# 酒店管控中心工作总结

来源：网络 作者：烟雨蒙蒙 更新时间：2024-10-10

*酒店各位领导、各位同事：大家好！刚才听了以上各位部门经理讲述了酒店自成立至今的酸甜苦辣、累累硕果，我被深深的感动。但是，现在大家可以环视一下四周，你是否已经看到有个别部门来参会的80%员工已经离开会场，他们的工作真的是非常“繁忙”！这就是我...*

酒店各位领导、各位同事：大家好！

刚才听了以上各位部门经理讲述了酒店自成立至今的酸甜苦辣、累累硕果，我被深深的感动。但是，现在大家可以环视一下四周，你是否已经看到有个别部门来参会的80%员工已经离开会场，他们的工作真的是非常“繁忙”！这就是我们的团队精神和执行力！现在还要烦劳大家提起精神认真听一下我代表我们部门所作的述职。

XX年11月22日，我被调入酒店管控中心工作。近2个月以来，在酒店管委会领导的大力支持下，在酒店各部门同事的积极配合下，我们根据酒店实际情况，围绕管控中心的具体工作特点和工作内容，努力适应新的岗位要求，认真履行自己的职责，集中大家的智慧，凝聚大家的力量，思想不懈怠、行动不迟缓，稳健地开展起了各项工作。如：充分做好市调工作，把控好物品采买的品质与价格；对前期部分原材料的实际用量、各价位菜系中的菜品点菜率进行统计分析；在采购部人员紧缺的情况下，积极调配人员及时采买，为厨房在原材料的使用、各部门申购的急用物品、酒店各类大型会议、婚宴、活动等有序进行都起到了良好的后勤保障作用；制定出台了新的物品采购流程；调整了部分在供货物品性价比上差异较大的供货商；对仓库资源进行整合，使采购下单、仓库收货及物品领用及发放、财务报销有效分离等等。较好地顺延接手了各项工作任务。

祥云酒店自XX年8月底开业至今，经过半年时间的运营，经济效益和预期的目标还存在着一定的差距。开源节流、控制成本已成为企业全体人员的共识。然而，成本控制并不是简单的缩减费用开支或减工资，而是需要通过加强企业内控管理，优化管理模式，改善企业运营流程来实现。如何进行经营成本管控？XX年我们将针对有效降低成本、合理增效、规范、明细、落实各部门操作程序及工作流程，持续、稳定、健康、有效地做好以下工作：

一、首先明确：成本管控的目标

成本管控的总体目标是为企业的整体经营目标服务，在酒店管理的竞争性经济环境中，是追求成本水平的绝对降低，而在存在差异化的实际情况下，则是在保证实现产品、服务等方面差异化的前提下，对运营全生命周期成本进行管控，实现成本的持续性降低。

二、合理管控是一项长期积累、反复实践的工作

一般认为降低成本主要体现在采购、薪酬、经营等环节，可是通过管理方式优化带来的成本变化更大，尤其对于象我们这样具有一定规模的企业。实际上显性成本很好控制，采购压价、薪酬降低、经营加班即可。可怕的是那些我们看不到的地方浪费最严重——找出并消除隐藏在流程中的成本才是企业的生命。这其中一定是在管理上出了问题。管控成本的方法需要长期的积淀，而且需要长期的反复实践，才能真正成为我们的竞争力。根据酒店实际情况，合理的控制成本管控应当从管理模式、组织架构、管理手段、预算机制等几个方面考虑。从源头抓起，理清人脉、整体架构，以岗定人、规范程序、认真分析、合理预算、监督落实。

三、降低采购成本是工作重点

1、充分做好市场信息的搜集与分析

运筹于帷幄之中，决胜于千里之外。作为酒店采购人员，应该把酒店采购市场信息的搜集作为每天一项重要的必修课。我们会选拔责任心强、能吃苦、勤恳诚实的优秀员工充实到采购队伍中来，通过进行综合培训、专业化训练，富有成效的把采购工作做细、做实。

2、认真做好整体成本的控制

成本作为单项科目存在时，它的额度越低，企业收益越高。但是企业成本、项目成本，以至专项成本，往往都是多个单项成本科目的总和。当单项成本达到最低，单向成本科目的总和却未必也是最低。所以，在进行采购时必须有总体成本考虑的远见，必须对整个采购流程中所涉及的关键成本环节和其他相关的长期潜在成本进行评估。

对于酒店采购的整体成本控制我们从三个方面去抓：

（1）质量控制 采购的产品质量始终要摆在第一位，这是关系到我们酒店的声誉。尤其是食物、饮料、烟酒等货品要注意它的卫生以及保鲜。在管理上可分三级管理，即：使用部门、采购部、收货部。若品质达不到要求，使用部门可要求更换

（2）数量控制 盲目加大采购货品的数量无疑也是一种浪费。使用部门应根据实际需求做出合理订货数量的计划。可分两级管理，即：使用部门与主管领导。

（3）价格控制 价格与质量、付款方式等紧密联系，应本着“品质优先、价格合理”的原则进行价格控制。采取三级管理，即：使用部门、采购部门、财务部门。

3、供应商的选定

供应商的选定至关重要。在新的一年里，我们会加大对所有供货商的考察力度，减少一切可控不良环节，选择出具有优良品质的供应商签订合作协议。以下条件将是我们进行招标选择的条件：

（1）有稳固的财政或资产

（2）品质统一

（3）良好的信誉度

（4）区域位置

（5）价格

（6）售后服务

4、采购谈判、议价及采购流程

采购谈判的成功与否，不仅对酒店在采购环节树立竞争性的优势意义重大，而且直接影响着酒店经营的正常进行和成本的有效控制。进行采购谈判，重点要做好前期的市场分析，知己知彼，才能百战不殆！

整体把握有关货品质量、数量、交货期、交货方式、付款方式、售后服务等等与采购的整体成本息息相关的各个环节。

四、针对管控流程对各口分别规范运作程序

严格监督并执行采购及审批流程，规范采购计划；物资验收入库、报销及付款程序；建立健全仓库物资管理制度；物品验收、入库存放、保管与抽查、领发物品、盘点、记账办法；建立健全物品、原材料盘查、原材料损耗处理、食品采购管理制度、以及仓库安全防火制度等等。

五、攻守并举——发展更重要

成本控制只是企业管理的工作之一，最重要的还是要发展。创造的财富总比节约的多，所以我们还是要把主要精力放在业务拓展和销售上，以攻为守也许是更好的办法。成本管控不是老板或个人就能做到的，需要我们酒店广大员工在自己的工作岗位上以实际行动去执行、去落实，创造成本意识的企业文化，大家一起来琢磨开源节流。只有这样，才能使降低成本的思想深入人心，各个部门和个人要从点滴开始、从自身做起，从节约一张纸开始，从不浪费一支笔开始，平时细心点，及时把灯关上、把电脑关上、把空调关上、把水龙头关上，把酒店当成自己的家，为家创造一份财富，少浪费一份资源。

在酒店初期的发展阶段，我们更需要激情，更需要梦想。借用马丁路德的一句名言赠予我们同业者：我们能够接受失望，因为它是有限的；但我们决不能放弃希望，因为希望是无限的。

在龙腾虎跃的一年里，在我们酒店全体职员的努力和精心付出下，我们的管控工作一定会落到实处、抓出成效！

以上是我任现职以来的述职报告，不妥之处，请各位领导和同志们批评指正。

谢谢大家！

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