# 餐饮仓库主管年终总结(精选5篇)

写总结最重要的一点就是要把每一个要点写清楚,写明白, 实事求是。那么,我们该怎么写总结呢?以下是小编收集整 理的工作总结书范文,仅供参考,希望能够帮助到大家。

# 餐饮仓库主管年终总结篇一

20xx年,我市水利工作紧紧围绕市委、市\*"五水共治"战略部署,以实施《水利建设三年行动计划》为主线,以"防洪水、保供水"为重点,加快实施防洪除涝工程、水源保护工程、水生态治理工程和农田水利工程。截至10月底,全市完成水利投资亿元。

- 3、推进基层防汛防台体系规范化建设。根据省防指规定,结合我市"五水共治"、"防洪水三年行动计划",各县(市、区)及嘉兴经济技术开发区、嘉兴港区基层防汛防台体系规范化建设基本完成,争取年内全部通过省级考核验收。统一设计制作全市防汛警示告示标牌,组织开展监测预警体系基层预警发布\*台的开发和测试。
- 4、抓好应急处置工作。进一步完善防汛抗台应急预案,抓好 抢险物资储备和抢险队伍建设。全市现有县级以上防汛物资 仓库面积6705\*方米,坚持实物储备和协议储备相结合的原则, 全市储备防汛物资主要有:木材立方米,铅丝铁钉吨,草包 万只,麻袋万只,编织袋万只,水泵5691台,救生衣10443件, 挖掘机123台,推土机16台,装卸机32辆。同时,按照预案的 要求,各县(市、区)均落实了防汛抢险队伍和抢险人员。 全市组建了以人武部和各乡镇为主要责任单位的各级抢险队 伍组织,落实抢险队伍1011个16516人。组织开展防汛宣传和 培训工作,提高了各地防汛业务知识水\*和防汛应急处置工作 能力。通过报纸媒体等\*台组织宣传,增强公众防汛防台知识 和责任意识。

- 1、加快推进治太骨干工程建设。截至11月27日,两大工程中 央累计下达投资亿元,今年以来完成投资亿元,累计完成投 资亿元。其中: \*湖塘延伸拓浚工程嘉兴国际商务区已完成拆 迁安置和预征土地工作,借地完成50亩;南湖区已完成农房 的拆迁安置工作,已拆迁面积万\*方米,预征土地亩,借地亩; \*湖市完成农户房屋拆迁205户,完成率,完成企业单位征迁4 家,拆除房屋面积万\*方米,预征土地亩,借地1513亩。工程 新增建设用地面积10%部分(独山干河黄姑塘徐埭镇种田桥至 人民桥,长约2公里,345亩)土地先行用地已获国土部相关 批复。整个\*湖塘延伸拓浚工程农转用土地报批组件已完成。 扩大南排工程秀洲区全部完成农户拆迁安置共工作;海盐县 完成农户拆迁16户,完成率,完成企业单位征迁1家,拆迁面 积5681\*方米,预征土地亩,借地已完成;海宁市拆迁农 户164户,完成率,完成企业单位征迁4家,拆迁面积万\*方米, 预征土地亩,借地2012亩;桐乡市拆迁农户179户,完成率, 完成企业单位征迁45家,拆迁面积万\*方米,预征土地亩,借 地2811亩。海宁市部分工程先行用地已于10月20日上报省国 土厅,海盐县、秀洲区已完成土地利用总体规划局部调整听 证会并获通过,桐乡市工程红线调整土地利用总体规划方案 已进行上报,勘测定界报告已于11月15日完成,农转用土地 报批组件正在报批过程中。两大工程河道工程监理、施工完 成招标,\*湖塘疏浚整治工程、南郊河东段、长水塘(海宁 段)、洛塘河河道工程开工建设。
- 2、加快圩区整治[]20xx年,我市计划续建、新建圩区35个,整治圩区面积万亩,计划投资亿元。截至10月底完成投资亿元。已建成圩区防洪除涝能力明显提高,防灾减灾效益显现。
- 3、抓好中小河流治理。截至10月底,完成河道整治长度公里,完成投资亿元。其中,结合全市"五水共治"治污水500公里河道综合整治,完成整治605公里,完成率为121%。

- 4、抓好海塘配套加固。截至10月底,钱塘江海塘南排南台头间维修加固工程,完成投资760万元;海盐场前标准海塘临江段加固加高工程主体工程已完工,完成投资2048万元;\*湖市白沙湾至水口标准海塘加固工程项目已完成可研报告批复。
- 5、抓好滩涂围垦建设。截至10月底, 浙能嘉兴独山煤炭中转码头围垦工程已全部完工并验收, 完成投资1598万元; \*湖西沙湾二期围垦工程初步设计已完成, 已于10月份开工。

1、加快实施河道清淤。在20xx年提前完成"十二五"计划的基础上[]20xx年继续下达年度计划1134公里。截至10月底,全市已完成河道疏浚1310公里,完成率为。

# 餐饮仓库主管年终总结篇二

光阴似箭,日月如梭。转眼间\_\_即将接近尾声,马上伴着圣诞节的喜庆和元旦的气息,\_\_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\_\_年,在各位领导的关怀指导下,在广大同事的支持下,作为一名厨师长兼厨师,我始终坚持以身作则,高标准、严要求、团结和带领食堂员工,坚持以大局为重,服从组织安排,干一行爱一行,以自己的实际行动抓好食堂管理,保证工作正常动转,为领导和员工提供精美、可口的菜肴和优质的服务,我们还开垦出来好几亩地,种植蔬菜,饲养牛,羊,鸡,鸭等。加饭菜的花色品种,做到主副食合理搭配,降低损耗,节约成本。温暖服务的理念,全心全意为地雅,紫金服务.在\_\_年里,食堂共接待外部用餐121次,共计1077人次,并受到领导及客人的一致好评。现将一年来的具体工作总结如下:

#### 一、工作方面:

我现担任食堂主管兼食堂烹调工作。我在各位领导的指导下

集思广益、制定较合理的工作计划。首先在节约支出的情况下,吃饱吃好不浪费,并在技术上不断提高自己的烹饪技术。 在实践中我不断探索,让领导和员工都能吃上香甜可口的饭菜。

### 二、管理方面:

首先,对厨房从业人员定期培训和指导,杜绝在操作过程中的重大失误,比如烧伤,烫伤等。结合员工实际情况加强素质教育,对操作人员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;注重仪表、遵守厨房规章制度、劳动纪律、不缺勤、不旷工、不迟到、不早退;现在,我们已经形成了一个和谐、优质、高效、创新的团队。

#### 三、质量方面:

菜肴质量是食堂得以新鲜、实惠的核心。作为厨师长,我严把质量关,保证食材,新鲜、不腐烂、不变质。还要确保员工的用餐卫生、可口严防食物中毒,拒绝霉变,过期食品。其次,增加饭菜的花色品种,做到主、副食合理搭配。

#### 四、卫生方面:

希望领导及同事们进行不定期检查;并提出宝贵意见,加以改正。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,库房、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,防止食物腐烂,造成不必要的浪费。

#### 五、成本方面:

在确保不超支、不浪费、而且菜肴质量的情况下,降低损耗、

节约成本、始终是我们追求的一个重要目标之一。作为厨师长,在平时的工作中也总结出一些降低成本的新方法。如:随时掌握库存状况、坚决执行"先进先出"原则,把存货时间较长的原料尽快投入使用;研制无成本菜品,以降低成本。

综上所述,在本年度,通过团队的共同努力,我们在厨房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,我们还存在不足。请领导和同事监督指正,我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

经过一年多的努力,在原有的工作基础上,严格要求自己和帮厨人员,在以后的工作中找出不足,保留好的传统。今后,我一定会带领我们的团队不断努力,接受挑战、勇于创新,烹饪更精美好吃的的菜肴。

辞旧迎新之际,我们将在\_\_年的基础上,继续加强管理、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。总之,今后的工作中,不断地鞭策自己并充实能量,提高自身素质、营养知识和烹饪水平,以适应时代和企业的发展,与公司共同成长。我相信,我们的团队一定能走向一个成功喜悦收获的。

我深信在张总、杨总的领导下,在全体员工的不懈努力下,根据企业文化、企业精神、企业宗旨、企业目标为依据,一步一个脚印踏踏实实前进,紫金必须一定会发展的会越来越好。

# 餐饮仓库主管年终总结篇三

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20\_\_年度工作情况作总结汇报,并就20\_\_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。

餐厅主管年终总结5篇餐厅主管年终总结5篇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、20\_\_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。
- 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

2020餐饮主管年终总结范文

# 餐饮仓库主管年终总结篇四

年10月,我加入了	_,	记得刚进来时我对库
-----------	----	-----------

房工作很好奇,因为我从来没有接触过这方面的工作,在我的脑海里,库房工作很简单,无非就是每天收发登记一下备件。所以能够加入公司做这方面的工作让我感到很幸运。但是,现实与理想的差距非常巨大,我的美好想法很快就像肥皂泡一样破灭。刚开始的时候,收发、登记,入库、还库,工作程序非常多,让我不断出现这样那样的. 错误,这些错误让我曾经想放弃。因为这个库房并不像想象中的那么简单,每天有很多繁琐的事情要做,就算是微不足道的一件事情,它的每一个细节都不可忽视,都必须执行所规定的流程以免发生错漏,所以工作让我感觉很混很杂,心里又很怕出错而造成公司的损失。那段日子,每一天精神都很紧张,特别的累。

但是,随着时间的流逝,在我熟悉了库房流程之后,我就逐渐喜欢上了这份感觉,融入了这份工作。它让我感到既有压力,又有动力,既有成功之处,又有不足的地方。每天收到从不同地方发来的备件,我就很高兴、很兴奋,因为想到这些备件都是用来解决用户机器故障,让用户机器可以恢复正常使用的,而我作为库房,起到了一个非常重要的管理这些重要备件,不让它们出现问题的作用。看到工程师用我所管理的备件以最短的时间、最快的速度为用户成功修复设备时,我就很开心,这让我深深的感觉到了自己的成就感和责任感。

现在在这里的每一天我都很愉快很充实,我学会了用一颗平常心去对待所有问题,保持积极乐观的心态;遇到问题时,不再逃避,勇敢的面对和解决。我想,做为一个库房,并不只是管理及收发备件那么简单,重要的是用细腻的心和强烈的责任感去发现和解决备件问题,尽量用最短时间整理完所需备件,让工程师得到更多的时间用完好的备件为用户解决故障。工作程序环环相扣,怎样更好地完成这样一个简单而又复杂的过程,正是考验一个人的工作能力的最好体现!

我很感谢我的经理和同事,因为当我遇到困境时,是他们在支持我、包容着我,更是手把手的教导我,让我一直走到了今天。

我更感谢公司给了我这个机会,让我学到了很多,让我逐渐变得成熟、坚韧。

一个人在困难和逆境中得到的锻炼更能让人成长,我很幸运,能在金牌服务网经历过这种锻炼,这让我在以后的道路中能轻松面对各种困难。所以,我想说,作为\_\_\_\_\_的一个员工,我感到无比骄傲和自豪!

## 餐饮仓库主管年终总结篇五

盘点人员: 财务人员和仓库管理员 盘点范围: 仓库内所有库存商品

为加强公司资产的管理,核实库存材料的实际情况和使用效率,为下一步的工作获得真实的数据,并发现问题,拟在后续的工作中加以改善、预防,根据领导的要求,于xx年x月x日对本公司的库存材料进行盘点。

此次盘点得到了会计主管的大力支持,和其他会计及仓库管理员的密切配合,尽管天气酷热,大家每天利用下午出库不多的空隙,历时16个工作日完成了对3个库房、8大类、1187个品类的盘点工作,其中:钢材、铝材、不锈钢,外购配件、车内饰、木材库合计6天;电料库3天;外协加工库1天;化工原料、五金、工具、其他及香山库3天。(另最先盘点的是化工原料、五金、工具、其他库3天,但因该库在管理上存在问题过多,给盘点增添了难度,暂时停止盘点,重新在8月份用3天时间进行再次盘点)。

#### 盘点结果如下:

尽管此次盘点时间紧,任务重,但盘点人员克服一切不利因素,相互配合,利用16个工作日结束了此次盘点工作,而本人也在这次的盘点工作中,对自己将要面对的工作有了更深

一步的认识,对库存物料的品类、摆放及用途有了大致了解。以上的盘点结果分析仅是在盘点过程中发现的较为突出明显的问题,还有些相对隐蔽的问题有待在今后的工作中作进一步的`了解和发现,也希望通过此次的盘点工作为今后的财务工作打好基础。

对于占用资金数额如此大的库存,为保证数据的真实、可靠和及时,建议使用先进的财务软件相配套,同时提高库房管理人员素质,并加强对库房管理制度的执行力度,这对于资金的控制也将起到良好的作用。

报告人[] xxx xxxx年x月x日