

# 餐饮新店长述职报告(大全5篇)

在当下这个社会，报告的使用成为日常生活的常态，报告具有成文事后性的特点。掌握报告的写作技巧和方法对于个人和组织来说都是至关重要的。下面是小编为大家带来的报告优秀范文，希望大家可以喜欢。

## 餐饮新店长述职报告篇一

虽然被提升为了店长难免会有些开心，但是我也是知道的情况不足以让我有着骄傲的资本，我还有着很多不足的地方需要我去提升所以我也是在闲暇之余也还是会付出自己的努力去学习一番。而成为店长之后确实有很多事情不一样了，需要考虑的事情多了，要做到的是公平，特别是对员工的处理上，不能够对员工有着偏袒的情绪。而对待员工的态度上也不能因为自己是店长就感觉自己高人一等，要记住人人都是平等的。对于领导的话当然也还是要听从并且铭记，把领导的话当成自己的前行方针，以此来开阔自己的视野。

### 二、工作上

在工作上这个季度相比起上个季度的业绩有着很大的提升。而这其中一部分原因也是有着之前所作出来的口碑的影响。而这个季度店里举办的一些活动更是让我们店得到了更多的好评也让更多的人知道了我们这么一家连锁店。而作为餐饮店服务是必须要做好的，只有让顾客享受到更好的服务，在这里吃的开心，我们也才能够有更好的生意。因此我自己也是总结一整套服务的礼仪，在和其他管理商量修改了之后对店内进行了培训。而这个培训的效果是显著的，我们的服务态度也是让每一位来到这个的客户是非常的满意。而我们也是在这个季度也是相继推出了很多人性的服务，如一个人来的顾客给他一个玩偶陪着他。在我们的努力下，也是成功的让我们店成为了大部分市民都知道的存在。这对于我这个

成为店长还没有有一年时间的人来说是一种莫大的鼓励，在即将到来的新季度里我有信心也有责任能够把我们店变得更好，让更多的人喜欢上我们店。

## 餐饮新店长述职报告篇二

尊敬的上级领导：

中午好！首先，向各位作一个自我介绍，我叫xx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。

协助部门经理完成餐饮部的整体管理和督导，在经理的授权下，具体负责某业务领域的工作。负责检查各分部的日常工作情况；组织安排vip客人的接待；处理好客人的相关投诉；遇到重大问题及时向经理汇报；与酒店相关部门做好沟通协调，保证餐饮部工作顺利进行；主持召开的班前班后会议，布置相关的工作安排、总结存在的问题；在餐饮部经理的直接领导下，协同领班，对先进员工的工作给予肯定与表扬；对后进员工耐心的给予辅导与鼓励，督导员工的工作质量与效劳质量，留意员工的工作态度及表现，发现员工有任何情绪问题及时的与其进行当面协调沟通，并妥善解决；调发动工的工作积极性，降低员工流动性，树立团队意识，增加凝聚力，全力以赴、做的更好。争取用我们高质量，高效率的效劳，为酒店赢得更多的客源。

根据我们食府的自身特点，针对以后的餐饮部工作我有以下几点工作思路及主攻重点，缺乏之处，请领导给予指点：

1. 提高员工效劳质量，强化员工效劳意识，对新员工和后进员工做好辅导工作，布置各班组制作出培训方案，做好员工的定期培训工作，并督导落实情况。确保使每位员工掌握工作所需技能的同时，并且对客效劳做到：热情，主动，礼貌，耐心，周到。此酒店效劳业的“十字方针”。对表现优异的员工设立免检楼层或高级效劳员，上报餐饮部经理考虑其工

作待遇或作为以后晋升的重要参考。

2. 提高餐饮的卫生质量：加餐厅卫生质量的督导力度，务必保证每间包厢保持状态，实行逐级负责制：员工对所清洁的小厅负责；楼层领班对所辖楼层房间的卫生质量及物品配备情况务必逐一严格检查；对当值每位员工清扫的小厅全面的督导与检查；对死角同样的逐一、逐级严格检查，坚决杜绝因卫生质量问题而引起客人投诉，影响酒店声誉，同时强调当日结尾工作清扫完毕。并且制作出《方案卫生表》，有针对性的对餐厅进行清洁整理和保养维护，提高餐厅卫生质量及餐厅设备设施的使用寿命。

3. 控制物耗、开源节流：强化员工节约意识，提倡控制水、电等能源浪费的同时，实施物耗管理责任制。统一全面盘点。一旦损失、责任到人。

4. 对大量损失一经查处在追究当值员工责任的同时，对其所辖楼层领班将追究其连带责任。

5. 培训下属员工树立全员推销意识，如一些特色菜肴，新鲜海鲜等，增加酒店餐饮部的营业额，提高员工的责任心及工作积极性。

6. 加强与客人的沟通，了解客人对饭菜的意见，与销售员加强合作，了解客人情绪，妥善处理客人的投诉，并及时向部门经理或厨房反映。

为使部门的日常运作逐步纳入到工作有方案、有指导、有跟踪、有总结的管理系统中去，有效地将方案性工作和应急性工作密切结合起来，建立明确的工作目标，要求各小部门建立方案性的工作制度，通过每月总结、方案，对各项工作有方案、有落实，按方案步骤予以实施。建立每月工作汇报制度，通过对工作的完成情况，对各部门负责人予以考评。

- 1, 如有大型接待, 三个楼层之间相互沟通, 协调, 合理化安排人员, 各个班组可以随时相互调动。
- 2, 前台的操作完全需要后台的配合, 前台的意见及时反应给后台, 这样可以相辅相承。
- 3, 出现问题, 班组相互沟通, 及时改正。
- 4, 经常考核, 评比, 来增强各班组的能力。

目前酒店采用用人的原则为量才适用, 让贤者居上, 能者居中, 智者居侧, 充分发挥人才的主观能动性, 本着对下属负责的态度, 加强监督, 加强约束, 加强管理。培训工作对于酒店适应环境的变化、满足市场竞争的需要、满足员工自身开展的需要以及提升酒店的效益都具有十分重要的意义。通过培训可以提高员工的技能和综合素质, 从而提高其工作质量和效率, 减少失误, 降低本钱, 提高客户满意度; 员工更高层次地理解和掌握所从事的工作, 增强工作信心。

- 1, 让各班组加强日常的督导工作, 做好培训, 把餐厅相关知识教给效劳员, 提高她们的素质。
- 2, 从日常工作中评比, 考核, 来发现一些优秀员工。
- 3, 对优秀员工放心, 放手去管, 让他们充分发挥自己的才能。

质量就是生命, 质量就是效益, 是企业永恒的主题, 其好坏直接关系到酒店及部门的长远开展。正因如此, 部门从本部门成立开始就重点抓产品质量与效劳质量。

- 1对本部门每一位员工在上岗之前进行了系统严格标准化的培训, 通过培训使员工掌握了根本的效劳流程。
- 2通过一对一的帮扶制度对效劳质量欠佳的员工进行岗上再培

训，使他们在效劳质量和效劳意识上有了很大的进步与提高。

3进一步加强卫生监督管理制度，先后制定和出台了卫生责任到人的一系列监督制度。

4、加大培训力度，强化标准意识，在前台培训上，总结情景模拟培训效果，继续深入开展前台各岗人员的情景模拟及根本技能的培训和客史资料的培训，确保操作标准统一。

从食府成立起餐饮部的工作虽然取得了一定的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，距酒店的期望值还相差甚远，其主要表现在：

1在抓前台管理和人员的培训上力度不大，员工在标准化、标准化的效劳上参差不齐。

2一味的强调经营而无视了员工的思想动态，与员工的交流、沟通的次数较少，导致部门人员流动。

1稳固成果，挖掘经营潜力，提高创收能力。

2狠抓两个质量，力争客源及经营效果明显提升。一是狠抓前台效劳质量，进一步提升我们的效劳质量。二是狠抓包厢就餐卫生质量，继续实行卫生责任到人制。

3加大培训力度，强化标准意识。

20xx年即将结束，虽然开业半年的工作业绩不是很明显，但在新的—年中，我会—直就抱着“合作、奉献”的态度，认真学习，团结、互助、亲密、友爱同志，盈造和谐团队；尽心做好自己的本职工作。在生活中，勤勤恳恳做事，严格要求自己，在任何时候都要起到模范带头作用。敬请领导给予审议，欢送对我的工作多提珍贵见意，并借此时机，向领导对我的关心和支持表示诚挚的谢意！我将—如既往，不负众望。为

食府的开展奉献绵薄之力！

## 餐饮新店长述职报告篇三

大家好！

光阴似箭，时光如梭。转眼间我担任餐饮部经理一职到现在已迎接了两个新年，在这段时间当中，我视宾馆为自己的家一样尽心尽力，无论大事小事都亲历亲为。因为我必须做好每一件事，这样才不辜负领导对我的信任。

20xx年餐饮部成功接待了所有任务。这和员工的共同努力，各部门的大力协作是分不开的。所以说团队的力量是无穷的。我们细细盘点丰收的硕果，高高仰望来年的满树银花，每个人的脸上都应当挂起欣慰的笑容。

(1)正所谓：铁打的营牌，流水的兵。作为餐饮部而言，员工更新换代特别快，这也就增加了餐饮部的管理难度，所以在新老员工交替之时，我拟定新的培训方案，针对性培训，效劳现场亲临亲为、以身示教传教他们，用严格的标准操作效劳程序来检验他们的效劳意识和灵活应变能力，使员工自觉增加组织纪律性和集体荣誉感，强化他们的使命感和主人翁精神，标准效劳操作流程，提高了效劳质量，打造了一支过得硬的队伍！使餐厅工作能够正常运行。

(2)在饮食业不景气的，生意难做的情况下，我通过市场调查的，经营分析，更新菜肴，调整价格，并通过各方渠道联系会议婚宴，从而给宾馆带来更好的效益。

在十一黄金周期间餐饮部不但接到牡丹园多功能厅广博厅的婚宴外，在同一时间还接到了体育宾馆400多人的会议用餐。任务之艰巨让餐饮部每个人手中都捏了一把汗。

在宾馆各部门的大力协作下，特别是销售部，我们拧成一股

绳，加班加点，终于工夫不负苦心人，在成功完成婚宴的同时也成功准备了400多人的会议送餐。这其中宾馆各人员上下一条心，艰巨的任务在我们手中迎刃而解。也使顾客对我们宾馆有一个新的认识。

在接待婚宴过程中，效劳员将桌椅在楼层之间调整，很是辛苦，我们有这样一群以大局为重，不顾个人辛劳的员工，这就是我们酒店人的财富。

讲到这里我想到了全球排名第三的万豪集团旗下的马里奥特酒店的企业文化就是：“照顾好你的员工，他们将照顾好你的顾客”。同时他们也强调留住人才。人才是企业的支柱，这一点我们的领导在一接馆就表达的淋漓尽致。我也谨尊这一原则。

(1) 这一年我和杨经理完善了餐饮部的会议制度，包括工作总结季度总结每日效劳员评估会每日检讨会每周例会班前会卫生检查汇报会，由于制度的完善，会议质量的提高，上级的指令也得到了及时的落实并执行。

(2) 加强协调关系，餐饮部效劳员众多，脾性各不相同，这就必须协调好他们之间的关系，强调协作性，交代领班在每周例会上必须反复强调合作的重要性，如出现错误，不得相互推卸责任，要敢于承认错误，并相互帮助改正。经常相互关心，多发现对方的优点，事实证明这种做法是正确的。

(3) 提高综合接待能力。餐饮部除接待正常散客围桌用餐外，还接待大型会议自助用餐，盒饭婚宴寿宴等类型多样的用餐形式。使宾客快乐而来，满意而归。并且按口味及时更换菜谱，让顾客吃的更舒心。

作为餐饮部经理，我会再接再厉，对每人效劳员严抓培训，让每个效劳员都能独挡一面，让他们明白：“天将降大任于斯人也，必先苦其心志，劳其筋骨”。

同时也让他们理解“微笑是的武器”。争取以全新的效劳理念，效劳阵容迎接奥运到来。

在此我祝各位领导，各位同事新年新气象，新年新运道。

## 餐饮新店长述职报告篇四

尊敬的上级领导：

中午好！首先，向各位作一个自我介绍，我叫xx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、确立日常管理方案及管理方针

协助部门经理完成餐饮部的整体管理和督导，在经理的授权下，具体负责某业务领域的工作。负责检查各分部的日常工作情况；组织安排vip客人的接待；处理好客人的相关投诉；遇到重大问题及时向经理汇报；与酒店相关部门做好沟通协调，保证餐饮部工作顺利进行；主持召开的班前班后会议，布置相关的工作安排、总结存在的问题；在餐饮部经理的直接领导下，协同领班，对先进员工的工作给予肯定与表扬；对后进员工耐心的给予辅导与鼓励，督导员工的工作质量与效劳质量，留意员工的工作态度及表现，发现员工有任何情绪问题及时的与其进行当面协调沟通，并妥善解决；调发动工的工作积极性，降低员工流动性，树立团队意识，增加凝聚力，全力以赴、做的更好。争取用我们高质量，高效率的效劳，为酒店赢得更多的客源。

根据我们食府的自身特点，针对以后的餐饮部工作我有以下几点工作思路及主攻重点，缺乏之处，请领导给予指点：

1. 提高员工效劳质量，强化员工效劳意识，对新员工和后进员工做好辅导工作，布置各班组长制作出培训方案，做好员工的定期培训工作，并督导落实情况。确保使每位员工掌握工



作所需技能的同时，并且对客效劳做到：热情，主动，礼貌，耐心，周到。此酒店效劳业的“十字方针”。对表现优异的员工设立免检楼层或高级效劳员，上报餐饮部经理考虑其工作待遇或作为以后晋升的重要参考。

2. 提高餐饮的卫生质量：加餐厅卫生质量的督导力度，务必保证每间包厢保持状态，实行逐级负责制：员工对所清洁的小厅负责；楼层领班对所辖楼层房间的卫生质量及物品配备情况务必逐一严格检查；对当值每位员工清扫的小厅全面的督导与检查；对死角同样的逐一、逐级严格检查，坚决杜绝因卫生质量问题而引起客人投诉，影响酒店声誉，同时强调当日结尾工作清扫完毕。并且制作出《方案卫生表》，有针对性的对餐厅进行清洁整理和保养维护，提高餐厅卫生质量及餐厅设备设施的使用寿命。

3. 控制物耗、开源节流：强化员工节约意识，提倡控制水、电等能源浪费的同时，实施物耗管理责任制。统一全面盘点。一旦损失、责任到人。

4. 对大量损失一经查处在追究当值员工责任的同时，对其所辖楼层领班将追究其连带责任。

5. 培训下属员工树立全员推销意识，如一些特色菜肴，新鲜海鲜等，增加酒店餐饮部的营业额，提高员工的责任心及工作积极性。

6. 加强与客人的沟通，了解客人对饭菜的意见，与销售员加强合作，了解客人情绪，妥善处理客人的投诉，并及时向部门经理或厨房反映。

二、团结，配合，建立内部合理而有效的运行机制。

为使部门的日常运作逐步纳入到工作有方案、有指导、有跟踪、有总结的管理系统中去，有效地将方案性工作和应急性

工作密切结合起来，建立明确的工作目标，要求各小部门建立方案性的工作制度，通过每月总结、方案，对各项工作有方案、有落实，按方案步骤予以实施。建立每月工作汇报制度，通过对工作的完成情况，对各部门负责人予以考评。

1，如有大型接待，三个楼层之间相互沟通，协调，合理化安排人员，各个班组可以随时相互调动。

2，前台的操作完全需要后台的配合，前台的意见及时反应给后台，这样可以相辅相承。

3，出现问题，班组相互沟通，及时改正。

4，经常考核，评比，来增强各班组的能力。

三、酒店基层管理人员为酒店的不可无视的力量，培养酒店自己的优秀人才需要一个和谐的工作环境和对优秀人才能力的肯定，人格的尊重。

目前酒店采用用人的原则为量才适用，让贤者居上，能者居中，智者居侧，充分发挥人才的主观能动性，本着对下属负责的态度，加强监督，加强约束，加强管理。培训工作对于酒店适应环境的变化、满足市场竞争的需要、满足员工自身开展的需要以及提升酒店的效益都具有十分重要的意义。通过培训可以提高员工的技能和综合素质，从而提高其工作质量和效率，减少失误，降低成本，提高客户满意度；员工更高层次地理解和掌握所从事的工作，增强工作信心。

1，让各班组加强日常的督导工作，做好培训，把餐厅相关知识教给效劳员，提高她们的素质。

2，从日常工作中评比，考核，来发现一些优秀员工。

3，对优秀员工放心，放手去管，让他们充分发挥自己的才能。

#### 四、抓效劳质量，管理制度逐渐完善

质量就是生命，质量就是效益，是企业永恒的主题，其好坏直接关系到酒店及部门的长远开展。正因如此，部门从本部门成立开始就重点抓产品质量与效劳质量。

1对本部门每一位员工在上岗之前进行了系统严格标准化的培训，通过培训使员工掌握了根本的效劳流程。

2通过一对一的帮扶制度对效劳质量欠佳的员工进行岗上再培训，使他们在效劳质量和效劳意识上有了很大的进步与提高。

3进一步加强卫生监督管理制度，先后制定和出台了卫生责任到人的一系列监督制度。

4、加大培训力度，强化标准意识，在前台培训上，总结情景模拟培训效果，继续深入开展前台各岗人员的情景模拟及根本技能的培训和客史资料的培训，确保操作标准统一。

#### 五、存在的主要问题

从食府成立起餐饮部的工作虽然取得了一定的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，距酒店的期望值还相差甚远，其主要表现在：

1在抓前台管理和人员的培训上力度不大，员工在标准化、标准化的效劳上参差不齐。

2一味的强调经营而无视了员工的思想动态，与员工的交流、沟通的次数较少，导致部门人员流动。

#### 六、今后工作努力方向

1稳固成果，挖掘经营潜力，提高创收能力。

2狠抓两个质量，力争客源及经营效果明显提升。一是狠抓前台效劳质量，进一步提升我们的效劳质量。二是狠抓包厢就餐卫生质量，继续实行卫生责任到人制。

3加大培训力度，强化标准意识。

20xx年即将结束，虽然开业半年的工作业绩不是很明显，但在新的一年中，我会一直就抱着“合作、奉献”的态度，认真学习，团结、互助、亲密、友爱同志，盈造和谐团队；尽心做好自己的本职工作。在生活中，勤勤恳恳做事，严格要求自己，在任何时候都要起到模范带头作用。敬请领导给予审议，欢送对我的工作多提珍贵见意，并借此时机，向领导对我的关心和支持表示诚挚的谢意！我将一如既往，不负众望。为食府的开展奉献绵薄之力！

## 餐饮新店长述职报告篇五

上半年xx宾馆在各级领导的支持和关心下，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。

一、秣兵厉马，切实保障员工餐厅按时开业。

20xx年xx月xx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，三产效劳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，制定物品采购方案，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、原操纵间吊顶撤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。

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根底。

四是由综合室负责制定开业庆典筹划方案并组织实施。

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、平安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xx翔宾馆□xxxx厂小吃城□xxxx厂职工食堂□xxxx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、供应、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，努力打造高品质效劳。

为了进步员工餐厅的效劳质量，他们成立了质检小组，对效劳质量进行全面监视检查。在工作中经常给员工引进新的效劳理念，提倡个性化、亲情化效劳。他们还积极响应公司号召，开展了大干五六月创优质效劳活动，悬挂横幅，制作意见征询卡，请顾客对餐厅的效劳质量提出珍贵意见，在员工中弘扬爱岗敬业、钻研业务、优质效劳的良好风气。此项活动评出先进个人8位，鼓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, 采取货比三家的方法, 减少中间环节, 对一些商品供应实行定期市场调研, 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正确定资金的使用, 制定经营方向。