体驾驭能力和管理水平，部门专门对领班层骨干实施了一次专业培训，不仅了解了骨干在实施管理中存在的问题及薄弱环节，同时也强化了骨干的学习意识和危机意识。

>三、存在的主要问题

第三季度，餐饮部的工作虽然取得了较好的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，距酒店与公司的要求及员工的期望值还有较大差距，其主要表现在：

1、部门安全防范意识较为淡薄，对员工的安全知识培训不够，从而导致xx月x日晚餐10包5条软包芙蓉王烟被骗事件的发生；

2、对参加市技能比武重视程度不够，从而导致参加市技能比武部门中餐宴会摆台争一保二的任务没有完成。

3、后厨部岗的日常工作流程还有待于进一步规范，因上菜慢和菜肴制作标准不统一的投诉还时有发生。

4、在对前台员工实施针对性的培训方法和力度不够，被叫服务还时有发生。

5、部门对后台管理缺乏力度和有效的方法，从而导致员工日常违纪违规现象较其它部室较多。

>四、四季度主要工作安排

四季度不仅是酒店深化利润目标股份制经营管理第二年的最后一个季度，更是餐饮为xx年工作打好基础，再上台阶的一个季度。第四季度，部门将以前三季度大好经营形势为基础，以春节、元宵节、情人节“三节”促销活动及搞好大宴旺季的接待和服务为契机，以持续稳定、提高包房出租率和消费档次为重点，以狠抓“两个质量”（产品与服务质量），强化两个意识（竞争意识与危机意识）为中心，以稳定员工队伍为前提，转变班子工作作风，齐心协力，努力拼博，力争在利润目标股份制经营管理的第四个季度实现餐饮创收xx万元，重点从以下几方面着手开展工作：

一是着力抓好冬季暖经营举措的落实与效果的督导，确保效益和口碑双丰收。

二是做好春节促销系列工作安排，确保春节创收较去年同期上升xx，人员稳定，安全无事故。

三是以四季度各类婚、寿喜宴的接待和服务为楔机，着力抓好大宴的出品及服务质量，为抢占xx年大宴市场份额打下坚实的基础。

四是在二楼大厅的经营思路上坚持低起点、多实惠的大众消费经营思路，狠抓出品及快捷服务的保障，力争散台上座率较前三季度有较大幅度的上升；总之，我坚信，在公司及酒店领导的正确指导下，在兄弟部门的大力支持、协助下，在部门全体干部员工齐心协力，努力拼搏下，第四季度的工作任务一定能完成，公司及酒店领导提出的“发展餐饮”这一目标一定能够实现！

**餐饮去年工作总结报告10**

忙碌的工作中，一年时间又快要过去，这一年里，我们餐饮部在酒店领导的正确领导下，取得了不错的成绩，现将这一年的工作总结如下：

一、确立日常管理计划及管理方针

协助部门经理完成餐饮部的整体管理和督导，在经理的授权下，负责检查区域的日常工作：组织安排vip客人的接待，处理好客人的相关投诉，遇到重大问题及时像经理汇报;与酒店的相关部门做好沟通和协调，保证餐饮部工作顺利进行，主持召开班前班后会议，布置相关的工作安排、总结存在的问题;在餐饮部经理的直接领导下，协同领班，对优秀员工的工作给予肯定与表扬;对后进员工耐心的给予与辅导，督导员工的工作质量与服务质量，留意员工的工作表现及工作态度，调动员工的积极性，降低员工流动性，树立团队意识，增加凝聚力，全力以赴做的更好。

二、员工管理方面

1、班前检查仪容仪表，对于不合格的要求整理合格后方可上岗，对员工的礼仪运用进行监督，使员工养成良好的习惯。

2、强化员工的服务意识，提高服务质量，对用餐高峰期进行合理的人员调配、明确各自工作内容，分工合作，保质保量的进行工作。

3、定期进行员工培训，提高服务效率和意识，学会察言观色从细微处去发现客人真正需要的是什么，而我们需要做的是一切做在客人开口前。服务无小事，从根本上转变员工的服务态度，服务并非低人一等，我们是为绅士和淑女服务的绅士和淑女。结合后厨对员工进行菜品的培训以及每日急推的菜品，目的是为了使员工了解各菜品的特色和口感，使之在点菜时不仅可以给客人最正确的建议从而节约了酒店菜品的浪费。

酒店是一个更新很快的行业，新员工永远是酒店的.重要组成部分，我们要根据新员工的入职情况和特点进行专题培训，使之转化视角，快速融入我们的大家庭中。生活中，关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，定期找员工谈心，了解他们生活中是否有难题及时发现及时解决。

4、提高餐饮的卫生质量;加强餐饮卫生质量的督导力度，务必保证每间包间保持状态，实行逐级负责;员工对所负责的包间;楼层领班对所管辖的房间的卫生，及物品配备情况逐一严格检查，同时强调当日收餐结尾工作清扫完毕，并制定周计划卫生表，有针对性的对餐厅进行清洁整理和保养维修，提高I餐厅卫生质量及餐厅设备设施的使用寿命。

5、控制物耗、开源节流;强化员工节约意识，提倡控制水、电能源的浪费，实施物耗管理责任制。统一全面盘点，一旦损失责任到人、对大量损失一经查出追究当值员工责任的同时，对期所管辖楼层领班将追究连带责任。

三、优化计划

1、自一楼自助餐开始以来，得到的反响还是很不错的，之后工作中我们要不断推陈出新，引进新品，增加菜色和酒水种类，吸引更多年轻客源。利用网络资源，进行网络销售。

2、降低菜品成本，引领大众消费：将客源换成自主消费。

3、打造有特色的主题宴会，充分利用节假日，使生日宴、婚宴、家宴、商务宴会成为提高营业额的重要部分。

4、与旅行社合作，接待旅游团队，提供不同档次的团队餐，我们还有足够的客房资源，这样一来，不仅提高餐饮部的上座率而且提升了客房部的入住率。

俗话说：点点滴滴，造就不凡，在以后的工作中，不管餐饮部的工作是枯燥的还是多彩多姿的，我都要不断积累经验，与各位领导及同事一起共同努力，勤奋的工作，刻苦的学习，努力提高文化素质和各项工作技能，为公司的发展做出的贡献!

**餐饮去年工作总结报告11**

>一、全力以赴 食堂达标

为早日将我院建成综合性大学，落实学校党的十一次代表大会的精神，餐饮公司必须有省级标准的食堂为之配套服务。

学年初的暑期，为达到标准化食堂而进行整建基础设施，餐饮公司筹集了240万元资金，有50多人参加工程的施工。工程收尾时，公司130人全员上阵，为暑期的整建工程圆满划上了句号。为节约每一元钱，包括经理在内的公司每一个人都成为最普通的劳动力。整建后的二个学生骨干食堂的面积增加了尽1000平方米，炊事设备基本达到了不锈钢化，硬件设施基本达到省《标准化食堂》的要求。目前，第一食堂后厨的硬件环境已被大连市甘井子区卫生行政部门列为院校食堂的样板。

公司的全年经营管理比以往更加规范有序。我们遵循了省《标准化食堂》细则的要求进行运作。我们根据《标准化食堂》细则和我院的具体实际重新修订了大连轻工业学院餐饮服务公司〈规章制度汇编〉。对全员进行了规章制度的学习和讨论，对新工人进行了上岗前的组织纪律、基本技能、食品卫生法规、服务要求等的培训。同时，要求参加培训的人员参加考试。

全员素质的提高，为创造省《标准化食堂》打下了坚实的基础。经过艰苦努力和充分准备，我院的餐饮管理水平达到和部分超过了省《标准化食堂》的要求，二个学生食堂在20xx年11月9日双双被授予辽宁省《标准化食堂》。我院餐饮的服务效果被上级和社会承认，是对学校的最大贡献，提前为建设综合性大学提供了相配套的基础性的服务标准。被授予《标准化食堂》，有力的提升了我院后勤服务的标准化和规范化水平的提高。

>二、提升服务质量标准 实现师生满意新高

按照高标准的《标准化食堂》管理细则和服务标准进行企业化运作，是实现师生满意、学校满意、餐饮企业满意的最佳过程。

一年中，我们食品生产严格按相关法规进行操作，就餐者没出现肠道传染疾患。说明我们的食品卫生工作抓到了实处;生产过程的质量控制达到了要求;食品的餐具洗消毒过程达到卫生要求;就餐环境在本地属于一流，各界人士有口皆碑;省、市卫生行政部门对食堂的检查没提出异议或实质问题;我们为就餐者的健康真正负了责。

全年的利润率在8%左右，低于省《标准化食堂》的15%指标。低利润经营，使就餐者受益，突出公益性的高等学校后勤服务。

每日三餐的主副食品种多于《标准化食堂》的指标。两个主体食堂的午和晚间的主副食品种各达100余种，高于《标准》的2倍。02年3月成功地同陕西科大进行厨艺交流，社会和经济效果明显。

开办了食品一条街。在原有小炒部的地址上，进行了有计划的隔断，形成了有羊肉馆、炒饼店、西北拉面铺和快餐盒饭、新疆烧烤和风味包子间等组成较有特色的小吃区域，解决了部分人的饮食需求，丰富了我院的餐饮内容。

在餐厅里，每日午、晚有免费粥和汤供应给就餐者。有专用售饭窗口为贫困学生提供补贴性的饮食服务。有20xx年没有一例炊事员或餐饮公司员工同就餐者发生争吵或以上的事件。

在一和二食堂设立了餐饮区主任现场办公席，实现服务者和被服务者零距离接触，面对面直接受理就餐者的提问和投诉或者批评。

我院餐饮服务的质量是一年比一年好，内容也越来越多，呈现出蒸蒸日上的态势。

>三、抗击“非典” 保卫健康

在掀起学习\_文献的高潮，党领导全国人民同突如其来的“非典”进行了殊死的斗争。我们根据学校的部署，认真执行学校的各项规定，一丝不苟地作好了自己的工作。

党支部及时召开会议，号召全体党员要带领群众全身心地积极投入到这场生死存亡的斗争中。公司领导明确了餐饮公司在这场斗争中所处的地位和重要性，同时要求大家一丝不苟地执行学校的指示和要求，这是保卫就餐者健康所必须作到的。4月17日发出了第一篇《餐饮公司防“非典”的初步措施》公告。从4月17日~7月1日，共召开公司全员会议15次，管理层会议6次，全面落实上级的指示和要求。后勤团支部承担了集体宿舍业余的管理，保证了餐饮公司管理的全面和深度。

公司的`6名党员和部分群众毫不犹豫地积极报名参加抗非典救护队，表现出了\_员的作用和经得起考验的事实以及餐饮公司员工的精神风貌和素质。

公司的员工比以往任何时候都自觉地遵守规章制度和发挥主观能动性的去干好自己的工作。无论从物资采购到食品加工、还是出售食品到餐具的洗消毒整理个全过程，都有责任人在自觉监督过程，保证了食品的卫生和质量。80余名炊事员同学生一样进行封闭管理，有的管理主任一连几日不能回家，为了是把住病从口入的关。在人员少、任务重的情况下，全公司员工一律加班加点，进行了超负荷和超常规的运作，完全和安全地保证了正常的餐饮供应。

由于我们认真贯彻执行了上级的指示和要求，进一步严格了公司的规章制度，在这场斗争中，我们圆满取得了抗“非典”的初步胜利，保卫了就餐者的健康，没有辜负上级领导的期望。

>四、齐心协力 搞好公司建设

餐饮公司始终没有忘记本身的工作性质和其社会作用，是以社会效益为主的努力为师生员工服好务的企业化管理单位。公司注重内修素质，外树形象的建设。

一年中，为牢牢抓住公司的思想政治建设，每逢周三都举行全体员工的政治学习，以提高员工的思想和政治素质。每个月，都组织两次党员例会。每周都有各个餐饮区的晨会召开。频繁的会议，对公司的规章制度的贯彻落实和员工行为的约束起着很大的作用，为正常的经营提供了有力的保障。

一年来，公司员工努力学习技术和业务知识。有一名员工厨艺出众，经过考试，已被聘为烹饪技师;所有参加高级技工考试的员工全部达标合格。外来务工人员的队伍技术水平也在提高，有一名务工人员随队参加了同陕西科大的厨艺交流，效果很好。在餐饮公司的工作环境里，学习技术，研究业务已经成为良好的主流。

餐饮公司的员工十分重视业余文化生活，公司的党团组织开展了各项有意义的文体活动。本年度，组织了拔河、球类比赛、长跑接力赛和文艺汇演等，不但锻炼了身体，活动了业余生活气氛，陶冶了情操，而且增强了员工的集体主义感和加强了团队精神建设，呈现了丰富多彩和生动活泼的局面。

公司的党员十分重视自己在学校中的影响和作用。本学期，纺织系搞的援助贫困学生的活动中，公司的6名党员慷慨解囊，每人拿出100元来援助学生。有的党员起早贪黑工作在繁忙的生产一线，一个人顶两个人，不计较个人得失，在群众中有良好的口碑。

员工们的社会公德素质提高表现在实际的工作中。一年中，具不完全统计，员工们拾到就餐卡20余张，金额1600元;拾到现金400元;拾到手提电话两部;检各种银行信用卡4张;还有其他等物品。拾金不昧的员工虽然缺钱，但不缺德，他们想到的是失者的心情和公司的形象。

为牢固树立规范工作和规范秩序，凡有影响公司利益和形象的坚决批评教育，以示规章的严肃性。一年内，对各种违反制度的行为共发出了22份通告，有力地保彰了生产秩序和服务项目的完成。

在防“非典”封校的日子里，公司员工和学生们一起为抗击“非典”共同携手搞活动，融洽了两者之间的关系，为学校排忧解难。组织了两场大规模的球类比赛;赞助了团委学生会和学生社团搞活动经费2万余元;在端午节来临之际，公司又拿出近2万元为7000名学生及单身教师免费提供粽子和鸡蛋，献上拳拳爱心。对餐饮公司的行为，学生们很受感动。

由于我们始终注重抓内修素质和外树形象的建设，所以，目前的餐饮公司人员整体素质逐年提高，适应了学校的发展和建设的需要，外部形象也在渐渐增光，这是近些年少有的大好形势。

>五、展望

随着高等教育事业的发展和我院超常规的建设和发展速度，我们餐饮公司必然要适应学校、适应学生、适应发展的形势。我们要继续保持原有的精神风范和实实在在的工作作风，加强基础性的工作，牢牢把握学校餐饮工作的服务方向。我们要屏弃旧的和不利于事业发展的行为，克服不利于社会进步的思想观念，胸怀全局，树立远大目标，从自身作起，超常规的去创造、去实践、去作为。要深入作好群众的工作，要在基层中发献和发展\_的力量。要将餐饮公司建成上下一致，表里如一坚实的有机整体。要充分发挥共青团和工会组织的作用，使之成为经营运作的可靠保证。重视外来务工人员的管理和教育，他们是现在和未来高等学校后勤服务的主要劳动力资源，要依靠他们，关心他们，爱护他们，尊重他们，时刻关心他们的成长。我们要与时俱进，在上级的领导下，创造餐饮公司美好的明天。

**餐饮去年工作总结报告12**

一转眼一年的时间飞快就过去了，我也成为了自己从来没想过会成为的服务员。在刚刚毕业的这一年我很是迷茫，最后也算是命运使然来到了这里工作。既然工作了，那就要认真负责的工作，通过我这一年的努力，我也熟练了餐厅的各项工作。我一开始也认为做一个服务员很容易，后来实际工作之后发现好像并没有那么轻松，不单单是身体还有精神上的劳累。但这一年的时间我也都坚持了下来，还是挺佩服自己的，下面就这一年做简略工作总结：

一、态度上

在一开始我是很看不起这个工作的，难度低，工资低，觉得服务员这种丢人。但是后面自己也正式工作了，也想对得起餐厅给我的这份工作，虽然这种工作很容易，但我还是要认真做的，这是责任的问题。但是等我刚刚工作的时候发现事实好像并没有那么简单，做一个服务员好像也挺难的。我在刚刚开始的时候犯下过很多错误，没有记住台号，在刚刚上班的时候上菜经常上错，也经常拿错菜，但我都认为这只是我不够熟练而已，等多上几次菜就都知道了。但是等我记住台号，记住菜了之后我又遇到了新的问题，因为把我传菜的位置变成了在餐厅门口带位。就是把顾客带到他们应该去的位置，尽量让两人位不要去做哪些大桌，但这次我真的遇到了困难，因为我很难说服别人，而哪些老员工都可以，我一开始也认为是我不够熟练的问题，后面我才发现这些也都是有技巧的，并没有那么容易。从哪之后我才放下了自己哪一颗高傲的心认真的学习了起来。

二、能力上

在这一年里我一直努力的工作，不单单是为了工资也是为了给餐厅负责，毕竟我拿了这份钱肯定就要出这份里。虽然这一年里我遇到了很多问题，但也都一一的克服了，坚持到了现在。当然我这一路上也并不只是我一个人，也需要感谢在我无助时帮助我的同事，和餐厅的领导。这让我在这一年里得到了很大的锻炼，能力也是一直飞速的上升，这让我很感谢当初的自己没有因为是服务员而放弃了这项工作，也很感谢餐厅能够给我这么一个成长的平台。

这一年在我的不断努力中就这样过去了，但是在未来的一年里面我会继续努力的工作。让自己的能力变得更强更优秀，就算是服务员我也要做最强的哪一个。

**餐饮去年工作总结报告13**

20xx年，我会在XX市商业联合会的领导下，在XX市贸易发展局的指导下，在中国商业联合会、中国饭店协会、中国烹饪协会和XX烹饪协会的支持下，以服务政府、服务企业、服务社会为宗旨，紧紧依靠政府支持，团结广大会员企业，发挥行业代表、行业服务、行业协调作用，创造性地开展工作，赢得了许多政府部门、广大同行的认可。

>一、20xx年工作回顾

在20xx年，我会工作主要是三个突破和一个坚持。即：早餐工程行业自律工作取得突破，为企业交流服务工作取得突破，宣传企业工作取得突破，坚持为政府为企业服务。

(一)早餐工程行业自律

我会牵头组织的早餐工程承办企业开展行业自律工作始于XX年元月X日。早餐工程行业自律开展以来，在规范早餐工程方面发挥了积极作用，特别是收缴“三无”食品方面取得了显著成效。但是，行业自律仅仅是我会牵头组织企业进行。面对社会上存在的违章自制餐车，行业自律小组无可奈何。而违章餐车既对早餐工程餐车造成冲击，同时也存在随意占道有碍观瞻，临街明火制作食品存在安全隐患，食品没有卫生保障等问题。为解决这个问题，我会争取市贸发局的支持，同市容监察队联手，开展对违章餐车进行清理。具体做法是：我会与市容监察队共同派人派车，不定期进行收缴违章自制餐车。

在收缴违章自制餐车时，我们不能忘怀的是：市容大队队员与我会行业自律小组人员十分勇敢、敬业。我会多次遇到被收缴违章自制餐车人员持刀抗拒、扔石头、泼油、围攻和打人等事件。例如：市容大队一队员就曾被一违章餐车经营者(名叫XX)用石头砸伤，而这个XX砸完人后还躺在地上装成受害者，引来群众围观，经XX处理，XX被拘留。

我们不能忘怀的是：市容监察队员的机智。违章餐车经营者因为违章，深怕被抓，因此都十分狡猾，常常我们的`车刚刚出现，他们就四散逃开。为此，市容监察队队员动作十分迅速，每到一地就堵住路口，让违章餐车经营者无从逃逸。此外，有些餐车经营者十分凶狠，持刀行凶，市容监察队员每次都眼明手快，将持刀者制服。

我们不能忘怀的还有：行业自律小组人员的耐心。面对违章餐车经营者的蛮不讲理，行业自律小组人员总是耐心讲道理。官任路有一餐车经营者，无理纠缠行业自律小组人员近X小时，经我会人员耐心说服，该经营者最后明白了早餐工程是政府为民办实事工作，一定要遵章经营。

从X月X日至X月X日，我会同市容监察队一起开展不定期联合检查X次，收缴各类违章自制餐车XX部，出动检查人员XX人次，出动车辆X辆次。经过整治，许多钉子户已彻底消失，早餐工程面貌得到改善。此外，还取消X位违章餐车经营者经营资格。

我们除了同市容监察队一起进行联合整治违章餐车外，继续开展行业自律检查，共检查XX余次，检查餐车XX部，出动检查人员XX余人次，车辆XX余辆次，收缴“三无”食品XX公斤(去年XXX公斤)，日均每车收缴“三无”食品由X余公斤下降到X。X公斤不到，市区餐车普遍不再销售“三无”食品。行业自律为政府、为企业、为社会做了一件好事。

(二)为企业交流服务

为了让企业了解最新餐饮现状和技术状况，进行交流，我会组织南普陀寺实业社、舒友海鲜大酒楼有限公司、金雁酒店、汪记食品有限公司、漳江蟹王餐厅和湖里珍滨大酒楼分别参加第四届中国美食节和中国健康美食节。参加美食节活动的企业人员从活动中学到了许多餐饮业的烹饪技术，从中受到了启发。同时，也向全国各地的同行展示了我市的技术水平。各参加活动企业共获X项奖项(或荣誉称号)。即：获“全国十佳酒家称号”X项、“中国名宴”X项、“中国名菜”X项、“金鼎奖”X项、“中国名点”X项、“健康美食”X项、“最佳宴席设计奖”X项、“金牌厨师奖”X人、“中国烹饪大师”X人、“中国服务大师”X人、“国际美食评委”X项。此外，有X位厨师被认定为“XX烹饪大师”、X位被确认为“XX烹饪名师”，有X家企业被确认为“XX餐饮名店”，X个品种被认定为“XX名小吃”，X个品种被认定为“中华名小吃”。

(三)宣传企业

我会分别在新华网、佛教在线、XX电视台、《XX日报》、《XX日报》、《XX商报》、《XX晚报》、《海峡导报》、《海峡都市报》、《海峡生活报》、《东南早报》、《东南快报》、《中国食品报》、《中国食品质量报》、《中国烹饪》杂志、《中国美食》杂志、《华厦美食》杂志和《中国烹饪信息》杂志等媒体进行几十次的宣传报道，内容涉及防“非典”、治理餐桌污染、美食节、企业经营、早餐工程等。特别是在XX电视台制作专题片X部(介绍南普陀寺实业社、金雁酒店、湖里珍滨大酒店、漳江蟹王厅餐、XX风光宴、XX小吃等)，在电视台制作短片X部(介绍XX特色菜)，引起很大反响。

此外，我会今年发简报X期，XX份，发文件X件，XXX份，这些简报发挥了沟通政府、行业组织和企业的作用。

(四)坚持为政府、为企业服务

一年来，我们时刻不忘公会成立的宗旨是为政府、为企业服务，始终把这一宗旨贯串于公会所有工作之中。

1、同心抗“非典”。“非典”是今年令人色变的疫情。抗“非

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！