

# 最新中班劳动节活动方案大纲(通用7篇)

在当下社会，接触并使用报告的人越来越多，不同的报告内容同样也是不同的。那么报告应该怎么制定才合适呢？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。

## 采购人员述职报告PPT篇一

尊敬的各位领导，同事们下午好：

时间总是在悄无声息中流逝，不知不觉间，来到公司已有一年多时间了，感谢公司长久以来对我的信任和栽培！在领导的关心和培养下在供销部工作，主要从事公司外加工石墨化、石墨块、备品备件、钢材、办公用品等采购工作，在供应的工作中，经历了很多酸甜苦辣，认识了很多良师益友，获得了很多经验教训，感谢公司给了我成长的空间，也感谢领导给我的关心和帮助。

现本人将20xx年来的学习工作情况简述如下：

### 一、工作内容：

总述今年石墨化外加工20xx多吨，现预留焙烧品还有40吨，石墨品50吨。

2. 采购方面，严格按照公司询价，核价采购，严格控制采购成本保质保量完成采购任务，努力学习，不断提高业务技能，不断拓宽采购渠道，征询采购信息，为市场提供产品信息和支持，在采购过程中我不仅要考虑到价格因素，更要最大限度的降低成本，做到货比三家；还要了解供应的各个环节的操作，明确采购在各个环节中的不同特点、作用及意义。只要能降低成本，不管是哪个环节，我们都会认真研究，商讨

办法。真得很感谢领导，在采购方法方面为我们出谋划策。是他的严格要求，让我不得不千方百计去降低成本，在发货方式上面，尽量以送货上门的方式从而降低公司的额外提货费用。在付款方面，逐渐将一部分供应商的付款方式从原来的电汇转变成承兑汇票，间接性地降低成本。在这里我还要对公司所有工作人员说声：“谢谢！”感谢他们及时将市场价格信息传递给我，让我与供应商谈判时做到了心中有数，从而成功降低了成本. 3. 内务的整理方面，接听电话；接待来访人员，负责部门的合同、供应及客户重要信息的整理报关工作，做好办公室档案收集、整理工作，负责部门公文、信件、邮件、的分送，负责传真件的收发工作，负责发票的入库，登记工作，负责合同的评审工作，按照公司印章管理规定，保管使用合同章，并对其负责。

## 二、在工作中主要存在的问题

经过一年多的工作学习，我也发现了自己在很多方面还存在着不足，离一个称职的采购

员还有差距，主要体现在工作技能、工作习惯和工作思维的不成熟。

## 三、工作计划

在参加工作的这一年多中，有时候深刻的体会到，只要多付出一些，工作就会优化一些，我将认真学习各项采购技巧，做好明年工作计划，努力使工作效率全面进入一个新水平，为公司的发展做出更大更多的贡献。

述职人：康勇华

20xx年12月27日

## 采购人员述职报告PPT篇二

生鲜自采从采购、加工、配送在没有任何经验和任何能复制的模式的情况下一切都是从零开始。记得在自采未正式启动前2个月的筹备阶段，为了学习生鲜采购流程和采购技巧当时我们共有四个人每天凌晨1点多钟起来到蔬菜批发市场做调研主要了解蔬菜批发市场的采购流程、市场变化规律和商品交易流程等夜间调研完批发市场行情后白天再到竞争对手和农贸市场等做商品加价率的分析回头再在一起做交流，这样的市场调研工作一直持续了近一个月的时间，后来将本地市场商品行情、采购技巧及交易流程掌握了以后公司领导又安排我们去了郑州、合肥、南京等农产品批发市场和超市调研差异化商品为后来自采正式启动打下基础。20--年-月-日生鲜自采正式启动，由于前期准备工作做的比较充分通过我们的共同努力和领导的帮助下慢慢建立了从采购、入库、出库、配送等各环节操作流程，使的后来的工作越来越顺畅。

生鲜是整个超市的灵魂，是带动整个超市客流的核心，自采启动初期已是临近春节了，记忆最深刻的就是20--年的春节了春节前2个星期在公司领导的大力帮助下从外地市场采购大量的水果和蔬菜储存在仓库为春节期间备足了货源，从大年三十一直到正月初八本地蔬菜批发市场没有几个农户去卖菜的这样的情况给农贸市场和竞争对手带来了很大的冲击，那段时间由于我们的货源准备的比较充足从年三十到正月十五那段时间不光农贸市场蔬菜比较少竞争对手的地堆和陈列架有一半之多都是空着的没货卖，再看看我们超市品种齐全、货量丰满、客流耸动极大的拉动了超市的人气，提高了卖场的销售，同时也得到了顾客们的一致好评，20--年销售和毛利与同期相比都得到了大幅度增长。这些成就都是同事们不怕吃苦、团结创新共同努力以及公司领导的大力帮助得来的。通过一年来的运作在领导的指导下生鲜采购、加工、配送等人员的专业知识业务流程等各方面都有了很大的提升。

### 二、流程的健全完善和专业知识的学习

20xx年下半年主要对生鲜各岗位职责的完善、业务流程、采购谈判能力、生鲜现场管理、损耗控制、采购技巧、商品毛利核定、生鲜配送、熟食加工、新品开发、促销商品组织、生鲜早市的实施、供应商和联营商整体实力的评估分析、以及市场的洞察能力……都进行了系统的培训和学习。通过以上的学习之后生鲜采购人员的整体工作能力得到了较大的进步。同时通过对两大卖场的改造升级后卖场布局和动线比以前更合理流畅了，调整后卖场形象、人气、销售和毛利也得到了较大的提升。更加提高了超市的竞争力和品牌影响力。

### 三、工作中的不足和今后发展方向

通过一年的运作生鲜采购人员虽然取得了较大的进步但还有许多地方需要继续完善和加强：

- 1、在原有的工作流程和岗位职责的基础上加强学习，完善自身工作的不足之处。
- 2、优化商品品项提高商品品质要求，现在顾客关注的不仅是商品的价格，更加关注的商品质量，只有优质、丰富的商品、合理的价格，才更具长久的优势竞争力。
- 3、加强损耗控制降低采购运营成本严格控制采购、加工、配送、门店陈列和日常维护等每个环节的流程来操作将损耗降到最低，因为每降低1元钱的损耗就等于多为公司增加了100元的销售。
- 4、供应商、联营商的优化□20xx年要对部分联营商进行优化，引进实力较强的联营商和供应商实行联营加自采模式，通过联营加自采模式来提升门店的商品价格形象。
- 5、加大商品的自采力度以及促销宣传力度，通过自采力度的加强真正做到优化、量化、差异化经营。加强商品促销品牌年企业文化的宣传力度提升金色华联品牌影响力和综合竞争

力。

## 采购人员述职报告PPT篇三

大家好!伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息□20xx年的钟声即将敲响。首先,我预祝大家新年快乐、工作顺利!回首20xx年,在各位领导的指导下,在广大同事的支持下,作为一名厨师长,我始终坚持以身作则,高标准、严要求,团结和带领广大食堂员工,为顾客带来了精美的菜肴和优质的服务;为实现食堂经济利益和社会效益,勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的具体工作总结如下:

我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如:根据顾客的消费心理,我们推出一些绿色食品和野生食品;根据季节性原料供应特点,我们推出一些特价菜。等等。

以人为本,我结合员工实际情况加强素质教育,每一天都对员工进行有针对性的厨艺培训,并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力,员工整体素质得以提高,如注重仪表、遵守厨房规章制度等;有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。此刻,我们已经构成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长,我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单,做菜时严格按照标准执行,确保每道菜的色、香、味稳定;我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈,总结每日出品问题,并在每日例会中及时改善不足;我们还经常更新菜谱,动脑筋、想办法、变花样,确保回头客每次都能够尝到新口味。

严格执行《食品卫生安全法》,认真抓好食品卫生安全工作,把好食品加工的各个环节。按规定,每个员工都务必对各自的卫生区负责,同时,由我进行不定期检查;其次,规定食品

原料务必分类存放，分别处理，厨房用具也务必存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切能够利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

在保证菜肴质量的状况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都明白自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就把成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而到达效益最大化。

综上所述，在本年度，透过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，比如，受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到必须程度的影响。但应对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而到达转危为机的良好效果。从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我必须会带领我的团队不断理解挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改善自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在20xx年创造更好的经济效益和社会效益。

上海世博会将会给我们带来又一次的发展机遇。与此同时，周边酒楼和饭店的与日俱增也使得20xx年餐饮业的竞争更加白热化。但是，我相信，在各位领导和采购员年终工作总结同仁的指导和帮忙下，我们的团队必须能够抓住机遇，迎接

挑战，走向一个收获的20xx!

## 采购人员述职报告PPT篇四

领导您好，我近几个月工作主要是负责协助同事樊意飞负责涪陵项目内装装饰材料采购工作。近几个月以来我在指导导师樊意飞的带领下与其一同认真履行职责，尽力做到按时、按质、按量地完成各项采购供应等工作。由于相关工作经验的缺乏导致在工作中出现了不少的漏洞与疏忽，但在问题的解决过程中我深刻感受到自己也得到了实足的提升。总之几月的采购工作让我在一个一个的跌跌碰碰中不断成长的同时，也不乏做出一些小小的新意，这也使我对本职工作产生了浓厚的兴趣与信心。现将进公司以来的主要工作情况述职如下：

进公司五个月以来有近一个月在公司总部工作，其余时间分别在东莞项目和涪陵项目工作，以涪陵项目工作时间最长。在近期工作中我已逐渐适应了公司的工作环境，了解公司的企业文化。入职以来在领导的关心指导下；公司相关部门的培训中；同事的悉心帮助下，我通过自身不断努力，无论从思想上、工作室还是学习上，都取得了长足的发展和巨大的收获。

思想上，努力转变思想观念，从学生心态向员工心态转变，从单纯的学习理论知识想理论和工作实践相结合转变。独立解决问题，多听、多想、多问、多观察、改变学生时期的懒散习惯。迅速熟悉和适应工作环境，跟同事和睦相处。

工作上，作为一名刚走出院校的毕业生本人深知自身的工作经验和实践能力严重不足，所以从踏入岗位开始，我时刻要求自己从实际出发、高标准、严要求，力求做到业务素质和道德素质双提高。认真完成领导交给的各项工作任务，向着“做一名资深采购”的目标迈出自己坚实的一步。为此我时刻提醒自己在工作上要忠于职守，严于律己，勤恳工作，严格执行规章制度，积极响应有关号召，在本职范围内积极

开展工作。主要工作内容如下：

1、入职初期(3月，实习期)，认真查看部门以往资料，对各项目部采购材料清单，采购流程，付款流程等通过文字资料对相关情况有了初步了解。（实习期工作地点为总公司）

月被派到东莞项目实习，在东莞项目实习期间主要是熟悉各种装饰材料的价格、性质、尺寸规格、使用方法和用量计算等。在东莞指导导师叶工针对我安排了合理的学习计划，期间我不仅是认识了不少装饰材料，重要的是我知道了不少材料的使用方法以及根据现场施工对各种材料的用量进行了计算。在此受益颇多。

月底大学毕业后就直接去到了重庆涪陵项目部工作至今。我个人感觉这三个多月的工作让我真真正正的从一名大学生转变为中孚泰的一名采购员。在去到xx项目初，部门领导已经把本项目相关初期工作准备妥当。与同事xxx一同接过领导的工作交接后，我开始了正式的工作。尽管领导千方百计为我们做好了工作铺垫，但是由于经验的缺乏我在初期的工作中也走了不少的弯路。不过这些问题都在领导的细心指导下一一解决。在这三个月工作里，我首先是学习了真理项目各种样品，产品资料、质检报告；根据公司流程拟定购销合同；根据合同按时结算各时段材料款。之后又先后独立采购了本项目水泥、河沙、空心砖、化工材料、减震器等材料。另外在做好本职工作同时我还利用空余时间去到工地学习各种材料施工工艺以及熟悉施工图纸，尝试参与解决施工问题。

入职以来，我也清醒地认识到工作存在的不足，表现在：

1、与领导及同事的协作、交流缺乏主动性，由此给相关工作的顺利开展带来一定的影响。

2、工作时间短，工作经验不足，没有建立有效地工作方法，一切都处于学习和摸索阶段。

3、个别工作做的不够细致，在做合同和支付的过程中偶尔会出现大意马虎造成财务处理问题，或者财务遗留问题。

4、自己的理论水平和工作经验不达标，亟待提高。

虽然我在工作中还存在诸多不足，但我决心认真提高业务，工作水平，为公司贡献自己

## 采购人员述职报告PPT篇五

伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息[]20xx年的钟声即将敲响。首先，我预祝大家新年快乐、工作顺利！回首20xx年，在各位领导的指导下，在广大同事的支持下，作为一名厨师长，我始终坚持以身作则，高标准、严要求，团结和带领广大食堂员工，为顾客提供了精美的菜肴和优质的服务；为实现食堂经济利益和社会效益，勤勤恳恳、兢兢业业。现将一年来的具体工作总结如下：

我在各位领导的指导下集思广益、制定较合理的经营计划。如：根据顾客的消费心理，我们推出一些绿色食品和野生食品；根据季节性原料供应特点，我们推出一些特价菜。等等。

以人为本，我结合员工实际情况加强素质教育，每天都对员工进行有针对性的厨艺培训，并经常激励他们把工作看作是自己的事业。经过努力，员工整体素质得以提高，如注重仪表、遵守厨房规章制度等；有些员工甚至还开始自己琢磨新菜谱。现在，我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

菜肴质量是食堂得以生存发展的核心竞争力。作为厨师长，我严把质量关。我们对每道菜都制作了一个投料标准及制作程序单，做菜时严格按照标准执行，确保每道菜的色、香、味稳定；我们还认真听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中及时改进不足；我们还经常更

新菜谱，动脑筋、想办法、变花样，确保回头客每次都可以尝到新口味。

严格执行《食品卫生安全法》，认真抓好食品卫生安全工作，把好食品加工的各个环节。按规定，每个员工都必须对各自的卫生区负责，同时，由我进行不定期检查；其次，规定食品原料必须分类存放，分别处理，厨房用具也必须存放在固定位置；另外，厨房、保鲜柜、冷冻箱等原料存放地也进行定期的温度和湿度测量。我们利用一切可以利用的力量，确保食品卫生安全，防止顾客食物中毒，造成不必要的后果。

在保证菜肴质量的情况下，降低成本，让利顾客，始终是我们追求的一个重要目标。作为厨师长，我也总结出一些降低成本的新方法。如：掌握库存状况，坚决执行“先进先出”原则，把存货时间较长的原料尽快销售出去；研制无成本菜品，把主菜的剩余原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道自己所用原料的单价，每日估算所用原料的价值，这样就使成本控制落实到每个员工身上，使所有厨房员工都关心成本，从而达到效益最大化。

综上所述，在本年度，通过团队的共同努力，我们在厨房经营管理方面取得了显著成效；在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质提高等方面都取得相当高的成绩。当然，我们也还存在不足，比如，受甲流和金融危机的影响，消费者就餐的品味与档次下降，这使我们的年收入受到一定程度的影响。但面对不可抗力，我们需研制更加物美价廉的佳肴来招揽顾客，最大程度的增加年收入，从而达到转危为机的良好效果。从这个事件上，我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。今后，我一定会带领我的团队不断接受挑战、勇于创新，烹饪更精美的菜肴。

辞旧迎新之际，我们将在20xx年的基础上，继续加强经营管理、质量卫生监控和成本控制，同时要改进自己的工作思路，考察新的菜品，加快菜肴的创新，从而寻求在20xx年创造更

好的经济效益和社会效益。

上海世博会将会给我们带来又一次的发展机遇。与此同时，周边酒楼和饭店的与日俱增也使得20xx年餐饮业的竞争更加白热化。但是，我相信，在各位领导和采购员年终工作总结同仁的指导和帮助下，我们的团队一定能够抓住机遇，迎接挑战，走向一个收获的20xx□