

饭店员工工资薪酬方案(通用7篇)

无论是在个人生活中还是在组织管理中，方案都是一种重要的工具和方法，可以帮助我们更好地应对各种挑战和问题，实现个人和组织的发展目标。那么方案应该怎么制定才合适呢？以下就是小编给大家讲解介绍的相关方案了，希望能够帮助到大家。

饭店员工工资薪酬方案篇一

一、健全管理制度，坚持制度化、规范化、标准化管理原则。

1、进一步完善各种考核制度加大考核力度。为了加大对部门经理的考核，制定了部门经理考核制度；为了加大对部门的检查考核力度，饭店制定了卫生质量、设施、设备维护、节能降耗检查制度，员工服务质量检查制度；为了加大对员工的考核力度，每个部门都制定了百分制的员工考核细则。通过层层考核，提高了部门经理、员工的工作责任心，达到了提高饭店整体服务质量的目的是。

2、严格督查、督办制度和责任追究制度。饭店办公室在总经理每周一周会上，周二到周五的晨会布置的工作、出现的问题，实行督办制和责任追究制。由办公室主任负责督查，对不按时、不按规定完成工作的，严格按部门经理考核细则进行考核。提高了各部门的工作效率，同时减少了部门之间工作的推诿现象。

3、加大质检工作力度。办公室设专职人员负责每天对员工的仪容仪表、区域卫生、设施设备、服务质量、服务效率等进行全面检查。对每天检查中发现的问题在第二天的晨会进行通报，分析原因，提出整改意见，并按照饭店的质量考核细则进行考核处理。加大了质检的检查力度。

4、进一步规范采购、财务审批制度。在日常的物品采购上坚持规范管理、细节管理和程序管理。完善报价、询价程序，形成每月5日之前定下当月食品的价格、对平时采购的物品不仅在定价、质优上下工夫，还从厂家着手，从源头抓起。对一些特殊、量多、价高的物品、设备、改造项目，实行部门申报、分管老总核定、总经理审批后由采购部门、财务部进行市场询价，报总经理室讨论后总经理签批进行采购。在财务支出的审批上，按照采购员、库房保管员、相应的验收部门、采购经理、财务经理、分管老总签字、总经理审批的程序执行。做到层层监督，步步把关。

二、规范办事程序，提高工作效率

饭店各部门在做好各项接待工作的同时，对部门的各个岗位操作程序都制定了详细的规定，对不同职能的部门，分别制定了相对应的考核细则，如：接打电话规定、工程报修规定、餐饮部、前厅、客房操作规范等。对一些日常的办事程序进行了完善、改进，如：在公章使用上严格要求每一次都要做详细的登记；在车辆管理上做到专人管理，认真做好每一次用车使用记录，并参照机关单位的管理办法，加油实行专卡专用。以上这些措施的落实，极大地提高了工作效率，收到了明显的效果。

三、规范用工制度，拓宽用工渠道。

在规范用工上，我们严格按劳动合同法执行，所有员工必须与饭店签定劳动合同。在员工入职与离职程序上我们也重新规范，并根据劳动合同法的规定制定了宿迁国际饭店员工入职和离职规定。我们改变过去在家等人上门来找工作的状况，积极与一些高等职业学校、大专院校联系，了解人力资源市场现状，并于近期招聘了一批英语专业、旅游专业的学生，为我们的员工队伍注入了新的活力。我们与相关大专院校建立了用工的合作关系，拓宽了用工渠道，为饭店能招到素质好、形象佳的员工提供了后援。

四、关心员工的工作生活，提高员工的工资福利待遇。

饭店从开业以来始终坚持以人为本的用工原则，在为员工交纳五项社会保险的同时，从五月份起对目前全市同行业的用工待遇情况进行了调研和了解，并主动与劳动部门联系，结合同业标准，重新制定了新的工资标准，据财务部门统计，一项，今年为每一位员工平均增加了200元的工资。饭店在保障各项用工规定的同时，更密切关心每一位员工的吃、住、行问题，在改善员工伙食的情况下，为员工做一些家常菜，规定每周早点至少四次有鸡蛋吃，在员工食堂添置了电视和空调，在每间宿舍新添了铁柜和桌椅。大大的减少了员工的后顾之忧，为员工安心工作创造了良好的条件，做到人文关怀与严格管理并存，增加了员工对饭店归属感，增强企业的团队凝聚力和战斗力。

五、进行餐饮革命，注重菜肴的创新和质量。

饭店自5月份以来在每半个月制定一次菜单的同时，在菜肴变化上也下了很大功夫，采取了一些措施，先后请来淮安、扬州、常州等五家高宾馆的总厨来饭店交流指导，成功举办“江苏春季菜美食节”，同时饭店还派出厨房骨干力量外出学习，组织厨师先后到连云港、南京、苏州、上海、常州、浙江等地进行交流。加强了厨房内部管理，要求每位厨师每半月出一道创新菜，部门每月开展两次创新菜评比活动，对创新菜受到客人称赞和被饭店采用的将给予一定物质奖励。加强餐饮、厨房两部门的协调，厨房每推出一道新菜，都要对餐饮部一线服务员进行一些有关该菜肴的特点、效用等进行应知应会的培训。在积极鼓励厨师对菜肴进行创新的同时，在毛利成本控制上要求厨师精菜细做，土菜特做，保证出菜的质量要求。在工资分配上做到厨师的工资与毛利成本挂钩考核，极大的提高了厨师的节约意识。在厨师招聘上实行严格管理，实行证书和操作相结合的原则，对每一位前来应聘的厨师，都进行实际操作测试，测试合格后才进行聘用。

六、注重细节管理，不断提高服务质量和水平

饭店在完善各项规定的同时，对一些细节也加以规范化，在日常工作上严格做到每一个电话的接打有记录，并以统一的表格发放到各部门。在办公用品的节约上也做了相应的考核办法，如：每一张纸的正反面使用。对营业场所和后场区域空调使用和开灯、关灯都做了详细的规定。在服务上要求按规范操作的同时，制定了各部门服务细节标准。要求总台接待严格按照“先注视、先微笑、先问候”三先服务标准；要求餐饮、客房服务员做到“先问候、先引领、先让路”的三先服务规范，为更好地做好各项接待工作打下了良好的基础。在一些电、汽、油的日常消耗上要求工程部每天都做好使用记录，核算当天消耗成本，为饭店的经营分析提供了充足的依据。

七、注重企业文化建设，增强企业活力。

稳定员工队伍是保证服务质量和水平的前提，我们转变传统的以客人为主的观念，强调为员工服务的理念。我们知道，饭店的利润靠客人满意度来支撑，而客人满意度靠员工支撑。我们饭店的管理者、决策者时刻以员工的薪水福利和员工自身发展为己任，重视员工的培训，教育工作。所以在注重饭店经济效益发展的同时，对员工业余文化生活也特别重视，饭店利用业余时间举办丰富多彩的活动，丰富了员工的业余生活。如：自六月份起每月开展“服务之星”评选活动，举办普通话演讲比赛活动，弥补了员工在培训和重复的劳动环节中枯燥心理，激活了员工的工作热情，在饭店形成了比学、比赶、比超，团结互助的氛围，增强了员工的主人翁意识，在饭店形成一种人人都快乐工作，工作人人都快乐的局面，增强了企业的凝聚力和活力。

八、抓好安全生产工作。

安全工作一直是饭店常抓不懈的工作，饭店在完善各项安全

措施的同时，自五六月份起还对饭店的一些消防设备进行了全面普查，对检查中发现的一些问题进行现场督办，在一些大的改造和维修上，采取了总经理室讨论的会办制度；做好工程上的动力设备及营业场所使用的设施、设备的维护、保养工作，确保饭店设施、设备的正常运行，把安全生产工作落实到人，为此饭店还专门成立了以总经理为组长的饭店安全生产领导小组，各部门的负责人任安全生产领导小组成员；为了保证安全生产工作落到实处，饭店制定了安全生产的规章制度下发到各部门，实行责任到部门、责任到人的责任追究制度。在食品卫生安全上，对新进的食品进行严格检查，要求各供应商提供各式防疫证明和供货证明；在厨房的一些加工半成品上，实行每样都要用保鲜膜包装入冷库，并要求冷热分开，素、荤分开的原则，实行专人专管。以上措施的落实，为饭店安全生产工作提供了保障。

九、规范了饭店会议制度。

饭店在规范各项工作的同时，对饭店的日常会议进行了规范，由办公室专人进行记录。饭店规定：每周一开一次周会，对上周工作进行总结，对下周工作进行布置。周二到周五每天一次晨会，每月开一次饭店经营分析会。通过各种会议，加快了部门之间的信息沟通，促进部门之间的协调、配合，同时也增强了团队精神，为饭店的经营发展提供了良好的工作氛围，有时还根据工作需要开一些部门之间的协调会，饭店还要求各部门至少每周开一次周会，主要营业部门每天都要开一次班前会。如：餐饮部与厨房的协调会，客房、前厅、营销的协调会，工程与营业部门之间的协调等。

十、进一步加大营销力度。

营销一直是饭店一件重要的工作，08年年初饭店总经理室通过对同行的营销管理进行调研的基础上，结合我们饭店的实际情况制定了营销部的工资提成考核兑现办法：实行工资底薪加销售提成(负责回款)营销部经理底薪每月1000元/月、

营销员底薪每月700元/月。销售提成比例为6%，每月营销部负责的销售额不低于65万元，低于65万元的销售额按4%的比例提成，超过65万元部分的销售额按8%比例提成。饭店其他部门的中层以上干部及员工联系的除营销部协议单位以外的单位来饭店消费，按销售额的2%提成销售费用。通过一系列营销策略、考核办法的制定，不仅调动了营销人员的工作积极性，而且形成了全员营销的良好氛围。

十一、实行规范化培训。

我们从招收新员工开始，从规范操作程序，到服务技能、服务技巧等方面都进行严格的培训。同时我们对在职员工的培训也很重视，我们根据饭店工作时间及各岗位轮换班的特点，重新调整培训方案和方法，把培训工作转移到以部门培训为主，办公室培训组针对各部门工作中存在的问题，给部门提建议，特别是英语培训方面，办公室培训人员到部门进行针对性个别培训，并进行逐个过关考试。对一些共性方面的培训我们请来了专家、教授进行集中培训。同时各部门在培训中注重服务技能和服务细节的培训，并通过案例分析培训，提高员工的服务灵活性和应变能力。

十二、进行设备改造。

饭店自0x年12月份试营业以来，运行已经整整七年，饭店一些设备、设施已经老化和陈旧，严格来讲，距离四饭店的标准还有一定的差距，给饭店的一些接待工作和创建中国优秀旅游城市带来一定的限制，近期，我们对部分设施进行了改造，进行了电梯装潢、网吧改造、厨房吊顶等。下一步我们将对客房、餐饮地毯、墙纸进行更换，桑拿进行改造。

饭店员工工资薪酬方案篇二

第一、餐厅内部管理方面：

1. 参与制定合理的餐厅年度营业目标，并带领餐厅全体员工积极完成经营指标。
2. 根据市场情况和不同时期的需要，与厨师长共同商讨并制定餐饮促销计划，并在实施过程中收集客人反馈意见加以改进。
3. 制定员工岗位职责和服务标准程序，督促、检查餐厅管理人员和员工按服务标准对客服务，不断提高服务质量和工作效率。
4. 抓好员工队伍建设，掌握员工思想动向，通过对员工进行评估、考核，为优秀员工提供晋升和加薪机会。
5. 安排专人负责制定员工培训计划，并组织员工参与各项培训活动，不断提高员工服务技能、技巧以及服务质量，提高工作效率。
6. 至少每月召开一次餐厅全体员工大会，分析、通报餐厅每月营运指标、收支情况，解决目前存在的问题；听取员工对餐厅内部管理和对外销售的意见及建议，让员工广泛参与餐厅的管理工作。
7. 与厨房密切配合，检查菜品出菜质量，并及时反馈客人意见，改进菜品质量，满足客人需要。
8. 建立餐厅物资管理制度，加强餐厅食品原料、物品的管理，安排专人负责食品原料、物品的领取和保管，检查前厅及厨房的食品、原料成本是否过高，确保各项成本的转进、转出得到体现，合理利用水、电等资源，减少浪费，降低费用，增加盈利。
9. 抓好餐厅卫生工作和安全工作，安排专人负责检查餐厅清洁卫生，定人定期清洁整理餐厅各个区域，为客人提供舒适、

优质的用餐环境。

第二、营销方面：

1. 利用各种媒体渠道广为宣传，增加餐厅在本地的知名度，并锁定目标客户群，加大对目标客户群的宣传力度。
2. 建立常客联系档案，与客人建立良好的关系，并通过面谈、电话访问等形式征求客人意见，处理客人投诉，销售餐厅产品。
3. 牢牢抓住佛罗仑比萨餐厅的企业餐饮文化，从餐厅的装饰装修风格 and 高质量餐品出品，以及热情温馨的服务，最大程度的展现这种休闲西餐的文化主题和内涵，抓住了这一卖点，将使餐厅具有无限的生命力。

第三、经营战略：

本餐厅位于江东繁华地段，已经有了比较好的餐饮氛围，人流量及客户群也不是很大问题，正因如此，周边相对成熟的快餐厅，豆浆店，咖啡馆，面馆，海鲜餐馆，川菜馆等等，这些琳琅满目的餐饮形式都是我们不同程度上的竞争对手，因此：

1. 经营初期，我们要在避其锋芒的同时，发扬自己的特点，产品上不要以品种数量取胜，要集中力量，把“比萨”这一本餐厅的招牌产品做精做好，拳头攥紧了打出去才有力量。
2. 结合本餐厅的休闲特点，加大对下午茶的推广力度。
3. 从长远来看，继续开分店，实行多店经营，是我们努力的目标。

今后的工作中，我将以此计划为基础，很据餐厅的具体运营

状况和产生的问题，不断改进。

饭店员工工资薪酬方案篇三

为进一步做好酒店20xx年安全生产工作，顺利完成酒店20xx年度安全生产目标，确保酒店各类安全工作稳定开展，特制定曲靖福牌实业有限公司石林国际大酒店20xx年度安全工作计划。

安全工作始终坚持“安全第一、预防为主、综合治理”的安全生产工作方针，认真贯彻执行国家安全生产法律法规，进一步完善安全规章制度，推动工作创新，健全保障体系、构建长效机制，有效防范遏制重特大事故，保障酒店安全生产经营状况稳定。

1、加强公司安全标准化体系的建立工作，根据酒店实际情况，参照国家酒店行业安全标准化考评方案及中烟公司安全标准化考评要求，力争在20xx年内初步完成安全标准化的体系文件。

2、加大安全宣传培训力度，做好酒店员工三级安全教育工作，强化员工的自我保护意识。及时安排各种资格证再培训工作。对各项法律法规进行大力宣传，贯彻落实党和国家关于安全生产的各项方针政策。

3、酒店安委会坚持每季度至少召开一次安全委员会会议，学习、贯彻安全生产政策法规、标准、文件精神；布置、落实安全生产工作；通报违纪违章及奖惩结果等。分析安全生产情况，及时通报安全生产中出现的问题隐患；提高隐患整改率，确保安全隐患100%整改。

4、加强外租赁单位的安全管理、安全宣传工作，制定相关方管理规定，相关方管理纳入安全标准化建设体系。

5、认真贯彻落实安全生产目标责任制，落实“谁主管，谁负责；谁使用，谁负责；谁的岗位，谁负责；谁违章，谁负责”的管理原则，层层落实，加强监督，严格考核。加强安全目标责任制，落实部门主要负责人安全责任。

6、按照国家标准，梳理完善应急救援预案，并开展消防演习，酒店定于20xx年上半年进行一次事故应急疏散演习，下半年进行一次消防演习。

7、认真组织开展“全国安全生产月”活动，并以此为主线，开展丰富多彩的群众性安全宣传教育活动，营造浓郁的安全文化氛围，倡导以人为本的安全理念。

8、认真做好每月的常规安全检查及各种专业安全检查，及时发现并解决安全隐患。现场安全检查的重点是制止“三违”、查找隐患、继续开展好“三查三反一抓”活动（三反：反松懈、反麻痹、反违章；三查：查思想、查落实、查隐患；一抓好：抓好隐患治理整改），尽可能地控制违规操作、违章操作事件的发生。

9、突出专业安全检查，重点对酒店的锅炉、电气、机械及压力容器等进行检查。各责任部门对所查隐患、要及时整改，不能整改的要制订可靠的安全运行措施，直至隐患消除。

10、加强酒店保安队伍应急救援队伍专业训练，提高保安队员接到报警后的快速反应能力，最大限度地减少人员伤亡，为降低酒店财产损失提供保障。

11、根据消防安全“四个能力”建设，完善消防安全档案，配合维保单位做好火灾自动报警系统及消防设施设备的维护保养工作，确保消防设施设备完好有效，并按照消防部门要求，做好网络上报工作。

12、加强监控室工作人员业务操作能力培训，确保操作人员

能快速准确进行设备操作。

13、加强部门保安人员管理及业务能力学习，在部门内部开展多形式的教育培训，逐步提高业务能力。

14、做好监控设施设备的维护保养，确保设备完好有效，加强录像查询管控，确保客户隐私不外泄。

15、完善治安安全工作档案，加强内部安全巡查管控，确保酒店治安安全，做好痕迹管理。

16、根据安全标准化要求，逐步完善相关食品安全管理制度，督促责任部门做好大型会议、婚宴等留样工作，不定期抽查食品库存情况。加强厨房等重点部位巡查管理，确保场地安全。

17、实时根据国家相关法律法规做好全体员工交通安全宣传教育培训教育工作，对公车驾驶员进行交通安全培训及警示教育，以此提高安全行车效率。

18、针对酒店有可能进行的技改工作，做好前期准备工作及技改期间的安全保卫工作。

20xx年酒店安全生产工作任重道远，责任重大。对当前在安全生产中存在的一些薄弱环节，我们要保持高度警惕，居安思危找差距，警钟常鸣从零开始。坚持以人为本的安全生产理念，立足于保护宾客及员工的生命安全，为酒店的发展提供安全保障，从而确保酒店安全目标全面完成。

曲靖福牌实业有限公司

石林国际大酒店安委会

（酒店行政代章） 二0xx年一月二日

饭店员工工资薪酬方案篇四

将对20xx年下半年婚宴整体策划方案进行流程优化，进一步提升和突出主持人的风格，在婚礼主持环节加入更多的流行元素(对背景音乐进行调整)，对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把婚宴服务这块金字招牌擦的更亮。

在现有服务质量研讨会的基础上进一步深化专题会的内容，扩大参会人数(酒吧、管事部的负责人参加)，提升研讨会的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，把质量研讨会打造成餐饮部的管理品牌项目。

下半年将根据xxx质量检查标准对餐饮部各部门的卫生状况、工程状况、设备设施维护状况、安全管理、服务质量、员工礼仪礼貌、送餐服务、标识规范等内容进行全面监督检查，每月定期公布检查结果，对不合格的部门和岗位进行相应的处罚，形成“质量检查天天有，质量效果月月评”的良好运作机制，把质量管理工作推上一个新台阶。

将在现有服务水准的基础上对贵宾房服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，并对贵宾房的服务人员进行结构性调整，提高贵宾房服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬待遇，把贵宾房接待服务打造为餐饮部的服务典范，树立餐饮部的优质服务窗口，制造服务亮点，在宴会服务品牌的基础上再创新的服务品牌。

出品是餐饮管理的核心，下半年度将协助餐饮部经理在顾客意见收集、出品质量监督等方面做足工作，共同促进出品质量。

下半年将对培训方向进行调整，减少培训密度，注重培训效果，提供行业学习相关信息，引导员工学习专业知识，鼓励

员工积极参与餐饮服务技能考核、调酒师职业资格认证和餐饮专业知识方面的学习，在餐饮部掀起学习专业知识的热潮，对取得国家承认的各种行业资格证书的员工进行奖励，培养知识型管理人才，为酒店升级作好优秀管理人员的储备工作，把餐饮部打造成为一支学习型的团队。

下半年的部门培训主要课程设置构想是：把部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。

饭店员工工资薪酬方案篇五

管理工作不是简单的循规蹈矩，而是用理智和道德去说服人。“管理”靠制度，“理性”靠感染。员工犯错不能一味的批评、指责、惩罚。对他们进行教育很重要，这样他们就可以反思自己的错误并及时改正。同样的错误下次一定不要再犯；组织各种文体活动和培训班，玩得开心，学得认真踏实。在丰富员工文化生活的同时，可以补充知识和精力，永葆企业活力。

首先，我们要在自己的思维中清晰，了解客户，理解客户，制定自己的服务模式，了解客户最重要的需求，适当销售和维持，用心感受，真诚体验。其次，要让宴会接待成为我们的先锋官，系统全面的做好各个细节，才能带动我们饭店稳步攀升。

在我们x饭店提到的比较早，但是如何使用和实施直接关系到我们的执行力。我们的员工可能没有意识到这一点，但我们的经理必须有灌输、倡导、示范、检查和监督的意识，并对此有深刻的理解和体会。他们应该在工作中使用它作为管理工具，并与每个人讨论这种方法的好处。与以前的工作相比，他们的思想会慢慢改变，使员工形成自觉主动的质量意识和标准意识，提高工作效率和服务质量。

在工作中，我们每个人都需要新的能量补充。企业因为员工

的努力而发展，员工因为企业的成长而进步。我们x饭店努力为员工创造学习机会和氛围，并大力支持、帮助和督促员工不断学习、成长和进步。利用装修的打烊时间为员工量身定制培训方案，让每一位员工都有新的知识补充、新的活力、新的激情，为我们企业的发展而努力，为自己的职业道路打下坚实的基础。

安全是经营的基础，是我们工作的前提。每周四是我们的安全检查日。每次用餐前、用餐中和用餐后，都必须认真进行检查。必须对水、电、液化气和企业财产进行检查，并保证企业的安全。所有耗材都要分类量化，认真妥善保管，坚决抵制流水、长明灯、浪费商品、浪费员工饭钱的现象。

在饭店设施设备的维护中要养成良好的习惯，每天检查，报修，及时解决，让顾客感受到空气的清新，玻璃餐具的干净明亮，花草的生机盎然，辅助设施的整洁干净，给人留下优雅、温馨、舒适的美好印象。

饭店员工工资薪酬方案篇六

一、健全管理制度，坚持制度化、规范化、标准化的管理原则。

1、进一步完善各种考核制度加大考核力度。为了加大对部门经理的考核，制定了部门经理考核制度；为了加大对部门的检查考核力度，饭店制定了卫生质量、设施、设备维护、节能降耗检查制度，员工服务质量检查制度；为了加大对员工的考核力度，每个部门都制定了百分制的员工考核细则。通过层层考核，提高了部门经理、员工的工作责任心，达到了提高饭店整体服务质量的目的是。

2、严格督查、督办制度和责任追究制度。饭店办公室在总经理每周一周会上，周二到周五的晨会布置的工作、出现的问题，实行督办制和责任追究制。由办公室主任负责督查，对

不按时、不按规定完成工作的，严格按部门经理考核细则进行考核。提高了各部门的工作效率，同时减少了部门之间工作的推诿现象。

3、加大质检工作力度。办公室设专职人员负责每天对员工的仪容仪表、区域卫生、设施设备、服务质量、服务效率等进行全面检查。对每天检查中发现的问题在第二天的晨会进行通报，分析原因，提出整改意见，并按照饭店的质量考核细则进行考核处理。加大了质检的检查力度。

4、进一步规范采购、财务审批制度。在日常的物品采购上坚持规范管理、细节管理和程序管理。完善报价、询价程序，形成每月5日之前定下当月食品的价格、对平时采购的物品不仅在定价、质优上下工夫，还从厂家着手，从源头抓起。对一些特殊、量多、价高的物品、设备、改造项目，实行部门申报、分管老总核定、总经理审批后由采购部门、财务部进行市场询价，报总经理室讨论后总经理签批进行采购。在财务支出的审批上，按照采购员、库房保管员、相应的验收部门、采购经理、财务经理、分管老总签字、总经理审批的程序执行。做到层层监督，步步把关。

二、规范办事程序，提高工作效率

饭店各部门在做好各项接待工作的同时，对部门的各个岗位操作程序都制定了详细的规定，对不同职能的部门，分别制定了相对应的考核细则，如：接打电话规定、工程报修规定、餐饮部、前厅、客房操作规范等。对一些日常的办事程序进行了完善、改进，如：在公章使用上严格要求每一次都要做详细的登记；在车辆管理上做到专人管理，认真做好每一次用车使用记录，并参照机关单位的管理办法，加油实行专卡专用。以上这些措施的落实，极大地提高了工作效率，收到了明显的效果。

三、规范用工制度，拓宽用工渠道。

在规范用工上，我们严格按劳动合同法执行，所有员工必须与饭店签定劳动合同。在员工入职与离职程序上我们也重新规范，并根据劳动合同法的规定制定了宿迁国际饭店员工入职和离职规定。我们改变过去在家等人上门来找工作的状况，积极与一些高等职业学校、大专院校联系，了解人力资源市场现状，并于近期招聘了一批英语专业、旅游专业的学生，为我们的员工队伍注入了新的活力。我们与相关大专院校建立了用工的合作关系，拓宽了用工渠道，为饭店能招到素质好、形象佳的员工提供了后援。

四、关心员工的工作生活，提高员工的工资福利待遇。

饭店从开业以来始终坚持以人为本的用工原则，在为员工交纳五项社会保险的同时，从五月份起对目前全市同行业的用工待遇情况进行了调研和了解，并主动与劳动部门联系，结合同业标准，重新制定了新的工资标准，据财务部门统计，一项，今年为每一位员工平均增加了200元的工资。饭店在保障各项用工规定的同时，更密切关心每一位员工的吃、住、行问题，在改善员工伙食的情况下，为员工做一些家常菜，规定每周早点至少四次有鸡蛋吃，在员工食堂添置了电视和空调，在每间宿舍新添了铁柜和桌椅。大大的减少了员工的后顾之忧，为员工安心工作创造了良好的条件，做到人文关怀与严格管理并存，增加了员工对饭店归属感，增强企业的团队凝聚力和战斗力。

五、进行餐饮革命，注重菜肴的创新和质量。

饭店自5月份以来在每半个月制定一次菜单的同时，在菜肴变化上也下了很大功夫，采取了一些措施，先后请来淮安、扬州、常州等五家高宾馆的总厨来饭店交流指导，成功举办“江苏春季菜美食节”，同时饭店还派出厨房骨干力量外出学习，组织厨师先后到连云港、南京、苏州、上海、常州、浙江等地进行交流。加强了厨房内部管理，要求每位厨师每半月出一道创新菜，部门每月开展两次创新菜评比活动，对

创新菜受到客人称赞和被饭店采用的将给予一定物质奖励。加强餐饮、厨房两部门的协调，厨房每推出一道新菜，都要对餐饮部一线服务员进行一些有关该菜肴的特点、效用等进行应知应会的培训。在积极鼓励厨师对菜肴进行创新的同时，在毛利成本控制上要求厨师精菜细做，土菜特做，保证出菜的质量要求。在工资分配上做到厨师的工资与毛利成本挂钩考核，极大的提高了厨师的节约意识。在厨师招聘上实行严格管理，实行证书和操作相结合的原则，对每一位前来应聘的厨师，都进行实际操作测试，测试合格后才进行聘用。

六、注重细节管理，不断提高服务质量和水平

饭店在完善各项规定的同时，对一些细节也加以规范化，在日常工作上严格做到每一个电话的接打有记录，并以统一的表格发放到各部门。在办公用品的节约上也做了相应的考核办法，如：每一张纸的正反面使用。对营业场所和后场区域空调使用和开灯、关灯都做了详细的规定。在服务上要求按规范操作的同时，制定了各部门服务细节标准。要求总台接待严格按照“先注视、先微笑、先问候”三先服务标准；要求餐饮、客房服务员做到“先问候、先引领、先让路”的三先服务规范，为更好地做好各项接待工作打下了良好的基础。在一些电、汽、油的日常消耗上要求工程部每天都做好使用记录，核算当天消耗成本，为饭店的经营分析提供了充足的依据。

七、注重企业文化建设，增强企业活力。

稳定员工队伍是保证服务质量和水平的前提，我们转变传统的以客人为主的观念，强调为员工服务的理念。我们知道，饭店的利润靠客人满意度来支撑，而客人满意度靠员工支撑。我们饭店的管理者、决策者时刻以员工的薪水福利和员工自身发展为己任，重视员工的培训，教育工作。所以在注重饭店经济效益发展的同时，对员工业余文化生活也特别重视，饭店利用业余时间举办丰富多彩的活动，丰富了员工

的业余生活。如：自六月份起每月开展“服务之星”评选活动，举办普通话演讲比赛活动，弥补了员工在培训和重复的劳动环节中枯燥心理，激活了员工的工作热情，在饭店形成了比学、比赶、比超，团结互助的氛围，增强了员工的主人翁意识，在饭店形成一种人人都快乐工作，工作人人都快乐的局面，增强了企业的凝聚力和活力。

八、抓好安全生产工作。

安全工作一直是饭店常抓不懈的工作，饭店在完善各项安全措施的同时，自五六月份起还对饭店的一些消防设备进行了全面普查，对检查中发现的一些问题进行现场督办，在一些大的改造和维修上，采取了总经理室讨论的会办制度；做好工程上的动力设备及营业场所使用的设施、设备的维护、保养工作，确保饭店设施、设备的正常运行，把安全生产工作落实到人，为此饭店还专门成立了以总经理为组长的饭店安全生产领导小组，各部门的负责人任安全生产领导小组成员；为了保证安全生产工作落到实处，饭店制定了安全生产的规章制度下发到各部门，实行责任到部门、责任到人的责任追究制度。在食品卫生安全上，对新进的食品进行严格检查，要求各供应商提供各式防疫证明和供货证明；在厨房的一些加工半成品上，实行每样都要用保鲜膜包装入冷库，并要求冷热分开，素、荤分开的原则，实行专人专管。以上措施的落实，为饭店安全生产工作提供了保障。

九、规范了饭店会议制度。

饭店在规范各项工作的同时，对饭店的日常会议进行了规范，由办公室专人进行记录。饭店规定：每周一开一次周会，对上周工作进行总结，对下周工作进行布置。周二到周五每天一次晨会，每月开一次饭店经营分析会。通过各种会议，加快了部门之间的信息沟通，促进部门之间的协调、配合，同时也增强了团队精神，为饭店的经营发展提供了良好的工作氛围，有时还根据工作需要开一些部门之间的协调会，饭店

还要求各部门至少每周开一次周会，主要营业部门每天都要开一次班前会。如：餐饮部与厨房的协调会，客房、前厅、营销的协调会，工程与营业部门之间的协调等。

十、进一步加大营销力度。

营销一直是饭店一件重要的工作，08年年初饭店总经理室通过对同行的营销管理进行调研的基础上，结合我们饭店的实际情况制定了营销部的工资提成考核兑现办法：实行工资底薪加销售提成(负责回款)营销部经理底薪每月1000元/月、营销员底薪每月700元/月。销售提成比例为6%，每月营销部负责的销售额不低于65万元，低于65万元的销售额按4%的比例提成，超过65万元部分的销售额按8%比例提成。饭店其他部门的中层以上干部及员工联系的除营销部协议单位以外的单位来饭店消费，按销售额的2%提成销售费用。通过一系列营销策略、考核办法的制定，不仅调动了营销人员的工作积极性，而且形成了全员营销的良好氛围。

十一、实行规范化培训。

我们从招收新员工开始，从规范操作程序，到服务技能、服务技巧等方面都进行严格的培训。同时我们对在职员工的培训也很重视，我们根据饭店工作时间及各岗位轮换班的特点，重新调整培训方案和方法，把培训工作转移到以部门培训为主，办公室培训组针对各部门工作中存在的问题，给部门提建议，特别是英语培训方面，办公室培训人员到部门进行针对性个别培训，并进行逐个过关考试。对一些共性方面的培训我们请来了专家、教授进行集中培训。同时各部门在培训中注重服务技能和服务细节的培训，并通过案例分析培训，提高员工的服务灵活性和应变能力。

十二、进行设备改造。

饭店自0_年12月份试营业以来，运行已经整整七年，饭店一

些设备、设施已经老化和陈旧，严格来讲，距离四饭店的标准还有一定的差距，给饭店的一些接待工作和创建中国优秀旅游城市带来一定的限制，近期，我们对部分设施进行了改造，进行了电梯装潢、网吧改造、厨房吊顶等。下一步我们将对客房、餐饮地毯、墙纸进行更换，桑拿进行改造。

饭店工作计划模板

饭店员工工资薪酬方案篇七

为进一步做好酒店2018年安全生产工作，顺利完成酒店2018年度安全生产目标，确保酒店各类安全工作稳定开展，特制定曲靖福牌实业有限公司石林国际大酒店2018年度安全工作计划。

安全工作始终坚持“安全第一、预防为主、综合治理”的安全生产工作方针，认真贯彻执行国家安全生产法律法规，进一步完善安全规章制度，推动工作创新，健全保障体系、构建长效机制，有效防范遏制重特大事故，保障酒店安全生产经营状况稳定。

1、加强公司安全标准化体系的建立工作，根据酒店实际情况，参照国家酒店行业安全标准化考评方案及中烟公司安全标准化考评要求，力争在2018年内初步完成安全标准化的体系文件。

2、加大安全宣传培训力度，做好酒店员工三级安全教育工作，强化员工的自我保护意识。及时安排各种资格证再培训工作。对各项法律法规进行大力宣传，贯彻落实党和国家关于安全生产的各项方针政策。

3、酒店安委会坚持每季度至少召开一次安全委员

会会议，学习、贯彻安全生产政策法规、标准、文件精神；

布置、落实安全生产工作；通报违纪违章及奖惩结果等。分析安全生产情况，及时通报安全生产中出现的问题隐患；提高隐患整改率，确保安全隐患100%整改。

4、加强外租赁单位的安全管理、安全宣传工作，制定相关方管理规定，相关方管理纳入安全标准化建设体系。

5、认真贯彻落实安全生产目标责任制，落实“谁主管，谁负责；谁使用，谁负责；谁的岗位，谁负责；谁违章，谁负责”的管理原则，层层落实，加强监督，严格考核。加强安全目标责任制，落实部门主要负责人安全责任。

6、按照国家标准，梳理完善应急救援预案，并开展消防演习，酒店定于2018年上半年进行一次事故应急疏散演习，下半年进行一次消防演习。

7、认真组织开展“全国安全生产月”活动，并以此为主线，开展丰富多彩的群众性安全宣传教育活动，营造浓郁的安全文化氛围，倡导以人为本的安全理念。

8、认真做好每月的常规安全检查及各种专业安全检查，及时发现并解决安全隐患。现场安全检查的重点是制止“三违”、查找隐患、继续开展好“三查三反一抓”活动（三反：反松懈、反麻痹、反违章；三查：查思想、查落实、查隐患；一抓好：抓好隐患治理整改），尽可能地控制违规操作、违章操作事件的发生。

9、突出专业安全检查，重点对酒店的锅炉、电气、机械及压力容器等进行检查。各责任部门对所查隐患、要及时整改，不能整改的要制订可靠的安全运行措施，直至隐患消除。

10、加强酒店保安队伍应急救援队伍专业训练，提高保安队员接到报警后的快速反应能力，最大限度地减少人员伤亡，为降低酒店财产损失提供保障。

11、根据消防安全“四个能力”建设，完善消防安全档案，配合维保单位做好火灾自动报警系统及消防设施设备的维护保养工作，确保消防设施设备完好有效，并按照消防部门要求，做好网络上报工作。

12、加强监控室工作人员业务操作能力培训，确保操作人员能快速准确进行设备操作。

13、加强部门保安人员管理及业务能力学习，在部门内部开展多形式的教育培训，逐步提高业务能力。

14、做好监控设施设备的维护保养，确保设备完好有效，加强录像查询管控，确保客户隐私不外泄。

15、完善治安安全工作档案，加强内部安全巡查管控，确保酒店治安安全，做好痕迹管理。

16、根据安全标准化要求，逐步完善相关食品安全管理制度，督促责任部门做好大型会议、婚宴等留样工作，不定期抽查食品库存情况。加强厨房等重点部位巡查管理，确保场地安全。

17、实时根据国家相关法律法规做好全体员工交通安全宣传教育培训教育工作，对公车驾驶员进行交通安全培训及警示教育，以此提高安全行车效率。

18、针对酒店有可能进行的技改工作，做好前期准备工作及技改期间的安全保卫工作。

2018年酒店安全生产工作任重道远，责任重大。对当前在安全生产中存在的一些薄弱环节，我们要保持高度警惕，居安思危找差距，警钟常鸣从零开始。坚持以人为本的安全生产理念，立足于保护宾客及员工的生命安全，为酒店的发展提供安全保障，从而确保酒店安全目标全面完成。