

餐厅经理工作总结 (合集6篇)

篇1：餐厅经理工作总结

尊敬的领导、各位同事：

作为某物流公司餐厅经理，我在这里向大家汇报一下我在过去一段时间内的工作总结和未来的工作计划。

一、工作总结

餐厅运营方面

在过去的一段时间里，我们通过定期的盘点和数据分析，不断优化菜单和库存管理，确保食材的充足和新鲜。同时，我们还加强了与供应商的沟通和合作，确保食品质量和安全。通过这些努力，我们的餐厅销售额和客户满意度均有所提高。

客户服务方面

我们始终把客户满意度放在首位。为了提供更好的服务，我们加强了对服务人员的培训和管理，确保他们能够提供热情、周到的服务。同时，我们还增加了客户投诉处理的效率和准确性，及时解决问题，提高客户满意度。

团队管理方面

作为餐厅经理，我注重团队建设和管理。我们通过定期的团队会议和培训，不断提高员工的专业技能和服务意识。同时，我们还加强了团队沟通和协作，营造了良好的工作氛围。

二、工作计划

菜单创新和优化

未来，我们将继续优化菜单，推出更多符合物流公司员工口味的菜品，并注重营养均衡。同时，我们还将加强食材供应链的管理，确保食材的新鲜和质量。

提高客户满意度

我们将进一步加强客户服务，通过提供个性化的服务和优惠，提高客户满意度。同时，我们还将加强与客户的沟通和互动，及时了解客户需求和反馈。

加强团队建设和培训

我们将继续加强团队建设和培训，提高员工的专业技能和服务意识。同时，我们还将加强对员工的考核和管理，确保员工的工作质量和效率。

总之，作为物流公司餐厅经理，我将继续努力工作，不断提高餐厅运营和服务水平。同时，我也希望各位领导和同事能够给予更多的支持和帮助。谢谢大家！

篇2：餐厅经理工作总结

尊敬的领导、同事们：

时光荏苒，转眼又到了月度总结的时间。在过去的一个月里，我和我的团队一起努力工作，取得了一定的成绩。在这里，我将对过去一个月的工作进行总结，反思工作中的不足之处，并对接下来的工作提出一些建议。

一、工作成绩总结

1.业绩达成

在过去的一个月里，我们的超市在销售额方面取得了一定的增长。主要是通过有效的促销活动、货品搭配和员工销售技巧的提升，使得我们的销售额有了明显的提升。我们也注重提升会员流量和提高会员忠诚度，不断拓展新客户和维护老客户，为超市的长远发展打下了良好的基础。

2.人员管理

在过去的一个月里，我对员工进行了有效的管理和指导，促使员工的销售技巧和服务意识得到了进一步的提升。我也注重对团队的凝聚力和团队建设，通过团队培训、奖励激励等方式，使得团队的整体素质得到了提升。

3.库存管理

在库存管理方面，我们注重加强货品的周转速度和库存周转率，通过及时的补货和清仓促销等方式，有效地降低了库存积压和陈旧货品的存在，提高了库存的周转效率，并且减少了超市的资金占用。

二、工作中的不足之处

1.人员流失

在过去的一个月里，部分员工因为各种原因离职，导致超市的人员流失率有所增加。这给超市的日常营运带来了一定的影响，也暴露出我在员工稳定性的管理上还存在一些不足之处。

2.超市环境

我发现超市的环境卫生需要进一步加强，特别是在超市高峰期客流量大的时候，需要增加对超市的清洁和整理工作，提升超市的整体形象和环境舒适度。

3.活动执行

在促销活动执行方面，我们的促销策划与执行能力还有待提高，有时候因为活动执行不到位导致促销效果不佳。需要进一步加强促销活动策划与执行能力，确保活动的顺利进行和效果的达成。

三、下一阶段工作计划

1.人员管理

针对人员流失的问题，我打算加强对员工的人才培养和激励机制的建设，提升员工的工作积极性和忠诚度，减少员工的流失率，保证超市的人员稳定和工作效率。

3.活动执行

为了提高促销活动的执行效果，我将加强与供应商的沟通，提前做好促销活动的准备工作并制定详细的实施计划，确保活动的有效执行和效果的达成。

在接下来的工作中，我会认真总结过去的工作经验，改正工作中的不足之处，不断提高自身的管理能力和团队的整体素质，为超市的长远发展做出更大的贡献。

我要感谢所有员工们在过去一个月里的辛勤付出和努力工作，也感谢领导和同事们一直以来对我的支持和指导。在今后的工作中，我会更加努力地工作，为超市的发展做出更大的贡献！

篇3：餐厅经理工作总结

岁月如梭，光阴似箭，转瞬间入职xxx大酒店餐饮部工作已满一年，依据餐饮部经理的工作支配，主要负责部门各餐厅、酒吧及管事部的日常运作和部门的培训工作，现将本年度工作开展状况作总结汇报，并就20xx年的工作预备作简要概述。

作为国际知名的品牌酒店，餐饮部的经营与管理已很成熟，市场知名度较高，经过十五年的管理阅历沉积和提炼，已形成了自己的管理风格，要在服务管理和培训上取得突破困难较大。入职后，依据餐饮部实际状况，本人提出了管理目标和口号，旨在提高整体服务水平，树立良好的行业形象。入职一年以来，主要开展了以下几方面的工作：

一、以提升服务品质为核心，加强服务品质工程建设

餐饮服务品质的建设，是一个浩大的系统工程，是餐饮管理实力的综合体现，20xx年度，在对各运作部门的日常管理及服务品质建设方面开展了以下工作：

1、编写操作规程，提升服务质量

依据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时依据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品预备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，促进了贵宾房的服务质量。

2、加强现场监督，强化走动管理

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间支配（百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结），并直接参与现场服务，对现场消逝的问题赐予准时的订正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训方案，堵塞管理漏洞。

3、编写婚宴整体实操方案，提升婚宴服务质量宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一步的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

4、定期召开服务专题会议，探讨服务中存在的问题

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最终一天定为服务质量专题

研讨会日，由各餐厅4-5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，共享管理阅历，对典型案例进行剖析，查找问题根源，研讨管理方法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员乐观参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于担当责任，避开了同样的服务质量问题在管理过程中再次消逝。这种形式的研讨，为餐厅管理人员供应了一个沟通沟通管理阅历的平台，对保证和提升服务质量起到了乐观的作用。

5、建立餐厅案例收集制度，削减顾客投诉几率

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，削减了顾客的投诉几率。

二、组织首届服务技能竞赛，呈现餐饮部服务技能

为了协作酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅进行了首届餐饮服务技能暨餐饮学问竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的预备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的确定，充分呈现了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增加了团队的分散力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

篇4：餐厅经理工作总结

尊敬各位领导、同事：

大家下午!

很荣幸在这里代表餐饮部和园主题餐厅厨房班组与大家分享20XX年收获与喜悦。(下面，我从四个方面向大家汇报)

第1，强化食品安全意识、成本控制意识和市场竞争意识，于试营业第1年扭亏为盈。

和园餐厅自去年11月6日试营业以来，始终严格把控原材料品质和食品卫生，规范操作流程，确保食品安全。在经营中逐步摸索和园餐厅消费群体特性和规律，不断精心研制符合和园餐厅消费群体菜品，根据季节性原料供应特点，先后推出春、夏、秋、冬季节菜和一些特价菜和创新菜，例如：针对市场原料价格上涨情况，在菜品销售价格基本保持原价格前提下，我们精心研发，利用季节菜做出色、香、味、意、型低价位菜品，如：石锅木耳白菜从3月开始销售以来，月销量屡居榜首。根据顾客消费需求不同我们也研制了一些低价位，高品质菜品，引用了一些新加工烹饪技法，特别是今年九月份园区为我提供了学习中国意境菜机会，使我受益匪浅，并且很快运用到和园菜品制作中，给宾客以全新视觉、嗅觉、触觉、味觉四重享受，赢得宾客好评。和园餐厅收入逐月攀升，销售额从日均3千元到现在每天1-2万元，最多突破了X万元。人均消费从X元到提升到现在X元，并扭亏为盈。这背后是厨师们一碟碟、一盘盘、一碗碗制作加工出来，是厨师们在火热灶台边用汗水和勤劳双手创造出来。

第二，加大培训、规范菜品主辅料配方，不断创新研发新菜，为逐步打造和园餐厅品牌奠定基础。

一年来经营过程中，我们面临最大困难是员工队伍不稳定，流动性较大。特别是5至11月份是餐厅最忙也是厨师流动最大时候，这给厨房工作带来了很大压力和挑战。为稳定菜品质量，为宾客提供优质服务，我们采取了以下几种方式：

1.人员打通使用。我们将和园厨房、咖啡厅厨房、甚至员餐厨房厨师打通使用，以及充分利用园区给予加班政策，努力克服人员短缺等种种困难，顺利地完成了一次又一次接待任务。

2.加大培训力度。今年厨房共培训56次，使新入职员工能较快胜任岗位。在这方面，作为厨师长，我责无旁贷，身体力行，本着传帮带原则，一方面利用饭口在实际工作中言传身教;另一方面利用餐余时间进行培训，将自己手艺传授给大家，还将新学习来中国意境菜做法向厨师进行培训，从而培养和稳定了部分有潜力厨师。

3.规范菜品主辅料配方，使得不会因为部分厨师离职而影响餐厅菜品质量和品味。

4.不断创新。先后推出顺应季节冷菜18道、中西式热菜72道，丰富了客人选择，形成了以“石锅木耳白菜”、“塔香三杯鸡”等为代表低成本、低价位、口味独特、销量攀高创新菜品，深受客人喜欢。

第三，坚持厨房与餐厅密切配合团队互助精神，创和谐餐厅，共赢佳绩。

一个好餐饮品牌需要餐厅和厨房密切配合。一年来，我们餐厅厨房密切配合，融为一体。厨房研发新菜品，我们首先在餐厅服务员当中进行讲解和培训，让他们了解菜品特点、口味及营养知识，以便于餐厅经理、领班及服务人员向客人推介;如遇客人有反馈意见时，我们及时调整，以达到客人满意，招揽回头客。特别是在大型餐饮接待服务中，我们餐厅、厨房密切配合，通力合作，相互补台，在人员短缺、设施设备条件有限情况下，多次顺利完成接待任务。还有看似简单但又并非简单洗碗工作，一道好菜没有干净卫生器皿是上不了桌，所以就像木桶效应一样我们缺一不可，在此我们向餐厅所有人员及其他兄弟部门表示感谢，有了你们工作付出和支持，才有了校内外宾客对和园餐厅品牌认可和赞扬。

篇5：餐厅经理工作总结

一、履行职责状况

主要是帮助餐厅经理做好前厅的日常内部管理事务，后几个月(6、7、8、9月)因工作的需要及领导的信任和自身发展的需要，主要负责酒店的营销工作。回顾这几个月来的工作，主要有以下几个方面：

1、抓学习教育，激励奋勉向上

从任职以后，我在君御酒店分管内部管理工作，了解君御酒店员工多数来自于河北、安徽、湖南等不同地区，文化水平和综合素质有很大差异，业务水平及服务意识不高，针对此种状况，我把自己所看到的不足一一列出病单，进行全面性的培训和现场督导。订正错误的管理方法，进行理论的讲解及实践的练习操作。从来宾一进店的规范礼貌用语、微笑服务以及职业道德的观念、菜品搭配，规范八大技能实践操作程序，通过学习，使员工加强服务质量，提高业务服务水平，当来宾进店有迎声，能主动、热忱地上前服务，介绍酒店风味菜，当来宾点起烟，服务员应准时呈上烟缸等。在四月份时，进行了技能实操竞赛，服务员谭丽燕获得了技能竞赛第一名的好成绩。其他服务员通过活动竞赛，养成了一个好的习惯，不懂就问，不懂就学，相互

求教，也学到了许多学问，精神风貌也越来越好，提高了工作效率，不足的是操作细节还有待改善。

2、抓管理建章立制

前期，餐厅许多工作存在问题，主要的毛病存在于没有规范的制度，员工不明确制度，一些制度没有详细的负责人进行落实等。通过质检部领导的指导，我对排列出卫生工作制度上墙、音响的开关时间及负责人以及各岗位的服务流程、个人卫生要求标准、收尾工作的留意事项，每天进行现场督导检查，对员工加强工作意识，明确工作责任有很大关心。后期电话费用高，协作高层经理配置电话机盒，规定下班时间将电话锁上，以及任何服务员一律不允许打市话等，杜绝了下班时间打市话的现象。

3、抓内部客户的沟通

真诚地与客户沟通，听取他们的珍贵看法，不断改进并协调，准时将客户反馈的信息反馈给厨房，如，有时客户反馈“阿美小炒肉”重量不足，“沸腾鱼”不够香等等，通过客户的真诚反馈，再加上我们仔细的争论、修改，不断地提高菜肴的质量，令顾客满足。

4、抓宴席的接待及管理宣扬工作

金秋十月是婚宴的黄金季节，制定婚宴方案，向周边的单位发放宣扬单进行走访工作，目前，我承接了10月份的五场婚宴工作，向前来的来宾介绍餐厅的各种优势，对婚庆公司进行电话沟通，对外宣扬酒店规模等，方案性地对宴席接待做好充分的预备工作。

5、抓团队用餐

利用每周六、日、一与30多家旅行团电话沟通及接待团餐，目前前来旅行团消费最多的是旅行社、旅行社、国旅、旅行社等，通过接待团餐，第一为餐厅增加了人气，其次为厨房削减了成本费用。并利用接待团餐的机会，仔细询问反馈，做好信息的反馈统计工作。

二、将来努力方向

在工作中深感自己的不足，今后我将朝这几个方面努力：

- 1、不断学习，提升自己，加强销售的业务学问及各方面的学问学习。
- 2、仔细做好本岗位工作的同时，不断开发新的客户群体。
- 3、做好内部客户的维护及沟通工作。
- 4、有方案性地支配好营销工作。
- 5、做好客户统计资料，不断地加强联系，做好客户投诉处理工作及反馈信息

工作。

6、亲密协作酒店销售部接餐及接待服务。

篇6：餐厅经理工作总结

各位领导、同志们：

大家下午好!

我的岗位是职工餐厅经理，主要职责是负责xxxxxx职工餐厅的管理、运营，按时为全体职工准备好日常用餐，一句话：就是让同志们吃好、喝好、少花钱!

职工餐厅自7月开业以来，在中心领导的大力支持下，在办公室的领导下，在全体员工的关心下，按时保质保量为职工供应日常用餐、加班用餐，解决了职工吃饭问题，为构建和谐xxxxxx做出了应有的贡献。下面我将半年来的工作向同志们汇报如下：

一、参与筹建职工食堂

今年，经中心领导多方努力，争取xxxxxx东侧彩板钢房筹建职工食堂，并安排我参与食堂的筹建工作，负责提出餐厅的整体布局方案。为提高场地利用率，我提出将北侧房间整体打通，作为能容纳百人的大餐厅，把职工日常用餐

地点放在厨房旁边，与团体用餐分开，既方便职工用餐，有保证了用餐秩序;按照食品加工规范，我提出将厨房划分为粗加工间、洗消间、面点间、热菜间，

为节约改造资金，提出对整体墙面进行了清洗。这些建议得到了中心领导和同志们的认可和采纳。改造施工期间我坚守施工现场，为了让厨房、餐厅布局更加合理，职工用餐更加便利，我还结合自己多年来管理餐厅的经验，提出很多细节改造意见。经过努力原本破烂不堪、污水横流、臭味扑鼻的烂房子，变成整洁明亮的餐厅。为营造温馨和谐的用餐环境，我使用简单的装饰材料对用餐

环境进行布置。为了采购到质量好、价格低的餐厨用品，我和xxx主任、xxxxx经理多次考察供货商，还到厨具生产厂区进行考察，本着货比三家，价压三家的原则，顺利完成了采购工作，为餐厅的正常开业做好了准备。

二、规范职工食堂的运营工作

为让食堂正常开业，在郭总的协调下，我和xxxx主任多次前往水利厅职工食堂考察调研，详细咨询了食堂运营、财务管理、原材料采购、食品加工等情

况，结合xxxxxx的实际情况，我们主要从以下几个方面着手开展职工食堂运营工作。

1、合理配置食堂人员。

在调研了职工用餐情况基础上，我提出设置主厨 1名、配备面点师兼早点1名、帮厨1名，保洁员1名的用人计划。为选好厨师、配好队伍，尽快开业，早日解决职工用餐问题，我们先后洽谈、试用了 6批厨师，经过实际上岗试用，结合实际工作表现，先后对后厨人员进行了多次调整，最终确定了人选。

2、规范采购供货流程。

为规范采购管理，我们按照采购、验货、审核分离的原则，分配了工作职责，具体讲就是我负责日常采购工作，由中心财务人员刘勇负责票据审核和采购资金的管理，主厨负责对所采购的原材料的数量和质量进行验收，并由采购、财务、厨师三方签字予以确认，按照原材料的出入库领用程序，办理相关手续，确保采购工作规范，经得起审核。

3、加强食堂日常卫生管理。

按照食品卫生监督规范，我们办理了《排污许可证》、《餐饮服务许可证》。按照《食品卫生“五四”制度》制定，对食堂员工定岗定责，按照岗位制定了岗位职责。为确保用餐安全，所有食堂工作人员办理了健康证，按照规范对采购原材料，向供货商索取营业执照、卫生许可证、健康证、清真牌照，还定期对餐厨用具进行清洗消毒，定期检查。

4.全力以赴，做好后勤保障工作。

经过食堂全体工作人员共同努力，从 7月11日职工食堂开业到 12月26日，累计为职工提供加班餐XX份，合计XX元。提供早餐20xx人/次，合计XX元，提供午餐XX人/次，合计XX元，提供晚餐XX人/次，合计X元，总计提供XX人/次用餐，金额达XX元，平均每日X人/次用餐。总计提供XX人/次用餐，总计金额达XX元。目前收支情况是，从7月11日到12月26日，收入XX元，支出减去收入XX元，原材料累计支出XX元，库存6084元在完成职工日常用餐以外，先后承办了xxxxx艺术团、xxxxxx全体职工会餐、xxxxxxxxxxxxx工作人员、冬至包饺子比赛等十多个接待工作。

5、想方设法，满足职工需求

为了吸引职工来餐厅就餐，我们想方设法增加花色品种，提前制定一周菜单，定期制作酱牛肉、炸丸子。为方便职工，提供了纸巾、餐盒、塑料袋等物品。为了让职工在夏季能喝上便宜冰镇的饮料，我们批量购进了饮料，提前放进冰柜，以批发价格提供给员工;在冬季到来之前，在中心领导的关心下，在室内安装了空调、暖气、热水器、水槽等，保证职工用餐环境温暖舒适;应职工要求，我们考察了多加粮油超市，选定了品牌粮油，低价批量进货，原价卖出，方便职工自由选购。加强成本核算，确保收支平衡进入冬季，肉食品和部分蔬菜价格变化很大，尤其是随着气温的不断降低，蔬菜价格急速上涨，为此，我们采取提前采购了大白菜、土豆等传统冬储蔬菜、自己腌渍咸菜泡菜、变换菜品花色、主动核准用餐人数、加强成本核算、减少浪

费等措施，努力降低成本，确保收支平衡，让职工吃好喝好少花钱。

三、积极探索对外经营

今年按照中心要求，演出期间，演职人员被统一安排职工大餐厅内用餐，解决了他们在东南门外用餐污染xxxxxx周围环境，影响xxxxxx形象的问题，我们适当收取一些卫生费，用于垃圾处理等费用。今年我们对外承接了平安保险公司会务人员午餐、体育局五套培训班人员用餐、全区xxxx管理研讨会人员午餐等对外团餐接待工作，扣除原材料成本，获得近xxxxxx元收入。

四、存在问题下一步努力方向

一是订餐问题，由于订餐人数不确定，常会出现菜品不足或是浪费现象，这既不利于保障职工用餐，也在一定程度增加了成本支出。

二是随着职工餐费发放方式的调整，未来将会出现运营备用资金不足的问题，在一定程度上影响原材料的采购，进而影响了备餐的花色品种。

为此，在新的一年里我们将在不断提高职工用餐质量，努力增加花色品种，加强成本核算的基础上，不断研究规范订餐程序，积极主动走出去，努力加大接待团体餐的业务，不断提高xxxxxx食堂的知名度，形成自我造血功能，取得经济效益，解决运营资金不足问题，我们还将积极主动参与组织各类活动，吸引职工来餐厅就餐，凝聚人心，努力把职工食堂打造成真正的职工之家。