

餐饮经理总结报告(精选5篇)

随着社会一步步向前发展，报告不再是罕见的东西，多数报告都是在事情做完或发生后撰写的。报告的作用是帮助读者了解特定问题或情况，并提供解决方案或建议。下面是小编为大家整理的报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

餐饮经理总结报告篇一

尊敬的领导：

您好！我是国味一号的一名员工。首先很感谢公司给我的机会让我成为管理层，身为管理层我学到了很多以往没接触过的事物，这些经历将成为我生命里最宝贵的财富。再次感谢几位老总对我的厚爱与好评。

我很舍不得这个地方，有时候看到一些小东西小事物，都会想起自己所做出的点点滴滴。也喜欢那种和大家一起努力工作的时光。想起来就像我爸妈在开店子，我们这帮儿儿女女在帮忙照顾生意。想起来心就感觉很酸。很难过！

由于我个人原因，我即将要为我人生理想的第一个起点开始奋斗（喜欢餐饮行业的我一样希望有个属于自己事业的理想）。所以我再三考虑决定提出辞职！

对此，我的离去给公司带来不必要的麻烦和影响，表示诚挚的歉意。但事出有因，望高层领导给与批准！谢谢！

此致

敬礼！

辞职人□xx

20xx年xx月xx日

餐饮经理总结报告篇二

- 1、和厨房配合做好美食节、珑宫风味餐厅的推广工作，通过美食节维系老客户，发展新客户。树立良好的口碑(中餐厅计划推出四季养生菜)。
- 2、利用技能大赛培养点菜员，发展和挖掘职员的销售能力，提高餐厅的收益，对有工作能力的职员重点培养。
- 3、制定客人奖励计划，对老客户消费给予奖励。鼓励老客户的回头消费，增加更多的有效客户。
- 4、鼓励全员销售，给酒店带来生意的职员根据消费比例提奖。
- 5、多增加政府的活动或有影响性的活动，借此类活动对外宣传酒店，提高知名度。
- 6、菜品成本率的控制，由厨师长制订归类出高利润低成本的菜品并为全体职员培训，是餐厅的收入利益最大化。

餐饮经理总结报告篇三

一、加强内部管理工作。

- 1、制定了新的《员工守则》，并得到山庄的认可稍做修改后首先在餐饮部施行，规范员工工作准则，并以员工守则为准结合餐饮部工作情况制定了餐饮部的人员编制、各项岗位职责、具体操作规范，长达70余页，还在不断修改调整中。并依据各项规章制度开展日常管理工作。
- 3、制定了零点菜单、宴席菜单、自助餐菜单和酒水单，并根据几次大型会议的接待客人反应情况适时做了调整和订。

4、制定了餐饮以农家菜和野味为主导的经营方针并依此更换了厨师队伍使其达到现阶段的工作要求和发展需要。

5、落实了卫生责任制，责任分区到人，改变原来脏乱的局面，特别是厨房卫生状况有显著的提高。同时将餐饮部划分为餐厅、会议室网球场、前台鱼池商店、中厅、厨房等五个区域并责任到人；安排专人分管部门内的男女寝室。

6、制定餐厅成本控制预案，在保证客人满意的前提下有效控制成本。

7、加强餐饮部安全保障工作，每日轮流值勤，检查包括卫生、安全、工程问题、考勤、工作完成、开档收档情况等工作。有效检查工作和杜绝隐患的发生。此项检查工作将作为每个餐饮部员工的考核内容之一。

二、加强员工福利方面的改善。

1、改善员工餐，制定了每周食谱，认真制作，并认真听取员工反馈意见积极改进。

2、在工作之余组织登山探险活动、开展篝火烧烤活动，一方面增加客人来时的娱乐项目，一方面丰富员工业余生活。

3、在投影仪买回来以后，不定期在会议室播放刚上映的大片，并经常组织员工唱卡拉ok通过开展系列活动，努力营造团结、合作的和谐的氛围，增强员工的归属感与集体感。

4、每月卖垃圾的钱作为员工的活动经费，作为一项福利，给他们购买一些解暑水果及购买袜子等小商品。

三、合理改造硬件设施、设备。

1、厨房布局的调整及装修。严格按照卫生监督部门的要求合理规

划厨房布局，数年黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为后面的更高要求的接待提供了先决条件。

2、添置了一批新配套餐具和喜庆的红台布，改善小厅房的用餐环境和大厅整体喜庆气氛，同时调换了不适应小厅的沙发，使厅房整体协调。

3、增加屏风，隔离开大厅和厨房。

4、安装投影仪和自动伸缩幕布。使会议室硬件符合市场竞争需要，满足客户需求。

5、添置布菲炉，增加饮食形式。

四、密切配合相关部门做好各项接待和日常工作。加强团队协作，深化全局观念。

餐饮部全体成员时刻牢记山庄是一家的全局观念，坚决服从山庄安排，特别是前台人员，发挥山庄神经中枢作用，配合和协助客房部、办公室进行搬运家俱、清扫主楼范围的垃圾等活动，以人人为我，我为人人的服务信念，服务山庄，服务员工。如前一段时间瓢虫肆虐别墅，前厅的两个文员立即服从客房部洪经理的调度和指挥，积极投入到灭虫工作中去。

虽然今年的工作取得了一些成绩但是也存在很多困难和问题：

2、规章制度还不够完善，落实不够彻底，存在随意性，特别是管理机制亟待完善。

3、菜式方面还要不断因应市场变化而革新。

4、员工素质整体水平不平衡，缺乏具有专业管理人才，对现有员工技能培训还有待加强。

5、餐厅设施设备都有不同程度老化和损坏，有些空调设备已

经无法使用了。同时整个装饰装潢已经完全与时代脱轨，天花更有严重脱落现象，急需修复或者更新。一些硬件设施需要更新改造，特别是会议室桌椅及中厅布置。

6、餐饮部范围内的娱乐部设施不全，很多客人有需求都不能满足。

7、山庄没有很吸引人的项目的大环境影响餐饮部经营状况比较萧条。增加娱乐设施，桑拿等。

五、在明年的工作中，我们将要做好以下工作。

1、将餐饮部每日值勤制度作为个人绩效考核的重要表现方式。

2、增加土灶，形成真正的农家风味，运用山上众多的材木，从而节约燃油，降低成本。

3、增加酒水品种，真正实现餐饮的实质。菜式上增加松针熏制的食品，酒水上增加在药房开方自己酿造的药酒。

4、继续关心员工生活，改不定期开展放电影、唱歌等文娱活动为每周一次举行，同时集中观看《情定大饭店》和《五星大饭店》两部电视剧，让员工在观看剧情时同时感受什么叫酒店和什么叫服务意识。同时开展科普知识的影片或讲座，提高员工的养殖知识和法律意识，从而提高个人素质。多演练篝火烧烤以备有客人需求可以引导。

5、继续开展培训工作，依照餐饮部操作程序和标准完成服务规范的具体培训工作。某餐饮企业年度培训计划模版(全套)

6、坚持做好安全生产管理，保障人员和财产安全。

7、根据季节变化制定并落实不同时期的菜单。

8、规范建制补充人员。平时忙的时候餐厅人员吃紧，如果开

展生态养殖业，可以解决闲时的工作饱和量。完成服务质量向质转变。

9、合理改造增加设施，增加包房。原计划增加几间ktv包房的，其实完全可以同时增加桌子，用餐完后可以唱歌休闲。同时将中厅稍作改造，增加成四到六人的方桌散台，有客用餐就可以是餐厅，有客唱歌就是歌厅。同时利用好鸟语林，把竹楼稍做改造，使其具备用餐和饮茶的功能，餐是农家菜，茶是中国茶(或者其他饮料)。

餐饮经理总结报告篇四

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年度工作情况作总结汇报，并就201__年的工作打算作简要概述。

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、自助餐是餐厅新开项目，为了进一步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。

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。

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

1、做好内部工作。

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。

4、在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督。

5、加大力度对会员客户的维护。

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。

餐饮经理总结报告篇五

老师、同学们：

大家好！

本年，因为国度经济大气候的感化和反腐倡廉活动的连续深切，饮食行业环境相称严峻，如何搞好策划，饮食部在旅店的精确带领下，周全落实旅店策划承包方案，以经济构筑为中间，强化办理，上下同等，使饮食部在饮食业不景气，且承包任务重的环境下，稳步进步，获得了较好的经济效益和社会效益，现将紧张工作总结以下：

1、各项经济指标结束环境：

全年兑现交易收益xxxxx元，比客岁的xxxxx元，增加xxxxx元，增加率xx%交易本钱xxxxx元，比客岁同期的xxxxx元，增加xxxxx元，增加率xx%综合毛利率xx%比客岁的xx%上升（或下降xx%交易费用为xxxxx元，比客岁同期的xxxxx元，增加（或下降）xxxxx元，增加（或下降）率xx%全年实际结束任务xxxxx元，超额结束xxxxx元，（定额上交年任务为380万元）。

2、本年结束的紧张工作：

（一）落实旅店策划承包方案，美满鼓励分派轨制，变策开工的自动性。

本年，饮食部定额上交旅店的任务为380万元，比客岁的320

万元，上升60万元，上升率为19%。为了较好地结束任务，饮食部带领订定了内部策划方案和效益工钱分派方案，根据部分、岗亭、技巧、技巧、工作强度等方面的差别，把经济指标分化到各个分部分，核定了各分部分的交易额、出品额、费用额、毛利率，逐月核算，超额提成，节能加奖，富裕表现了任务与效益工钱挂钩的原则，使他们阐扬各自的优势，能想方设法，搞好策划，变动了员工的自动自动性。本年人均月收益xxxx元，比客岁同期的xxxx元，增加了xxx元，增加率为xx□□

（二）抓好典范办理。强化和谐干系，进步综合欢迎本领。

1、健康办理机构，由饮食部带领、分部分经理构成的质量办理小组，全年富裕阐扬了效用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实办理轨制，一级对一级当真，履行对办理效益有奖有罚，进步了带领的集体本质，使办理工作较顺利进行。

2、美满饮食部的集会轨制。集会包括年末总结会、季度总结会、每个月策划分析会、每周例会、每日查验会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安定查抄报告请教会等，因为轨制的美满，集会质量进步了，上级指令获得及时落实履行。

3、建立出品估清供给监督轨制。为了最大限度降底估清品种，和谐各分部分做好出品供给工作，每天早、午、晚市查抄出品供给估清环境，对当市估清的品种设专薄记录，同时到有关分部分核实查证，并要求办理人员签名，以分清责任。轨制建立后，原来每市估清5、六个菜式的现象已成为历史，如今出品供给环境已处于平常化。

4、加强和谐干系。旅店分工细，关键多，一项工作的结束，有赖于各部分之间的和谐互助，每周例会上反复强调，呈现题目，部分之间不得彼此责备、推搪，要勇于承认不对，多发觉对方的长处，搞好和谐，本年大大裁减了过去存在的一

些摆脱不和谐的现象。

5、进步综合欢迎本领。本年，周全抓好办事典范，出品格量，使欢迎本领大大进步。在做好各种社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、集会餐欢迎的同时，还做好高级带领和各大公司、旅店的各种型宴会的欢迎，如欢迎了多个外国国度总统、元首、总理和使团，海内的中间部委级带领、省长、司令员、军长、市长等等带领；3月18日晚奉迎迎单位请客、婚筵等订餐共165席，创开业以来日订餐总席数的最高记录；9月29日晚，欢迎婚筵共75席，创历史纯婚筵总席数的最高记录。因为环境美好、代价公道、味道可口、办事一流，使宾客高兴而来，如意而归。

（三）开辟策划，成长增收渠道，扩大交易收益。

本年在饮食业不景气，买卖难做的环境下，饮食部带领凡是进行市场查看，做策划分析，连续摸索，斗胆尝试，贤明决议计划，走本身的策划路子。第一，全年开设策划项目六个：自助中餐、自助火锅、海鲜任你嚓、交情夜总会、千大哥龟火锅城、饮食连锁店（筹办中）。第二，展开联营活动，饮食部与客房部、桑拿中间、茶艺馆彼此互助，互助增进策划；如宾客凭留宿卡消耗可享福八五折优惠，桑拿中间送餐交易，向茶艺馆供给香茶美点。第三，全年展开促销活动八次，让利酬宾加州鲈每条一元，高朋房免最低消耗，特惠菜式益食家，每款15元。优良办事月活动、文明规矩月活动、推销有奖活动等。第四，交易部与出品部，根据市场消耗必要，每个月按期推出新菜、点18款。全年推出千大哥龟汤等新菜共200多款，扩大交易收益100多万元，旅店经过议定一系列策划活动，进步了驰名度，获得了精良的经济效益和社会效益。

（四）全员公关，篡夺更多的回头客。

饮食部带领把公关作为一项紧张工作来抓，大小集会上，凡

是贯注公关意识和知识。交易部人员在旺场时富裕到楼面与顾客雷同、点菜，以差别的式样收罗他们的宝贵定见。逢节假日，向干系户德律风问候，奉送如中秋月饼、奉送挂历、寄拜年卡等。经过议定大家的竭力，本年饮食部集体公关程度进步了，回头客比往年有所增加。

（五）加强员工效益意识，加强本钱把握，节省费用开支。

饮食部带领凡是强调本钱把握、节省费用的紧张性，加强了员工的效益意识，并要求员工付之举动。同时美满有关轨制，明了责任，依x轨制去加强把握。全年美满了《费用开支法则》、《原材料收、付、存轨制》、《堵塞弊端轨制》、《原材料公道利用轨制》、《办公用品领用轨制》、《物品申购轨制》、《财务考核稽查轨制》、《收款员办理轨制》等。本年全部员工已养成精良的节省风俗，公道开闭水掣、油掣、气掣、电掣，发觉华侈现象，及时禁止。别的，饮食部带领、供给部经理按期进行市场查看，把握市场代价动态，及时调整原材料的进货价。十月份推出的千大哥龟汤，原来整套半成品进货，为低落本钱，后来改成本身进龟，本身烹制，近二个月来，节减本钱三万多元。

（六）做好政治思维工作，增进经济效益的进步。

1、构造员工参加羊城优秀厨师、优秀办事员技巧大赛，参加旅店田径活动会、书法比赛、技巧比赛、象棋比赛、乒乓球赛等。参加旅店扶贫济困捐助活动，进修“三字经”活动，学英语50句活动。在各项比赛活动中，都获得较好的成绩，此中在旅店的田径活动会，就摘取六枚金牌、三枚银牌。

2、全年本部分进行文明规矩月技巧知识抢答比赛、舞会、卡拉ok等文娱活动9次，春游1次，外出观光进修13次，各种型漫谈会5次，妇女会2次，家访6次，看望病员20次。

经过议定各种活动，使员工构成了一个酷好旅店，联合奋发

的富强集体，员工思维操行好，全年拾金不昧古迹有8次，员工步队巩固，滚动量小，本年代均人员滚动量约5人。

（七）美满工效用轨制和培训轨制，进步员工本质。

1、严厉工效用轨制，饮食部雇用新员工，符合前提的，择优登科，不符合前提的，同等拒收，不讲人情，包管招工的质量。同时，上级带领深切员工之间，开掘人才，连续富裕步队，经过议定反复观察，全年提拔部长6人，工头8人。对违背旅店法则的员工，以教诲为主，对屡教不改者，则进行惩罚解职，全年共惩罚员工11人。因为工效用轨制的严厉性，员工本质较高，办事效果大大进步。

2、美满培训轨制。为了使培训收到预期的结果，饮食部带领最终明了了培训要具有“目标性”、“适用性”、“时候性”的教导思维。其次，建立了培训小组，频频是订定了培训方案，采纳表面与实际相联合，以老带新的方法，分期分批进行培训。比方，每个月一次办理培训、安定卫生培训；每周二次促销培训、办事知识、办事技巧培训等。再四，按期进行考核，全年展开“推销手册”、“办事知识、技巧”、“咨客办事典范”、“旅店办理知识”、“出品格量”、“促销交易知识”、“英语50句”、“规矩用语”、“安定卫生知识”等培训达200屡次。

（八）珍视食物卫生，抓好安定防火。

1、珍视食物卫生，健康各项食物卫生岗亭责任制，建立卫生查抄组，明了各分部分卫生责任人，订定了日查抄、周评比、月总结的轨制，展开了滚动红旗竞赛活动，对卫生搞得好的分部分赐与嘉奖，卫生差的分部分响应扣罚。因为全部员工的竭力，全年未发觉因食物变质而引发的中毒变乱，顺利经过议定省市旅游局的星级旅店年审和国检。

2、抓好安定防火工作，建立安定防火带领小组，落实各分部

分安定防火责任人，当真贯彻安定第一，防备为主的目标，订定安定防火轨制，美满安定防火办法，各楼层配备防毒面具，构造员工观看防火录相，并进行防兵东西实操培训。出品部按期清洗油烟管道，做好各项配置的保养工作。地喱部按期查抄煤气炉具的完好性，经过议定有效的办法，确保了饮食部各项工作的平常展开和财产的安定，本年以末未产生任何的火警变乱。

（九）根据星级标准，美满硬件配套办法，粉饰了环境，巩固了客源，进步了策划氛围。

全年增加办法总投资300多万元，紧张是：二楼东厅的改革，二楼南、北厅的装修，五楼走廊、卫生间的装修，交情夜总会的创办、千大哥龟火锅城的配置购买等，因为办事办法的完满配套，吸引了很多的回头客。

3、存在的题目：

1、出品格量偶然不敷巩固，上菜较慢。

2、厅面的办事质量还不敷高。

3、防盗工作还做得比较差，呈现失窃的现象。

4、来岁的设想：

1、提超过品的质量，创出十款招牌菜式。

2、抓攀交情夜总会、千大哥龟火锅城的策划。

3、加强典范办理，进步企业集体办理水温和办事质量。

4、开设餐饮连锁分店。