# 无人餐厅工作总结报告(必备4篇)

来源：网友投稿 作者：空山幽谷 更新时间：2024-07-28

*无人餐厅工作总结报告11、西餐厅应以服务顾客为宗旨，为他们提供优质的西餐服务，让顾客对西餐能有非常明确和深刻的印象，更能获得精神上的享受。2、餐厅必须了解竞争对手的情况，比较自己与竞争对手产品和服务的区别，在此基础制定出具体的促销计划和方案...*

**无人餐厅工作总结报告1**

1、西餐厅应以服务顾客为宗旨，为他们提供优质的西餐服务，让顾客对西餐能有非常明确和深刻的印象，更能获得精神上的享受。

2、餐厅必须了解竞争对手的情况，比较自己与竞争对手产品和服务的区别，在此基础制定出具体的促销计划和方案，在实施计划的过程中，通过宣扬本餐厅的独特产品或经营风格，树立起鲜明的企业形象。

3、西餐厅应开发出自己的特色产品和独特服务，在竞争对手中树立较高的创新形象，并学习和借鉴他们的.独有特色，开办优质服务。

4、通过主要走中低档价格策略，在食品“色”，“香”，“美味”，服务等方面力求尽善尽美，努力给客户最大限度的享受和心理满足和针对消费者比较价格的心理，将同类食品有意识地分档，形成价格系列，使消费者在比较价格中能迅速找到自己习惯的档次，得到选购“满足”来实现足够的利益。

5、我国的西餐厅不但历史久远，而且品种丰富，已初步形成了高、中、低档的格局，冲、泡、蒸、煮、烤、炸、炒，可谓五花八门，一应俱全，但都是多年一层不变的老面孔，消费者对此缺少新鲜感，尤其是文化品味太低，跟不上发展的`潮流，因此，要在传统基础上做足做够“新”字文章，增强其吸引力。

**无人餐厅工作总结报告2**

主要经营范围：以河南特色面点主营高筋手工面—【烩面】为主面食，为了广开食路，还将附带山东【大刀面】、山西【刀削面】，甘肃【拉面】的面食店，打造机器设备无人经营。

企业类型：

□ 生产制造 □ 零售□ 批发 √服务 □ 农业 □ 新型产业 □ 传统产业 □ 其他

1、以往的相关经验（包括时间）

1）我之前没有经营过面馆，但是却在大一的时候就盘算着在茂名开设一家烩面馆，作为地地道道的河南人，我是吃着面长大的，非常了解面食的制作工艺，所以我对经营面馆很有信心。我还有做前期的大量的设想和计算，基本上了解要开一个面馆的要面对的问题。同时我致电给家中做烩面馆的朋友，详细了解了烩面馆的经营过程和应注意的地方……

2）我自己有开店的经验，对店面的管理应该不成问题。

2、教育背景，所学习的相关课程（包括时间）

1、现在正在读土木工程管理，xx~xx年曾就读过西方经济学、运筹学、工程经济学等学科；

2、20xx-10 参加SYB师资培训班

**无人餐厅工作总结报告3**

1、顺利接手华天厨师长的工作。20xx年4月正式接手华天厨部的工作，因为我自己个性较强，渴望军事化的管理凡事都希望别人能服从自己，还有洁癖，所以自己还是有点担心，不过我相信自己最终在领导的帮助下，自己努力的付出融入和同事的配合下顺利的完成了交接工作，前三月人员，营收，毛利都保持平稳。

2、对编制内员工的轮岗培训。现厨部除一人外，其余人最少能熟练操作生产区的两个工作岗位《不包括水吧》。

3、对新入职员工的培训。自去年4月起到9月底，以接待培训各店新入职新员工25人，在领导的帮助下按照《新员工培训程序》逐一逐条并尽可能安排熟手员工一对一进行培训，同时也注意给新员工一个好的第一映像，并寻求时机给其xx灌输做人和与人相处的自我调控和隐忍法则。着重强化安全培训，迄今为止还没出现我处培训的新员工发生安全事故上报公司的。

4、分店所有能自行处理的工程维修除煤气外，均自行处理，保证分店正常的供需和不因为自己的工作而给别人添麻烦。

**无人餐厅工作总结报告4**

圣诞节的钟声就要敲响之时，在新年即将来临之际，员工餐厅也完成了全年的工作任务，在这一年里，从员工餐厅的初步投入使用，到它能正常投入运行的同时，也迎来了购物中心的整体开业，员工餐厅一年来所取得的成绩离不开各位领导及全体员工的大力支持。

回顾\_\_年，在部里领导的正确指导下及各位同仁的共同帮助下，员工餐厅的全体员工，齐心协力，共同奋斗，特别是一线的员工，他们不怕脏、不怕累，起早贪黒，为让公司的全体员工，都能吃的放心、用的放心，为广大员工提供更丰富、更周到、更细致、更温馨的服务而努力着。

现将一年来的主要工作汇报如下：

一、目标方向明确。

作为餐厅的管理者，对餐厅的建设发展管理必须心中有明确奋斗目标和努力的方向。我们的目标是：餐厅质量过硬， 服务热情文明。

食品安全健康， 卫生干净彻底。

管理规范有序， 员工团结友爱。

用餐多数满意， 领导基本放心。

二、员工素质优良。

经过一年的运营，我们从选好人、育好人、用好人上下功夫，经人力资源部的层层把关，对有责任心、爱岗敬业、基本素质较优，有团队意识，服从管理的人选用到我们当中来，通过即时培训、专业知识、专业技能等学习，同时根据餐厅工作实际需要，有计划、有重点、有组织、有实效地抓好技能、服务、礼仪、规范等落实，提升了他们的素质与能力，打好了思想和综合素质地再教育。员工管理是餐厅管理的重中之重，只要把员工带好了，管好了，其它工作都能好做了。员工队伍的教育管理显得尤为重要。

三、管理严格规范。

好的质量、好的服务、关键在好的管理。好的管理出在好的制度与规范、重点在一丝不苟，坚持不懈的抓好落实,抓出成效,养成良好习惯,形成自觉行动.因为餐厅工作手册内容目前已相对比较全面,关键是针对性抓好学习、领会、落实、执行。在实际工作中发现用相适应的工作流程确定工作时间，确定工作效率是很好的工作办法，所以我们正在针对每个岗位的每个工作做流程，并且已经有十余种工作得到落实。我们全体员工要集中时间。集中精力，认认真真地抓好一阶段，让大家熟悉，多掌握，并严格按照去做，养成按标准作业地习惯与氛围。

四、餐品、服务满意。

供餐食品和分餐服务是就餐人员非常关注地焦点，也是餐厅工作的主要成果。出品质量好不好，服务水平怎么样，更是餐厅要下大力抓好的核心任务，抓好此项工作我们从以下五点入手：

1、 根据伙食标准，市场原料价格，主、副食搭配等因素，认真细致地订好供餐食谱，

每日食谱要荤素搭配合理，热量营养够标准。使员工愿意吃，并吃的好。

2、 加工制作精细，符合出品标准、卫生安全、效果良好。

3、 不断的调剂变化，推陈出新、让员工有食欲、有好感、乐意接受。

4、 分餐服务讲文明、讲公平、讲卫生、讲效率。

5、 经常征求就餐人员对供餐食品和服务质量的意见，不断虚心持续改正，提升满意度。

五、安全管理。

安全是餐厅管理的重点，没有安全就无法开展正常工作，也就谈不上准时供餐与优质服务，因此作为餐厅主要抓好六个方面的安全工作。

1. 抓好食品卫生安全。

2. 抓好防火工作安全。

3. 抓好防食物中毒安全。

4. 抓好用电安全。

5. 抓好用气、用水安全。

6. 抓好加工作业安全。

在\_\_年的工作中，我们员工餐厅共有三起意外伤害事故，其中有两人报销医药费元，给公司增加了负担，我们从中吸取教训，把不适合特殊岗位的部分人员作了适当调整，有的人员已劝退。

六、环境卫生。

环境是餐厅的脸面，也是餐厅管理工作的重点、难点，一个没有良好卫生习惯的餐厅，肯定是一个不合格的餐厅，而且容易出大问题。为此，抓好餐厅管理一定要把卫生工作当作餐厅日常管理的主要工作，抓好抓实，决不放松。管理手册中已有明确标准要求，重点在于扎扎实实抓落实、抓坚持。针对其工作环境认真的制作了工作流程，让每位员工明白我们是餐厅的主人，餐厅是我们的家。每日一清理，每周六、周日为餐厅的卫生日，周一是检查日，检查结果为评选优秀班组的条件之一，来督促员工要做就做最好。

七、费用控制达标。

员工餐厅从1月-12月中旬的应计收入为：2539860元。

实际用餐人数分别为：

早餐：18748人次，中餐：279907人次，

晚餐：187052人次，夜餐：19852人次，

全年合计用餐人数：505559人次。

全年实际用料总金额：元。

全年毛利为： 元。

全年费用合计: 元(不含人员工资)

其中全年总用水金额：元。

全年总用电金额：元。

全年总用煤气金额：元。

全年的物料消耗为：元。

经过简单的计算,不难发现员工餐厅这一年来,给公司增加了很大的负担,我们会在\_年从人员的合理调配方面及工作的满负荷方面加大管理力度,保证用正常供餐同时节约费用支出和控制原料的采购价格。

费用是餐厅运转的基础，也是公司考核的硬指标，因此，餐厅的伙食费和年度预算经费(办公耗材等)，都是严格掌握合理使用，不超支、浪费，任何开支都得按作业流程和审核程序办。

当然，经过一年的风风雨雨，我们取得了一定的成绩，但是同样也暴露出许许多多这样、那样的问题。我们还存在很多不足。

一、远期目标的跟进工作，任重道远，需经过一定阶段的共同努力，改进提升，确实把餐厅建设管理成为全国同行业中名副其实一流餐厅。

二、排烟道清理。因已与沈阳绿洲机电设备制造有限公司沟通，已报价，但未解决。

三、煤气使用。因目前工作的环境需经常用火碱清理地面，容易造成漏气、漏电的安全问题发生，已申请多次，但尚未解决。

四、现在厨房的地面的地砖已很多发生松动，急待解决。

新的一年就要到来了，让我们发扬成绩，克服缺点，更好的配合公司的各项活动，做好服务，为公司实现总体目标做出我们应有的贡献。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找