

最新餐饮个人工作总结及自我评价 餐饮 个人工作总结(实用5篇)

总结是对前段社会实践活动进行全面回顾、检查的文种，这决定了总结有很强的客观性特征。那么，我们该怎么写总结呢？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

餐饮个人工作总结及自我评价篇一

截止到xx年12月20日，全国31个盛自治区、直辖市全面完成了国务院和卫生部提出的餐饮消费安全专项整治工作目标。全国1,320,648户食堂和县城以上城市餐饮单位100%建立了原料进货采购索证制度；对县城以上城市发现的150,408户无证餐饮单位进行了查处，无证单位查处率达100%，彻底解决县城以上餐饮单位无证经营问题；对全部县城以上餐饮单位和642,269户农村餐饮单位食品原料使用情况进行了普查，杜绝了使用病死或死因不明的畜禽及其制品以及使用有毒有害物质加工食品行为；在全国1,297,858户食堂和县城以上城市餐饮单位实施了食品卫生监督量化分级管理制度，实施率达98%。专项整治期间，全国报告的较大食物中毒事件177起，中毒4047人，分别比xx年同期下降15.3%和39.9%，31个省(区、市)食物中毒发生起数和发生人数比xx年同期均有不同程度下降。

在4个月的专项整治行动中，全国卫生系统共出动执法人员4,594,709人次，整治重点区域30,048个，检查餐饮单位4,618,168户次，对每个餐饮单位平均监督次数为3.1次；共查处违法行为121,537户次，其中，取缔无卫生许可证餐饮单位77,743户，立案查处40,758户次，吊销卫生许可证1,945户，移送司法机关197起，罚没款金额6,655万余元。

在专项整治行动中，各级卫生行政部门不断完善监管措施，使已往在餐饮消费环节卫生监督方面存在的诸多症结和难点问题得到纠正或改善，对今后进一步提高餐饮消费安全水平必将发挥重要的作用：一是彻底解决餐饮单位无证经营问题，减少了餐饮消费环节的食品安全隐患；二是餐饮单位普遍建立食品索证制度，餐饮单位食品溯源能力进一步增强；三是食品卫生监督量化分级管理制度得到全面实施，调动了餐饮单位自觉加强卫生管理的积极性；四是卫生监督情况公示制度受到各方面重视，充分发挥了消费者的社会监督作用；五是基层卫生监督网络进一步健全，卫生监督重心下移得到进一步体现；六是对食物中毒和食源性疾病防控水平进一步提高。

通过专项整治，使餐饮单位从业人员受到了一次很好的食品安全法制和知识教育，许多以往管理落后的地区的餐饮单位店容、店貌焕然一新，功能布局、流程得到合理改进，卫生设施设备补充齐全，卫生制度得到更好的落实，卫生状况大为改观，体现了专项整治取得的实实在在的成效。群众对餐饮消费的满意度和认可度大幅度提高，对餐饮消费安全的信心大大增强，对专项整治发自内心的感谢，认为是政府为群众办的好事、实事。北京市和辽宁省卫生部门向餐饮单位和消费者发放餐饮消费安全专项整治满意度和认知度调查，餐饮单位和消费者对开展餐饮消费安全专项整治的知晓率为100%，对整治成果的满意度达到85.5%。黑龙江省专项整治开始三个月后，受理的群众举报案件比去年同期下降了50%，对投诉处理的群众满意率达到了100%。

我国餐饮单位数量大，类别多，基础差，实现预期的整治目标是对各级卫生行政部门领导和同志们的一项前所未有的挑战。在专项整治启动后，全国卫生监督战线的干部职工以高度的责任感和使命感，迎难而上，在这场关系到人民群众健康安全特殊战役中发挥了十分突出的作用。主要做法有：

(一)高度重视，精心组织，使餐饮消费安全专项整治行动成

为各级卫生行政部门卫生执法工作的首要任务。

卫生部和各地卫生行政部门均成立了由主要领导或分管领导任组长的领导小组。卫生部于xx年10月16日和11月8日分别召开了全国餐饮消费安全专项整治工作现场会和电视电话会，并先后对24个省(区、市)专项整治工作进行了督查，其中由部级领导带队的6个督查组分别对15个省(区、市)进行了督查。各地卫生行政部门也及时总结先进地区经验，针对工作中的不足进行再动员、再部署、再落实，实现了组织领导、部署落实、责任到人三到位。

(二)加强部门配合，落实基层责任，进一步加大对卫生监督执法力度。

各地按照“全国统一领导、地方政府负责、部门指导协调、各方联合行动”的工作原则，积极与相关执法部门配合，通过联合执法，解决执法过程中遇到的复杂问题。河南、江苏、广东、四川、浙江等省充分利用建立起来的市、区、镇、村监管网络，实行“点面分工、三级联动”机制，条块结合、上下联动、齐抓共管，实现了城乡联动、全面覆盖、网格化管理，不留死角。山西、河北、辽宁省以本次专项整治为契机，进一步加强乡镇农村食品卫生监督网络建设，提高基层监管能力；湖南、甘肃、辽宁、安徽等省采取层层签订责任状，实行定人、定责、定区域的“三定”办法层层落实责任。

(三)加强培训，积极指导，餐饮经营者将保证食品安全作为自觉行动。

各级地方卫生行政部门及其监督机构将严格执法与指导教育相结合，指导餐饮经营人员了解建立索证制度的意义，使持证经营、索证索票、创建a级卫生信誉度单位成为餐饮经营者自觉的要求和行动。各地普遍印刷食品索证台账，并免费发放餐饮单位使用，据不完全统计，在专项整治期间，全国共免费培训餐饮单位从业人员达到300万人次以上。

(四)积极探索，勇于实践，解决困扰餐饮消费安全监管的症结问题。

一些地区积极开展“示范点”、“示范街”创建活动，以点带面，促进其他企业提高管理水平。北京、浙江、湖北、江苏、江西等省市积极开展餐饮卫生监督公示制度；天津、河北、浙江、海南省餐饮单位食品卫生监督量化分级管理制度的实施率均已达到100%；陕西省西安市针对回民聚集区饮食摊点众多，基础条件差的问题，主动争取伊斯兰协会的支持，在社区建立餐饮单位“红黑榜”，使清真餐饮单位卫生水平较以前有了较大的提高。甘肃、广西、海南等省推广使用集中式餐具消毒，提高了群众对餐饮服务的消费信心；北京市、山东省在餐饮单位推行和实施卫生管理员制度；广东盛海南省对全省餐饮单位从业人员的健康体检统一使用互联网信息化管理；广东深圳市、宁夏石嘴山市、江苏苏州市借助互联网优势，提高对食堂和餐饮单位卫生监管效能。

(五)加快相关制度建设，着力推进长效机制的建立。

专项整治期间，卫生部出台了(餐饮业食品索证管理规定)、(食品卫生监督量化分级管理指南(xx年版))和(食品营养标签管理规范)，还积极推广了一些地区解决无证小餐饮的好做法。各盛自治区、直辖市结合本地情况，积极研究探索提高餐饮单位卫生管理方面的制度与措施，有针对性地出台了一批规章制度和规范性文件，使专项整治工作有章可循，有利于巩固专项整治成果。

(六)积极宣传，营造良好的社会舆论氛围。

专项整治行动以来，各地通过报刊、广播、电视、网络等媒介，开展了形式多样、内容丰富的宣传活动，普及食品卫生常识，向社会公布举报投诉电话，对典型案例和大案要案予以曝光，及时将整治信息和监督检查情况向社会进行公布，让群众知道、关心、参与专项整治，形成了全社会共同关注

和参与餐饮卫生监督的良好氛围。在xx年11月(食品卫生法)宣传周活动期间,各地大力开展以“关注餐饮卫生,预防食物中毒”为主题的宣传活动。北京市、大连市在市内公交线路张贴和播出有关餐饮卫生的公益广告。

餐饮消费环节是做好食品卫生、保障消费者安全的最后一道防线,尽管专项整治工作取得了很大成绩,但餐饮单位长期积累的问题还客观存在,建立餐饮消费安全长效机制仍面临十分繁重的任务和挑战:一是我国餐饮业数量发展迅速,但卫生管理规范化的仍然不够,小型餐饮业存在的不安全因素尚未得到彻底解决;二是整治工作还存在薄弱环节,部分地区整治工作尚不够扎实;三是生产、流通环节中存在的食品安全问题容易转移到餐饮环节;四是一些地区的基层卫生监督机构人员、经费和设施没有达到基本配备标准,执法经费严重不足,不利于巩固整治成果。

保障餐饮消费安全是法律赋予全国各级卫生行政部门的职责,是维护群众利益,解决民生问题,促进社会和谐的长期任务。各级卫生行政部门要以党的xx大会议精神为指导,以落实以人为本、构建和谐社会为总要求,不断强化责任、创新方法,更好地保障广大人民群众餐饮消费安全。

(一)巩固成果,防止“反弹”。

各级卫生行政部门要将这4个月取得的成果作为一个“阶段性标准”,认真总结专项整治工作中的做法和经验,尤其是针对“五小”等重点、难点和薄弱环节,继续保持高压态势不松劲,在借鉴其他地区先进经验和方法的基础上,扎扎实实地落实巩固成果的各项措施,针对整治成果可能出现的反弹问题,要“抓反复、反复抓”,确保餐饮消费安全专项整治成果。

(二)加快完善和落实对小餐饮卫生监督的新措施。

要针对小餐饮存在的经营场所面积较小，卫生设施较差，落实卫生制度和卫生要求的难度大等特点，继续加强对相应的卫生许可和科学监管的研究与探索，制定科学合理的规范标准，使全国小餐饮单位卫生许可和监管工作进一步规范化、科学化。对一些已经发放临时许可证的小餐饮，要及时跟上后续监管措施。

(三) 创新思路，积极解决影响餐饮卫生监管中存在的不足和问题。

要继续推行和完善餐饮业食品索证制度、餐饮从业人员健康管理制度、卫生监督公示制度，及时解决实施过程中出现的新问题，对餐饮单位未索证的产品进行重点监督抽检，提高餐饮单位原料采购和使用的安全性。要从维护消费者根本利益的角度，探索提高餐饮业卫生服务质量的综合管理措施，完善企业信用等级分类管理和质量安全承诺等相关制度，加强对重点地区、重点单位、重点人群和薄弱环节的规范管理，有效防控食物中毒等突发公共卫生事件，全面提高对突发公共卫生事件的应急处置能力。

(四) 促进企业自律，继续加大对餐饮业落实卫生制度的监督检查力度。

继续加大对广大食品生产经营者的法律法规宣传及培训，增强依法生产经营、保证食品卫生质量的自觉性，通过大力实施(食品卫生监督量化分级管理指南(xx年版))，不断加强诚信体系建设。继续利用开展餐饮消费安全专项整治以来形成的部门联动、系统整合和社会参与的工作经验和方法，加大对违法行为的惩戒力度，对典型案例和大案要案及时曝光，提高违法成本。

(五) 继续加强卫生监督执法队伍建设，不断提高餐饮消费安全监管能力。

要继续重视加大对卫生监督执法工作的支持和投入，把这只维护人民群众健康权益的重要队伍建设好、发展好，重点围绕“三个结合”做好卫生监督执法工作：一是将卫生监督机构的队伍建设和能力建设很好地结合，不断提高卫生监督队伍的执法手段和条件，完善卫生监督网络建设，实现执法重心向基层、向农村的转移，同时要不断加强监督队伍建设和人员培训，提高监督人员的法律意识、综合业务素质和行政执法能力；二是将卫生监督体系建设与公共卫生体系建设结合起来，充分发挥疾病预防控制机构和检验技术机构的支持作用，进一步提高食源性疾病防控能力；三是结合爱国卫生工作，进一步提高卫生监督执法的社会干预效果。

餐饮个人工作总结及自我评价篇二

20xx年8月8日，这是一个平凡的星期日，虽然是烈日高挂，但是，背篓人家餐饮公司的总部人员和各门店的负责人登上了黄岩峰。

在风景宜人的黄岩度假村会议室，公司举行了10年上半年工作总结大会，在会上杨荣总经理结合上半年公司工作情况，作了热情洋溢，鼓舞人心的讲话，他指出：“为进一步强化公司的管理工作，全面落实10年下半年公司各项工作任务，我提几点要求，希望大家在今后的的工作中认真贯彻执行。”

一是把复杂的问题简单化。公司的各级领导，在今后的工作中，碰到一些难度较大一些的问题，要自己想办法去解决，要以高度的责任感、使命感，认真履行自己的工作职责，不要碰到难题就绕道走，就去找领导，或是推卸责任，怕担担子，不敢面对现实，请问：这样怎么能搞好工作？也不利于我们各级领导的领导艺术、解决问题能力的培养。面对困难和问题，要善于抓主要矛盾，不要顾首顾尾，久拖不决，要用快刀斩乱麻的速度，以最简单方法解决，切莫把简单问题

复杂化。

二是要把简单的问题程序化。这就是要求公司的各领导在工作中，要敢于面对问题，解决问题，要善于总结经验，使自己在平凡的日常工作中不断地积累工作经验。同时要加强理论学习，不断从理论上进行经验升华，使其形成自己独特的解决各类大、小问题的能力，从而把解决问题的能力过程程序化、艺术化、达到举“一反三”的工作效力，全面提高自己的综合素质。

三是要把具体问题格式化。这就是要求我们在不断总结工作经验的同时，要结合公司发展的需要，把我们解决具体问题的方法格式化，这样既可以理顺我们各项工作的流程，使之格式化，模板化。从而提高我们的工作效率，提高我们的工作质量，以后检查工作，主要检查你制定的表格和填写的表格，如果具体的问题都有格式化了，就证明公司已经规范起来了。

“诚实守信、厚朴待人”是我们公司企业文化的精髓。

首先要忠实于我们的顾客。就是要求公司每一个员工，在工作中要实践公司的企业文化，“诚实守信，厚朴待人，”坚持“以仁当先，以诚待客，以质为本，以优取胜”，要真心地对待每一个顾客，不要忽视顾客，对顾客承诺的事情决不失信，把顾客当亲人，做朋友。赢得顾客的信赖。

其次是忠实于我们的客户。这就要求每一个“背篓人家事业伙伴”，要对公司的任何客户都保持长久的忠诚度，要正确地处理好每一个客户的商贸关系，资金关系，让他们永远是公司的朋友和忠实的合作伙伴。让客户一次能办好的事，决不跑两次，要处处体现背篓人家是品牌，背篓人家是信誉，背篓人家是实力。

三是要忠实于我们的员工。员工是我们事业的伙伴，是成功

的基础，背篓人家今天的成就，明天的辉煌，需要每个员工去创造。所以公司各级领导都要尊重员工，理解员工，爱护员工、关心员工。只有这样，才能全面完成公司的工作任务，实现公司各时期战略发展目标。

处理好三种关系，是当前迫切需要解决和协调的。

公司总部与各加盟店、直营店的关系。公司总部与各加盟店、直营店是一个整体，只是工作上的分工不同，没有贵、贱之分。从目前反映的情况来看，公司各部门对各加盟店、直营店的服务是不到位的，造成了一定的矛盾，特别是与各加盟店的关系，公司各部门一定要放低身份，高姿态地帮助他们解决工作上的难题，强化工作关系。

总部与一线的关系。公司各部门与各门店员工的关系是一脉相承的鱼水关系，总部各职能部门要全心全意地为一线员工服务，要做到想一线员工之所想，急一线员工之所急。不要把自己定位是管理者，要尊重一线员工，帮助一线员工解决难题，做好服务一线工作。

餐饮个人工作总结及自我评价篇三

作为一名xx部x区的领班，也让我进入了一个全新的工作环境，在新的环境中。各项工作都将从头开始，许多事都是边干边摸索，以便在工作中游刃有余。我深知自己扮演的是一个承上启下，协调左右的角色。每天做的也都是些琐碎的工作，尽快的理顺关系投入到工作中去是我重要的任务，全力配合好主管日常工作是我的职责，这就要求我们工作意识要强，工作态度要端正，工作效率要快，力求周全。我每天的职责是：

- 1、落实主管下达的各项指示，管理好所属员工。
- 2、监督员工为客人服务，组织员工现场调配，确保服务质量。

- 3、检查下属员工的仪容仪表、礼节礼貌、工作态度，并带领下属员工做好卫生清洁，严格记录本班员工考勤。
- 4、负责本班组的物品领用，填写领用单交主管审核后，领取保管。
- 5、每日开好班前例会，传达本店及各部门的指示及通知，总结上个班次工作情况及注意事项，提出各岗位的服务要求。
- 6、对所属区域的设备设施经常检查，确保经营区的设施、设备保证良好的状态。我们的服务就是体现在人性化服务，要精益求精，为客人营造出一种在家的感觉。我现所拥有的经验还较少，前面还有很多的東西要等着我学习。工作中有时也难免会出现失误之处，出现的问题我会引以为戒，要想取得好的成绩就要靠自己脚踏实地的去做，就要加倍的努力与付出，我始终坚信靠运气不如靠实力说话。平时工作的顺利开展与酒店领导的关心和同事们的支持是分不开的，酒店就是个大的家庭，成绩是靠大家共同努力的而得来的。

下半年新起点，过去的成绩已成历史，在今后的工作中要再接再厉，要为自己定下新的奋斗目标而努力，具体将从以下几个方面进行：

第一、我们将致力于维护酒店宾客关系，积极推进建立客户关系管理，通过我们的努力积极建立有效的客史档案，使对宾客的管理真正实现有效科学的管理。

第二、树立以客户为中心口，的'思想，并将这一思想通过与客户富有意义的交流沟通、理解并影响客户行为，最终达到提高客户获取、客户保留、客户忠诚、客户创利的目的，是一个将客户信息转化成积极的客户关系的反复循环过程。

第三、在酒店必须以身作则，敬业乐业，作风正派，仪容优雅大方。自信、果断、沉着、睿智、活泼、细腻、真诚、高

效是浴区领班岗位的性格描述，也是领班的自我要求。

作为今天的报告结尾也用以与各位共勉，请各位审议！

上半年的情况相对而言还算是过关的，但在总结的过程中，我也发现了一些问题。所以对于这上半年餐饮部的一些工作，我想在此刻好好的进行一次总结，我也相信我作为餐饮部的一员，我可以更好的去做好自己的工作 and 责任。在下半年继续为餐饮部贡献我自己的力量，也希望自己可以通过今年这一年的磨砺，让自己有所长进。

我来到餐饮部的时间不算长，也就两年的样子。一开始我确实对餐厅的环境不是很熟悉，也是花了很长一段时间才适应过来的。其实作为一名厨师，熟悉感是非常重要的，这是我们做菜的灵感和诀窍。如果没有一个好的状态，或许各个味道也会有所不同。虽然说着大部分局限于技能之内，但是我想对于我个人而言，状态才是最重要的。上半年，我们整体的局势也不是很稳定，所以餐饮部也面临着很大的挑战，这也是对我们厨师能力的一次严格考验，而这一次，我想自己也是在这样的逆流之中成长了起来的，提高了自己的能力，也提升了我对事业的热爱。

这半年总的来说是对我一次巨大的考验，不仅要研发新的菜品，而且要在过去的菜品中选择性改良。我来到餐厅的时间不长，对过去很多菜品也没有研究透彻。加上自己是一个比较慢热的人，所以这件事情对于我来说，更是考验着我，让我有一些慌张。但是好在有同事们的协助，改良菜品的任务我还是顺利的完成了。但是研发新菜品我还是有一些落后的，对于这一点，我也是要求在下半年进行改正的。

上半年虽然顺顺利利的度过了，其实我自己还是有很多次的反省的。以前自己总是一个人独来独往，现在通过这半年，我有了一群新的朋友，一群合适的伙伴。对我的工作而言，也是有很大的帮助的。这也告诉了我要端正好自己的态度，

才有可能在自己的职业生涯上，有属于自己的那一个位置，也能让我在这样的一段工作中，实现更多自己的抱负和理想。我想，这才是事业给我最为珍贵的价值，我也相信自己能够通过上半年的努力，一定会为下半年带来一些更好的选择和机会。我也会为此而加倍努力，在下半年这关键的半年里，取得更好的胜利！

餐饮个人工作总结及自我评价篇四

xxxx年的脚步即将迈向身后，回想走过的脚印，深深浅浅一年时间，有欢笑，有泪水，有小小的成功，也有淡淡的失落。xxxx年这一年是有意义的、有价值的、有收获的。在工作上勤勤恳恳、任劳任怨，在作风上廉洁奉公、务真求实。我们树立“为公司节约每一分钱”的观念，积极落实采供工作要点和年初制定的工作计划。坚持“同等质量比价格，同等价格比质量，限度为公司节约成本”的工作原则。在领导的支持及公司其他同仁的配合下，xxxx年较圆满地完成了所承担的任务。现将主要工作情况作工作总结如下：

一、公开透明的按采购制度程序办事，在采购前、采购中、采购后的各个环节中主动接受审计及其他部门监督。

xxxx年我们进一步强调采购工作透明，在采购工作中做到公开、公平、公正。不论是大小配料、肉类还是蔬菜类的采购，都尽量多的邀请相关职能部门参与。即使在时间紧，任务重的时候，也始终坚持这个原则，邀请餐饮部相关人员一起询价比价，采购前、采购中、采购后的各个环节。即确保工作的透明，同时保证了工作进度。

1、完善制度，职责明确，按章办事

制度清楚，操作有据可查，为阳光采购奠定了理论基础。

2、公开公正透明

采购部按厨师长上报的采购计划公开招标，邀标单位都在三家以上，有的多达十余家，增加阳光采购透明度，真正做到降低成本、保护公司利益。

3、采购效益全线凸现。

实施公开透明的阳光采购策略后，同等的东西都便宜了，为公司节约了采购资金，直观有效地降低了采购成本。

总结上一年得失，指导下一年的工作思路。在20xx年的工作中，我们要虚心向其它部门学习工作和管理经验，借鉴好的工作方法，努力学习菜品搭配理论知识，不断提高自身的业务素质和管理能力，使本部门工作再上一个新的台阶。要进一步强化敬业精神，加强责任感，对待工作高标准，严要求。同时我部门将不断搞好阶段性总结。开展批评与自我批评，找差距，评不足以推动工作，尽力量的去降低成本提高效率。

餐饮个人工作总结及自我评价篇五

就要走过的20__年是我们餐饮部恢复正常经营以来不__凡的一年，实际上开展工作也就半年的时间，在这段时间里，除进行正常的接待工作外，餐饮部还制定适合自己的各项管理制度并狠抓落实，积极开展必要的培训工作循序渐进的提高员工素质，无论是接待能力还是员工的精神面貌都有显著提高，现将这阶段的工作总结如下：

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，并以员工守则为纲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。

2、积极开展各项规章制度、服务技能、卫生知识和消防知识的培训工作，规范每周例会（在武汉协助营销工作时中断），每月一次员工生活会，制定每周清洁重点工作，加强了管理工作，提高了员工素质改变了原来比较因长期半歇业养成的懒惰工作__惯，改变了精神面貌。改变原来遇超过70人会议就向酒店管理公司借人帮忙服务的局面，130人的饱和量接待工作仅靠现有员工的团结协作就可轻松作好包括用餐、会议、娱乐的正常接待。同时好的精神风貌不断体现，如：城投房产集团会议黄华荣拾到客人遗留装有2万元现金、一张空白支票、大量银行卡和证件的包立即上交前台；红安詹店财政招待省财政厅接待活动结束后谢玉玲拾到客人丢弃的装有100元钱的`信封，立即上交餐饮部；厨师长在12月残联会议服务员全部要充当礼仪小姐，而会议一结束就要用餐而早餐自助餐未收，桌子未清理时主动一个人收餐并兼顾值守前台。

3、制定了零点菜单、宴__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修订。

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。严格按照卫监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、在保证餐饮部正常运转的前提下，积极协助营销部开展工作，安排经理协助开拓营销市场。

五、密切配合相关各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：

- 1、餐饮部人员比较少管理范围比较广，人员比较短缺，虽然能够比较圆满的完成接待任务，但是质量很差，体现不了特色服务。
- 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__不__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。

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、根据季节变化制定并落实不同时期的菜单。
- 3、规范建制补充人员。__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。
- 4、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__茶（或者其他饮料）。
- 5、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。
- 6、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。
- 7、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。
- 8、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。
- 9、坚持做好安全生产管理，保障人员和财产安全。