

# 餐饮的述职报告(优秀5篇)

随着社会一步步向前发展，报告不再是罕见的东西，多数报告都是在事情做完或发生后撰写的。报告的格式和要求是什么样的呢？下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

## 餐饮的述职报告篇一

新的一年，新动态，在二00六年的工作中我部将紧紧围绕利润这一核心目标，从菜式出品，服务质量，成本控制，营销创新等方面着力打造“情满xx□舒适家园”这一品牌战略，开创酒店餐饮新的局面，具体工作如下：

一楼的出品主要以“快”为主，不断更换花色品种，适时推出一些各地的特色小吃，主要以“稳住一楼”为出发点，而在二、三楼的菜式出品方面我们将加大创新力度大，，首先将现有顾客很受欢迎的菜式保留，不断精益求精，并适时制订出规范菜式的标准菜单。同时通过举办美食节和各种节日的营销活动来推出新的.菜式品种。计划在二00六年的三月份——四月份举办一个以口味有特色，价格实惠贴近大众消费为目的的美食节。6—9月份计划引进新的菜系以满足更多的客户求新的口味，10月底将着力以高档、营养、有特色来迎合商务宴请，单位互请及各类中、高档消费客户的口味。争取菜式这一产品的更大市场竞争力，不断完善菜式创新制度，对菜品开发研究，监督质量，跟踪反馈意见进行进一步细致化管理，开辟营养膳食，合理膳食，精致饮食的食在xx良好社会形象，从而争取更多的客源。

二、服务上以培训为手段，以基层管理人员为核心，着力打造一支服务水平过硬的优秀团队。来应对餐饮市场的激烈竞争。

服务作为餐饮的第二大核心产品，二〇〇六年我们将紧紧围绕酒店“情满xx□舒适家园”这一系列主题来开展阶段性的循环培训。通过培训考核再培训的方法不断巩固各类服务知识。计划制定出餐饮优质服务十条，即在服务程序的基础上将一些更细的体现个性化的服务内容，进行归纳形成通俗易懂的十条，各楼层根据本层不同实际情况进行要求。领班、主管跟踪落实，将整体服务进一步细化，完善，同时通过考核来检验实施效果。一楼的服务仍然以“快”、“准”、“灵”为服务方针，同时突出对老客户的的热情。提高送餐服务的菜式及服务质量。二楼着重在餐厅氛围的营造上想办法，添置台心布，口布，从台面上使宴会厅的色彩更喜庆，可以考虑制做椅套，在大厅的龙凤台上对宴会的主题突出更鲜明一些，从餐厅布置等细节方面来继续打造宴会品牌。三楼的包厢服务突出个性，特别对于固定客户要加强同客人之间的情感沟通，突出“情”字，用真诚、热情、友情留住顾客，同时建立以三楼为点的餐饮部兼职营销小组，从各楼层抽调优秀员工及部份管理人员利用不开餐时间，走出去拜访客户，听取客人意见，拉近同顾客距离，开发新客源，利用在餐厅服务的时机认识顾客，制定出营销小组工作计划，考核工作成绩，通过小组带动部门全员销售，用服务来吸引并留住更多的客户。

### 三、降低开支，节约成本，争取最大的利润空间。

成本控制是今年的工作重点，今年酒店规定厨房毛利为57%，历年来的毛利率都离这个数有一定差距。今年，我们将从原头开始，对原材料的进货进行严格把关，安排专人负责验收，签单，代替过去各厨房各自验收的情况，从而从原材料成本上加以控制，另外，在厨房原料使用上加强管理，杜绝浪费。

不断完善部门的能源管理制度及瓷器的管理制度，对低质易耗品控制领出和使用，建立起不同楼层的财产台帐，充分利用现有的各楼层仓库，将各类物品分类码放，避免以前乱堆放的情况，延长物品的使用寿命，在不损害客人利益，不降

低服务水准，不影响餐厅环境的前提下，尽最大的努力来实现部门更多的利润。

## 餐饮的述职报告篇二

本人于xxxx年6月学习大堂副理工作，并于xxxx年正式司大堂副理一职。本人于湖南商学院旅游管理专业毕业后，有幸加入xx大酒店。从对酒店的理论学习转向实际的专业操作，将理论知识和实践结合，适应工作和社会生活成为我的重要目标。自有机会担纲起酒店的重要岗位——大堂副理至今，除了感谢总经理xx女士、客房部总监xx先生、客房部经理xx先生以及各部门领导的信任和指导之外，还要感谢曾经在房务部、前厅部工作期间给予我帮助的全体同仁。

第一、大堂副理是一根纽带，从横向来看他联系着酒店各个相关部门;从纵向看也将酒店的领导与基层员工联系在了一起。因此大堂副理必须对酒店的大小事物了如指掌，在过去的一年本人本着学习的态度加强自己对酒店的了解和磨合。在此期间得到所有同仁的教导，不仅有xx□xx□xx□xx□xx□xx等这些经验丰富依然在一线部门服务的同仁;也有已经调离原部门和离开酒店谋求更好发展的朋友们。在此一并做出感谢!谢谢大家!

第二、作为一名大堂副理，我最缺乏的是实战经验。很荣幸在xxxx年的4月能够与前台主管xx女士共赴广东深圳xx酒店进行为期10天的见习。在见习的实践里得到该大酒店总经理经理及大堂副理部全体员工的无私体谅和照顾，学习时间虽短，但机会难得、收获颇丰，并于见习之后做了题为《新环境下的宾客关系管理》的系列报告。并将学习的经验和知识贯穿应用于酒店的实际工作。

第三、大堂副理是酒店总经理的代表，对外负责处理日常宾客的投诉和意见，平衡协调酒店各部门与客人的关系;对内负

责维护酒店正常的秩序及安全. 对各部门的工作起监督和配合作用。在xx年，大堂副理除了完成日常工作，还完成各自工作，其中包括日常客人密件和意见卡、表扬卡的收集和整理；客人投诉案例分析；酒店好人好事整理汇总等等。目前已经完成1-3季度各项报告的汇总和分析。

第四、大堂副理的工作对大堂副理的素质有较高的要求，其中重要一项素质就是语言素质，在酒店领导的关心和支持之下，酒店聘请英文老师对酒店的员工进行英语培训，本职及大堂副理全体同事也积极配合酒店的培训学习计划，目前能够处理英语国家客人的基本事务。

第五、随着酒店竞争的日趋激烈，酒店也愈来愈重视宾客关系，尤其是常客以及有消费能力的宾客群体，因此大堂副理也在酒店领导的支持和关心下着手进行常客的管理并在此基础上收集更多的宾客信息，在酒店的经营过程中争取主动。

第六、大堂副理同时还担任着对基层员工进行监督和培训的工作。在过去的一年时间里，大堂副理除了加强对一线各部门的岗位监督，也针对薄弱环节对各岗位进行相应培训。本职根据岗位要求对总机提出培训计划，并配合总机进行英语培训，总机人员能正常处理英语国家客人的基本电话服务。同时大堂副理也针对礼宾部前台进行了一系列培训。

## 第二部分□xxxx年工作目标

在即将到来的xxxx年，我和我的同事将继续努力。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”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、大堂副理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、高效是大堂副理的岗位性格描述，也是大堂副理的自我要求。作为今天的报告结尾也用以与各位共勉，请各位审议！谢谢大家！

现在大家知道酒店主管述职报告的内容了吧！希望大家可以好好利用！

## 餐饮的述职报告篇三

上半年xx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xx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。

20xx年4月29日员工餐厅经公司验收交付使用。按照xx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。很快他们尽不犹豫的达成了共叫，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xx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。

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xx所x翔宾馆□xxx厂小吃城□xxx厂职工食堂□xxx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。

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。

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。

由于员工餐厅地理位置比较偏，只有靠大量的宣传工作才能让员工早日知晓它的开业。他们除了制作2幅大型外墙喷绘广告外，在公司秦岭报制作了开业宣传专版，在公司园区网和报纸上开展有奖冠名征集活动，使短期影响达到峰值。有付出自然有回报，短短数日就餐人数达到日均700人次，出现了供不应求、排长队、等座位的高人气场面。

6月5日，咸阳市卫生局刘局长一行14人突击检查高考期间宾馆饭店卫生状况。在检查了员工餐厅的卫生及就餐环境后，刘局长翘着大拇指，赞不尽口。他说，见过洁净的，还没见过这么洁净的员工餐厅。赞赏之余，刘局长还说要把这里规定为咸阳市餐饮行业的考察培训基地，让他们都来参观学习一下。也许是一句无心之语，但这是领导对他们工作的肯定与认可。

6月27日公司领导开展慰问“大干50天”一线员工的活动，公司工会把慰问品——1900份新鲜蛋糕和1900份绿豆汤的预备工作交给了宾馆。在短短1天的时间里，要制作加工如此超大量的甜点和饮品，简直是不可思议。看着公司领导焦灼和探寻的目光，他们义无反顾，勇挑重担。先是制定方案，然后分工协作。赴西安购置加盖饮料杯20xx个，挑唆机动车5辆，周转箱300余个，20余名餐饮部员工通宵达旦，连夜加工包装蛋糕和灌装绿豆汤。大家虽疲惫至极，但没有丝毫怨言，心中只有一个共同的目标，那就是一定要按时将3800份慰问品投递公司各处的大干现场。功夫不负有心人，宾馆领导带领着餐饮部全体员工齐心协力，终于按时间节点完成了这次看似不可能完成的任务，得到了公司工会领导的嘉许。

服务质量的好坏关键在于员工，除了平时对员工进行必要的

培训之外，关心、体贴、帮助、照顾好员工的生活，也是宾馆的重要任务。因此，党政工想方设法丰富员工文化生活，让每位员工快乐生活、快乐工作。上半年，共计慰问看看员工及家属12次，开展不同主题的活动及比赛5次，组织了25名20xx年度优秀员工（包括外聘员工）赴武当山荣誉旅游1次，使宾馆上下呈现一片团结奋进、健康向上的景象。宾馆领导还经常深进一线与员工开展谈心活动，及时化解矛盾，解除误会，通过谈心规范治理，转变作风，从而保证员工队伍的稳定。

总之，面对公司投进大额资金对宾馆进行装修改造，作为宾馆员工也体会到了公司领导浓浓的人文关怀，同时唤起了每位员工对宾馆未来美好的憧憬与希看。他们深知：只有认清形势、抢抓机遇，适应发展这个主题，适应经济结构调整这条主线，适应进步员工收进水平这个根本出发点，就一定能够让xx宾馆迈上发展的快车道。

20xx年xx月xx日

## 餐饮的述职报告篇四

尊敬的上级领导：

中午好！

首先，向各位作一个自我介绍，我叫，是四季餐厅的 销售经理，现在我把自己七个月来的工作情况作一下汇报。

一、履行职责情况 从20xx年任职后，前几个月（3、4、5月）主要是协助餐厅经理做好前厅的日常内部事务，后几个月（6、7、8、9月）因工作的需要及领导的信任和自身发展的需要，主要负责四季餐厅的营销工作。从前厅管理到内外营销，从“左麟右李”的演唱会到振奋人心的亚洲杯，从亚洲杯再到王菲演唱会，再到“十全十美”，体育场举办了一系

列的活动，四季餐厅同样也在市场的打拼下，掀起了经营的高潮。

回顾这几个月来的工作，主要有以下几个方面：

一、抓学习教育，激励奋发向上 从任职以后，我在四季餐厅分管内部管理工作，了解四季餐厅员工多数来于河北、安徽、湖南等不同地区，文化水平和综合素质有很大差异，业务水平及服务意识不高，针对此种状况，我把自己所看到的不足一一列出病单，进行全面性的培训和现场督导。纠正错误的管理方法，进行理论的讲解及实践的练习操作。从宾客一进店规范礼貌用语、微笑服务以及职业道德的观念、菜品搭配，规范八大技能实践操作程序，通过学习，使员工加强服务质量，提高业务服务水平，当宾客进店有迎声，能主动、热情地上前服务，介绍酒店风味菜，当宾客点起烟，服务员应及时呈上烟缸等。在四月份时，举行了技能实操比赛，服务员李晓娟获得了技能比赛第一名的好成绩。其他服务员通过活动比赛，养成了一个好的习惯，不懂就问，不懂就学，相互求教，也学到了很多知识，精神风貌也越来越好，提高了工作效率，不足的是操作细节还有待改善。

二、抓管理建章立制 前期，四季餐厅很多工作存在问题，主要的毛病存在于没有规范的制度，员工不明确制度，一些制度没有具体的负责人进行落实等。通过质检部领导的指导，我对罗列出卫生工作制度上墙、音响的开关时间及负责人以及各岗位的服务流程、个人卫生要求标准、收尾工作的注意事项，每天进行现场督导检查，对员工加强工作意识，明确工作责任有很大帮助。后期电话费用高，配合吴经理配置电话机盒，规定下班时间将电话锁上，以及任何服务员一律不允许打市话等，杜绝了下班时间打市话的现象。

三、抓内部客户的沟通 真诚地与客户沟通，听取他们的宝贵意见，不断改进并协调，及时将客户反馈的信息反馈给厨房，如，有时客户反馈“阿美小炒肉”分量不足，“沸腾

鱼”不够香等等，通过客户的真诚反馈，再加上我们认真的讨论、修改，不断地提高菜肴的质量，令顾客满意。

四、抓宴席的接待及管理宣传工作 金秋十月是婚宴的黄金季节，制定婚宴方案，向周边的单位发放宣传单进行走访工作，目前，我承接了10月份的五场婚宴工作，向前来的宾客介绍四季餐厅的各种优势，对婚庆公司进行电话沟通，对外宣传酒店规模等，计划性地对宴席接待做好充分的准备工作。

五、深入市场调查，密切配合销售部，抓市场经济 左麟右李演唱会期间，密切配合销售部承接组委会场地职工餐盒饭，创收了万元的盒饭记录。在亚洲杯期间，多次配合出摊工作及配合内部管理督导，通过亚洲杯，我感受到了团队精神，在王菲演唱会期间，多次与组委会领导沟通场地人员的用餐，协调菜式，为酒店创收了万多元的餐费，再到十全十美演唱会，承接了自助餐280人用餐，其中餐标80—100元标准等。六、抓团队用餐 利用每周六、日、周一与30多家旅行团电话沟通及接待团餐，目前前来旅行团消费最多的是旅行社、旅行社、旅行社等，通过接待团餐，第一为餐厅增添了人气，第二为厨房减少了成本费用。并利用接待团餐的机会，认真咨询反馈，做好信息的反馈统计工作。

总之，在这平凡而又不平凡的七个月里，我感受很深，同时也深感自己的不足，目前，外面的市场还没有完全打开，需要我继续努力，我将朝这几个方面努力：

- 1、不断学习，提高自己，加强销售的业务知识及各方面的知识学习。
- 2、认真做好本岗位工作的同时，不断开发新的客户群体。
- 3、做好内部客户的维护及沟通工作。
- 4、有计划性地安排好营销工作。

5、做好客户统计资料，不断地加强联系，做好客户投诉处理工作及反馈信息工作。

6、密切配合酒店销售部接餐及接待服务。

十分感谢 各位领导！谢谢！

## 餐饮的述职报告篇五

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。

20xx年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。很快他们尽不犹豫的达成了共叫，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。

五、齐头并进，尽职、尽责、尽心、尽力做好各项工作。

由于员工餐厅地理位置比较偏，只有靠大量的宣传工作才能让员工早日知晓它的开业。他们除了制作2幅大型外墙喷绘广告外，在公司秦岭报制作了开业宣传专版，在公司园区网和报纸上开展有奖冠名征集活动，使短期影响达到最大峰值。有付出自然有回报，短短数日就餐人数达到日均700人次，出现了供不应求、排长队、等座位的高人气场面。

6月5日，咸阳市卫生局刘局长一行14人突击检查高考期间宾馆饭店卫生状况。在检查了员工餐厅的卫生及就餐环境后，刘局长翘着大拇指，赞不尽口。他说，见过洁净的，还没见过这么洁净的员工餐厅。赞赏之余，刘局长还说要把这里规定为咸阳市餐饮行业的考察培训基地，让他们都来参观学习一下。也许是一句无心之语，但这是领导对他们工作最好的肯定与认可。

6月27日公司领导开展慰问“大干50天”一线员工的活动，公司工会把慰问品——1900份新鲜蛋糕和1900份绿豆汤的预备工作交给了宾馆。在短短1天的时间里，要制作加工如此超大量的甜点和饮品，简直是不可思议。看着公司领导焦灼和探寻的目光，他们义无反顾，勇挑重担。先是制定方案，然后分工协作。赴西安购置加盖饮料杯20xx个，挑唆机动车5辆，周转箱300余个，20余名餐饮部员工通宵达旦，连夜加工包装蛋糕和灌装绿豆汤。大家虽疲惫至极，但没有丝毫怨言，心中只有一个共同的目标，那就是一定要按时将3800份慰问品投递公司各处的大干现场。功夫不负有心人，宾馆领导带领

着餐饮部全体员工齐心协力，终于按时间节点完成了这次看似不可能完成的任务，得到了公司工会领导的嘉许。

## 六、以人为本，构建和谐企业，做好员工队伍的稳定。

服务质量的好坏关键在于员工，除了平时对员工进行必要的培训之外，关心、体贴、帮助、照顾好员工的生活，也是宾馆的重要任务。因此，党政工想方想法丰富员工文化生活，让每位员工快乐生活、快乐工作。上半年，共计慰问看看员工及家属12次，开展不同主题的活动及比赛5次，组织了25名20xx年度优秀员工(包括外聘员工)赴武当山荣誉旅游1次，使宾馆上下呈现一片团结奋进、健康向上的景象。宾馆领导还经常深进一线与员工开展谈心活动，及时化解矛盾，解除误会，通过谈心规范治理，转变作风，从而保证员工队伍的稳定。

总之，面对公司投进大额资金对宾馆进行装修改造，作为宾馆员工也体会到了公司领导浓浓的人文关怀，同时唤起了每位员工对宾馆未来美好的憧憬与希看。他们深知：只有认清形势、抢抓机遇，适应发展这个主题，适应经济结构调整这条主线，适应进步员工收进水平这个根本出发点，就一定能够让宾馆迈上发展的快车道。