

# 2023年餐饮店长述职报告总结(实用5篇)

报告在传达信息、分析问题和提出建议方面发挥着重要作用。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的报告吗？下面我给大家整理了一些优秀的报告范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

## 餐饮店长述职报告总结篇一

一、努力学习，努力适应工作。

这是我来深圳之后的第一份工作，我是一个新人，刚加入公司，我对公司的运作模式和 workflows 都很生疏，需要更加努力学习，争到在最短时间内熟悉前台的工作内容还有公司各个部门的职能所在，让我完成从新手到职员转变。

都说前台是公司对外形象的窗口，短短的几天也让我对这句话有了新的认识和体会。前台不是花瓶，一言一行都代表着公司，接待公司来访的客人要以礼相迎，接听和转接电话要态度和蔼，处理办公楼的日常事务要认真仔细，对待同事要虚心真诚。点点滴滴都让我在工作中学习，在学习中进步，受益匪浅。

二、学习公司企业文化，提升自我。

加入到卡这个大集体，初步体会了“责任、荣誉、信誉、进取”这8个字的内涵，我想也是激励我们每个员工前进的动力，我从领导和同事的敬业中感受到了这种文化，在这样好的工作氛围中，我也以这8个字为准则来要求自己，以积极乐观的工作态度投入到工作中，踏踏实实地做好本职工作，及时发现工作中的不足，及时地和部门沟通，争取把工作做好，做一个合格，称职的员工。这也一直是今后工作努力的目标和方向。

三、拓展自己的知识面，不断完善自己。

短时间的在工作中，接到一些客户打来比较专业的咨询电话，所以单靠我现在掌握的知识和对公司的了解是不够的，我想以后的工作中也要不断给自己充电，拓宽自己的知识，减少工作中的空白和失误、杜绝类似失误的发生。

能共事卡的，让我骄傲，在今后的的工作中，我会努力提高自我修养和内涵，弥补工作中的不足，在新的学习中不断的总结经验，用谦虚的态度和饱满的热情做好我的本职工作，为公司的发展贡献自己绵薄的力量！

## 餐饮店长述职报告总结篇二

（三）生动化建设方面；目前已托底终端，价格明示和冰酒展示均做好，且日常维护（业务员和送货员）。

二、推进中的亮点

三、遇到的问题

（三）少部分终端不愿置换老勇闯，顽固，托底难独大；

四、解决的措施

（三）针对顽固不愿超勇托底的终端，除了不断接触洽谈外，可首先由经销商到店消费或赠送礼品形式做关键人公关，将超勇现赊销铺货进场，再结合渠道营销活动拉动动销，然后在打造时间节点内再做店内关键人工作，洽谈托底，达成我们打造的目标；若针对销量较大终端现有常规投入无法支持还可适当立项报批，给予适当费用追加。

## 餐饮店长述职报告总结篇三

上半年\_\_宾馆在各级领导的支持和关怀下,经过全体员工的共同努力,全面完成了\_\_公司下达的各项工作任务,实现了时间任务双过半,重点工作也取得了一定的成绩。

一、秣兵厉马,切实保障员工餐厅按时开业。

4月29日员工餐厅经公司验收交付使用。按照\_\_公司重点工作安排,定于5月15日正式开业。在短短的15天时间,大餐厅灶具需要安装、天然气需要安装与调试、员工上岗需要培训、餐具需要配置、菜品及价格需要确定、各类标识需要统计制作、各项规章制度及工作流程需要建立。面对这些方方面面的大量预备工作,能否按时开业,像一块石头压在他们的心上。很快他们毫不犹豫的达成了共识,三产服务中心领导的决定就是命令,时间再紧,任务再重,也要果断按时完成任务。为此他们积极动脑筋想办法,认真研究确定方案,加班加点,夜以继日的开展工作。

一是成立了开业领导小组。

研究制定开业前各项工作方案,制定物品采购计划,制定员工培训方案,制定当前一个时期的工作重点。天天召开重点工作跟进会,逐日抓落实。从申请吧台、进户门防蝇设施、就餐区空调、灶具安装、天然气安装与调试、灶具水、电线路连接、原操纵间吊顶拆除与重新安装新的吊顶、确定菜品品种和价格等等,每项工作都来不得一丝延误和马虎,从而保障了员工餐厅的按时开业,受到了\_\_公司领导的好评。

二是成立了物品采购领导小组,具体负责物品采购方案的落实。

在短短的十多天时间里,会同财务和治理室职员一起对十大类数百个品种的餐具、设施、工装等物品进行了外出采购,对

各类菜品及价格标识进行统计，并与广告公司联系订制及时安装到位，为了不耽误工期，经常加班至夜晚十一点左右。

三是按时完成了职员招聘及培训工作。

1. 成立招聘工作小组，认真了解应聘职员的基本情况，按照要求严格把关；

2. 组织体检，确保受聘职员身体健康；

3. 对新招聘的职员进行了岗位技能培训，使员工初步了解和把握了岗位业务知识，同时进一步强化员工的整体观念和组织纪律性。整个招聘培训前后历时三十多天，共招聘培训各类员工30余人，实行动态治理，对于不适应的、分歧适的员工及时清退，做到良性循环，为餐厅的开业奠定了良好的用工基础。

四是由综合室负责制定开业庆典策划方案并组织实施。

为了使庆典仪式热烈而隆重，除了与庆典公司预定十多种庆典用品外，还要定横幅、定议程、定音乐、定嘉宾、定流程、定午宴、撰写文稿等等，而大家却是忙中有序，不畏苦累。为了与社会各届建立良好的公共关系，他们还派送数十份嘉宾请柬，为远道客人发送电子请柬，邀请大家共同见证开业盛事。为了引导消费者树立良好的公德意识，他们还自行设计了7种不同寓意的文字与图案都极具人性化的公益广告，自从安装在就餐区域后，效果是吹糠见米、事半功倍，得到了消费者的充分肯定。

二、运筹帷幄，制订各项规章制度，逐步健全内部治理。

规章制度是加强治理的重要保证。为此，制定了员工餐厅的岗位职责、安全操纵规程等一系列规章制度。开业之初由于缺乏员工餐厅治理经验，他们与\_\_所\_翔宾馆、\_\_\_厂小吃城、

\_\_\_厂职工食堂、\_\_\_所员工餐厅、西安西高新员工餐厅等同行互相交流学习，鉴戒经验，取长补短，弥补漏洞，使规章制度不断得以健全和完善。财务室制定出了一套切实可行的财务制度，健全并完善了收银员的岗位工作职责，使整个员工餐厅的财务、供给、保管、领用等各项工作开展的有条不紊、井然有序。

### 三、提升理念，努力打造高品质服务。

为了进步员工餐厅的服务质量，他们成立了质检小组，对服务质量进行全面监视检查。在工作中经常给员工引进新的服务理念，提倡个性化、亲情化服务。他们还积极响应公司号召，开展了大干五六月创优质服务活动，悬挂横幅，制作意见征询卡，请顾客对餐厅的服务质量提出宝贵意见，在员工中弘扬爱岗敬业、钻研业务、优质服务的良好风气。此项活动评出先进个人8位，激励了员工的工作热情，餐饮部也被评为宾馆先进集体。

### 四、增效节支，认真做好财务核算。

他们号召全体员工树立以所为家的思想，让大家从节约一滴水、一度电开始，做到人走灯灭，水管用完及时关掉，平时留意维护各种设施设备，发现题目及时报修。

物品采购职员牢固地树立主人翁精神，严把进货关，采取货比三家的办法，减少中间环节，对一些商品供给实行定期市场调研，在同等质量的条件下，严格按照操纵规程办，保证购进质量好的商品，杜尽假冒伪劣商品。

财务职员认真做好财务分析和核算。确保每一个数据和财务资料的正确、真实、及时、完整、可靠，使领导能及时了解餐厅的经营情况，针对收进及本钱用度率公道确定资金的使用，制定经营方向。

## 餐饮店长述职报告总结篇四

一、经营情况：

二、费用开支：

主营业成本共283万元、税收为17万元、人员工资及福利为116.3万元、水电费为14万元、装修及易耗品摊销为37.9万元、运输费、差旅费、维修费共计1.4万元。

三、宣传工做：

利用了单页对我们的特色场地及酒席优惠的宣传，把我们养殖基地的野生大雁、斑嘴鸭、天天俏米突出我们的真正绿色环保无污染的特色，利用短信平台跟进老顾客的走访(希望公司能够支持不能间断)

四、存在不足的地方：

厨房成本控制及楼面的节能降耗需更加细化的做好，员工的整体素质的提升应培训加强、人员的压缩工资成本春节后落实。

五、酒席的预定情况：

上半年酒席预定不是很好，宣传工作没有做好，对于下班半年6、7、8、10、11、12、月的酒席预定情况较好还需加大酒席的宣传力度力争做特色酒席。

六、设施维修及保养情况：（需办公室配合的）

硬件设施一包与六包的墙纸马上更换好，厕所的下水道问题应该做一个着重的处理，一年下来的疏通费用很是惊人、豪华包厢的餐具损耗较大一年下来没有增添任何的餐具建议公

可能给配齐。

七、制定了酒店规章制度及工资方案，并通过了领导的审核。成立了营销部能够更好的了解客户需求及意见。

八、签单款的收回情况：

截止11月底签单款未收回的有49万元，其中粮食局，电视台、申宝生、仓储工地、等几个单位需公司财务协助其他款项在\_\_年\_\_月份前会陆续到位。

## 餐饮店长述职报告总结篇五

本人自\*月\*日入职zzz大酒店餐饮部工作已有一月有余，现对本部门工作做如下总结：

一、员工礼节礼貌方面：

进入酒店没有感觉到向进入三星级酒店，无论是前台还是餐饮还是客房整体汽分，没有一位酒店员工或是管理人员能做到对待客人向对待上帝一样，没有一位员会想我的工资是客人发给我的，而不是老板。

建议：

以人事部签头制定各岗位员工的礼节礼貌的基本要求进行大规模的培训，让员工清楚知道自己应该达到的礼节礼貌标准，在工作中上至总经理下至各岗位领班要认真落实，加强督导，只要是酒店的管理人员(无论岗位)都要发现员工没有做到的要去说去督导，而不是认为不是我部门的员工视而不见，从酒店上层做起，带动员工的礼节礼貌意识，从而达到服务热情礼貌的表现。

二、各岗位的纪律及卫生

酒店各岗位员工工作纪律涣散，工作随意，各岗位工做纪律应是各部门及人事部签并没有制定下发培训，让员工道知我在工作中应该有的工作纪律要求，特别是酒店的服务一线岗尊，如前台，迎宾及宴会预定，在重点岗位，酒店各级管理人员在工作时得多留心观察，多督导多检查以预防为主，教育和日常要求为重心，多鼓励少处罚，而现在大多管理人员任为不是我部门的事情，只要我部门不出事，老板不知道，客人不投诉而自任为一切工作都做的很好了。

### 三、员工仪容仪表及卫生要求

制定适合本酒店的着装要求及卫生标准，需要投入的一事实上要投如改变现有员工的精神面貌，要统一要求，卫生方面加强检督，该项配到位的工具要配到位，如吸尘器等。

### 四、酒店各级管理人员的工作配合

酒店工作是各岗尊管理人员要相互配合才能共同完成酒店的工作的，现在管理人员工作随意，相互工作不配合，都自任为自己的工作做的很不错了，什么都会，在工作中有人要做件事，有部分管理人员不配合，看笑话，心不向一起使，部分管理人员没有把自己放在一个星级酒店管理岗位上去要求自己，工作随意，对下属不加以指导，造成员工在工作中看管理人员的笑话，造成酒店一切问题没能落实，都是管理人员的责任，在开会时没有几个管理人员会站在酒店的立场上想工作，在工作中讨价还价要报酬而不是先想怎样吧工作做好后要考虑报酬。

餐饮方面：

一、服务员少，员工工作随意，没有标准，制定的标准及要求在工作中没有很好的落实，在落实的过程中不是靠一个人来完成的，而是靠部门的所有管理人员，在制定相关标准时不发表任意见，制定后在工作中不带头不落实不督导，不去



指导员工怎么做，任由员工随意工作，造成员工在工作中没有规矩。培训并没有起到应有的作用，在培训中讲的很多东西，然而在工作中没有得到有效的应用，在工作中我在是一个样，我不在又是一个样，像老鼠躲猫一样，在工作中员工不顶撞你也不按你的要求去做。

二、在工作中制定的意见卡标准在操作中可能有管理人员在操作时有问题，但在其它部门管理人员眼里任为是在给员工加工资，相互疑惑，造成制度无法制行下去，有部分问题无法给员工一个满意的答案，造成有经理也不能给我们解决问题，我为什么要听他的呢。

三、我建议酒店(餐饮部)更改在物品领用制度和办法，应该谁主管谁负责的原则进行，部门第一管理人员对部门的成本和物资领用有检查的责任，所有物品部门第一责任人要签字并说明用途，财务部才可以发放相关物品，部门可以有效控制成本及物品的安全使用。

四、在工作中我自任为我工作的强项在餐饮楼面管理及员工培训及落实上，在厨房对菜品开发及成本控制上很精通，然而在这里一样也发挥不出来，失去了应有的价值，我不想这样混日子，拿高工资而做不出自己应该做的工作，失去了在这工作的价值，本人提出辞职，请给予批准，在此给老板带来的麻烦本人深感歉意！