# 餐饮协会年会工作总结(推荐27篇)

来源：网友投稿 作者：夜色温柔 更新时间：2024-06-19

*餐饮协会年会工作总结1 总有一种特别的仪式，让我们留住走过的印记，在岁月的流转中，点亮下一段希冀！餐饮协会年会工作总结2时间在悄然无声的逝去，转眼间XX年即将画上圆满的句号。XX年也正在向我们迈进，而每个人也都在憧憬着，在未来的一年里有着怎...*

**餐饮协会年会工作总结1**

总有一种特别的仪式，让我们留住走过的印记，在岁月的流转中，点亮下一段希冀！

**餐饮协会年会工作总结2**

时间在悄然无声的逝去，转眼间XX年即将画上圆满的句号。XX年也正在向我们迈进，而每个人也都在憧憬着，在未来的一年里有着怎样的故事，有着怎样的收获。

回顾这一年里所发生的事，以及所改变的，对于它人来说也许这一年里它是平凡与平淡的。但对于‘新世纪国际大酒店餐饮部’来说它是具有着多么不平凡的意义所在，因为在这一年里‘餐饮部’又迈进了更高更稳的一个台阶。更加的规范了，并在酒店高管和部门领导的带领下、以及各位同事的支持与努力下共同完成了部门领导下达的必保指标760万和力争指标960万。并且出色的完成了XXX与指定的指标超出了XXX是值得庆贺的，但同时也有不足之处需改变。现将XX年的工作情况汇报如下：

>一、在现如今餐饮市场如此严峻的情况下、在酒店领导正确的指导思想下，将一楼宴会厅进行扩建升级打造出一个高规格的婚宴接待及大型酒席接待，在市场上取得了极大的影响力和创建了非常好的口碑和宣传，同时宴会厅的接待桌数及营业额不断的上升，与去年同期相比大幅的增长。与此同时在服务质量上和宴席接待上对客交接和跟踪都要求每一位管理层和员工做到让客人感受到“宾至如归、做到让宾客高兴而来满意而归”

>二、在金秋的8月里酒店餐饮部举办的“徽府菜走进丹阳暨有机食品推荐会”的美食节活动，我们顺利并出色的完成了接待。在繁忙的十月黄金周里迎来了“星级复查”，面对困难重重的工作，在大家团结一致、共同努力下，我们通过了星评。而餐饮部通过星评期间的努力和学习下也更加的规范，无论是管理、物品摆放、卫生以及服务员的操作都更加的规范化了。

>三、针对一、二楼不同于包厢固定接待，属于多功能型的，岗点较多，在服务员岗位不固定的情况下，怎样合理安排员工的工作岗位和接待工作尤为重要，所以每个月制定出员工的岗位调换工作及每日工作安排的工作计划进行合理分工，并对每天的工作做出总结及突发事件的妥善处理及分析，并对每个管理层的工作进行督导和检查。

>四、为了工作能够更加顺利并良好的完成和传达上级领导部署的工作任务，每日坚持不断的进行召开岗点总例会，传达会议精神并检查员工仪容仪表、礼貌礼节。

>五、关注员工的思动态，稳定员工的思想，以保持良好的工作状态，定期与员工沟通交流了解员工内心的真实想法与感受。并让员工在这里感受到家的温暖，并调节好员工的情绪，从而去为宾馆提供最优质的服务。

>六、制定奖罚制度，并做到奖罚分明，从而调动员工的积极性和激发员工的潜力，提高员工的服务热情。

在酒店高管和部门领导的栽培、信任与期望下二楼共组交给我，我很高兴领导对我的信任，但同时我倍感压力，不过俗话说没有压力何来动力。在以后的工作中，我将会化压力为动力，带领着我的团队，认真、负责的完成每项工作。同时，在以后的工作中，我也将严格要求自己，提高自身素质、提高业务知识和经验，现将XX年的工作计划如下：

>一、在管理上对领班的工作明确分工和合理安排

根据工作岗位需求进行岗位调动，并加强对领班的业务知识和业务技能，对客沟通以及安排菜肴的提升。

>二、提拔和栽培有潜力、有上进心、对工作具有奉献精神的员工和加强对员工的各项业务技能

业务知识的培训，让每一位员工都能够时全能达人，无论是接待会议、酒席、vip、自助餐、包厢、大堂吧工作都是出色的完成接待。

>三、定期的召开员工坐谈会，了解员工的思想动态和生活情况，深入了解员工的内心想法和合理化的建议。

>四、收集宾客对用餐服务质量和菜肴意见和建议，并做好记录作为我们改进服务和菜肴的重要依据，减少顾客的投诉机率，从而不断的改善和提高我们的服务质量和菜肴质量。

>五、针对于一、二楼餐具，流失量大，特别是玻璃器皿和不锈钢餐具的流失和损耗，制定一个合理的计划

做到每天盘点不锈钢餐具，严格要求每位员工都‘爱店如爱家’，在工作中严格按照操作三轻进行，工作从而减少餐具的损耗，降低并节约成本。

>六、加强员工的开口、服务意识，餐中微笑服务、细节服务，特别是开口服务意识，对客沟通

沟通是通往心的桥梁，也是拉近与客人之间的距离，增进与客人之间的熟悉和了解，并与此同时了解客人的喜好。

>七、加强前厅与后厨的协调性和与其它岗点的沟通、配合。加强前台员工对菜肴品质的意识，他们不但是服务员，更是一名检验员，把控好每一道菜肴的质量和品质，出菜顺序及出菜速度起到关键的作用，让宾客吃到健康满意的菜肴。

新的一年、新的气象，XX年在悄然登场，对于自身来说在即将过去的一年里，有许多方面需要改进和学习的，那么在新的一年里我会更加的严格要求自己，在以后的工作中，不断的进取、不断的学习，充实自己的知识和经验。做到处事稳重、遇事冷静，控制调节好自己冲动的性格和脾气。也将会认真负责的带领着我的团队，共同的为了新世纪和我们的明天更加美好，去努力、去奋斗。在此，向各位同事说声感谢，谢谢你们、幸苦了。

**餐饮协会年会工作总结3**

忙碌而充实的x年即将过去，充满希望的已经到来，这一年里，我们餐饮部在酒店领导的正确领导下，取得了不错的成绩，现将这一年的工作总结如下：

一：确立日常管理计划及管理方针

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，负责检查区域的日常工作：组织安排vip客人的接待，处理好客人的相关投诉，遇到重大问题及时像经理汇报;与酒店的相关部门做好沟通和协调，保证餐饮部工作顺利进行，主持召开班前班后会议，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，对优秀员工的工作给予肯定与表扬;对后进员工耐心的给予与辅导，督导员工的工作质量与服务质量，留意员工的工作表现及工作态度，调动员工的积极性，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。

员工管理方面：

1、班前检查仪容仪表，对于不合格的要求整理合格后方可上岗，对员工的礼仪运用进行监督，使员工养成良好的习惯。

2、强化员工的服务意识，提高服务质量，对用餐高峰期进行合理的人员调配、明确各自工作内容，分工合作，保质保量的进行工作。

3、定期进行员工培训，提高服务效率和意识，学会 察言观色 从细微处去发现客人真正需要的是什么，而我们需要做的是一切做在客人开口前。服务无小事，从根本上转变员工的服务态度，服务并非低人一等，我们是为绅士和淑女服务的绅士和淑女。结合后厨对员工进行菜品的培训以及每日急推的菜品，目的是为了使员工了解各菜品的特色和口感，使之在点菜时不仅可以给客人最正确的建议从而节约了酒店菜品的浪费。

酒店是一个更新很快的行业，新员工永远是酒店的重要组成部分，我们要根据新员工的入职情况和特点进行专题培训，使之转化视角，快速融入我们的大家庭中。生活中，关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，定期找员工谈心，了解他们生活中是否有难题及时发现及时解决。

4、提高餐饮的卫生质量;加强餐饮卫生质量的督导力度，务必保证每间包间保持最佳状态，实行逐级负责;员工对所负责的包间;楼层领班对所管辖的房间的卫生，及物品配备情况逐一严格检查，同时强调当日收餐结尾工作清扫完毕，并制定【周计划卫生表】，有针对性的对餐厅进行清洁整理和保养维修，提高I餐厅卫生质量及餐厅设备设施的使用寿命。

5、控制物耗、开源节流;强化员工节约意识，提倡控制水、电能源的浪费，实施物耗管理责任制。统一全面盘点，一旦损失责任到人、对大量损失一经查出追究当值员工责任的同时，对期所管辖楼层领班将追究连带责任。

x年是不平凡的一年，十八大以来，对公款吃喝现象查处严厉，这种情况下，使居于服务业龙头企业的餐饮业陷入不乐观的境地。在如此情况下，我们要相信，危机总是伴随着机遇，我们应从困境中找到突破口，稳中求进、攻坚克难、在酒店领导的正确领导下，再创佳绩!具体有以下几方面建议：

**餐饮协会年会工作总结4**

首先，市委常委、^v^部部长、副市长李进清发表讲话，他表示餐饮美食协会促进了桂平市餐饮行业的发展，起到了枢纽的作用和做出了巨大的贡献。同时，李部长对协会提出了四大希望，希望协会能够：第一，坚持党的引领，促进餐饮行业健康发展，深入贯彻党的^v^精神；第二，加强信心，推进近代餐饮行业跨越新发展；第三，加大宣传，打造桂平品牌；第四，在传承的基础上，要积极创新和发展，希望协会做得更加强大、更加美满、做到美食天下。

市委常委、^v^部部长、副市长李进清讲话

紧接着，由桂平市餐饮美食协会会长李永成先生作20\_年度工作总结，会长综合分析餐饮业的内外部环境，仔细梳理餐饮协会的发展脉络，20\_年虽然受到疫情影响，协会全体成员仍然不屈不挠、在逆境中求生存，在困难中谋发展，一路披荆斩棘，一路凯歌前行，齐心协力推进落实20\_年工作计划。

桂平市餐饮美食协会会长李永成作年度工作总结

随后，桂平市餐饮美食协会监事长陈月兰女士作年度财务汇报，详细地对餐饮美食协会收到的赞助款项和支出明细进行公开透明的汇报。

桂平市餐饮美食协会监事长陈月兰作年度财务报告

最后，桂平市餐饮美食协会常务副会长、香江大饭店董事长廖福宾登台致辞，作为本次晚会的东道主，热烈欢迎大家的到来，希望大家今晚在这里度过一个美好愉快的夜晚！

桂平市餐饮美食协会常务副会长、香江大饭店董事长廖福宾致辞

**餐饮协会年会工作总结5**

一年来，在科长的正确领导下，在同事们的积极支持和大力帮助下，我能够严格要求自己，较好的履行一名领班的职责，圆满完成工作任务，得到领导肯定和同事们的好评.总结起来收获很多。

一、在工作中学习，不断提高自己的业务水平

作为一名收银员领班，首先是一名收银员，只有自己的业务水平高了，才能赢得同事们的支持，也才能够带好、管好下面的人员。虽然我从事收银员工作已经三年，且取得一了定的成绩，但这些成绩还是不够的，随着超市的发展，对我们收银员的工作提出了新的要求，通过学习，我总能最先掌握电脑操作技术，总能为下面的同志做指导。

二、做好了员工的管理，指导工作

领班虽然不算什么大领导，但也管着一堆人，是领导信任才让我担此重任，因此，在工作中，我总是对他们严格要求，无论是谁，有了违纪，决不姑息迁就，正是因为我能严于律已，大胆管理，在生活中又能无微不至的关怀下面的员工，因此他们都非常尊重我，都服从我的管理，一年下来，我们的工作得到了领导的肯定。

三、合理安排好收银员值班、换班工作

收银员的工作不累，但得细心，因此收银员必须任何时候都保持良好的心态和旺盛的精力。因此，在给几名员工作排班时，我总是挖空心思，既要让收银员休息好，又不能影响自身的工作，还要照顾好她们的特殊情况。

四、抓好一级工作，给领导分忧

做为一个领班，能够在收银员一级解决的问题，我决不去麻烦领导，对\_\_里的大事，又从不失时机的向领导请示汇报。

五、通过年终的总结，我有几点感触

其一是要发扬团队精神。因为公司经营不是个人行为，一个人的能力必竟有限，如果大家拧成一股绳，就能做到事半功倍。但这一定要建立在每名员工具备较高的业务素质、对工作的责任感、良好的品德这一基础上，否则团队精神就成了一句空话。那么如何主动的发扬团队精神呢?具体到各个部门，如果你努力的工作，业绩被领导认可，势必会影响到你周围的同事，大家以你为榜样，你的进步无形的带动了大家共同进步。反之，别人取得的成绩也会成为你不断进取的动力，如此产生连锁反应的良性循环。

**餐饮协会年会工作总结6**

时光飞逝，眨眼间\_\_年就要过去了，回顾\_\_年全年工作，可谓得失兼具，做为餐厅的股东及部门部长，我所从事的工作和担负的责任也使自己的责任感与使用感日益增强，在进入酒店开展工作之前，我对这一行业可以说是了解很少，在到酒店后短短一年时间内，在各位领导和同事的帮助与协助下，我自己和部门工作都取得长足进步，当然在这一年时间内也发生了不少问题，但这也正为我的工作和个人成长提供足以依托的经验与资本，对个人与部门工作进行总结与分析，特把20\_\_年工作总结如下。

一、20\_\_年工作总结

1、工作成绩描述

⑴在半年中部门工作取得明显进步，在规范化管理和制度化建设上取得重要成绩。

⑵外协工作取得重要突破，为酒店打造良好外部经营环境奠定基础。

⑶人力资源工作取得进展，从人员选聘、员工培训到人力资源科学管理与调配上取得重要进展。

⑷质检工作取得进展，质量检查体系已基本建立。

⑸行政部工作为饭店整体工作运营提供基础性支持，与各部门联系紧密，为饭店发展共同努力。

2、工作失误总结

⑴时间短在部门内部管理中还存在有些不规范的地方，使工作整体效果受到一些影响。

⑵注重工作质量与效率，强调严格管理，对员工生活关注度不够，今后工作中会再加强与员工的沟通，保证更好地达到工作要求。

⑶培训工作缺乏系统性，在20\_年注意改进。

二、\_\_年工作计划

回望了\_\_年的得与失，展望充满挑战的\_\_年，有许多计划正待我们一一去实施实现，所以在\_\_年开端之时，有必要对工作进行一个全面的设计与规划，在此特将部门计划向各位进行通报，以期大家对我的计划进行建议与修正，并在计划执行过程中得到各位的指导与帮助。

1、总体工作计划描述

一个基本原则：以饭店经营发展为基本原则，一切工作围绕这一原则逐步开展。

两项重要工作：人力资源管理工作的提升与外协工作的有效开展。

三个核心环节：培训工作与经营管理工作紧密结合、适岗人员的招聘与选拔、安全工作的稳步提升。

2、\_\_年具体工作计划

⑴明确自身职责，树立工作形象，为酒店发展奉献心力。做为酒店股东和监理会成员之一，我对酒店的感情与所担负的责任已不仅仅是做为一个行政部负责人所应尽到的职责，在年我和我所在部门将严格按照酒店领导要求、将每项工作落实到最细之处，协助总经理开展落实每一项政策措施，在酒店取得良好业绩同时也使自身得到长足进步。

⑵人力资源管理工作：年行政部将把人员的招聘与培养做为重要的人力资源管理工作之一，从建立人才引进渠道、扩充人员上升空间、形成人员良性竞争，达到良好考核机制几方面开展工作，使人力资源管理工作体系化，最终在酒店内部形成一支具有竞争力的员工队伍。

⑶培训工作：良好的培训工作是酒店经营得以顺利进行的重要保障，在年我将建立起完善的培训体系，从员工入职培训、专业培训、日常培训及管理者培训几方面入手，把培训工作形成有层次、结构全面的培训层级，培训体系将涵盖酒店各个区域及各个方面，并把培训工作与质检工作有效结合，以训我所需、训我所将需为主要原则，把培训工作建设成为企业文化重要的组成部分，通过培训为酒店经营奠定良好基础。

⑷质检工作形成体系，建立严格可行性标准，达到更佳工作效果。在年质检工作要建立完善的体系，形成酒店质检和部门质检联动的工作方式，质检工作从原则上要严、不仅严于检查更要严于反馈，不以处罚为目标，而是要把质检结果与员工培训及部门考核紧密结合，形成真实有效的质检工作环，达到更好的工作效果，同时每月形成一份可行性质检反馈分析上报酒店，为酒店改善经营管理工作提供依据。

⑸外协工作在原有外联基础上，“开发新朋友，不忘老朋友”与新领导积极沟通，在饭店领导的支持下，利用一切社会关系和资源，及时处理和协调各种情况，使外联效果和外联费用都优于往年，保证了饭店的正常经营秩序。

⑹以高度的安全责任感和对领导及单位高度负责的精神，狠抓饭店安全管理，强化单位“安全预防”的能力，确保了饭店全年无重大安全责任事故。在年举行一次消防实战演习，并加大消防培训力度，使安全消防工作上升到重要的高度，并结合饭店实习情况对消防监控系统进行全面检查，保证其良好运转，在年计划组织三到四次全酒店范围的内的安全检查并在每月组织一次小范围常规检查，同时保安工作责任落实到人，与相关部门第一责任人签定，使安全工作日常化、制度化，规范化达到更好的效果。

20\_\_年承载着许多人的梦想，带着信息时代所特有的速度向我们飞奔而来，进入这一年，我希望自己可以在工作上有所进益，发挥优势、规避劣势、在职业生涯中学习领略更多人生风景;更希望部门工作可以在现有基础上得到更大提升;在年我和我的部门会苦练内功、提升内涵、积蓄内力、扩充内存，把部门建设成为真正意义上的和-谐团队、优秀团队、专业团队，也使自己成为一个具有专业素养的酒店职业经理人!

**餐饮协会年会工作总结7**

年会上精心准备了各种各样的节目表演，有歌曲舞蹈，魔术表演、团队走秀、川剧变脸......一轮轮精彩演出，热火朝天，掌声、欢呼声久久不息。

整个年会在和谐、激情、欢乐的气氛中圆满落下帷幕，展现了餐饮美食协会和餐饮企业充满活力、积极向上、团结进取的精神面貌。回首20\_，我们齐心协力，努力拼搏，共同收获；展望20\_，我们不忘初心，砥砺前行，共同期待协会的明天会更加辉煌！返回搜狐，查看更多

**餐饮协会年会工作总结8**

按照县餐饮服务主管部门的统一部署，我店以深入学习实践科学发展观活动为契机，着力营造人人学习政策理论、钻研餐饮食品业务，努力服务全县广大消费者、促进我店餐饮食品管理工作上水平，我们于今年2月10日--8月20日在店内开展了一次餐饮食品安全整治工作，现将这次整治工作总结于下。

>一、统一思想，提高认识

实现了有机构、有主题、有方案、有氛围、有载体、有落实、有质量、有台帐、有实效的“十个有”的要求。我们组织了店内全体员工认真学习《^v^食品安全法》及有关的餐饮食品安全知识，使员工的餐饮食品安全意识得到了提高。

>二、突出重点，规范制度

我店成立了餐饮食品安全领导小组，领导小组进行了组织分工，餐饮食品安全和卫生责任区也落实到了个人。

>三、端正态度，务求实效

我们积极围绕餐饮食品安全这条主线，进一步解放思想，领导班子形成了科学发展的共识，进一步落实餐饮食品安全科学发展的自觉性和坚定性。

>四、加强餐饮食品安全，开创餐饮食品安全新局面

一是进一步落实了管理责任。由法人到主管、由主管到个人，层层落实了责任。

二是进一步创新了考评奖励机制。餐饮食品安全将日常性考评、专项性考评、年终综合性考评进行了结合。

>五、大力开展餐饮食品安全整顿工作

为认真贯彻落实县餐饮食品主管部门《关于进一步落实食品安全整顿工作的意见》精神，抓好我店餐饮食品安全工作，我们召开专题会议进行部署，明确了餐饮食品安全整顿工作的任务分工。分食品采购索证、索票、台帐，食品粗加工，切配菜，烹饪，餐用具洗消，餐室等六个环节的管理，具体责任落实到了个人，

**餐饮协会年会工作总结9**

>一、全力以赴 食堂达标

为早日将我院建成综合性大学，落实学校党的十一次代表大会的精神，餐饮公司必须有省级标准的食堂为之配套服务。

学年初的暑期，为达到标准化食堂而进行整建基础设施，餐饮公司筹集了240万元资金，有50多人参加工程的施工。工程收尾时，公司130人全员上阵，为暑期的整建工程圆满划上了句号。为节约每一元钱，包括经理在内的公司每一个人都成为最普通的劳动力。整建后的二个学生骨干食堂的面积增加了尽1000平方米，炊事设备基本达到了不锈钢化，硬件设施基本达到省《标准化食堂》的要求。目前，第一食堂后厨的硬件环境已被大连市甘井子区卫生行政部门列为院校食堂的样板。

公司的全年经营管理比以往更加规范有序。我们遵循了省《标准化食堂》细则的要求进行运作。我们根据《标准化食堂》细则和我院的具体实际重新修订了大连轻工业学院餐饮服务公司〈规章制度汇编〉。对全员进行了规章制度的学习和讨论，对新工人进行了上岗前的组织纪律、基本技能、食品卫生法规、服务要求等的培训。同时，要求参加培训的人员参加考试。

全员素质的提高，为创造省《标准化食堂》打下了坚实的基础。经过艰苦努力和充分准备，我院的餐饮管理水平达到和部分超过了省《标准化食堂》的要求，二个学生食堂在20xx年11月9日双双被授予辽宁省《标准化食堂》。我院餐饮的服务效果被上级和社会承认，是对学校的最大贡献，提前为建设综合性大学提供了相配套的基础性的服务标准。被授予《标准化食堂》，有力的提升了我院后勤服务的标准化和规范化水平的提高。

>二、提升服务质量标准 实现师生满意新高

按照高标准的《标准化食堂》管理细则和服务标准进行企业化运作，是实现师生满意、学校满意、餐饮企业满意的最佳过程。

一年中，我们食品生产严格按相关法规进行操作，就餐者没出现肠道传染疾患。说明我们的食品卫生工作抓到了实处;生产过程的质量控制达到了要求;食品的餐具洗消毒过程达到卫生要求;就餐环境在本地属于一流，各界人士有口皆碑;省、市卫生行政部门对食堂的检查没提出异议或实质问题;我们为就餐者的健康真正负了责。

全年的利润率在8%左右，低于省《标准化食堂》的15%指标。低利润经营，使就餐者受益，突出公益性的高等学校后勤服务。

每日三餐的主副食品种多于《标准化食堂》的指标。两个主体食堂的午和晚间的主副食品种各达100余种，高于《标准》的2倍。02年3月成功地同陕西科大进行厨艺交流，社会和经济效果明显。

开办了食品一条街。在原有小炒部的地址上，进行了有计划的隔断，形成了有羊肉馆、炒饼店、西北拉面铺和快餐盒饭、新疆烧烤和风味包子间等组成较有特色的小吃区域，解决了部分人的饮食需求，丰富了我院的餐饮内容。

在餐厅里，每日午、晚有免费粥和汤供应给就餐者。有专用售饭窗口为贫困学生提供补贴性的饮食服务。有20xx年没有一例炊事员或餐饮公司员工同就餐者发生争吵或以上的事件。

在一和二食堂设立了餐饮区主任现场办公席，实现服务者和被服务者零距离接触，面对面直接受理就餐者的提问和投诉或者批评。

我院餐饮服务的质量是一年比一年好，内容也越来越多，呈现出蒸蒸日上的态势。

>三、抗击“非典” 保卫健康

在掀起学习^v^文献的高潮，党领导全国人民同突如其来的“非典”进行了殊死的斗争。我们根据学校的部署，认真执行学校的各项规定，一丝不苟地作好了自己的工作。

党支部及时召开会议，号召全体党员要带领群众全身心地积极投入到这场生死存亡的斗争中。公司领导明确了餐饮公司在这场斗争中所处的地位和重要性，同时要求大家一丝不苟地执行学校的指示和要求，这是保卫就餐者健康所必须作到的。4月17日发出了第一篇《餐饮公司防“非典”的初步措施》公告。从4月17日~7月1日，共召开公司全员会议15次，管理层会议6次，全面落实上级的指示和要求。后勤团支部承担了集体宿舍业余的管理，保证了餐饮公司管理的全面和深度。

公司的`6名党员和部分群众毫不犹豫地积极报名参加抗非典救护队，表现出了^v^员的作用和经得起考验的事实以及餐饮公司员工的精神风貌和素质。

公司的员工比以往任何时候都自觉地遵守规章制度和发挥主观能动性的去干好自己的工作。无论从物资采购到食品加工、还是出售食品到餐具的洗消毒整理个全过程，都有责任人在自觉监督过程，保证了食品的卫生和质量。80余名炊事员同学生一样进行封闭管理，有的管理主任一连几日不能回家，为了是把住病从口入的关。在人员少、任务重的情况下，全公司员工一律加班加点，进行了超负荷和超常规的运作，完全和安全地保证了正常的餐饮供应。

由于我们认真贯彻执行了上级的指示和要求，进一步严格了公司的规章制度，在这场斗争中，我们圆满取得了抗“非典”的初步胜利，保卫了就餐者的健康，没有辜负上级领导的期望。

>四、齐心协力 搞好公司建设

餐饮公司始终没有忘记本身的工作性质和其社会作用，是以社会效益为主的努力为师生员工服好务的企业化管理单位。公司注重内修素质，外树形象的建设。

一年中，为牢牢抓住公司的思想政治建设，每逢周三都举行全体员工的政治学习，以提高员工的思想和政治素质。每个月，都组织两次党员例会。每周都有各个餐饮区的晨会召开。频繁的会议，对公司的规章制度的贯彻落实和员工行为的约束起着很大的作用，为正常的经营提供了有力的保障。

一年来，公司员工努力学习技术和业务知识。有一名员工厨艺出众，经过考试，已被聘为烹饪技师;所有参加高级技工考试的员工全部达标合格。外来务工人员的队伍技术水平也在提高，有一名务工人员随队参加了同陕西科大的厨艺交流，效果很好。在餐饮公司的工作环境里，学习技术，研究业务已经成为良好的主流。

餐饮公司的员工十分重视业余文化生活，公司的党团组织开展了各项有意义的文体活动。本年度，组织了拔河、球类比赛、长跑接力赛和文艺汇演等，不但锻炼了身体，活动了业余生活气氛，陶冶了情操，而且增强了员工的集体主义感和加强了团队精神建设，呈现了丰富多彩和生动活泼的局面。

公司的党员十分重视自己在学校中的影响和作用。本学期，纺织系搞的援助贫困学生的活动中，公司的6名党员慷慨解囊，每人拿出100元来援助学生。有的党员起早贪黑工作在繁忙的生产一线，一个人顶两个人，不计较个人得失，在群众中有良好的口碑。

员工们的社会公德素质提高表现在实际的工作中。一年中，具不完全统计，员工们拾到就餐卡20余张，金额1600元;拾到现金400元;拾到手提电话两部;检各种银行信用卡4张;还有其他等物品。拾金不昧的员工虽然缺钱，但不缺德，他们想到的是失者的心情和公司的形象。

为牢固树立规范工作和规范秩序，凡有影响公司利益和形象的坚决批评教育，以示规章的严肃性。一年内，对各种违反制度的行为共发出了22份通告，有力地保彰了生产秩序和服务项目的完成。

在防“非典”封校的日子里，公司员工和学生们一起为抗击“非典”共同携手搞活动，融洽了两者之间的关系，为学校排忧解难。组织了两场大规模的球类比赛;赞助了团委学生会和学生社团搞活动经费2万余元;在端午节来临之际，公司又拿出近2万元为7000名学生及单身教师免费提供粽子和鸡蛋，献上拳拳爱心。对餐饮公司的行为，学生们很受感动。

由于我们始终注重抓内修素质和外树形象的建设，所以，目前的餐饮公司人员整体素质逐年提高，适应了学校的发展和建设的需要，外部形象也在渐渐增光，这是近些年少有的大好形势。

>五、展望

随着高等教育事业的发展和我院超常规的建设和发展速度，我们餐饮公司必然要适应学校、适应学生、适应发展的形势。我们要继续保持原有的精神风范和实实在在的工作作风，加强基础性的工作，牢牢把握学校餐饮工作的服务方向。我们要屏弃旧的和不利于事业发展的行为，克服不利于社会进步的思想观念，胸怀全局，树立远大目标，从自身作起，超常规的去创造、去实践、去作为。要深入作好群众的工作，要在基层中发献和发展^v^的力量。要将餐饮公司建成上下一致，表里如一坚实的有机整体。要充分发挥共青团和工会组织的作用，使之成为经营运作的可靠保证。重视外来务工人员的管理和教育，他们是现在和未来高等学校后勤服务的主要劳动力资源，要依靠他们，关心他们，爱护他们，尊重他们，时刻关心他们的成长。我们要与时俱进，在上级的领导下，创造餐饮公司美好的明天。

**餐饮协会年会工作总结10**

忙忙碌碌中时间过的真快，转眼20xx年的工作结束了，回顾着一年的工作。我在公司领导及各位同士的支持与帮助下，按照公司要求，较好地完成了自己的本职工作。通过学习与工作，工作模式有了新的突破，工作方法有了较大的改变，现将着边年的工作情况作工作总结如下：

>一、环境卫生

作为餐饮，卫生是个很重要的前提，针对环境卫生。我制定了分工明确，责任到人的管理方法，对面点，凉菜间，地下室，冷库，库房等作定期检查。对用具和设备作到每天清洗，严格要求个人卫生。

>二、菜品质量

对菜品进行规范操作，原材料必须清洗挑选后加工，严格要求菜品形状以及造型，以火候不到不出，色泽不够不出，菜量不够不出，餐具不洁不出为准，严抓菜品质量。

>三、资源管理

合理开闭水，电，气，发现浪费现象及时制止，增强员工工效意识，加强成本控制，节约费用开支，正确掌握毛利率，增加效益。

>四、促销宣传

提高综合接待能力，定时进行前庭与后厨培训。全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力提高。

>五、成本规范

时常询问原料成本，掌握市场动态，降低成本，提高利润。

>六、设备检查

时常对设备设施进行检查，对发现问题及时与工程部协商，抓好设备设施的维护保养，是处于完好状态，并得到合理使用，加强时常管理，防止事故发生。

在做好酒店餐饮的同时，切实履行职责，认真完成上级交办其他工作，努力作好本职工作，在接下来的工作中，我要勤奋工作，努力改正不足之处，发扬优点，力争取得更大的工作成绩，为酒店创造更高的价值。

**餐饮协会年会工作总结11**

20xx年是收获的一年，也是大发展的一年。在x总的教育、支持、鼓励下。在与餐厅的工作配合下，使我学到了许多的东西，使我开阔了思路，加强了与各部门的工作交流，经过我与大家的共同努力下，使我圆满的完成了领导交给我的任务。下面对今年的工作总结如下。

>一、日常工作中树立三个理念

一切为顾客为焦点，不论遇到多么刁蛮的顾客，我们都要以服务好顾客的最终目的。细节决定成败，做好每一个工作细节，餐厅的管理系统，服务系统才会顺畅的运转。让顾客享受一种高品质的、独特的用餐体验、让员工在健康和谐的企业氛围中工作。

>二、培养敬业精神并坚持经营理念

餐饮服务时间长，争取利用时间组织培训学习。让员工懂得餐饮工作的重要性，更要使员工有敢于奉献争做先进的敬业精神。坚持“良心品质、质量第一”的经营理念，抓好落实工作，使员工懂得餐厅的标准，是每一位员工的工作尺子为提高员工的标准意识，我制定的岗位培训计划，组织员工进行了统一的操作标。围绕餐厅发展要求，健全餐厅管理程序与制度，明确发展使命。

>三、规范企业管理，实行品牌发展战略

在此情形下，我们深感责任重大，餐厅领导能以高度的责任感和饱满的工作热情带领全体员工在竞争中求发展，发扬团结、高效、务实、奉献的企业精神。通过节能降耗维持餐厅运转，取得了良好的效果。稳定了员工队伍，取得了较好的经济效益和社会效益。

新的一年，新世纪面临新的挑战，同时也蕴藏新的机遇，只要我们扎扎实实的做好本职工作，千方百计提高服务质量，不断提过全体员工服务水平，就一定能够高质量的全面完成各项工作任务，做出我们应有的贡献。

**餐饮协会年会工作总结12**

转眼间入职xxxx公司工作已一年多了，根据公司经理的工作安排，主要负责餐厅楼面的日常运作和部门的培训工作，现将20xx年度工作情况作总结。

>一、厅面现场管理。

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，员工之间相互监督，共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的的检查，仪容仪表不合格者要求整理合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员在用餐高峰期的时候进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作内容，进行分工合作。

4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。

5、物品管理从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生管理公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放整齐、无倾斜。

7、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一部的提升自助餐服务的质量，制定了《自助餐服务整体实操方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

9、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率，收集餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

>二、员工日常管理。

1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进，每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员员对日常服务有了全新的认识和理解，在日常服务意识上形成了一致。

>三、工作中存在不足。

1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力。

>四、20xx年工作计划。

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。

>五、对餐厅整体管理经营的策划。

1、严格管理制度、用工培训制度，划分明确岗位考核等级，增强员工竞争意识，提高个人素质及工作效率。

2、增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。培训员工养成良好的节约习惯，合理用水用电等，发现浪费现象，及时制止并严格执行相关处罚制度。

3、加强部门之间协调关系。

4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理。

5、开展多渠道宣传，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员率。

**餐饮协会年会工作总结13**

x年，我会在x市商业联合会的领导下，在x市贸易发展局的指导下，在中国商业联合会、中国饭店协会、中国烹饪协会和x省烹饪协会的支持下，以“三个代表”为指针，以服务政府、服务企业、服务社会为宗旨，紧紧依靠政府支持，团结广大会员企业，发挥行业代表、行业服务、行业协调作用，创造性地开展工作，赢得了许多政府部门、广大同行的认可。

一、x年工作回顾

在x年，我会工作主要是三个突破和一个坚持。即：早餐工程行业自律工作取得突破，为企业交流服务工作取得突破，宣传企业工作取得突破，坚持为政府为企业服务。

(一)早餐工程行业自律

我会牵头组织的早餐工程承办企业开展行业自律工作始于x年元月xx日。早餐工程行业自律开展以来，在规范早餐工程方面发挥了积极作用，特别是收缴“三无”食品方面取得了显著成效。但是，行业自律仅仅是我会牵头组织企业进行。面对社会上存在的违章自制餐车，行业自律小组无可奈何。而违章餐车既对早餐工程餐车造成冲击，同时也存在随意占道有碍观瞻，临街明火制作食品存在安全隐患，食品没有卫生保障等问题。为解决这个问题，我会争取市贸发局的支持，同市容监察大队联手，开展对违章餐车进行清理。具体做法是：我会与市容监察大队共同派人派车，不定期进行收缴违章自制餐车。

在收缴违章自制餐车时，我们不能忘怀的是：市容大队队员与我会行业自律小组人员十分勇敢、敬业。我会多次遇到被收缴违章自制餐车人员持刀抗拒、扔石头、泼油、围攻和打人等事件。例如：市容大队一队员就曾被一违章餐车经营者(名叫)用石头砸伤，而这个砸完人后还躺在地上装成受害者，引来群众围观，经x处理，被拘留。 我们不能忘怀的是：市容监察大队员的机智。违章餐车经营者因为违章，深怕被抓，因此都十分狡猾，常常我们的车刚刚出现，他们就四散逃开。为此，市容监察大队队员动作十分迅速，每到一地就堵住路口，让违章餐车经营者无从逃逸。此外，有些餐车经营者十分凶狠，持刀行凶，市容监察大队员每次都眼明手快，将持刀者制服。

我们不能忘怀的还有：行业自律小组人员的耐心。面对违章餐车经营者的蛮不讲理，行业自律小组人员总是耐心讲道理。官任路有一餐车经营者，无理纠缠行业自律小组人员近x小时，经我会人员耐心说服，该经营者最后明白了早餐工程是政府为民办实事工作，一定要遵章经营。

从x月xx日至x月xx日，我会同市容监察大队一起开展不定期联合检查xx次，收缴各类违章自制餐车x部，出动检查人员x人次，出动车辆辆次。经过整治，许多钉子户已彻底消失，早餐工程面貌得到改善。此外，还取消位违章餐车经营者经营资格。 我们除了同市容监察大队一起进行联合整治违章餐车外，继续开展行业自律检查，共检查x余次，检查餐车x部，出动检查人员x余人次，车辆x余辆次，收缴“三无”食品公斤(去年公斤)，日均每车收缴“三无”食品由xx余公斤下降到公斤不到，市区餐车普遍不再销售“三无”食品。行业自律为政府、为企业、为社会做了一件好事。

(二)为企业交流服务

为了让企业了解最新餐饮现状和技术状况，进行交流，我会组织南普陀寺实业社、舒友海鲜大酒楼有限公司、金雁酒店、汪记食品有限公司、漳江蟹王餐厅和湖里珍滨大酒楼分别参加第四届中国美食节和中国健康美食节。参加美食节活动的企业人员从活动中学到了许多餐饮业的烹饪技术，从中受到了启发。同时，也向全国各地的同行展示了我市的技术水平。各参加活动企业共获xx项奖项(或荣誉称号)。即：获“全国十佳酒家称号”x项、“中国名宴”x项、“中国名菜”xx项、“金鼎奖”x项、“中国名点”x项、“健康美食”x项、“最佳宴席设计奖”x项、“金牌厨师奖”x人、“中国烹饪大师”x人、“中国服务大师”x人、“国际美食评委”x项。此外，有x位厨师被认定为“烹饪大师”、x位被确认为“烹饪名师”，有家企业被确认为“餐饮名店”，xx个品种被认定为“x名小吃”，xx个品种被认定为“中华名小吃”。

(三)宣传企业

**餐饮协会年会工作总结14**

时光如梭，转眼\_\_年已走过二个季度，回顾过去的一个季度，餐饮部在酒店领导的正确指导下，在酒店各部门的配合下，在本部门全体干部员工的努力下，大胆经营、勇于创新、锐意进取，超额完成了酒店制定的各项经营任务指标。下面餐饮部就第二季度主要工作总结、报告

一、第二季度经营情况

第二季度，部门共实现营业收入 元，完成季度任务指针的 ，较去年同期 元增加了 元，上升率为 ，实现利润 元，完成季度利润指针的 ，较去年同期(平均每月 元)相比，利润增长了 ，增长率为 。第二季度，部门共接待婚、寿喜宴 趟次 桌，金额达 元，接待标准平均为 元/桌，较去年同期 元/桌增加了元/桌，散台接待了 人次，上座率为 ，包房共接待 人次，上座率为

二、主要工作与作法

在第二季度中，部门\_\_\_\_年第二季度不仅是餐饮部在第一季度良好经营局面中持续上升的一个季度，也是酒店管理实行酒店六常法管理的第一个季度。自六常在我宾馆颁布和实施以来，我们不断用六常法的标准和要求来提高和完善自己，我们本着场分类、常整理、常清洁、常维护、常规范、常教育的六个方面来展开工作，并得到了明显的提高，以下我们对这个季度的工作做以下总结：

一、 采取措施

(1) 常分类

餐饮部前厅与后厨把所有的物品分成两类，一类是不在用的，一类是还要用的。

(2) 常整理

我们把不用的物品全部退回仓库，把还要用的物品数量降至最地安全用量，然后摆放井然有序，各物品都贴有标签，使任何人一看就能明白。

(3) 常清洁

我们餐饮部定期对物品以及设备设施做清洁，做好每天一小扫，每周一大扫的制度以保证物品及设备设施的整洁与干净。

(4) 常维护

我们定期对设备设施进行维护与保养，本着把小事做细的原则，“不用分类的分类，不用清洁的清洁，”不断完善与改进。

(5) 常规范

就是把员工的一切行为规范起来始之统一化。

(6) 常教育

我们每周定期对员工进行六常法的培训以及文明礼貌行为规范的培训，始员工的举止更标准化规范化。

二、 取得效果

(1)四楼库房

实施六常法管理之后，四楼库房改变了原有的物品摆放分散，无指定标签的现象。现所有物品摆放整齐，井然有序，贴有指定标签，一目了然，取得了明显的效果。

(2)酒水库房

实施六常法管理之后，酒水库房改变了原有的酒水无指定标签价格的现象，现库房酒水摆放整齐，井然有序，所有的酒水都贴有指定标签。

(3)后厨房

实施六常法管理之后，后厨房的材料物品摆放整齐，各类物品都贴有指定标签，灶台上也十分干净，而且每个部位都有指定的清洁物品，随时保持各部位的干净整洁，工具的摆放也井然有序，所有工具都贴有指定标签，需要是在也不需要花费时间去找了。

(4)餐厅与会议室

实施六常法管理之后，餐厅与会议室的所有物品摆放整齐井然有序，都贴有各种物品指定的标签。

此外，我们还为员工购买统一喝水杯子，统一定位贴上标签且统统放在一起，且每个部位都有指定的负责人员，例：空调、灭火器、等都有指定人员负责。并且各岗位人员的职责都通过书面形式进行明确。

三、 表现突出

自六常法管理实施以后，我们各部位都取得了显著的效果，特别是四楼库房的管理与以往比较有了明显的提高，同时我们也需要继续努力与提高。

六常法的颁布和实施确实使我们有了明显的提高与改善，但是我们还存在着一些缺点与不足以待于我们继续努力，我们会继续按照六常法的管理来不断提高和完善使之做的更好!

总之，我坚信，在酒店领导的正确指导下，在兄弟部门的大力支持、协助下，在部门全体干部员工齐心协力，努力拼搏下，第三季度的工作任务一定能完成，酒店领导提出的目标一定能够实现!

以上是餐饮部第二季度的工作总结，望领导给予批评指正。

**餐饮协会年会工作总结15**

>一、经营情况

截止7月中旬，餐饮部共实现销售收入xxxx万元，其中xxxx收入xxxx万元，xxxx收入xxxx万元；较去年同期增长xxx万元，实现了经营指标较去年同期增长xx%以上的目标。

完成了集团公司和其他会议团队的接待任务，重大投诉率为0。

>二、管理情况

1、按照现代企业管理制度成立酒店管理公司

20XX年，餐饮部在宾馆全面规划，分步实施，大胆实践的改革思路指导下，立足馆情，因地制宜，按照现代企业制度的架构成立了xxxxxx酒店管理有限公司。公司的成立为全馆的可持续发展，为宾馆社会化改革的深入、规范化纵深推进奠定了坚实的基础。公司成立了董事会和监事会，实行董事会领导下的总经理负责制。具体做了以下几项工作：

⑴、xxxxxx酒店管理有限公司的成立

⑵、完成了与公司申请注册相关的各项手续，进行了工商行政注册登记，办理了正式的企业营业执照。

⑶、顺利完成了租赁和经营xxxx餐饮的工作，理顺了与宾馆接口的各项工作。

⑷、组建了公司运营机构，完成了公司定员定编工作。设立了餐饮经营项目部、财务部和综合部。

⑸、制定了酒店管理公司工资方案，并通过了xxxx的审核。新的激励体系，激励政策更趋市场化。员工的收入与工作业绩、劳动贡献及业务技能挂钩，新的工资方案中不仅要员工们关心营业收入，还要关心和掌握每月的成本和利润，让每位员工养成会算账的习惯，做到心中有数。在工资分配上对重点岗位和工种倾斜，使各岗位员工的业绩、劳动与其所得相符。通过绩效改革，拉开了新、老员工和重点岗位、普通岗位的工资差距，最大限度地调动员工的工作主动性、积极性和创造性。

**餐饮协会年会工作总结16**

市餐饮（烹饪）行业协会于20xx年月日更名换届以来，在主管局市商务局的领导和会员单位的热情支持下，做了不少工作，取得了一定成效和经验，初步打开了局面。

>一、更名换届，规范行业职能

20xx年2月28日，值“市烹饪协会”换届之时，经市民政局、市商务局以及市工商联协调，更名为市餐饮（烹饪）行业协会，加强了餐饮行业管理的职能，并选举了民营企业家金满楼董事长张清华担任会长，政府退出会长职务，在全国尚属首例。主管部门由市科协移交给市商务局，从而避免了同一行业多头现象，餐饮行业管理从组织上得到了保证。

协会更名换届通过了新的章程，增加和明确了行业管理的沟通、代表、监督、协调、统计、研究、认定等职能，制定了财务管理制度和会员管理办法，实行会长办公会制度和秘书处办公会制度，按照企业规模和市场占有份额选举产生了理事、常务理事、副会长、常务副会长。由于运作规范，制度健全。会员单位由更名换届时的48家，发展为64家。

>二、采取防范措施，积极抗击“非典”

我国今春遭遇一场突如其事的“非典”灾难，特别是出现输入性非典病例的一个月时间，餐饮企业爱到巨大冲击，经协会调查，全市餐饮总营业额下降83%。在大灾大难面前，餐饮企业没有低头，明知开业将面临亏本，仍坚持营业，表现了积极承担社会责任的大无畏精神。协会于4月20日发出了关于市餐饮业抗击非典措施的通知，印发了全国餐饮业“非典”应急措施13条和《餐饮业分餐制经营服务规范》，制定全国首家餐饮行业自律公约“市餐饮行业卫生公约”，并与安徽市场报联合主办了市餐饮企业抗击非典论坛，与30多家大型餐饮企业发出了餐饮放心消费倡仪，为抗击“非典”恢复餐饮消费信心做出了应有的贡献。此外，金满楼、蜀王、叶氏香格里拉联合向市政府防非办损赠了一部救护车，三河酒家、桃花园大酒店等为抗非典损款5万多元。玖玖隆、金满楼和金源海鲜楼三家被中烹协和中国财贸轻纺烟草工会评为“全国餐饮业抗击非典先进集体”，张青华和郑萍同志获“先进个人”称号，安徽蜀王饮食服务有限责任公司和张青华还被全国商业联合会和中国财贸轻纺烟草工会授予全国商业服务业抗击非典先进单位和全国商业服务业抗击非典先进个人。

协会在抗击非典中积极反映状况，按照市政府的要求一手抓抗非，一手抓生产，积极采取措施自救，为市政府制定餐饮业政策，提供了信息资料。

>三、积极开展各项活动

1、成功举办首届小吃文化节

在市政府、市商务局的关怀和参展企业及新闻媒体的大力支持，因“非典”推迟的首届小吃文化节于10月1日至4日在杏花公园举行，盛况空前。20家参展企业设31个展位，120多个品种参加了展销，虽然天气阴雨和寒冷，入场人数仍达近十万人次，参展企业宣传了自己，既赚了钱，又取得了社会效益，消费者既尝到了多年未见的传统小吃，又吃到了特色和创新小吃。经专家和消费者评选，小吃文化节评选出了五大传统名小吃、十大名小吃和七个优秀小吃品牌。首届小吃文化节的成功举办，不仅丰富了节日黄金周的旅游市场，而且对小吃和小吃文化产生了深远的影响：1、产生了名牌小吃；2、促进了人们对小吃和小吃品种的认识；3、促进了小吃市场的发展；4、促成了小吃名品的应市和传统品种的挖掘创新以及品牌的发展；5、促进了餐饮企业的竞争和交流。如果没有小吃文化节的促成，刘鸿盛的“鲜肉麻球”“冬菇鸡饺”就不会应市正常供应，“古城牛肉包”这一传统小吃不会重新露面，“油淋鹧鸪”“茶鱼”等创新品种就不会产生。首届小吃文化节还为10月份的第13届中国厨师节和12月份的第三届中国名小吃认定提供了基础。

2、组团参加了第13届中国厨师节

**餐饮协会年会工作总结17**

不知不觉，x年已悄然向我们走来。x年在朱书记的领导下，在餐厅张经理的带领下，在餐饮部全体员工的大力支持、配合下，我正在工作中取得了一定的成果，但也存在了诸多不足，回首过去的一年，现将工作总结如下：

一、在履行子这及具体的工作方面

x年我主要负责八号楼的管理工作。工作期间，我采取各种方法使餐厅各项工作顺利开展。具体表现在以下几方面：

1、狠抓管理，强化卫生意识，大力加强队伍素养

严抓员工的考勤、服务态度、服务水平等方面，为员工树立精益求精、力争上游的价值精神，为顾客创造良好的用餐环境。等同事常年坚持最早到岗，这种持之以恒的精神值得我们学习。

强化员工的卫生意识，在员工个人卫生及顾客就餐前的餐具卫生检查中我实行专人专管，力争做到万无一失，排除客人进餐的卫生隐患。等几位老员工总能帮忙新员工，起到模范带头作用。营造出一个积极向上，乐观进取的氛围，让员工们对自己的工作充满热情。

2、加强集体荣誉感，增加团队凝聚力

我始终坚持认为一个好的服务团队不仅要有过硬的个人素质，也要有良好的团队协作力，所以我坚持在员工中培养“我以身为华星一员为荣”的思想观念。

3、服从领导安排，克服个人困难

作为一名管理人员，我深知肩上担子的沉重，也深知同事们的不易。我们的工作时间不固定，加班加点也是家常便饭，但我和同事们都毫无怨言。在这里特别表扬一下等几位已婚同事，在就餐高峰期时，经常和大家一样忙到深夜。

4、继续强化班组晨会制度

由我们几个副经理轮流负责晨会，对当天发生的问题及时给与正确的引导，避免重复犯错。在落实工作或员工遇到心理困境时能够得以正确的引导，帮助鼓励员工战胜困难。

5.加强低值易耗品的管理

餐具配齐之后，我实行了“出有签字、用有去向、损有记录”的办法，制定了餐具破损记录本，加强了餐具的管理。对非正常损耗的餐具，特别是对新餐具、贵重餐具追根溯源，严格执行了内部和外部的赔偿制度，大大减少餐具的破损。每月组织员工对现有设备、用具进行盘点和维修，在掌握设备、用具使用情况的同时，也提高了使用率和使用寿命;加强了日常消耗水、电灯消费大项的管理，在管理过程中随时发现、随时督导、像空调、灯光的使用，在不影响服务质量的情况下力行节约。

二、思想学习方面

俗话说“活到老，学到老”，对我们餐饮业来说学习尤其重要。作为餐饮部经理，我深知只有加强自身的专业水平和职业素养才能真正成为部门经理的得力助手，成为下属员工的“贴心人、主心骨”。我主要从以下几个方面充实提高自己：

1、学习理论联系实际

将培训学习的新观念、新方法大胆用于工作实践，做到学以致用，并对方式方法进行总结完善，形成员工“看得懂、易执行”的材料和制度。

2、严抓培训促质量

等几位老员工，在新员工的培训上能起到模范带头作用，把多年积累下来的工作经验毫无保留的传授给新员工，让他们更早的融入到工作中。针对日常服务中遇到的问题，我们整理了客人的喜好记录，提高员工处理问题的能力;增强了比、学、赶、帮、超的良好氛围，也为以后部门开展培训，积累了经验。

3、加强同时交流合作，群策群力为单位加油

我经常和同事交流在服务时遇到的各种问题或和制度的不完善之处，并第一时间和相关领导反映解决，在同事中形成良好的向心力。在团队协作方面，我要特别感谢其他部门同事的大力帮助。比如在摆桌子、卸餐具等劳动中，伙房、客房和后勤的同事都给了我们极大的支持。非常感谢大家对餐饮部的支持和帮助!

三、存在的差距和努力的方向

虽然在过去的一年我取得了一些成绩，但我仍存在诸多不足，主要表现在：

1、专业知识不够全面，影响了管理水平的提升。

2、制度下达后的执行力不够坚决，管理工作处于被动。

3、对员工业务培训抓的不够，整体服务水平提高不明显。

4、对忧患意识的理解还不够。

今后努力方向：

1、强化个人求学、注重实践，不断完善知识内涵，提高自身的综合素质和驾驭工作的管理能力，当好部门经理的参谋和助手，当好下属员工的带头人。

2、加大制度执行的力度，充分调动自己的主观能动性，动脑筋想办法，坚决把上级领导的意图和想法，不折不扣的落实到工作中去。

3、通过各种渠道了解餐饮酒店业的发展趋势，吸取别人家的好经验好做法，结合本部门的实际情况，开创性的完成工作。

四、具体工作设想

1、突出餐饮文化氛围，体现人文主义情怀。让顾客不再满足于吃饱吃好，而是享受美食的同时还能感受到我们酒店的文化内涵。

2、定期组织岗位大练兵。通过各种形式的考核技能竞赛，提高员工主动学习、主动进步的热情，进而不断提高部门整体服务水平。

3、要提倡部门全员参与管理，树立大家都是酒店的主人的观念，对于我们餐饮部甚至是宾馆提高经济效益、提高服务质量、提高社会知名度、杜绝浪费等方面的建议，一经采纳并取得明显成效的，立刻予以奖励。

4、要强化员工思想道德教育。在经常性的开展知识培训的同时，也不能忽略员工思想道德教育，表扬并宣传肯吃苦、顾大局的员工。

5、要经常的学习交流。在不断的学习过程中完善自身专业素养，同时即时的运用到为宾馆发展中来。

最后，引用一句名言，世上无难事只怕有心人，新的一年希望大家一如既往的满怀热情继续为更美好的华星努力奋斗。

**餐饮协会年会工作总结18**

>一、第三季度经营情况

三季度，部门共实现营业收入元，完成季度任务指针的，较去年同期1739053元增加了元，上升率为11，实现利润元，完成季度利润指针的，较去年同期元(平均每月元)相比，利润增长了，增长率为。第三季度，部门共接待婚、寿喜宴103趟次1314桌，金额达456177元，接待标准平均为347元/桌，较去年同期304元/桌增加了43元/桌，散台接待了16258人次，上座率为，包房共接待14560人次，包房出租1365次，出租率为。

>二、主要工作与作法

X年第三季度不仅是餐饮部在上半年良好经营局面中持续上升的一个季度，也是酒店以参加市旅游饭店服务技能比武为楔机，提升餐饮品牌与市场占有率的一个季度，更是餐饮部为实现公司及酒店“发展餐饮”这一战略目标奠定良好基础的一个季度，为此部门在总结上半年成绩的同时，找准了存在的问题与薄弱环节，并结合部门实际，着手开展了以下五个方面的工作:

一是创新经营，突出“创收、赢利”这一主题

创收、赢利是一个企业永不变的主题，为提高部门创收能力，部门根据年度总体工作安排，作了以下几方面的工作：

①为进一步提升部门人气及怀大餐饮知名度，部门以店庆活动为楔机，深入落实了店庆特价酬宾促销活动的相关工作，促销期间，部门共销售特价菜5000余份，金额达8万余元，得到的消费者的一致好评。

②为加强对外影响及大宴的宣传效果，部门综合历年冬季大宴菜单的编排成功做法，部门拟定并出台了冬季大宴菜单，三季度，部门共接待各类大小宴席103场次1314桌，金额达456177元，平均347元/桌。

③为增强酒店在VIP客户中的知名度和品牌效应，抢占更大、更多的高档消费客源，充分展示和体现酒店大型宴会承办效果及组织能力，部门成功接待了由酒店主办的300余人圣诞节自助餐及四季花城签约仪式自助餐，借助部门接待自助餐的成功经验，部门给四季花城的负责人提出了多条宝贵意见，得到了主办方的一至好评。

④为进一步宣传酒店品牌，挖掘全员促销意识与潜能，巩固与抢占更大的市场份额，餐饮部在经营情况较好、工作量大的情况下，克服重重困难，配合酒店做好了圣诞票的推销工作。期间，部门共销售圣诞票64张，金额为19072元，同时在此次圣诞票销售中也涌现出如刘红梅、唐孜等一批促销能手。

⑤为强化厨部创新意识，确保餐饮产品在花色品种上做到常换常新，达到用新菜留住与稳住老顾客的目的，三个月来部门共推出新菜100余道，并涌现出了一批如何兴志、杨平、范家杏、何发明、刘芳华等一批新菜开发能手；

二是转变观念，强化“质量建设”这一根本

质量就是根本，质量就是企业发展的生命线，质量是企业永恒的主题。三季度，为实现公司及酒店领导年初提出的“发展餐饮”这一战略目标，并持续保持上半年餐饮良好的发展局面，部门在“质量建设”上着手开展了以下六个方面的工作：

①为圆满的完成市旅游局组织的饭店服务技能大赛，部门根据总体工作安排，早于10月份就着手拟定并实施了《餐饮部参加市技能比武人员实施进度表》，在酒店领导及部门人员的的高度关注下，在参赛人员的共同努力下，餐饮部在此次技能比武大赛中，荣获中餐台面设计一等奖、中餐宴会摆台三等奖，为酒店、为部门争得了荣誉。

②部门根据上半年经营情况较好的实际，为保持这种良好的经营势头，并在菜肴制作的创新和优质原材料的引进上得到进一步的提升和信息的了解，在分管领导贾副总的带领下，组织后厨部分骨干赴长沙、株洲、吉首等地的原材料市场、社会餐馆进行了一次全面的考查，不仅开拓了厨师视野，同时也引进了巴西烤肉、怀大养生大宝、乡里腊肉等一批特色菜肴及优质原材料，受到了广大顾客的一致好评。

③为进一步提高后厨烹饪水平，加强厨部烹饪技艺的交流，逐步提高厨师队伍切、配、装的整体技术水平，并不断强化后厨质量意识，部门于12月29日在后厨举办了一次技能比武大赛，通过此次技能比武，共推出新菜30余道，不仅激发了厨师的创新意识，同时也找准了厨部存在的薄弱环节，为第四季度后厨工作再上新台阶打下了良好的基础。

④为规范后厨物品摆放及量化管理，降低餐具破损率，提高工作效率，结合后厨日常工作的实际，部门于十二月份拟定并实施了《餐饮部后厨餐具、物品规范摆放及日常管理暂行办法》，同时为统一厨部装盘器皿，提升席面效果，提升酒店餐饮形象，根据经营需要，部门对厨部部分器皿进行了一次购置工作；

⑤为进一步提高大宴接待质量，了解怀化大宴市场的总体口味与发展趋势，建立一套完整的大宴接待客史档案，在分管领导贾副总的指导下，拟定并实施了《大宴菜肴质量跟踪表》，为逐步提高大宴接待水平和找准大宴服务中存在的问题提供了很好的依据；

⑥针对餐饮前台服务员基础工作欠扎实，厨部菜肴质量欠稳定的实际，结合餐饮包房和散台生意回升的现状，为了进一步提升“两个质量”，稳定消费客源，强化餐饮全员客人意识，改变服务观念，积极落实《怀化大酒店诚信经营管理条例》中的各项举措，为宾客提供高效、优质、快捷的服务，部门于每周三、周六召开前台、后厨协调会，理清了上菜慢等存在的部分投诉，同时拟定并实施了《餐饮冬季暖经营举措方案》。

三是积极沟通，把握了客源市场这一关键

为进一步稳定客源，增强顾客对酒店的忠诚度，保持并提升餐饮上半年良好的经营局面，部门积极发挥外联工作小组的作用并着手从以下几方面开展工作：

①定期对常客及消费大户进行电话联络，并对某段时间突然消费较少的客户进行了电话联络或实地拜访，了解其不来消费或消费较少的原因，并做好了记录及整改，第三季度，部门共电话联络及实地拜访常客达200余次，通过部门的努力，天舟教育、客运段、三医院等消费单位较上半年明显增加；

②为进一步体现酒店人性化服务，部门对来店过生日的客人及时赠送了鲜花或蛋糕，如兴业公司的张总及其家人、部分市委领导等；

③为体现酒店对消费常客的重视，通过部门外联小组及时将新菜研制推出的信息及时的反馈给消费常客，并请客人前来消费品尝和提出宝贵意见；

通过以上举措的实施，不仅稳定了消费客源，而且拉近了与消费常客的距离，扩大了酒店餐饮对外知名度，树立了良好的社会口碑，同时也提升了包房出租率，05年三季度，部门包房出租率为，较去年同期45上升了个百分点。

四是张驰有度，奠定了队伍稳定这一基础

第三季度是部门新老员工交替的一个季度，也是员工队伍容易出现波动的一个季度，为此部门为提高整体凝聚力，缓解员工工作压力，分批组织员工前往生意较好的社会餐馆（王朝食府、湘水人家等）聚餐，不仅加深了员工间的相互了解，而且吸取了社会餐馆的长处；

其次部门分楼层和分前后台定期召开楼面会，对每周工作进行讲评与总结，并根据个人在一周内的工作表现、推销能力及有无投诉等情况进行奖惩，并利用后厨每月推新菜之机，组织部分表现较好、推销能力较强的员工参加新菜的品尝和评议，此举不仅起到的现场培训的效果，而且增强了员工的自信心和荣誉感，总之通过以上举措的实施，较好的稳定了员工队伍，为部门经营创收打下了良好的基础。

五是狠抓班子建设，形成了争抓落实这一氛围

为强化部门骨干的责任意识，转变骨干的工作观念，形成争先恐后抓落实的工作氛围，部门成立由领班以上骨干担任组员的质检小组，每周轮流协同质检对部门各区域进行质量检查，并对每次检查最差或问题最多的区域责任人实施处罚或责令其限期整改，并在部门部委会上进行通报批评，同时对每次检查表现较好的区域责任人进行奖励；其次部门还每月对领班以上骨干进行工作讲评，实施奖优罚劣并对下一步工作提出要求，为提高骨干整体驾驭能力和管理水平，部门专门对领班层骨干实施了一次专业培训，不仅了解了骨干在实施管理中存在的问题及薄弱环节，同时也强化了骨干的学习意识和危机意识。

>三、存在的主要问题

第三季度，餐饮部的工作虽然取得了较好的成绩，但仍存在不少问题和薄弱环节，距酒店与公司的要求及员工的期望值还有较大差距，其主要表现在：

1、部门安全防范意识较为淡薄，对员工的安全知识培训不够，从而导致10月9日晚餐10包5条软包芙蓉王烟被骗事件的发生；

2、对参加市技能比武重视程度不够，从而导致参加市技能比武部门中餐宴会摆台争一保二的任务没有完成；

3、后厨部岗的日常工作流程还有待于进一步规范，因上菜慢和菜肴制作标准不统一的投诉还时有发生；

4、在对前台员工实施针对性的培训方法和力度不够，被叫服务还时有发生；

5、部门对后台管理缺乏力度和有效的方法，从而导致员工日常违纪违规现象较其它部室较多；

>四、四季度主要工作安排

四季度不仅是酒店深化利润目标股份制经营管理第二年的最后一个季度，更是餐饮为06年工作打好基础，再上台阶的一个季度。第四季度，部门将以前三季度大好经营形势为基础，以春节、元宵节、情人节“三节”促销活动及搞好大宴旺季的接待和服务为契机，以持续稳定、提高包房出租率和消费档次为重点，以狠抓“两个质量”（产品与服务质量），强化两个意识（竞争意识与危机意识）为中心，以稳定员工队伍为前提，转变班子工作作风，齐心协力，努力拼博，力争在利润目标股份制经营管理的第四个季度实现餐饮创收188万元，重点从以下几方面着手开展工作：

一是着力抓好冬季暖经营举措的落实与效果的督导，确保效益和口碑双丰收；

二是做好春节促销系列工作安排，确保春节创收较去年同期上升20，人员稳定，安全无事故；

三是以四季度各类婚、寿喜宴的接待和服务为楔机，着力抓好大宴的出品及服务质量，为抢占06年大宴市场份额打下坚实的基础；

四是在二楼大厅的经营思路上坚持低起点、多实惠的大众消费经营思路，狠抓出品及快捷服务的保障，力争散台上座率较前三季度有较大幅度的上升；

五是利用春节、元宵节、情人节促销活动结束后的经营淡季，对12月29日厨部技能比武中存在的问题进行认真梳理，并有针对性的实施培训和整改，确保后厨出品质量再上新台阶；

总之，我坚信，在公司及酒店领导的正确指导下，在兄弟部门的大力支持、协助下，在部门全体干部员工齐心协力，努力拼搏下，第四季度的工作任务一定能完成，公司及酒店领导提出的“发展餐饮”这一目标一定能够实现！

**餐饮协会年会工作总结19**

在工作中，虽然我只扮演一个普通收银员的角色，但我的工作不仅仅是收钱这么简单，还有一系列复杂的手续。在这一年的工作中，我发现无论是繁重、忙碌还是清闲，我们都应该能够自由地做好一份工作，应该以积极的心态去完成每一份工作，而不是因为工作量的比例而抱怨，因为抱怨是没有用的。我们更应该做的不是把事情想得太坏，而是每天保持一个良好的心态去面对球队。因为快乐的心态会让我们觉得工作很累很无聊。

在工作中，我努力学习自己的商业知识。在领班的培训指导下，我很快熟悉了餐厅的基本情况和收银员的岗位流程，从理论知识到实际操作，从前台到接待到客服，一点点积累。不一会儿，我就掌握了收银员应该具备的所有业务技能。

我在工作中犯了错误。是主管和领班一次次给我鼓励，让我对工作更有热情。是的，就是这种鼓励让我勇于克服困难，在工作中不断进步。从此，在领导眼里，我不再那么脆弱，反而变得很坚强。因为责任心强，工作热情高，得到了上级的肯定，让我来分公司实习。刚开始的时候不太习惯，感觉各方面都不如一般的餐厅。然而，经过一段时间的努力，我终于觉得这是一句令人钦佩的话。经过一段时间的努力，领导对我的评价很高，让我接了前台接待的重任。那一刻，我很开心，承受了所有的磨难。累是值得的，同时也觉得压力很大。领导这么看重我，这是他们的信任。我认为我应该努力工作，做好本职工作，这对我来说是一个新的挑战。

在实习的一年里，我了解了一些餐厅的管理和文化，其中我知道得最多的是：

>1、功能质量

对于餐饮等服务行业来说，服务质量无疑是企业的核心竞争力之一，是企业的生命线。高水平的服务质量不仅能打动客户，还能为他们再次光临奠定基础。而且可以让客户感到荣幸，为企业树立良好的品牌和形象。我们可以看到，餐厅领导非常重视服务质量的提高，即使是我们的实习生，也必须经过严格的礼仪培训才能上岗。对老员工进行后续培训和指导，不断提高他们的专业素质和水平。部门经理和主管经常对我们说：“你们的一举一动都代表着我们餐厅，你们的形象就是我们餐厅的形象”。客人永远不会错，错的只会是我们。只有真诚的服务，才会得到客人的微笑。^v^

>2、餐饮文化

餐厅充满了服务文化、礼仪文化、地域文化、饮食文化、扶贫文化等。这里所有的工作人员都是主人，所有的客人来到餐厅都会或多或少的对餐厅和餐厅的人产生依赖。除了在接受服务的过程中接受文化或知识，他们还在遇到困难时寻求餐厅人员的帮助。所以，我们可以说，餐厅是一个充满文化和知识的地方。所以在这里工作的人，一定要多一些知识，多一些文化，多一些涵养。客人正在品尝一道菜，女服务员用甜美的声音介绍关于这道菜的知识，包括它的起源、传播、特点、新思想等。这不仅增加了品尝菜肴的乐趣，也让客人获得了一些新的知识和信息，这让他们感到很高兴你来自另一个层面。

餐厅的每个角落都有礼貌的服务人员，规范的操作，专业的微笑，礼貌的举止，让客人永远受到礼仪文化的影响。社会中的个体总是受到周围人的影响。所谓的礼仪文化，不仅提高了酒店人的素质，还对客人产生了有益的影响，提升了整个社会的素质和涵养。当客人到达一家新酒店时，他们迫不及待地想了解当地的地域文化、习俗和景观特征。餐厅应该很熟悉这个。餐厅只是一个单一的建筑。只有在地域背景下，他们才能有丰富的背景和文化背景。对于外宾来说，他们来这里是为了当地的景观或商业，基本上不是为了一个单独的住宿环境。所以餐厅需要一个能凭借房东身份为客人提供尽可能多的便利的功能。比如介绍当地的旅游资源，比如给当地的商务办事处指路。这样，餐厅才真正成为当地与外界交流的窗口。还有一种文化叫“解难”，即提供知识帮助客人解决问题的能力。金钥匙文化是典型的，令人满意的，令人惊讶的，完成不可能完成的任务。

收银员是餐厅的重要岗位，需要很强的责任心和良好的沟通能力，对我来说压力很大。面对困难和压力，我没有退缩，而是面对困难。在前台收银岗位上干了一年，现在可以说我能胜任这份工作，相信以后在其他类似的工作中也会做的更好。

**餐饮协会年会工作总结20**

新的一年又将到来，回顾过去的一年，从一个熟悉的城市到另一个陌生的城市，感康很多 做为厨房的一员认真服从领导安排，以公司的利益为重。为了总结经年，客服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来的工作总结如下;

>一、认真总结、吸取教训、把好质量

做为一个熟手责任非常重大，工作中起着承上启下的作用。工作容不下一点马虎大意，工作中努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，如此繁重而重复的事情，从不感到厌倦。

>二、厉行节约、相互监督、控制成本

省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。为公司节约了一定的成本。

>三、爱岗敬业、提高自已

一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。，但是要想学的准、学的精就要努力提高自己的水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习，不断进步。，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。还要和同事之间搞好关系，做到相互帮助相互学习。总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报

总结一年来的工作，我觉得有所得也有所失。虽然去得一定成绩，但离自己的目标和领导的期望还是有一定的距离。 无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，，努力、努力再努力。

**餐饮协会年会工作总结21**

20xx年是餐饮行业发展环境最为复杂的一年，也是面临问题和困难最多的一年，也是全县餐饮行业进入深度调整发展的一年。我县餐饮市场受到了很大的冲击，中高端餐饮和大众餐饮呈两极分化趋势，中高端经营效益明显下滑，而大众餐饮却是红红火火。针对如此严峻的行业形势，我县餐饮行业在县政府、县商务局领导的关心和帮助下，在各级部门和广大会员的支持和努力下，始终坚持“服务”不动摇，提升工作质量和效率，做到思路创新、工作创新。

>一、献策行业发展，助力企业转型

从调研入手，动态了解行业经营状况，及时召开了行业发展升级座谈会，打造节约型社会保障餐饮业发展。

>二、打造海安大众美食，活跃餐饮消费市场。

为了活跃餐饮市场，增强消费信心，创新服务特色，引领餐饮业走大众化发展道路。12月3日，协会与商务局、电视^v^合举办了县首届生活新概念电视美食大赛，上午19家单位参加了初赛，前十名参加了下午的总决赛。此次总决赛与以往比赛不同的是，除了加大了难度，现场抽签、现场抽原料，现场操作，现场评分、现场颁奖更是保证了比赛的公平、公正、公开。

锦龙在今年严峻的形势下积极转型升级，全面打造大众餐饮市场，锦龙二楼改造海鲜超市，全面启动星级酒店明档点菜，提升海安餐饮档次。元月开业的华新品悦酒店，6个宴会厅打造海安百姓宴席市场。内部通过学习六常和绩效管理，狠抓培训与学习，重视企业文化和人文关怀的建设，全面提升企业管理水平。

一勤家饭店的半份菜、小份菜的设置，暨让消费者节约了消费，又避免了浪费。

>三、倡导光盘行动，杜绝舌尖上的浪费

中央八项规定政策的实施，厉行勤俭节约、反对铺张浪费的深入人心。为加强行业自律、倡导和宣传绿色环保、低碳节约、科学健康的生态文明饮食理念，树立餐饮行业良好形象。协会在3月份在锦龙召开了“厉行勤俭节约，反对铺张浪费”研讨会，在全县开展光盘行动，杜绝舌尖上的浪费。会上通过了“减少餐饮浪费、提升菜肴品质、提高服务质量”倡议书，并通过《海安日报》、电视、广播等途径进行了广泛宣传，得到了广大市民的一致认同，取得了良好的社会效应。

>四、抓培训工作，组织竞赛交流，为行业的发展积极培养人才。

5月份协会邀请南通职大的王教授前来授课，培训了服务操作技能和餐厅礼仪，进一步提升了服务员的服务水平。10月份协会与县劳动局联合举办了初中级厨师烹饪技能培训班，60多名学员参加了学习，并顺利通过了考试。协

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