

# 餐饮行业工作报告 餐饮工作总结(优质5篇)

报告是一种常见的书面形式，用于传达信息、分析问题和提出建议。它在各个领域都有广泛的应用，包括学术研究、商业管理、政府机构等。怎样写报告才更能起到其作用呢？报告应该怎么制定呢？下面是小编给大家带来的报告的范文模板，希望能够帮到你哟！

## 餐饮行业工作报告篇一

全年实现营业收入xx元，比去年的xx元，增长xx元，增长率xx%□营业成本xx元，比去年同期的xx元，增加xx元，增加率xx%□综合毛利率xx%□比去年的xx%□上升（或下降□xx%□营业费用为xx元，比去年同期的xx元，增加（或下降□xx元，增加（或下降）率xx%□全年实际完成任务xx元，超额完成xx元，（定额上交年任务为xx万元），酒店餐饮部工作总结。

（一）落实酒店经营承包方案，完善激励分配制度，调动员工的积极性。

今年，餐饮部定额上交酒店的任务为380万元，比去年的xx万元，上升xx万元，上升率为xx%□为了较好地完成任务，餐饮部领导制定了内部经营方案和效益工资分配方案，按照部门、岗位、技术、技能、劳动强度等方面的不同，把经济指标分解到各个分部门，核定了各分部门的营业额、出品额、费用额、毛利率，逐月核算，超额提成，节能加奖，充分体现了任务与效益工资挂钩的原则，使他们发挥各自的优势，能想方设法，搞好经营，调动了员工的积极主动性。今年人均月收入xx元，比去年同期的xx元，增加了xx元，增长率为xx%□

（二）抓好规范管理。强化协调关系，提高综合接待能力。

1、健全管理机构，由餐饮部领导、分部门经理组成的质量管理小组，全年充分发挥了作用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实管理制度，一级对一级负责，实行对管理效益有奖有罚，提高了领导的整体素质，使管理工作较顺利进行。

2、完善餐饮部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，由于制度的完善，会议质量提高了，上级指令得到及时落实执行。

3、建立出品估清供应监督制度。为了限度降底估清品种，协调各分部门做好出品供应工作，每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种设专簿记录，同时到有关分部门核实查证，并要求管理人员签名，以分清责任。制度建立后，原来每市估清五、六个菜式的现象已成为历史，现在出品供应情况已处于正常化。

4、加强协调关系。酒店分工细，环节多，一项工作的完成，有赖于各部门之间的协调合作，每周例会上反复强调，出现问题，部门之间不得相互责怪、推搪，要敢于承认错误，多发现对方的优点，搞好协调，今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。

5、提高综合接待能力。今年，全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力大大提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时，还做好高级领导和各大公司、酒店的各种类型宴会的接待，如接待了多个外国国家总统、元首、总理和使团，国内的中央部委级领导、省长、司令员、军长、市长等等领导；3月18日晚市接待单位宴客、婚筵等订餐共165席，创开业以来日订餐总席数的记录；9月29日晚，接待婚筵共75席，创历史纯婚筵总席数的记录。由于环境优美、价格合理、味道可口、服务一流，使宾客高兴而来，满意而归。

### （三）开拓经营，发展增收渠道，扩大营业收入。

今年在餐饮业不景气，生意难做的情况下，餐饮部领导经常进行市场调查，做经营分析，不断探索，大胆尝试，英明决策，走自己的经营路子。第一，全年开设经营项目六个（xxxxxx筹备中）。开展联营活动，餐饮部与客房部、桑拿中心、茶艺馆相互配合，共同促进经营；如宾客凭住宿卡消费可享受八五折优惠，桑拿中心送餐业务，向茶艺馆提供香茶美点，全年开展促销活动八次，让利酬宾加州鲈每条一元，贵宾房免最低消费，特惠菜式益食家，每款15元。优质服务月活动、文明礼貌月活动、推销有奖活动等。营业部与出品部，根据市场消费需要，每月定期推出新菜、点18款。全年推出千年老龟汤等新菜共200多款，扩大营业收入100多万元，酒店通过一系列经营活动，提高了知名度，取得了良好的经济效益和社会效益。

## 餐饮行业工作报告篇二

远洲国际大酒店是中国远洲集团有限公司的下属企业，是一家四星级的旅游饭店。酒店位于临海市中心，紧邻甬台温高速公路，交通极其便利。酒店集住宿、餐饮、商务、会议、康乐于一体，形成目前临海市档次最高的酒店。在餐饮方面，酒店取得骄人成绩，月营业额占临海市区营业额前六位酒店的总额1/3强，也是月营业额最高的一家，平均为300多万每月。虽然国际大酒店在临海市场上独占鳌头，但还有很大一部分潜在消费群未被发掘出来。

楼层一楼名称东方快车档次大排挡规模大特色方便实惠二楼天一厅容德厅精品包厢较大较小布置雅观大方、清新直观三楼/中档大七楼十六楼商务餐厅总统餐厅较高档高档较大较小/豪华从以上表格中，我们可以归纳出餐饮部的特点及优势如下：

1、布置个性化：酒店内设置了餐厅及包厢，如一楼的“东方

快车”，宽敞的大厅、整洁的餐桌、大方却不带呆板的色彩配置（白色为主调，加红色以活跃气氛）、快捷的点菜方式（自选已烧好的菜）既有“大排挡”式的便捷，又不失酒店的高雅。二楼的“天一厅”空间宽阔，环境幽静，主要突出喜庆与庄重高雅，还配有手间和员工工作间，但位置恰到好处，既方便客人又不会在视觉上影响客人的进餐心情；容德厅则比较清新淡雅。三楼设有以杭帮菜为主的中档餐厅，适合各种大型宴会，主要特点是所有菜均以原料配置好后的样品呈现在顾客面前，顾客能更直观地、更放心地消费。同时还设有冷盘和各类海鲜，由顾客挑选，增加消费透明度。商务和总统餐厅为专用餐厅，但都各具其特色。

2、档次梯级化：一楼的“东方快车”是“大排挡”式的经营，据酒店有关负责人介绍，“东方快车”的消费水平平均为30元/人，比较适合于大众消费，因而可以吸引更广泛的消费群。三楼是中档餐厅，以透明消费为主要特点，适合举行各类大型宴会。二楼的精品包厢则比较高档，适于政府或其他宴请。总统餐厅则是高档餐厅，一般是外宾或贵宾宴请场所。不同的档次适于不同的消费群体，也让顾客有更大的选择空间。

3、服务人性化：在“东方快车”和三楼中档餐厅的入口处，便设有点菜桌，或是熟菜或是样品，都在桌上整齐地排列着，并设有价格，充分重视顾客的选择权，做到明明白白消费；精品包厢的洗手间和员工工作室的设计，以及餐具的季节性地更换，也体现了人性化的特点；其次如水果拼盘的设计，围绕具体情况作出适时地变换等小细节的服务，真正实现了“心的服务”。

4、菜系多样化：酒店设有杭菜、粤菜等多种菜系，还有别具风味的地方菜，让顾客有更多的选择，同时能吸引更多的顾客。

5、管理制度化：严格的上下班时间，稳定的就餐时间（11：00—13：30，17：00—20：30，20：30—01：00）；

严格的卫生打扫制度（餐厅卫生打扫、灭虫等工作），为时15分钟的餐前例会等。这不但要求酒店工作人员有较高的工作热情，还需要较高的素质。

6、企业文化优质化：酒店有一整套完整的文化系统，以“围着客户转，领着市场走”为经营理念，坚持“星的标准、心的服务、新的起点”的服务信条，要求员工“谦诚、务实、合作、进取”。在如此优质的文化的引导下，员工的素质也能得到不断的提高。

1、适时变化不够灵活：酒店里是以“客房带动餐饮，餐饮带动客房”，在客房淡季，餐饮也受到影响。而这时若不采取一些措施，将会给酒店整体效益造成影响。

2、包厢设计不够完美：整体而言，包厢设计比较高雅、美观，但是在一些小细节处，如一成不变的大红色窗帘，太容易吸引顾客的目光，在视觉上给人冲击很大，与周边淡雅颜色的对比过于强烈，特别是在清新淡雅的容德厅，红色窗帘很不相称。

3、餐厅空气不够清新：三楼餐厅因设有海鲜房，腥味比较重，虽然餐前用空气清新剂，可是过于浓重的香气仍会影响顾客的进餐。

4、点菜台设计不够宽敞：顾客虽然可以自己到台前看菜点菜，客由于菜都较集中待客人多时，就难免拥挤，给顾客造成不便。

5、宣传力度不够大：“东方快车”并没有达到“大排挡”的效果，原因在于人们认为里面全部是高消费场所，因此望而却步。

1、适时改变策略：在淡季，客房部可以用打折来吸引顾客，而餐饮部同样也可以打折，并且可以运用多种形式（如外出

推销) 等来扩大影响力, 既而增加消费群。

2、及时变换色调: 在对待不同的宴请团体时, 换用不同的颜色, 特别是容德厅, 应该换用淡雅一些的窗帘, 以配合整体的色调。

3、使用隔离窗: 在餐厅与海鲜房之间, 可以增加一个透明的隔离窗, 使气味不致于逸出来, 也可以减少使用空气清新剂, 尽量保持自然空气。

4、调整摆菜位置: 可以根据冷、热、荤、素等分类方法将菜分开摆放, 便于疏散人群, 使双方都达到较高的效率。

5、加大宣传力度: 电视、报纸、广播等的宣传效果挺好, 同时也可以采取赞助方式来增加酒店的知名度, 使普通消费者或外来人员对酒店有所了解。

6、其他建议: 大厅的柱子只是白色, 显得有些单调, 可以适当地加以装饰或粉刷淡色系的涂料; 大厅右侧的粤菜广告牌有碍观瞻, 可以移至外面较醒目的地方, 以便宣传; 二楼的男装商场, 服装太过单调, 在这较醒目的地方, 可以换成其他如酒店宣传画等, 同时橱窗应设计一下。

## 餐饮行业工作报告篇三

我目前的岗位是塞维亚西餐厅的知客, 平时工作时直接面向顾客, 是公司对外的一面窗口, 知客工作细碎而繁琐。在本年度工作中, 我积极协助餐厅领班、主管和经理在做好各类社团宴会、酒会、自助餐、会议餐、高级领导和各大公司的接待的同时, 还认真做好各项日常接待、客人引导及订餐工作, 工作期间发现问题也及时和相关人员沟通处理, 有疑难问题应及时上报领导。

在个人的岗位上, 我努力做好顾客接待服务工作, 解答他们

提出的每一项问题，使每一位来餐厅就餐的宾客和入住酒店的客人都能感受到人性化的服务，有力的维护了我们海泉湾公司的形象。餐饮部分工细，环节多，一项工作的完成，更多是依赖于各部门之间的协调合作，在工作中，我主动和各部门的每一位同事沟通，一切以理解协作为前提，积极和他们配合，大大提高了日常工作效率，使过去存在的一些脱节不协调的情况大为减少。在自己的岗位上，我一直秉承着奉献就是锻炼自己的原则，切实履行自身职责，认真完成上级交办的其它工作，虽有加班也从不埋怨。工作之时，我努力学习经验，积极探索，结合理论，联系实际，在做好工作的同时积极提高个人能力，并在自己进步的同时积极做好身边同时的工作，和他们相互帮助、携手进步。

在这一年的工作中，我虽然做出了一定成绩，但是还需要继续努力，因为，我知道，我的能力还有很大不足，我的知识结构和个人工作技能仍需要改进，所以我在平时积极进修，并认真参加公司组织的各项专业技能培训和活动，以向更高的标准看齐，希望在以后的工作中能更好的为海泉湾公司服务！

塞维亚西餐厅：杨俊霞

20xx.12.22

## 餐饮行业工作报告篇四

### 1：各种经济指标完成情况

全年餐饮部实现营业收入□xx年1月1日至11月31日

共：2110000元比去年的：2162135元，下降：52135元，今年平均值104、28，年上座率：0、029%，完成了酒店公司和其他会议团队的接待任务，重大投诉率为0。

### 1、部门规范管理

由部门管理人员于xx年年8月15日组成，每天中午11：15分对部门各区域进行检查，对查出问题逐一整改落实，并按制度规定奖罚分明，卫生稳步提高。

## 2、成本控制和节能降耗

结合后厨部制定了新的餐具管理办法。餐具分顺序，分类，分框收放，2分类清洗，3易碎品自己清洗，4每日定时开关灯，空调，热水器，5合理利用边角余料不浪费，6严格控制低值易耗品，做到领用有记。

## 3、做到抓“销售”抓“内务”

发动部门全员营销，主要以口碑式宣传。2规范了仓库和布草管理仓库，布草由领班专人负责整理和清点，小方巾由部门定人清洗存放。

## 4、建立出品估清供应监督制度。

## 5、抓“培训”抓“落实”。

培训1礼节礼貌和服务意识，2铺台布，托盘，摆台，上菜，斟酒，口布叠花，3亲自参与服务工作并定时检查。

## 6、做到美丽酒店，安全酒店。

做好环境卫生，护好外围绿化，重点防火防盗，注重食品安全，保证自身安康。

## 7、制度面前人人平等。

1、仍有一些员工的主观能动性较差，机械性地去工作，部分员工自律性较差，如：站位纪律，服务礼貌用语，餐中服务等。



- 2、部分员工仍缺乏团队协作意识。
- 3、个别管理层在执行力方面仍需要进一步加强。
- 4、个别员工仍缺乏节约意识。

针对xx年的工作特制定计划如下

- 1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。
- 2、在现有的例会基础上进一步深化例会的内容，提升研讨的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为所有服务人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享服务经验，激发思想。
- 3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。
- 4、在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督。
- 5、加大力度对会员客户的维护。

xx年是一个新的起点，我决心一如既往的视酒店的发展为己任，视部门的发展为己任，视员工的发展为己任，视自己的发展为己任，在酒店领导的带领下，全体员工团结一心努力工作下，酒店的明天更加辉煌。

## 餐饮行业工作报告篇五

鼓风机的轰鸣，夹杂喧闹的谈话声，忙碌而井然的身影，热气朦胧的窗面绘就了一副热闹的用餐场面，而这就是本月最大的也是20xx年最后一次大型会议的用餐场景，餐饮部员工

工作总结。就要走过的20xx年是我们餐饮部恢复正常经营以来不平凡的一年，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着提高，现将这阶段的工作总结如下：

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习惯，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；而厨师长在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、宴席菜单、自助餐菜单和酒水单，一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，而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。

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，工作总结《餐饮部员工工作总结》。

3、在投影仪买回来以后，不定期在会议室播放刚上映的\*\*\*，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\*\*\*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。

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。

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、员工素质整体水平不平衡，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。平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，茶是中国茶（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 and 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。