# 2024年餐厅库管员工作计划(3篇)

来源：网络 作者：风华正茂 更新时间：2024-10-04

*时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的计划吗？下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。餐厅...*

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的计划吗？下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

**餐厅库管员工作计划篇一**

1、认真检查库房周围有无污染源。

2、库房内保持清洁干燥，定时通风保持一定的温度和控制相对湿度。物品避免阳光直射。

3、库房应作好防蝇、防尘、防鼠工作,保证库内无蝇、无鼠、无有害昆虫等。

4、食品应分类存放，隔墙离地,防水、防盗、防潮、防霉、防污染，食品的摆放利于通风和检查。

5、严禁在库房内存放杀虫剂、农药、药物和其他有毒有害物质。

6、有异味的食品应密闭存放，防止串味

7、库房要定期清扫不得存放个人物品和杂物等。

8、食品的生产日期和保质期等要及时登记卡片置于物品摆放处，做到先进先出， 尽量缩短储存期。

9、定期认真检查食品质量，发现霉变、腐烂、超期食品及时上报处理。

10、 出库建立完备送货单按送货单所列名称、规格、型号、单位、数量、单价、金额认真核对。发货必须坚持一盘底，二核对，三发货，四减数的原则。对贪图方便，违反货物原则造成物资数目差错、错发等失误，审核人员应负经济责任。

11、食品入库前要仔细核对到货数量，装卸要规范，入库库位要合理安排，不符合规定标准的物品一律退回。发现问题及时上报，把好质量关。

二 人员管理

通过我这几天的观察，发现仓库几人主动性，团结性较差，说的难听点就是比较懒散，对于一个员工来说，造成这样的结果无非是因为他们看不到前景，某些任务做的好与坏是一个后果，当他们感觉怎么工作都没好处的时候就容易处于麻痹状态。恶性循环，后来的人可能是很勤快的一人，长期相处下去就会认为我在这做，你在那看戏，干脆我也不做。不要说别人，就我自己来讲如果大家都是同样的岗位，我在做事，别人拿个的手机在玩，看小说，我也没有做下去的心情。所以我认为应该努力的调动他们的工作积极性，设立一个完善的绩效考核制度，有奖有罚。现仓库的人员安排是一人负责生鲜类产品，一人负责休食类。还有一人负责发货，及清点的工作。每个人都能把自己负责的方面配货，登卡，消卡及库位管理工作做的很好，不过我们是做ka卖场的，会有很多的退货。退货整理的工作因为没有专人负责，所以这一块产生的效率低下。现仓库有许多未整理的货物，我们公司的规模较大，从现有的规模来看，仓库的人手是比较欠缺的。我建议做出如下几点的考核项目。

1、仓管员每天空余的时间并不多，我认为应专门有人负责退货这一块，并且跟负责专门管理这一类货物的仓管员挂钩。如整理退货的人没有即时的整理完休食的退货，负责休食的人也要扣分。

2、仓管员每日需填写库存进出管理表，每周上交一次仓库文员核对，发现库存差异及时查出错漏环节。1分

3、库存进出管理表上面必须要填写清楚生产日期及有效期。1-5分

4、未按时提交库龄、有效期、质量异常及报废品。5-10分

5、货物收发异动，而账、卡更新不及时，不准确。5-10分

6、在库不合格，报废的货物明确标示。1-5分

7、上班时间事情没做完的情况玩手机，看小说，以及屡次上厕所，私自离开工作地点时间较长。5-10分

**餐厅库管员工作计划篇二**

一、加强学习，严格执行专业化流程操作

进入仓库工作，我首先在高温库房学习六天，之后在股二成品库学习。我对高效、专业化的流程操作感触很深。刚开始，看到同事们不停地忙碌，忙着发货、备货、做记录，每个人都分派有自己的任务，紧张而有序地进行着。高温库的来往业务复杂，但是有一套长期以来积累的经验，帮助了同事们把工作分成几个步骤，最后总能把工作圆满地完成，不出一点差错。

通过一段时间的学习，我开始试着发货，先是查询备货（按照先进先出原则），做好记录（包括位置、日期、数量），出库，最后核对票据和出门证的完整性，做好发货过程的记录，在入调存报表上调出，这样，整个发货流程就基本做完了。学习阶段，对于任何一种细节我都小心翼翼，认真观察，并有了独到的见解。最近两天，我开始试着顶岗，在当班同事的指导下，我认真学习、总结经验，提高了工作效率，并将各种流程牢记在心，指导我今后的工作。以后，我也会加强学习，努力把自己训练成为出色的仓库管理人员。

二、要对数据敏感、负责，票据与实物相符，不得有丝毫懈怠

在工作中，对数据（包括票据数据和实物数据）敏感是一个库管员工作者必备的素质，发货、出入库交接以及货物的周转，都是实物的运动，在库管员的监督下负责票据与实物相对统一，没有误差。在我进入仓库工作时，第一件事便是学习产品码放信息，对于不同产品的码放形势和数量以及注意要点熟悉于心，打好了这个基础，之后的工作就好做了许多。

在数据的管理上，不允许有丝毫的误差。工作中，同事经常教导我说，我们的工作没有‘可能’‘大概’‘好像’，只有‘是’与‘不是’，在我们对某种数据有一丝的怀疑时，就要立即查询，这样往往能够避免错误的发生，同时也消除了存在的隐患。

三、存在的不足及今后努力的方向

在管理工作过程中，我虽然工作认真、积极主动、不断与同事联系与交流、仔细地观察和学习，但我感觉还不够；今后我将加强学习，做好个人工作计划，使自己的工作做到更好、更精，不断提高自己的管理水平，不断总结前人的经验。同时，我也认为轮岗带来的好处，能够加强各成员和各环节的紧密性和协调性，使每个人都成为全才，成为专业的仓库管理人员。我还希望得到同事们和领导们的批评和指导。

仓库管理员工作计划

一、按公司流程要求操作仓库工作；

二、按采购订单及时收货、送检、记卡、入帐；

三、按生产部领料计划、领料单及时发货、记卡、入帐；

四、按流程要求当天入完当天的帐；

五、按流程要求月底盘点，查清盘盈盘亏原因，纠正错误，打印报表。

仓储业务主要包括：

一、收货（点数、过称、指导卸货、签送货单，开进仓单、记标识卡）；

二、送检（对原材料仓须报送检验，由检验员检验合格否，不合格退货，合格才入仓）

三、保管（做好防火、防水，质量、日盘点）

四、发货（根据发货计划按量发货、点数、过称、指导搬货、签领料单、开出仓单、记标识卡）；

五、记账

1、对当日发生的收货、出货入电脑账，打印进仓单、出仓单；

2、收货输入送货单位名称、数量、规格、日期等；

3、出货写明出货单位名称、数量、规格、日期等；

4、日盘点时，注意账、物、卡的数量须保持一致。

六、月盘点

1、每月底进行月度盘点，数量异常须进行仔细检查核对，查明盈亏原因，对错误进行纠正；

2、月度仓库报表（盘点后不得再发生进货、出货，打印报表交财务部门）

**餐厅库管员工作计划篇三**

为了保证中心仓库资产的安全，加强对库存的管理，做到帐、卡、物一致，中心仓库对库存进行定期的抽查，现将抽查有关事项规定如下：

一、 抽查范围：

中心仓库部分的物料

二、 抽查时间：

每个月的月底

三、 库存抽查人员要求：

可有中心仓库文职员工或及其他部门员工

四、 抽查要求：

对被抽查库存数量的准确率至少达到99%以上

五、 对仓库管理员的要求：

1. 仓库管理员要整理好所有仓库中的物料，根据物料的类别、名称、规格等摆放，要求同一规格的物料尽可能的摆放在一起，不同的物料摆放要分开且便于识别。

2. 库位卡标示清楚。要求每一个物料必须有库位卡，且能从卡上反映每天的入库、出库及结存数量；库位卡须统一摆放在物料的右手边；对于不属于仓库的物品须在物品上标示“非盘点物资”或其它说明。

六、 抽盘流程安排：

1.首先仓库经理每月抽盘的前一天打印系统中物料结存数量报

表。

2.按全部库存的一定比例10%-15%抽查物料。根据系统中的库存数量每月轮流抽查其中一定比例的物料，核对物料其存在性、完整性、数量准确性；系统中是否有库存，数量是否准确等。

3.抽查人员按打印出来的当月部分物料库存数量对仓库进行实物抽查。

4.抽盘后抽查人员进行差异统计；与仓库管理员一起核对帐面库存与抽盘后数量是否一致，若不一致重盘，以实物库存为准。

5.仓库经理对抽查结果进行分析、评估形成的报告，同时采取相应措施。对于盈亏的物料做好记录，待年底一并交财务处理。

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