

2023年餐厅报告前言 餐厅辞职报告(精选7篇)

随着社会不断地进步，报告使用的频率越来越高，报告具有语言陈述性的特点。掌握报告的写作技巧和方法对于个人和组织来说都是至关重要的。这里我整理了一些优秀的报告范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

餐厅报告前言篇一

尊敬的老总：

我到餐厅已有多少多少天，这几天里，虽然我的工作并不是尽善尽美，但在餐厅同事们的帮扶、辅佐尤其是您的'信任与支持下，我也要求自己尽心尽职，每一项工作都用了自己十二分的努力去对待。凭心而论，领导青睐器重，同事齐心融洽，这真的是我工作以来，所遇到最好的工作环境。

但犹豫再三，我还是写了这封信。我要离开公司了！再一次真诚地感谢您及餐厅全体同事对我的关爱与信任！

恳请您接受我的辞职请求！

申请人：_____

20____年____月____日

餐厅报告前言篇二

古语有云：“民以食为天”，我们在最初的时候想着吃饱饭，然后变成吃好饭，随着经济的发展，当今社会开始注重“吃正”！怎样在就餐的同时满足心理需求已经逐渐演变成了一种消费文化。那么在品尝美味佳肴的时候，我们如何才能吃

正？因此人们对于用餐环境的个性化和用餐氛围的文化的要求日益增大。而此时风靡欧美的主题餐厅的兴起，与普通餐厅比起来，它的用餐环境令人印象深刻。

主题餐厅在中国是一个新兴的餐饮方式，然而它的出现绝非偶然，它的出现既要满足人们的消费心理和消费需求，并且不能损失自己原有的使用价值，这需要成熟的餐饮环境和一定的社会条件才能达成。随着人们生活水平的日益提高，对于餐饮业的要求也是日益提高。除了满足顾客的味觉需求，还要注重顾客的身心感受。因此，我们所能做到的，就是给顾客提供一个环境优美，功能齐全的就餐环境。对于休闲类型主题餐厅酒店的设计应注重品牌定位、消费群体、经营模式和店面设计，通过对设计风格的确定、功能区域的划分及装饰元素的运用、色彩设计、家具摆设的选用等方面来着手休闲类型主题餐厅酒店的设计，能对休闲类型主题餐厅酒店的发展对策进行一系列的补充和完善。

因此我为了更准确地把握和了解现阶段消费者对主题餐厅的思想状态，给我后面的设计提供更多更有效的数据，于是我制作了一份调研问卷，在上海几家主题餐厅对顾客进行抽样调研，主要是对于主题餐厅从餐饮、环境、服务等方面进行调研的。调研分为两种方式，一是问卷调研、一是实地调研。

1. 从何种渠道了解到的主题餐厅？

a. 网络渠道

b. 媒体渠道

c. 朋友介绍

d. 其他方式

上表是对了解渠道的调研，从图表反应的情况我们知道，大多数的消费者是通过网络宣传的渠道了解主题餐厅的，说明主题餐厅一般受吸引是因为宣传工作到位，但是一但有参与过消费后就会有印象，于是人与人之间也会互相进行宣传了。

2. 对于一家主题餐厅，您比较喜欢的风格是？

- a.自然色彩
- b.浅色风格
- c.深色风格
- d.彩色风格

湖光宴主题餐厅纵观上面的三角标示，深色风格更受大众喜爱，在深色的环境中会感到神秘，更易引人去探索，让消费者燃起猎奇的心。

3. 您喜欢什么样的主题餐厅装修风格？

- a.纯净优雅
- b.清新别致
- c.奢华复古
- d.简约普通
- e.古风墨意

从上图圆柱体的比例我们可以看出，大多数消费者喜爱纯净优雅和清新别致的装修风格，而对于奢华的东西却没有那么喜爱，说明当代人都在寻求返璞归真。

4. 您喜欢在何种空间就餐？

a. 宽阔的大厅

b. 私密性高的包房

湖光宴予主题餐厅通过比较，说明大多数消费者在餐厅就餐室，更喜欢包房就餐，不仅是因为私密性高，还有环境也比较静谧。

5. 您在就餐时，比较注重什么？

a. 就餐环境

b. 美食诱惑

c. 服务质量

d. 价钱实惠

e. 其他

a□ 民俗文化

b. 艺术或体育运动

c. 故事主题

d. 自然淳朴

湖光宴予主题餐厅由于主题餐厅的种类多样，有休闲的、娱乐的、还有各种民俗文化、异域风情的，人们面临的选择是多样的。从上图的柱状可以看出，大部分的消费者热衷于自然淳朴的主题风格，都市生活的喧嚣促使人们对大自然的向

往。

7. 主题餐厅空间设计你更喜欢哪种空间构造风格？

a. 曲线动感

b. 圆形温润

c. 方形大方

d. 不规则形态

e. 其他

我们从上图的折线变化中可以看出，75%的消费者喜欢灵动的动感曲线，而对于方形的喜爱相对较少，部分人喜欢不规则的形态的空间设计，由此我们可以看出在于空间设计中的形象符号的运用非常重要。

8. 您对主题餐厅设计的建议？

9. 联系电话

10. 其他

实地调研的餐厅是位于卢湾区泰康路248弄田子坊23号的泰迪之家，这是一家以泰迪熊为主题的餐厅。泰迪之家是一栋三层建筑，装修风格古色古香，店里一楼卖泰迪熊，二楼提供茶点，并且食物也是围绕小熊设计的，用餐氛围温馨。墙体背景装饰是熊的图片，和部分小熊组成的摆件。大部分消费者都是为了泰迪熊前来就餐的。整个餐厅的主题都是围绕在泰迪熊进行的设计，突出了泰迪之家的文化主题。以下实地调研主题餐厅的环境情况：

图2-1泰迪之家外景和内墙装饰

图2-2泰迪之家内部装饰和食物设计

湖光宴主题餐厅

在问卷调查和实地调查中，我主要围绕主题餐厅的环境、饮食、服务等方面进行。对比统计了问卷的最后结果，我发现消费者是通过多个渠道了解到主题餐厅的，其中最主要的就是网络渠道，说明主题餐厅被消费者所了解的渠道变得多样化，也可以凸显出主题餐厅发展的前景是非常广阔的。此外大部分的消费者喜欢深色风格的餐厅设计，说明在深色的环境中更有神秘感，容易勾起消费者的猎奇心。对于主题餐厅的装修风格上，随着经济的发展，人们对于精神领域的追求扩大化，视野开阔了，随之对于衣食住行的档次也提高，而餐厅装修风格的多元化，往往让消费者面临着诸多选择。通过调查我发现，40%的消费者都喜爱清新别致的装修风格，我们可以看出贴近自然，并且与生活息息相关的食物容易被广大的消费者喜爱。而人们在选择餐厅就餐的时候，以前注重的是味道，通过调研，我们可以看出一个转变，45%的顾客会优先考虑就餐环境，30%的顾客则是注重味道，然后彩色一些其他的影响因素。这也让我了解到饮食的质量永远是一个餐厅应该注重的，在创新的同时不能忽视自身作为餐饮业的适用性，这应该是所有的餐厅都应该始终去坚持的。而对于就餐环境的设计，在当今时代，也是不可忽视的，因为它正在为广大的消费者所接受，并且目前人们对于它的关注点超过了饮食的美味。那么对于就餐环境中的空间构造风格，大部分的消费者喜欢空间的曲线动态感和不规则形态的空间构造所营造的氛围。消费者就餐目前已经不是单纯的只为了就餐，大部分的消费者都是想在花费一份钱的基础上，既享受到了美食，又让身心的得到放松。

我国目前的主题餐厅设计中，部分设计是靠高档材料堆砌而成的或者是某种艺术符号拼凑出来的，然而真正有特色的有

个性的却很少，而更多的中小餐馆更是缺乏设计，缺乏创新，这很难满足人们的精神需求。在主题餐厅中，不同的地域文化，历史文化，传统文化，自然事物等都是可以创造利用再次创造的。故而设计既是创新又是怀旧的。

我们国家的文化遗产丰富，在这个日新月异的时代，对于历史文化遗产的同时也要关注当今时代的特色文化，对待不同的地域文化应该取长补短，找寻自己的独特之处，不能只是单一的模仿，甚至抄袭，追求表面的形式感，这样是不符合主题餐厅的时代特性。

我们在发掘主题餐厅是时候要学会挖掘文化内涵，近年来的一些主题餐厅，酒店等大量的涌现，多元化的今天，虽然它们适时的满足了不同群体的不同要求，但是它们迅速走向失败的原因之一就是没有创新，缺乏文化内涵，一旦消费者的消费心理再扩大，这些环境对于他们的猎奇心得到了满足之后就很难生存发展了。

我们国家的主题餐厅目前还处在一个探索、发展、逐步走向成熟的阶段，对于很多主题餐厅而言，它们才刚刚起步，社会竞争加剧，需要它们坚强应对。对于传统文化应该去粗取精，取精华去糟粕，我们现在还没有一个全面的设计理论，设计思想也不普及，更不要说设计的方法，因此不可注重表面的形式，更多的是要学会透过现象去看本质。发掘出更多的创新的事物，发掘到更多能吸引顾客的闪光点，这样才能使得主题餐厅设计时空间装饰设计应用的材料、饰物搭配、色彩搭配等能营造出餐厅的特色之处，这样才能给以顾客融入其中。

五、结语

在调查过程中，我们可以看出主题餐厅的行业发展前景是值得期待的。从消费者的角度看，一个主题餐厅设计的好坏，不仅要保留原有食物的可口，并且整个就餐环境的氛围感是

否能够做到吸引人。怎样的设计能让消费者花费一分钱而得到两种享受？是餐厅设计者应该要思考的。对于餐饮企业来说，在打造主题文化的时候，切不可华丽浮夸，必须要坚持原有的精美菜肴、高质量服务等。并且当今社会的竞争如此激烈，怎样才能做到让自己的产品与服务优于竞争对手呢？鲜明的主题、丰富文化内涵、注重饮食文化和娱乐经济的结合等，都是值得企业研究的。在多元化发展的当代，主题餐厅的出现扮演了一个非常重要的角色，不仅满足了人们的消费需求，主题餐厅它还是一个多元化发展的产物。

餐厅报告前言篇三

调研地点：郑州市郑汴路*路、武汉市*区江汉一路4号

调研方法：实地考察、上网、文字资料

考察内容：中式餐厅、市场调查

调研目的：深入了解中原文化和中式餐厅的设计，为毕业设计提供帮助。

（一）课题选题背景

1. 课题现状：

中国历来有“民以食为天”的传统，餐饮业作为我国第三产业中的一个支柱产业，一直在社会发展与人民生活中发挥着重要作用。特别是最近几年，我国餐饮业高速发展，成为“热门”行业之一。我国餐饮业呈现出持续、稳定发展的势头。设计方面运用中式独特的构图手法，装饰简洁凝重，有意忽略“界面”的装饰，而在于从整体空间着手，突出空间的节奏韵律感，创造高素质人文空间。使用方面在餐具和用品借鉴河南远古陶瓷花纹，让中式餐饮的视野变得更为宽广，在经营上创新的渠道也变得更为多元，为中式餐饮品牌

的创新提供了很多的借鉴。在竞争日益激烈、品牌高度同质化的餐饮市场中，谁的特色越明显，谁的竞争力就越强。特色化经营已成为很多餐饮企业吸引消费者的一大差异化手段。

2. 所在区域状况

郑州地处国家地理中心，是中国中部地区重要的中心城市和国家重要的综合交通枢纽。郑州是国家服务业综合改革试点城市，现代物流、会展、文化旅游、服务外包等现代服务业发展迅速，是中部地区最大的物资集散地。郑州被认为是中国商业的发源地之一，又是中国国务院确立的商贸中心试点城市之一。

（二）课题选址及周边环境

课题选址在河南省郑州市郑汴路东明路附近，郑汴路地理位置十分优越，交通便利。附近有车站、商务酒店和私人会所等休闲娱乐场所，人流聚集。郑州市郑汴路建筑环境也相当可观，视野宽阔，给消费者舒适清静的娱乐环境。那里基本上是大众型的消费水平适合各种消费人群。采光好、道路两旁有树木遮阴，冬暖夏凉。考虑到路边行人较多，将铺设防滑型花岗岩，饰有各种彩灯，增加气氛，方便人群。

（一）实地调查

武汉*中式餐厅

地点：武汉市*区江汉一路4号

方式：拍照、查阅资料

该餐厅业主对时尚有独到的见解与追求，在定基调时希望在装修及出品方面与众不同，甚至想通过本餐厅设计引领消费潮流，在现代简约的设计概念中使用：木材，石材，玻璃，

不锈钢等材料，表达高雅，平静，安逸的就餐气氛。主要分为普通区、双人区、经典四人区、豪华区和包间等几个就餐区域。甜蜜蜜酒店管理有限公司成立于20xx年1月1日，以经营中餐为主，是武汉市第一家24小时营业的连锁中餐厅。以“以人为本、与时俱进、创新服务”为经营理念，提倡“以服务为中心”的企业文化，曾多次荣获“江城餐饮名店”、“武汉市十佳餐饮店”和“湖北市场餐饮行业十佳”等称号。从成立以来，公司规模不断在扩大，已拥有5家连锁店，受到江城人民的热捧，也建立起了成熟的员工管理体系，“甜蜜蜜”商标已被湖北省工商总局认定为湖北省著名商标。店内干净整洁，桌椅整齐排列，浓郁的中式装修风格温馨别致，带给人高雅宁静的享受。甜蜜蜜传承中原文化，贯通艺术的方方面面，如音乐、美术、影视、戏剧、雕塑等门类。围绕空间主题展开全方位探索，吸收中外古今文化，融合诸类风格元素，使空间设计在以传统文化背景为基础的前提下走出一条新路。根据市场需求及甜蜜蜜的资源优势特点，首先它定位于中式空间装饰设计的研究和开发。甜蜜蜜立足于传统文化的博大精深，结合现代建筑空间的材料及构造，引领国际中式风格装饰设计时尚。另外餐厅周围用镜子装饰，这样显得空间很大，强烈的营造了气氛。

在我国，中式餐厅是宾馆饭店和老字号特色饭店的主要餐饮场所，使用频率较高。中式餐厅是以品尝中国菜，领略中原文化和民俗为目的，故在环境的整体风格上应追求中原文化的精髓。与此同时，中国东西南北幅员辽阔，民族众多，地域和民俗的差异很大。充分发挥这些特色，使就餐者在就餐过程中感受中原文化的博大精深，领略各地的民风民俗。因此，中式餐厅的装饰风格、室内特色，以及家具与餐具，灯饰与工艺品，甚至服务员工的服装等都围绕“文化”与“民俗”展开设计创意构思。独特的风格吸引更多的消费者。

餐厅报告前言篇四

人们的物质文化水平提高，人们对就餐环境产生了更高层次

的需求，体现在观念、内容、功能和形式等方面。民以食为天，人类生存首先需要解决的问题就是饮食，人们对就餐内容的选择包括着对就餐环境的选择，就餐成为了一种享受和一种体验，成为人与人之间的一种交流方式，同时也成为一种身份和个人品位的展示，这些都体现到了就餐的环境之中。因此，着意去营造吻合人们心理、生理和情感等要求的就餐环境，将设计理念和人性化交织起来进行思考，从而达到人性化与餐饮空间设计的完美融合，就成为餐饮空间运营成功的根本。

目前国内许多餐饮建设随着国内经济发展和人们意识的提高，餐厅已经从以前解决温饱往解决的同时注重精神文化需求的方向发展，餐饮建设者与消费者已经开始关注餐厅主题与风格，中小城市大多餐饮风格形式雷同，但受沿海发达城市影响，餐饮建设逐步抓住某种风格流派的特征来设计，做得地道，从形式、空间、装修、陈设、家具都能连贯体现这一风格流派，使餐饮建筑有了明显的个性特征，具有主题既定的文化氛围，令人耳目一新。中式餐厅设计在我国的饭店建设和餐饮行业占有重要的位置，比如位于上海市浦东新区的上海浦东香格里拉大酒店，在现代工业建筑水泥混凝土的包装下，里面的“中国心”没有动摇，室内运用大量富有中国元素的色彩，大红、黄、金，那极具喜庆意义的中式餐饮大厅，还有中国人喜好的实木元素，檀香木色等的装饰无处不在。中式餐饮在中国人心目中占有重要的地位，于是在选择主题上面，餐饮建设者往往会选择中式设计作为餐厅主题定位。餐厅主题与就餐形式密切相关，譬如，在纯中式设计的主题餐厅一对情侣在周围熙熙攘攘的环境下吃西餐，那品味会大打折扣。比如在空间上，国外的餐饮空间不同中式的传统餐饮空间。国外的餐饮空间上灵活多变，不会只均布餐桌在大厅就餐，那样会使人乏味。他们往往会在单一的空间内用一些实体来进行围合或分割，将其划分为若干个形态各异，相互流通、相互因借的空间，从而增加空间的趣味性。

在外国，唐人街的餐饮空间，大多保留着中国传统的大部分

设计要素，这与他们大多数自身的思想有关，无论身在何处，中国心永远保留在他们内心深处。这些华人，对中国元素的继承发展起到很大的作用。所以西方在餐厅的色彩运用上面颇为讲究，而国内相对便显得单调。西方在设计上面中式设计，又不同于中国的中式设计。中国的符号、中国的哲学意境、材质、形式经验，这些是真正开始被认可了的，家具、窗格、太极、园林式意境。

将“玩着吃”概念融入到餐饮空间设计中，以“玩着吃”为中心，全面展开，从快餐空间造型、装饰、色彩、动线等方面体现出它独有的趣味性。“玩着吃”概念对消费者消费心理的把握 以往餐厅，首要目的不外乎为了盈利而存在。容纳人数的多少跟餐厅的规模及经营理念有直接的关系，销售对象的多少直接影响到产品的销量问题。而没从消费者的切身去体会。但也有一些风味餐厅，它就是以独特的经营方式取胜，所以容纳人数的多少并不是绝对的，不能做为唯一标准来衡量，主要是投资者的理念。在结合以往餐厅上的一些局限性，从消费者的消费观念出发，在消费理念上以人为本，在空间设计上讲究人性化，切身体会消费者的感受，如在空间动线上故意以一种比较繁锁的流线目的只是给消费者一种向往感、好奇感，以一些独特的造型元素来体现空间的趣味性。毕业设计中主要以自助快餐为主要经营方式，这样给消费者一种自己动手的方式，让消费者体验其中的乐趣，环境也给人一种身临其境的美感，打破消费者在餐饮空间中的被动局面。消费群体定位为都市白领中的年轻人，这样的一个群体有细腻、敏感、热情、压力大、忙碌、收入不错几个明显特性，他们有能力去消费一些比较高品质、服务好、快捷、有趣的东西，也是社会最敏感的，对新事物容易产生好奇，对好的消费方式也有其一定的自我宣传力。毕业设计抓住这个消费群体的这些特性，提供他们在忙碌的工作中感受到新事物的趣味性和自己动手的能力以及细心周到的服务。

虽然，我国餐饮业经过多年的发展，已进入一个新的阶段，市场竞争也发生了一些变化。由于经济和技术水平与西方国

家相比还较落后，投资者的价值观也没有上升到另一个层次。这使得我们对餐饮空间设计上面有诸多障碍。因此，为了能更好的营造舒适宜人的餐饮空间，不但需要设计师的永无止境的去研究和思考，更需要人们的开阔眼界和国家经济和技术的发展。

未来在餐饮空间设计上，能充分挖掘顾客的消费理念，从而更好的服务于顾客，届时餐饮空间设计将以概念餐厅、主题餐厅、特色餐厅等作为主流替代市场上混杂的餐饮空间。未来餐饮业将沿着多品牌化、工业化以及餐饮与食品一体化的方向上整合式发展，未来的餐饮空间设计中将越来越多的采用高科技、高技术对餐饮空间进行整合，届时餐饮空间以趣味性为主题将成为一种新的经营模式。

从以上的论述可以认识到：餐饮空间设计中要体现出“玩着吃”概念，必须要从消费者的消费观念、空间的设计手段上诠释，给消费者提供一种新的消费理念，给投资者提供一种新的餐饮模式。餐饮空间设计的过程是一个表达消费者消费观念的过程，一个以人为本的理念。只有达到这些因素，才能把空间情感融入到自我的情感中，通过一定的形式语言来体会她，营造情感内涵。

餐厅报告前言篇五

什么是“餐厅设计”其实就是由多年从事餐饮业、有丰富经验的行业专家根据出品、服务、经营、管理的“功能”需要设计餐厅的建筑结构、设备设施的安装和装修。餐厅要想赚钱，就要进行科学的“功能设计和环境设计”。

1. 回归自然化

随着环境保护意识的增长，人们向往自然，和天然饮料，用自然材料，渴望住在天然绿色环境中。北欧的斯堪的纳维亚设计的流派由此兴起，对世界各国影响很大，在住宅中创造

田园的舒适气氛，强调自然色彩和天然材料的应用，采用许多民间艺术手法和风格。在此基础上设计师不断在“回归自然”上下功夫，创造新的肌理效果，运用具象的抽象的设计手法来使人们联想自然。

2. 整体艺术化

随着社会物质财富的丰富，人们要求从“物的堆积”中解放出来，要求室内各种物件之间存在统一整体之美。室内设计是整体艺术，它应是空间、形体、色彩以及虚实关系的把握，功能组合关系的把握，意境创造的把握以及与周围环境的关系协调。许多成功的室内设计实例都是艺术上强调整体统一的作品。

3. 高度现代化

随着科学技术的发展，在室内设计中采用一切现代科技手段，设计中达到最佳声、光、色、形的匹配效果，实现高速度、高效率、高功能，创造出理想的值得人们赞叹的空间环境来。

4. 高度民族化

只强调高度现代化，人们虽然提高了生活质量，却又感到失去了传统、失去了过去。因此，室内设计的发展趋势就是既讲现代化，又讲传统。我们在日本考察时，看到许多新的环境设计反映了日本设计人员致力于高度现代化与高度民族化结合的设计体现。去年落成的东京雅叙园饭店及办公大楼的室内设计，传统风格浓重而又新颖，设备、材质、工艺高度现代化，室内空间处理及装饰细部处处引人入胜，给人留下深刻的印象并深受启发。日本各地的大、小餐厅、菜室及商店装饰食器均进行了配套设计，人们即使在很小的餐馆用餐，也同样感受到设计者的精心安排。因此，“处处环境美，处处有设计”给每个考察团成员留下了深刻的印象。

5. 个性化

大工业化生产给社会留下了千篇一律的同一化问题。相同楼房，相同房间，相同的室内设备。为了打破同一化，人们追求个性化。一种设计手法是把自然引进室内，室内外通透或连成一片。另一种设计手法是打破水泥方盒子，斜面、斜线、或曲线装饰，以此来打破水平垂直线求得变化。还可以利用色彩、图画、图案，利用玻璃镜面的反射来扩展空间等等，打破千人一面的冷漠感，通过精心设计，给每个家庭居室以个性化的特性。

6. 服务方便化

城市人口集中，为了高效方便，国外十分重视发展现代化服务设施。在日本采用高科技成果发展城乡自动服务设施，自动售货设备越来越多，交通系统中电脑问询、解答、向导系统的使用，自动售票检票、自动开启、关闭进出站口通道等设施，给人们带来高效率和方便，从而使室内设计更强调以“人”这个主体，让消费者满意，方便为目的。

7. 高技术高情感化

最近，国际上工艺先进国家的室内设计正在向高技术、高情感方向发展，这两者相结合，既重视科技，又强调人情味。在艺术风格上追求频繁变化，新手法，新理论层出不穷，呈现五彩缤纷，不断探索创新的局面。

1. “功能设计”的第一功能要素就是“营利的需求”。

任何一个餐厅在设计之初，都要考虑到投资的回收，做好项目投资预算。根据预算决定价格水平和座位数。决定了前厅、酒吧、餐厅、厨房、库房、职工生活区等部位的面积和比例。高档餐厅每个客人的平均活动占有面积就要比中、低档的大。这就决定了客人的等候区域、进餐区域，甚至洗手间都要大

得多。

2. “功能设计”的第二要素当然是“客人的需求”。

餐厅设计的时候，就要根据客人的每一项活动，根据行为科学，合理地设计建筑设备设施和装修。例如，快餐的椅子不能太舒适，因为客人吃了就走，翻台率高。不但要考虑到一个单独的客人，还要考虑到一个群体。例如一家人就要考虑到老人、女士和孩子的不同需要。婴儿没有地方放，就能带走一桌客人。这就是为什么外国的很多餐厅面积再小也设计出一个儿童游戏角。

3. “功能设计”的第三个要素当然是“服务的需求”。

食品、饮料购入之后，要进行验收，储存，粗加工，细加工，备料，配料，烹调，装盘，配器，传递，展示，上台，服务，清理等一系列复杂、细致的操作，才能提供给客人。每一项操作，每一个动作都需要在建设餐厅之初进行认真地设计。例如，厨房、茶水间和餐厅之间的门都要设计成双门单向。也就是说，右行前开，其宽度足够一个服务员端着盘子顺畅通过。设想，如果厨房的门设计成双向开，门的两侧的服务员互相看不见，从两个方向推一个门，晚到的一方会被猛然打开的门碰得头破血流，菜洒满地。

厨房设计更是如此。以前我不明白为什么外国人设计的厨房都比我们设计的窄小。问过厨师才知道，前面的灶和后面的台之间的距离宽一步，一个厨师一天就要多走一倍的路，上菜可能就会慢不少。

以上只是举例，真正设计起来，柜门的高低，开关的位置，厨房的温度，灶台的亮度，冷、热之间的关系，会不会交叉污染，许许多多方面都需要进行科学的功能设计。

4. “功能设计”的第四个要素是“职工的需求”。

职工有良好的工作条件和工作环境。才能提供出好的食品、饮料和服务。他们从什么门进入，何处洗澡。何处换制服，何处洗制服。何处吃饭。何处休息，何处打电话。何处开会。都需要进行充分地考虑。认真地设计。如果你要求扛着一片猪肉的厨师不能从厅堂客人面前走过，你就要设计职工通道。否则就无法工作。

5. 功能设计”的第五个要素要素是：

“文化的需求”。

a.客人到餐厅吃饭。不单要用嘴吃，还要用眼看，用耳听、用鼻子闻。色、香、味、美俱佳才能使客人觉得享受。除此之外，还有“特色”b.要让客人一餐之后终生难忘。（另有文章详述）“功能设计”要合理安排几大迴路和迪路之间的交叉
c.客人从停车。进门，等候。落座，就餐。结帐，出门到乘车离去，形成了主回路d.职工从上班，到岗，工作。下班。出门到回家。回宿舍，形成了第二回路e.物资从购入，储存，提货，加工，服务。清理到垃圾处理形成第三回路f.信息从传入，收集，分析，传递。决策。指挥到存储，形成第四回路。

这几大迴路都需要场所。设备设施、通路的支持，它们都是在动态中交叉、互动，编织成网，协调统一。没有认真、细致的考虑，没有丰富的实践经验，就不可能进行科学的“功能设计”。没有“功能设计”就要去进行建筑、设备设施和装修设计只能是中看不中用。漏洞百出。给以后的经营、管理留下巨大的隐患。

例如，仅仅职工出入口没有按科学的位置、宽度设计好，就可能诱使一些职工犯偷窃的错误。光靠加大警卫力度，增加了管理成本，还很难使企业不丢东西。

餐厅报告前言篇六

尊敬的领导：

首先，非常感谢您这几年来对我的信任和关照。

这段时间，我认真回顾了这半年来的工作情况，觉得来峰峰宾馆工作是我的幸运，一直以来我也非常珍惜这份工作，这半年多来老板对我的关心和教导让我感激不尽。在xx宾馆工作的半年多时间中，我学到很多东西，无论是交际方面还是做人方面都有了很大的改善，感谢老板对我的关心和培养，对于我此刻的离开我只能表示深深的歉意。非常感激这份工作给予了我很好的锻炼机会，但同时，我发觉自己从事这份工作心有余而力不足，长时间的工作让我有点吃不消。故我决定辞职，请您支持。

请您谅解我做出的决定。我将做到年底结束后离开宾馆，以便完成工作交接。我很遗憾不能为峰峰宾馆辉煌的明天贡献自己的力量。我只有衷心祝愿宾馆的业绩一路飙升！老板及各位同事工作顺利！

此致

敬礼！

辞职人□xxx

20xx年xx月xx日

餐厅报告前言篇七

大学是我们从象牙塔步入社会大学的一个过渡阶段，在这一阶段里我们除了学好书本上的知识外，还要积极主动的到社会大学当中去实践，并在实践中不断的学习，不断的完善自

己，等到真正的步入社会工作的那一天我们就不至于手忙脚乱了。有句话说得好“机会是留给又准备的人的”，所以我们有时时刻刻做好准备。所以这个寒假我毅然选择了社会实践的道路，希望能借此机会学到一些其他的技能，以便以后能更快的适应这个社会。通过妈妈的介绍及推荐，我在广东中山的一家餐厅成功应聘服务员。

因为是第一次在餐厅打工，所以有些紧张，怕做不好，但是我还是本着一个认真学习的态度对待这一份工作。以前我就知道服务员是一份辛苦的工作，但没有做过这份工作的人永远都不可能体会到这其中的辛苦，因为这苦完全不能用语言来表达。

我工作的这家餐厅既提供快餐也有设有包厢，我工作的第一天，主要是餐厅的领班带我大概的了解一下我的工作内容、工作的注意事项以及开始做一些简单的工作，比如说收拾餐具打扫卫生等。第二天开始我就像餐厅里的其它员工一样点单、上菜，遇到不懂的就虚心向老员工学习，他们总是很耐心的指导我。餐厅周边的工厂较多，准备过年了，虽然今年春节国家采取反对铺张浪费的新举措促使政府官员和国有企业取消了在豪华酒店的宴请，但是很多个体经营的工厂、单位在房间前都会聚集所有的员工一起吃个团圆饭，所以餐厅的包厢大多都订满。包厢里的服务员忙不过来，我这个新手也不得不进包厢帮忙，在包厢里有很多很琐碎注意事项，对于我这个新手来说，这绝对是一个十分大的挑战。首先是摆桌，摆放好碗、筷、杯等各种餐具，摆放的顺序、位置、方向都很讲究，不能摆错。其次是上菜，一般一张餐桌都有12个菜以上，而这12个菜很难都放在那小小的转盘上，这就需要移位和换小碟了，但开始我什么都不会，只能在一旁看着其他服务员如何上菜。上完菜后，又要帮客人倒酒，倒酒也是十分有讲究的，但我却不知道，第一次我是按照自己的理解去倒，因此有些倒的多，有些倒的少，幸亏客人也没多注意。后来我才知道，不同酒有不同的倒法，不同的酒也有对应不同的杯子，白酒用白酒杯，一般倒到接近满的位置，但

却不能让酒倒出；而红酒就用红酒杯，倒接近半杯；而洋酒就用洋酒杯，但倒的量却非常少，只倒五分之一杯的量。倒酒的时候酒瓶的方向也很讲究，瓶嘴不能正对着客人，酒瓶上的标签要向着客人的方向，以便客人看清酒的牌子以及相关信息。倒酒的位置也不能错，要从客人的右边倒，不能偷懒在一个位置给几个客人倒酒。以前的我总把所有事情都想当然的，现在才明白自己知道的原来是这么少。另外，每个行业都有很多自己的行内术语，在餐饮行业也不例外，但开始时我对这些一窍不通，当领班或者其他服务员叫我去做时，我都不懂，例如“开胃”、“飞台”、“飞凳”、“起菜”，但我也明白了一个道理，不懂就问，直到问懂为止。

做什么事都会有一个过度时期，在这个过渡期内，必定是十分难熬的，因为自己从未做过这些事情，完全不习惯这种生活。觉得很辛苦难熬的时候，我就会告诉自己再坚持一下就好。就这样，慢慢的，我开始适应了这一份工作，每天早上8点开始上班，打扫餐厅的清洁卫生，擦转盘，扫包厢的垃圾，还有拖地、准备好热水和房间里的各种就餐用具，时刻准备好为客人服务，一直到下午2点下班。到了5点又要开始上班了，一直工作到晚上9点。这期间的工作是十分琐碎，有很多事都要自己时刻保持好清醒的头脑，因为这些事都是看起来十分不起眼的事，例如每次客人来到时，我们就要去帮客人去拆餐具，还要拿上餐前小吃和倒茶，还有每次上菜都要对好单，以免上错菜，上菜后又要写好单，如果上错菜就要自己去买这菜的单了。这完全可以说是一套不可更改的程序，看似简单，实际做起来就不容易了，只有自己多点观察，才可以发现哪里有缺漏。因此，自己一定要有很好的耐心。刚开始时，我耐心不够，有一些很简单的事我就会省略不做，结果就会遭到领班的严厉批评，慢慢的，我才养成了耐心，做好每一件事。

在工作中我们必须注意细节，尤其是在清扫客人走后的卫生，这时我才知道，不能留有任何的死角或者没有清理的汤、菜。这让我学会不管做什么事情都一定要认真仔细，看书同样如

此，决不能走马观花，要对自己负责。尤其是一些看上去不起眼的小事，更是不能马虎的，正所谓细节决定成败。人与人之间在智力和体力上的差异并不是想象中的那么大，很多小事，一个人能做，另外一个人也能做，只是做出来的效果不一样，往往是一些细节上的工夫，决定着事情完成的质量。

经过一段时间的努力，再面对这些琐碎工作都非常娴熟了。经过这段时间的锻炼，我已具有处理各项事务的能力，完成每天完成分配给我的任务之后，我还会主动协助别人完成拖地、摆放餐具等任务；灵敏应对顾客的请求，虽然有时候有点累，但感觉生活很充实，并享受着这份工作带来的快乐。

另外，我还总结出了我当服务员的一些体会：

1. 一定不能和领班产生任何言语冲突。社会与学校真的有很大区别，学校里我们从未不敢宣布我的看法，教师有时出错了我们也都会挑出来。可是在社会中，上级虽然也会经常犯错，但我们不能再像在学校里那样，直接在众人面前挑出他的错误，而是要在合适的时候与他讲，否则会遭到上级的不解，甚至偏见。
2. 必须要对自己工作的酒店的工作流程有一定的了解，如果不了解其中的流程，会对自己的工作造成很大的困难，例如客人需要喝酒，你就要懂得如何去前台拿酒，等等。
3. 每个企业都会有自己的企业文明，我们既然要到这家餐厅工作，就应当去了解该餐厅的文化特色，这不仅对自己的工作有很大的帮助，而且还可以扩宽自己的知识面，而这些学问正是我们从书本中难以得到的。
4. 初步的掌握了一些餐饮行业方面的学问，拓展了个人的学问面，加强了个人在应对酒店内人际交往方面的能力。
5. 在工作和生活中要学会与人友好相处，这一点在任何领域

都是非常重要的。

6. 明白守时的重要性。工作和上学是两种完全不同的概念，上学是不迟到很多时候是因为惧怕老师的责怪，而当你走上了工作岗位，这里更多的是由于自己内心的一种责任。这种责任是我学会克服自己的惰性，准时走上自己的岗位。这对我以后的学习生活也是一种鞭策，时刻牢记自己的责任，并努力加强自己的时间观念。

这份工作让我真正的体会到了合作的重要性。虽然我工作的只是一家不大的餐厅，但是从点单，到上菜再到结帐这一环环的工作都是有分工的，只有这样才能使整家餐厅的工作效率大大的提高。以前虽然在书上看见过很多的团队合作的例子，但这一次是深刻的体会到了，正所谓“众人拾柴火焰高”，“团结就是力量”。

在以后的学习和工作中，一定会要牢记这一点，将自己融入到集体中，和大家一起携手走向辉煌。

这次工作经历让我更加深刻的理解到服务的宗旨，正确的看待服务员这项工作。服务是能够满足他人某种需求的特殊礼遇行为，在服务时，较高的服务质量不仅能够给顾客留下较好的印象，还能为餐厅做最好的宣传，能够让顾客再次光顾。较高的服务质量就要求我们有娴熟的服务技能，科学的服务程序，快速的服务效率。餐饮行业，是一个人员流动较快且复杂的行业，于是这就要求我们在不卑不亢的前提下，对待不同的客人要用不同的态度。

社会是一个大舞台，餐饮工作也只不过是它的一个角落，还有很多东西在我们大学里是学习不到的。一个人在他的学生时代最重要的是学习东西，增长见识，锻炼能力。尤其在大学学习时候，选用假期时间参与社会实践活动是一个很好的锻炼机会。放假的时候，不窝在家里，参见社会实践不仅增长见识还能为自己了解社会奠定基石，同样能为自己赚取不

少生活费。

回忆这40多天的点点滴滴，服务员这个职务无论是生活上的还是工作上都让我学到了不少知识。这次社会实践让我明白了大学生社会实践是引导我们学生走出校门，走向社会，接触社会，了解社会，投身社会的良好形式；是促使大学生投身改革开放，向工农群众学习，培养锻炼才干的好渠道；是提升思想，修身养性，树立服务社会的思想的有效途径。通过参加社会实践活动，有助于我们在校大学生更新观念，吸收新的思想与知识。社会实践加深了我与社会各阶层人的感情，拉近了我与社会的距离，也让自己在社会实践中开拓了视野，增长了才干，进一步明确了自己的奋斗目标。社会就是一所大学，在那片广阔的天地里，既能让我们的人生价值得到体现，更为将来更加激烈的竞争打下了更为坚实的基础。希望以后还有这样的机会，让我在实践中不断地锻炼自己，完善自己。

以上就是我寒假期间打工的一些经历和感受，虽然没有什么轰轰烈烈的惊险事迹，但也不是平淡无味，至少它触动了我心灵，这次实践是我成长的阶梯，我相信它会对我将来的学习和工作生活带来无尽的帮助。