# 酒店采购部员工年终简短工作总结3篇

来源：网络 作者：夜色温柔 更新时间：2024-10-02

*采购，是指企业在一定的条件下从供应市场获取产品或服务作为企业资源，以保证企业生产及经营活动正常开展的一项企业经营活动。下面是为大家带来的酒店采购部员工年终简短工作总结3篇，希望能帮助到大家!　　酒店采购部员工年终简短工作总结1篇　　采购部在...*

采购，是指企业在一定的条件下从供应市场获取产品或服务作为企业资源，以保证企业生产及经营活动正常开展的一项企业经营活动。下面是为大家带来的酒店采购部员工年终简短工作总结3篇，希望能帮助到大家![\_TAG\_h2]　　酒店采购部员工年终简短工作总结1篇

　　采购部在酒店领导的正确领导下，顺利圆满地完成了公司赋予的各项任务。采购部是酒店的后勤保障部门，严把采购原料质量关，降低采购成本，增强效益，是本部门的工作重心。

　　由于采购品种繁多，价格变动频繁，市场价格灵活性强，操作难度大，是当前的实际情况。为把好价格、品种质量关，控制原材料成本，提高本年度的经济效益，我们采取了一系列措施。

　　控制采购成本，严格执行物品采购的申购、签批、询价、采购、验收程序，加强采购监督，控制质、价、数，确保购进货物质优价廉，为更进一步促进20xx年的工作，现在将20xx年工作总结如下：

>　　一、采购部实行两条线制度

　　一条线为餐饮服务，一条线为其他部门日常消耗服务，专人负责，专人购买，在采购上严格做到货比三家，竞质竞价。特别是今年夏季各类物品及原材料价格都不同程度上涨，部门根据各类原材料价格的浮动，及时与使用部门出品部和仓库沟通，在保证质量的前提下用相同的其他品牌的原材料替代品牌原材料，为酒店降低了成本费用。有部分东西在合川市场能批发采购到的东西，我们都自己去xx市场采购，不由供货商送，为酒店节约成本费用。客房低耗品在开业之前所购进的和开业以后市场购买的进行了对比在质量相同的前提下选择价低的购买，为酒店节约成本。（比如开业之前购买的餐厅用的方巾纸3。3元/包两百克，到后期市场购买的6元/斤）。在工程部维修工具方面，严格按照他们的要求，和工程部的师傅一起市场选样，

　　然后和网上的价格进行对比，在同质量的前提下和商家进行砍价购置，对于价格悬殊比较大的，会在网上购置部分，比如客房的迷你TP无限路由器就是网上购置，网上价格一个相对比市场便宜三十几元一个。在采购过程中接受酒店各部门的监督，严格遵守采购规章制度，熟悉工作流程，掌握业务技能，保证各项采购任务的完成，保障各部门所需。教育并监督采购人员，熟悉各部所需原材料规格、质量、价格等，熟悉市场行情，摸清市场变化因素，从源头上把好关，把质量和价格作为工作的重心，一切围绕经营开展工作。

　　1、把工作重心集中在重点区域原材料上采购的品种中，有些是每日都要大量使用的，有些则是小量偶然使用的，使用率高量大的，采购的间隔时间就短，使用率低量小的间隔时间就长，我们把每个部门分成若干个区域，根据原材料使用率，量的高低，划分区域重点，通过这样的划分将工作重心向高度重视的品种倾斜，严格控制价，密切注意市场动态，及时掌握行情，确保物美价廉，保障所需部门供给。

　　2、针对月结算的供货商加强质量、价格的监督，每一个供货商供应的品种，从一种到几种都有，将每一个供货商作为一点，其供应的品种就连成一个面。根据供货商月结算量的大小，要求供货商把质量做好，价格降低，把不合格供货商坚决清除，减少中间环节。

　　3、在酒店领导的要求下，对各类原材料进行每月市场调查，定期不定期共同上市场对所有原材料进行质量对比、价格对比，并将市场讯价制度扎实落实好。

　　4、了解各部门物资需求及各种物资的市场供应情况，掌握各种物资采购的成本及采购资金控制的要求，熟悉各种物资采购计划。

　　5、各部门急用的物资优先采购，急事急办，做到采购按计划，根据仓库存货情况，和部门申购单，对常用物资按库存规定办理，经常与仓管沟通，以防物资积压。

　　6、采购各类原材料时做到货经三家，物美价廉。时鲜性、季节性物品原材料及时提供样板样品，供所需部门参考使用。

　　7、努力学习业务知识，提高业务水准，与来访人员及供货单位建立良好的信誉关系，不进人情货，选择有供应能力的供货商，选择重合同、守信誉的客户，在确保质量价格的前提下，在供应商中开展良性竞争，教育采购人员公心为重，不为因小利而忘大义，多深入市场、遵纪守法，外出采购时时刻刻维护酒店利益及形象，不谋私利。

　　8、认真学习《员工手册》，严格遵守各项规章制度，服从上级领导的分配，加强与部门之间的协调沟通，做好后勤保障。

>　　二、采购部全力配合使用部门做好各类原材料的招标、考察、合同签订等工作

　　切实做到货经三家，为酒店的经营做出了应有的贡献。

>　　三、发扬团队精神，增强凝聚力

　　倡导理解、沟通、信任，提高员工对企业的忠诚度，尊重员工的个人愿望，为其创造良好的发展空间，急员工之所急，想员工之所想，及时宣传酒店的各项福利待遇，征询员工的合理化建议，提高酒店的核心竞争力。

>　　四、抓规章制度，抓计划落实

　　学习酒店下民发的规章制度，提高员工的综合素质，做好内部安全管理，积极参加酒店举行的各类知识培训，加强安全防火工作，发现问题及时报告，消除隐患堵塞漏洞，熟悉消防器材的位置、性能及使用方法，实现采购部全年无事故。

>　　五、在抓管理、抓工作的同时也存在不足之处

　　有时候不能及时的采购回部门所需的物品，有单就买造成过量采购等。通过多次的市场调查和与出品部沟通，采购原材料的质量有很大的提高，净菜率得到提升，因为净菜的价格才是真正的价格，降本增效将任重道远。

>　　六、在工作中也应看到我们的不足之处

　　由于采购人员业务繁忙工作处于高度紧张之中，他们的业余文化生活没得到丰富，在酒店组织的各类活动中采购人员都不能积极参加，今后我们一定想设法抽时间，让员工们去锻炼、去学习，在紧张的工作之余，丰富一下业余文化生活。个别员工不能认真执行劳动纪律，违章违纪事件进有发生，这些都是在今后工作中需要认真整改的。

　　在新的一年中要深入细致的做好思想工作，并制定周密的工作计划，督导检查制度落实情况。宽严结合，严中有情，谦虚谨慎，忠于职守，加强责任心，勇于承担责任，敢于接受挑战，把成功当激励，把困难当考验，扎实有效地完成上级领导下达的各项任务。

　　新的竞争，新的考验在等着我们，我们坚信酒店在各级领导的正确领导下，在酒店全体员工共同努力下，我们的明天将更加灿烂辉煌，胜利永远属于乐于奉献、开拓进取的我们。

　　20xx年工作计划：

　　在新一年里，让我们沿着“创新、积极、前进”的企业精神指引的道路，在酒店领导的带领下，为酒店的新辉煌做贡献。

>　　一、加强管理、加强岗位技能培训

　　采购工作对从业人员要求很严格，特别要从业务技能、商品知识抓起，提高采购队伍整体素质，从采购的\'源头抓起，从思想工作做起，加强监督，进一步完善采购体系，控制成本，提高净菜率。要求采购人员严把质量、价格关，增强质量、价格控制意识，密切注意市场动态，及时掌握行情，货比三家，发挥员工的主观能动性，把降本增效落实到实处。

>　　二、认真学习岗位职责，保证物品原材料及时供给

　　保障各部门所需，熟悉市场了解市场供货渠道及供货来源和市场变化因素，及时采价熟悉商品物资，把好源头关，提高净菜率、质量、价格、适应酒店的需要，严以律己，学习业务，一切围绕经营开展工作，通过采价对比引导并督促采购人员，做到价廉物美，把采购人员作为第一责任人，做到谁采购谁负责，规范采购行为，精打细算，教育采购人员每花一分钱都视同己出，看质量不单纯追求价格，因为净菜的价格才是真正的价格。

>　　三、采购、采价已形成制度，加强监督监查力度

　　真正做到货比三家，注重新品开发，进行市场摸底，调查市场动态，做到价格合理低廉，提高净菜率，确保各项物资及时供给，全力保障服务一线部门。

>　　四、深入细致的思想工作

　　细密的工作计划和督导检查严密的制度，严格的管理，严明的纪律。宽严结合，严中有情，谦虚谨慎，忠于职守，加强责任心，勇于承担责任，敢于接受挑战，把成功当激励，把困难当考验，扎实有效地完成上级领导下达的各项任务。

>　　五、与供货商建立良好的业务联系

　　选择有供应能力，重合同、守信誉的客户，不进人情货。在确保质量的前提下价格优先，不固定供应商，采取市场调查与供货报价相结合的原则，在供应商中开展良性竞争。要求供应商在确保质量的情况下，价格要降到最底。有效地控制成本，达到增强效益的目的。

　　20xx年是酒店继续腾飞的一年，新的形势在考验我们，新的任务在等待我们。让我们在酒店各级领导的带领下，与时俱进，开拓创新，团结一致，再创辉煌。让我们携起手来，坚定信心奋务拼搏，共创美好明天，胜利永远属于敢于创新的我们！

**酒店采购部员工年终简短工作总结2篇**

　　配合后勤部门做好酒店所需物资的采购与相关报备工作，实际上除了餐厅所需的食材以外还有客房的生活物资需要自己进行采购，关于这部分物资所需的数量都是先向酒店经理进行报备然后再从后勤部门获取详细的数据，通过这样的方式便可以在减少浪费现象的程度上获得同事们对自己的认可，因此在处理这方面的工作之时自己都会在市场寻找合适的样品并撰写相关的材料，只有让需要采购的物资获得酒店领导与客户的认可才能在后续工作中做到让人满意，因此即便将采购工作流程变得繁琐一些也需要在满意度上面获得众人的认可，在这个基础上做好采购方面的工作并与后勤部门进行交接才能做到准确无误。

　　采购物资之后的报销则需要做好详细的凭证记录并交由财务部门，鉴于以往曾经发生过发票记录信息从而得不到财务部门认可的状况，因此今年我在采购工作中格外注意凭证的填写以及发票的索取流程，除了记录采购物资的相关信息以外还需要注明时间地点等要素并进行盖章，这样的话便能够在后续的报销之中得到财务部门人员的理解，实际上即便是简单采购工作也需要注意与其他部门之间的交接才能够避免失误的产生。

　　至于办公物资的采购则由于以往所需较少的缘故出现了些许差错，实际上在我们酒店的日常事务中所需的办公物资只占据了很少一部分，也许是以往消耗量比较少的`缘故导致今年进行采购的时候忽视了这方面的工作，即便自己并没有占据主要责任也应该针对这方面的疏忽做出相应的检讨才行，而且经历过这种采购工作中的疏忽以后也让我的思路变得清晰起来，即便是采购工作中容易被忽视的部分也应该要慎重对待才不会在今后犯下同样的错误。

　　总结完今年的酒店采购工作以后也让我开始重视以往疏忽的地方，从这方面可以看出简单的采购工作也需要慎重对待才不会犯下比较基础的错误，也许在今后的酒店采购工作中也会因为思虑不周产生一些问题，但是我相信经历过几次以后便能够通过对采购工作的总结找出应对的正确方法。

**酒店采购部员工年终简短工作总结3篇**

>　　一、积累工作经验

　　一年来的采购工作其实也是一种工作积累，我觉得在不同地方做不同的采购都是一种新的进步，这是非常有意义的，积累工作经验也是一种学习，一年来我虚心的请教同事，在采购工作这一块还有很多能力高的同事，他们都是采购工作方面的能人，对于我来讲这些都非常有意义，积累工作技巧，面对日常的采购工作做到游刃有余，不管什么样的工作只要是肯花时间，在这一方面不断的积累，我相信你一定会有收获的，工作上面我很多次都在告诫自己，一定要积极向上，这才会有足够的时间去拼搏，去为工作奋斗，我想只有在工作当中存在正面情绪这几点才能够做好，我一定会继续加油努力的，积累足够的工作经验，在这方面做好自己，恪守本职，踏实的的做好酒店采购。

>　　二、卫生方面

　　酒店食材的卫生很重要，我们一直保持了严格的.标准，酒店对这一块非常的重视，一定要保证在采购的过程当中，保证食材的卫生，新鲜，我想在什么时候这都是排在首位的，给顾客一个卫生的环境人，让顾顾客放心大胆的用食，我觉得工作跟自我调节能力上面这些都是非常有必要的，我也知道这些都是非常的关键，每次去采购食材我都是非常的细心，严格的按照酒店的标准进行新鲜食材的采购，我不会因为采购食材的麻烦就忽略到这一点，一年来我在卫生这一块可以说是非常用心，还将会继续高标准要求自己。

>　　三、自身不足之处

　　我觉得这一点一定要端正好，一年以来对我来讲我自己身上的一些缺点，我总是在第一时间就正好，不管在什么时候都应该清楚这一点，做采购工作我经常会犯一些细节性错误，有时候记性也不是很好，在一些事情上面处理的不够好，在采购上面也没有做到万无一失，我一定会纠正这些继续努力的的。

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