# 餐饮外卖店铺工作总结(精选50篇)

来源：网络 作者：前尘往事 更新时间：2024-01-16

*餐饮外卖店铺工作总结1我们对于美食的追求刻在骨子里，所以很多时候餐饮行业的火爆是必然的的，但是我们的经营状况要依靠吸引更多的顾客，品尝更多的食品，在这个过程中我们的服务质量，菜品好坏等多种因素就直接影响着我们的收入，在上半年我们饭店的表现平...*

**餐饮外卖店铺工作总结1**

我们对于美食的追求刻在骨子里，所以很多时候餐饮行业的火爆是必然的的，但是我们的经营状况要依靠吸引更多的顾客，品尝更多的食品，在这个过程中我们的服务质量，菜品好坏等多种因素就直接影响着我们的收入，在上半年我们饭店的表现平平，经过对这段时间工作的一个总结，在下半年我们集体一定要发挥出更多的力量，更出色的表现来做好饭店。

在整个上半年的工作中，厨房是重中之重，但是我们的厨房空间小，能够使用的锅具也就少，而因为厨师烧菜的速度也并不快，所以就导致了顾客的流失，来过一次之后看见我们的上菜速度之后很少会有第二次到来的。因此在下半年我想到的办法是让厨师对菜品还要积累更多的经验，提高工作效率，以及清理出更多的空间在购置一些锅具添到厨房。对于整个厨房区域每天都有很多的垃圾和脏污，而在我们繁忙时就不能迅速的清理好，只能堆积在一起，而每天的菜又要占据很多的空间，因此就在这方面下功夫，让我们的工作环境变得更加整洁，让我们的工作更加的有条理。

在上半年我们收集顾客意见时，有很多顾客反映在上菜时是手记的菜品，在人多的时候服务员会忘记什么菜应该上什么桌，虽然出现失误的几率不大，但是很影响体验。我在这方面要做出修改，在很多餐馆有新的改变时我们还是处于原来的状态，因此我会在下半年有新的突破。还有其他一些关于服务方面的小问题，我准备，抽出一个时间对店内的服务人员进行培训，在服务顾客时应该要做到什么，我们要注意什么，给顾客更好的品尝美食的环境。

在我的日常工作中有很多需要改善的地方，我很庆幸遇到这么多理解我的同事，在这上半年的工作中一直包容我的过错，指引我进步，同时指导我应该怎么做好一个店长，履行自己的职责。同时我也明白作为一名管理者，我应该多听听别人给予的建议，自己对于事情的发展要有明确的判断，才会成就自己。

在下半年的工作中我会继续努力，继续学习，不会因为自己的成绩而感到骄傲或者是羞愧，以平常心面对工作中所出现的问题，积极的寻找办法来解决，团结身边的力量，为餐馆美好的明天而奋斗。

**餐饮外卖店铺工作总结2**

这一年过得真快，去年的年味仿佛还在眼前尚未消散，今年的漫长而又短暂的一年就已经将要落下帷幕，又要过年了，意味着今年的工作也要告一段落了，在这一年了，我对自己的工作成绩很满意，也感谢xx店全体员工的努力和对我工作的支持，xx店能有这样的成就，是家这一年来共同努力的结果。在这里面我所扮演的只是一个引导者，最主要的功劳还是在他们这十多名员工身上，下面就是我这个xx的新晋店长这一年来的工作总结：

>一、总结情况，想出对策

我们xx店是我们xx房地产公司旗下的一家分店，也是业绩最差的一家店，自成立以来，从没来没有任何的.重表现，一开始还能勉强维持一家店面应有的业绩，特别是最近这两年，业绩直线下滑，有时间一个月都不会来一个客户过来咨询，业内叫骂声一片，都盼着我们快关门吉，想着我们这个处于黄金地段的店面，店长也是早就辞职不干了，没人敢接手这个烫手山芋，虽然表面上看是升职加薪，成为了一店之长，但事实上却有着随时可能丢掉工作。我来到这的第一时间都是组织家来总结自己的得失，为什么自己会在工作中遇到这样的情况，业绩一直下降。每个人都要发言，只有看清自己的去缺点，才有改进的方向。

>二、计划实施，逐渐回暖

>三、总结得失，展望未来

经过我在xx店这一年多来的整改，业绩已经是蹭蹭蹭的直线上涨，丝毫不比我们去年的十销售店面差到哪里去，我觉得我们店很有可能在今年的年底入选十销售店面，这一年算是我们xx店起死回生的一年，我们尽了自己的努力了，能有现在这样的成果，我已经很满意了，希望在来年我能再接再厉，为公司做出更的贡献，我相信xx店的潜力不止如此。

**餐饮外卖店铺工作总结3**

回顾这一年的工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，严格要求自己，按照酒店的要求，较好地完成了自己的本职工作，通过一年的学习，工作方式有了较大的改变，工作质量有了新的提升，现将一年来的工作情况总结如下：

>一、日常管理工作

作为一名餐饮部的一份子，自己扮演的角色是承上启下，协调左右的作用，我们每天面对的是繁杂琐碎的、有着挑战性的工作。

一年在饮和厅的工作中，各项工作都是本着提高服务质量，提高工作效率为目的，让工作有条理性，融入到每一项工作当中。努力配合主管做好餐厅的管理工作，本着实事求是原则，做到上情下达，下情上报。本酒店的宴会接待任务比较重，下半年多次接待了重要宾客及宴会，但由于种种原因质量和效率跟不上，这就要求自我强化工作意识，注意加快工作节奏，提高工作效率，力求周全，准确避免疏漏和差错。

>二、加强自身学习

提高业务水平要做到优秀，自己的学识，能力等还有一定距离，所以总不敢掉以轻心，向书本，向领导，向同事学习，这样下来感觉自己半年来还是有了一定的进步，在管理能力，协调能力及处理问题等方面，有了进一步的提高，保证了餐厅各项工作的正常运行。

>三、一年工作得与失

一年来，本人能认真地开展工作，但也存在一些问题和不足，主要表现在：

1、我毕竟对中餐的工作才一年多，许多工作我是边干边摸索，现场管控业务知识也是不足，以致工作起来不能游刃有余，工作效率有待进一步提高。

2、有些工作还不够过细，如在餐前餐后的检查中，餐中的监督中，硬件设施的维护及卫生检查上，不是十分到位。

>四、自己的收获

自己的理论水平还不太高，中餐业务知识服务技能不精。经过所有同事的一起努力，较好的完成下半年的工作，总结起来也是颇有收获的：

1、切实履行职责，认真完成上级交办的其它工作。

2、合理安排当班工作，全面协调、管理、检查。

3、配合领导做好各项接待、安排工作，工作期间妥善处理工作时发生的问题和客人的投诉，有疑难问题及时上报领导。

4、做好餐厅的安全、节能、卫生工作。

5、以身作责，监督、检查服务人员做好服务工作。

6、做好服务工作的同时抓好思想工作，做到团结爱友、相互帮助、共同进步。

>五、明年的`工作计划

由于一年到西餐厅工作，西餐服务对我来说不是一个陌生的工作，但对我来说从中餐有转到西餐就犹如到了一个新的工作环境。接下来的工作应该是从零开始的，需要尽快的上手，理顺工作重点。要更加的努力。

故明年的工作计划如下：

1、积极认真配合领导，搞好餐厅日常的管理工作。

2、加强学习，拓展知识面，借鉴同行业的优缺点，灵活运用自己的实际工作中，优化工作质量。

3、加强对硬件设施的维护及卫生检查上，给客人舒适之感。

4、针对一些新员工和操作不规范，在服务过程中现场纠正指导，多培训演练，提高员工的业务水平。

**餐饮外卖店铺工作总结4**

在工作中，虽然我只是充当一名普通收银员的角色，但我的工作也绝不仅仅是收钱那么简单，其中也是一系列的复杂程序。在这一年的工作中，我发现要能自如的做好一项工作，无论工作是繁重、繁忙还是清闲，要用积极的态度去完成我们的每一份工作，而不是因为工作量比例的大小而去抱怨，因为抱怨是没有用的。我们更要做的是不要把事情想的太糟糕，而是要保持好的心态面队每一天。因为快乐的心态会使我们不觉的工作的疲惫与乏味。

工作中我刻苦学习业务知识，在领班的培训指导下，我很快的熟悉了餐厅的基本情况和收银的岗位流程，从理论知识到实际操作，从前台到接待为客服务，一点一滴的学习积累，在很短的时间内我就掌握了收银员应具备的各项业务技能。

在工作中也有过失误，是主管、领班给了我一次又一次的鼓励，使我对工作更有热情，米尔兰德先生曾说过：年轻人天生就需要鼓励。是的，正是这一次次的鼓励使我在工作中勇敢的闯过难关，不断进步。从此，在领导的心目中我已经不是那么的脆弱了，变得很坚强，由于我的责任心强与对工作的热情，得到了上级领导的肯定，让我来xx会所实习，刚开始去时特不习惯，各方面我都觉得没餐厅好。

可是经过一段的磨练，终于感触到了吃得苦中苦，方为人上人，这种令人敬佩的名言，经过一段时间的努力，领导们对我评价很好，让我担任前台接待这一重任，那一刻我非常开心，所有的苦。累都很值，同时，我又感到很大的压力，领导对我如此看重，这是对我的信任，我想，我应努力工作，做好我应该做的责任，这对于我来说，又是一项新的挑战。

**餐饮外卖店铺工作总结5**

不知不觉间当前阶段的餐饮店工作已经圆满结束了，作为餐饮店长让我明白做好店面经营工作的重要性，毕竟承蒙领导信任让我成为了分店的店长，那么我便应该做好餐饮店的各项工作才不会辜负这份信任，为此我对近期在餐饮店工作中的表现进行了简要总结。

认真调查市场信息从而了解顾客对餐饮店的要求，对餐饮店的发展来说能否让顾客感到满意是很重要的，因此需要了解顾客在用餐期间会产生哪些需求，努力改善餐饮店的服务并积极向其他同行学习，我在工作中也正是做到这点才创造不错的效益，想要在餐饮行业中取得进展便要时刻严格要求自己，尤其是菜肴的味道以及餐饮店的卫生状况要做好，虽然我能够处理好这方面的工作却应当继续加强，即要求员工定期做好这项工作从而营造良好的用餐环境，想要做好餐饮店工作便应当遵循这方面的原则才行。

追求更高的经营目标并注重对餐饮店员工的培训，想要获得效益的提升便要在工作中有着严格的要求，既要对自身工作进行监管也要想办法提升员工的工作质量，因此我在近期组织过一次培训从而检验员工的工作能力，另外我在每周都会组织会议来和员工探讨工作中的事务，听取他们对餐饮店工作的`建议并在分析可行性以后再来采纳，通过交流让我加深对员工的了解并以此建立新的考核制度，充分调动员工参与到餐饮店工作中的热情。

学习其他餐饮店优势并以此改进本店的服务水平，对于餐饮店工作的完成来说做到与时俱进是很重要的，毕竟餐饮行业本就存在竞争压力大的问题自然要注重优势的建立，所幸的是我向来很重视这类问题并采取了有效措施，至少本店在当地已经打响名气并吸引不少顾客前来用餐，而我也会安排人员做好顾客接待工作并为他们提供优质的服务，通过清扫工作的展开来营造干净整洁的用餐环境，而且我也会和顾客进行沟通从而了解对方喜欢的菜式，以此作为开发新菜式的依据从而提升整体的效益看，能够胜任餐饮店长的工作十分不易自然要认真对待才行。

总之我会做好餐饮店工作中的每个细节并为集体的发展而努力，我会通过对店面的经营从而促进整体效益的提升，希望往后的餐饮店工作中也能通过自身努力取得理想的成果。

**餐饮外卖店铺工作总结6**

一年下来，刚来时我以为我完不成的任务量，现在已经有了惊人的突破，不好好的记录一下这一年的工作总结，我怕自己未来忘记自己这一年的挣扎与突破了！

>一、量的突破

年初经朋友推荐来了我们公司做起来外卖送餐员，说实话，刚来的时候我因为没有干过服务行业的工作，对自己要不停地跑来跑去给被人送饭，我心底里是有一点抵触的，特别是上司给我分配的任务量，我嘴上说着保证完成，其实心里没有一点底，觉得我做这个做得非常出色的朋友简直是超人才可以完成这么多的量！没想到，我不去看结果能不能做完，每天踏踏实实地接单，踏踏实实地去送，就像爬长城一样，一阶一阶台阶的往上爬，不知不觉，我也完成了所有的任务量。一年下来，我的任务量已经有了惊人的突破，让介绍我来的朋友都拍着肩膀说“好兄弟，没给我丢脸还给我长脸了！”我听了心里也美滋滋的，毕竟我没有辜负别人对我的帮助。

>二、质的转变

是从第三个月开始，我的量渐渐就稳步上升了。在量有了稳定的情况下，我开始慢慢改善我送餐上的“质”。我开始在我的服务里面加入更多类似于海底捞服务模式那样的服务，没想到我的这些服务得到了许多点餐用户的肯定，每次送完餐后，都会得到他们微笑地表扬，夸我这个送餐员把他们的需求放在了心里。回想一下我在服务上的改变，我只是简单地做了一些更人性化的提醒和关怀，没想到这些已经可以让每一位拿到外卖的人感到开心。在这一点上，我在总结这一年的收获时，也让我自己感到欣慰，毕竟这是我第一次从事服务行业，能够让客人对我的服务感到满意，还有什么比这更能让我开心呢？

>三、优质服务

今年的工作已经进入了收尾的阶段，在收尾的同时，我也开始了我来年的计划。我想我将继续在量的稳步匀速增长下继续改进我的服务，争取让更多的顾客都能够对我的服务感到满意，不为求得他们在app软件上的好评，只为求得他们用餐的身心愉悦。我相信，好的服务就能换来更多的业绩，业绩上来了，也就不怕我的上司以及同事们看不见我在工作上地努力和付出了。服务业是为人类改善生活的行业，我作为一个年轻人，我会继续对我的工作感到自豪，也会继续不断的改善我的服务，让我们外卖送餐员也能有朝一日成为人们羡慕和向往的职业。

**餐饮外卖店铺工作总结7**

时光飞逝，近年底，回顾过去的一年，作为食堂的厨师，我深感责任重大。因为我的工作质量很可能会影响所有员工的身心健康，所以为了扬长避短，今后的工作可以做得更好，我对一年的工作总结如下:

首先，我要感谢所有领导对我工作的认可和支持，包括指出工作中的问题，提出有价值的.意见，如咸菜、太油、颜色偏重等。同时，我很快深刻认识到工作中的不足，并及时纠正。

其次，在工作中，我严格遵守食堂卫生制度，严格执行《食品卫生法》，防止“口腔疾病”，防止食品污染和有害物质对员工的危害，确保员工的健康。同时，成品储存实施：生熟分离；成品与半成品、原料、食品与杂品分离。环境卫生采用四种方法：定人、定物、定时、定质量，始终保持卫生区域清洁干净。个人卫生做到“四勤”：勤洗手，剪指甲；勤洗澡，理发；勤洗衣服，勤换工作服。放置食物的橱柜和货架始终保持清洁，没有霉菌和鼠标痕迹。每天定期清洗操作室的炉灶和地面。严格保持炉灶、地面和周围环境的卫生。

今年，我努力学习技术知识，不断提高业务能力，按时上下班。遵守劳动纪律和食堂的一切规章制度，努力完成自己的工作。在工作中，服从工作部署，爱护集体财产，做好集体和个人卫生，防止食物中毒。在饮食烹饪方面，我严格按照食品操作规程工作，确保食品卫生、安全、服务，实现高质量、高效，经常向员工了解菜肴是否喜欢吃，美味。在工作中，我勤奋、认真、负责，努力工作，积极履行工作职责。

我知道我的专业技能还有待提高。在今后的工作中，我必须更加努力地学习，发现不足，及时改进，更好地为全体员工服务。

**餐饮外卖店铺工作总结8**

在20xx年里，总结了20xx年安全管理工作中的不足，决定坚持贯彻学习新《安全生产法》，以及公司经理部颁发的各项强制性规范、规定，强化安全生产意识，落实公司安全生产责任制度，实现安全生产责任目标，特拟定20xx年度安全生产安全工作计划。

>一、安全目标

1、因工死亡控制率0%

2、因工重伤控制率0%

3、因工轻伤控制率5%

4、重大设备安全事故控制次数为0

5、火灾控制次数0

6、创优目标为持续XX区安全文明工地

>二、工作重点计划

1、加强项目安全委员会成员及分包劳务队伍管理者的公司安全责任制、新安全生产生产法、公司安全生产管理手册，等相关强制性规范、制度的学习及深入贯彻。做好分包劳务合同中的安全管理协议的交底工作，做到在安全管理过程中有法可依，有依可循。

2、加强现场作业人员的安全三级教育，加强各个工作岗位操作规程、遵章作业教育，必须让培训教育工作落实到没个工人身上，达到从“要他安全”到“他要安全”的心里素质变化。

3、加强对特种作业人员的监督管理工作，做到每个特种作业人员的资质符合要求，安全意识达标，对他们的培训教育认真负责，并按期对他们进行考核。

4、加强日常监督管理工作，认真开展项目自查自纠，发现隐患立即排除。加强了对各施工队落实整改情况的跟踪检查，努力将事故隐患消除在萌芽状态。

5、根据每年“安全生产月”主题按时认真开展“安全生产月”活动。加强安全管理人员的业务培训，提高安全意识和预防事故的能力。

6、对职业安全健康有关法津、法规和其他要求进行重新收集编制并学习，组织编制应急预案和程序准备实施应急演习，确保在施工中发生突发事件能迅速、高效、有序地进行应急处理工作。

**餐饮外卖店铺工作总结9**

在很久之前，我都没有想过我会来餐饮店工作。但是现在我却这里已经工作了三个月之久，而且还对我这份服务员的工作产生了无限热爱之情。虽然在此之前，我一直觉得服务员是一个不太体面的职位，但是在我接触这个岗位之后，我就明白了工作不分贵贱的道理，也明白了做一行就要爱一行的道理。所以我会一直坚持在这个服务行业里面做下去，会一直坚守自己的信念在我们餐饮店里做下去，只要领导肯我机会，肯让我继续做下去，那我一定辜负领导对我的期望。现在为了我的转正申请，就此做一篇转正工作总结。

>一、做好服务工作

作为一名服务员，首先要做好的当然是自己的服务工作。所以在这三个月的试用期里面，我一直在培养自己的服务意识。每天出门之前，在镜子面前，给自己展现一个最灿烂的笑容，告诉自己面对每一个客户，我都要做到微笑迎接。在每天上班之前，我都会把餐饮店里的服务宗旨在心里默背一遍，告诉自己客户的感受就是我们的感受，我们要一切以客户为中心的做好我们的服务工作。

>二、解决顾客遇到的问题

在我们的工作中，我们经常会遇到各式各种的客户，也会出现各种各样的情况。有一些顾客是真的遇到的困难和麻烦，也有一个顾客是故意来找茬的\'。所以面对这两种情况，我们都要做到心平气和的处理。首先要先安抚客户的情绪，其次再给出解决方案，最后帮客户实施解决好。如果他还感到不满意，我们也要保持好我们的良好耐心的服务态度，请出我们的主管来帮我们解决。

作为一名餐饮店的服务员，日常的工作不仅仅只是上菜洗碗这么简单，还有很多需要我们去学会和做到的事情，比如如何在面对顾客发脾气的时候，还能用镇定的情绪来帮顾客解决问题，比如出现不愉快的情况，如何随机应变的化解场面的尴尬，如何做到让顾客对你的表现感到满意，还比如如何处理好我们工作中遇到的客户投诉事件等等。这些都是我们工作的要点，也是需要我们在平时的工作中去多多总结经验，去积累知识，去让自己变得更加优秀，才能做到最好。

**餐饮外卖店铺工作总结10**

转眼间入职xxx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如下。

>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。

**餐饮外卖店铺工作总结11**

回顾工作的经历，不知不觉我进入外卖员这个行业已经有x月的时间了。虽然当初带着一份尝试的心态来到了xx公司，但在这一路来经历中，我得到了很多的改变，也从这份工作中收获了自我的成长。

过去我曾单纯的以为外卖员“只不过是帮人送餐的人”，虽然并不抵触这份工作，但总以为这不过十分简单的“跑腿”工作而轻视自己的职责。但真正认识这份岗位则是在我亲自体会之后，通过亲自体会过外卖员的工作经历后，我才真正意识到，作为一名外卖员，我们是肩负着客户对我们的信任而工作，是带着xx公司对外的形象去为大家服务的人！这份认识的改变，让我对工作态度和责任心也得到全面的提升。

回顾最初开始工作的时候，我作为一名外卖新人，唯一的长处就是对xx区域的路线比较熟悉，在工作中能为自己制定较好的行程路线。因此，在一开始的工作上完成的还比较顺利，并且从工作中体会到一份充实和满足感。同时，在工作中我也不忘工作的纪律，牢记培训的\'成果，在送餐期间牢记时间约定，并严格遵守交通纪律，良好服务，提高客户满意率。

但这样经过了一段时间的努力后，我也渐渐意识到自己过去盲目的送餐行为缺乏效率，有时候甚至连完成每天的订单目标都十分困难，还经常让客户等待，受到客户投诉。但在后来的工作中，我认识了许多行业中的老前辈，通过向他们的虚心学习，我才认识到自己还没有真正进入到这个行业中来。外卖员要考虑的不仅仅是送餐，如何有效率的配合客户需求的送餐才是我们做好工作的关键！通过细心的学习和分析工作记录后，我渐渐了解了xx区域的对于订单的需求。尤其是中午和傍晚的用餐时间，在小区、办公楼……等设施中有更多的订单需求，同时也是十分缺乏人手，特别忙碌的时候！

为此，我在后来的工作中学会了正确的规划路线，根据时段和路况的各个阶段，合理的安排自己的工作路线。这不仅大大提高了我的订单完成率，也让我能更加迅速、及时的将餐品送到客户手上，给客户留下了“精准守时”的良好印象。

此外，在后来的工作中，我也越发的提高了自己的服务水平。不仅能在送餐途中保护餐品的完好不洒，及时送达后，还能对客户送上亲切的祝福和微笑。为此得到了不少的客户好评。

总结了自己这段工作，我也越发的认识到了作为一名外卖员的充实和快乐！今后，我会继续保持并提高自己的服务水平，让客户都能准时愉悦的享用餐品，为xx公司的发展贡献自己的一份努力！

**餐饮外卖店铺工作总结12**

时光如梭，转眼间2xx2年已走过了二个月，回顾过去的一个月，餐饮一部在公司领导的正确指导下，在酒店各部门的密切配合下，在部门全体干部员工的大力支持和努力下，大胆经营、勇于创新、锐意进取，顺利完成了公司制定的各项任务指针。下面餐饮一部就第二月主要工作总结、报告如下：

>一、第二月经营情况

第二月，湖泉天邑餐厅圆满完成了多元化投资管理部的接待工作，并且取得了较好的成绩，受到了领导的表扬。 餐厅采购的5台甜品展示柜于本月已全部到货，部分已经开始经营。并且受到了领导和顾客的一致好评。

>二、主要工作与作法

第二月不仅是餐饮一部在2xx2年持续上升的一个月，也是酒店提升品牌与市场占有率的一个月。为此部门在总结了第二月成绩的同时，找准了存在的问题与薄弱环节，并结合部门的实际，着手开展了以下四个方面的工作。 一是在试营业期间，制定详细的培训计划、发挥老员工的作用，做好传帮带培训重点，让新同事在最短时间内了解部门情况及工作内容，尽早进入工作状态。

二是在湖泉天邑餐厅厅面外围铺上了木板条。对摆放桌子公司已做了计划布置，让客人在一个合适的位置更进一步感受、体会天邑优美的环境。

三是为了满足广大消费者的需求，餐饮一部结合实际在C座大堂吧、A座清吧、高尔夫等营业点摆放了甜品展示柜，并且推出了多款西点品种，来满足顾客对甜点的需求。目前已经运作并且取得了比较好的成绩。

四是餐厅厨房在5月推出了手工精致西点，并在炎热夏季的到来，在市场上采购了时鲜水果，多次得到了集团领导和公司领导的好评。

>三、存在的主要问题

第二月，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、针对每次接待，餐厅的服务用品都得向餐饮二部借，借了又还还了又借，所以在途中难免会出现破损的现象，餐厅对厅面服务用品已做出采购计划。

2、餐厅岗位工作细节方面还有待加强、管理。

3、部门安全防范意识较为淡薄，对员工的安全知识培训不够。

4、在对员工实施针对性的培训方法和力度不够。

5、近4个月以来，餐厅游泳池旁边的水池已让不少客人步入水中，为进一步加强对客的提醒目的，餐饮一部将对水池放入4个喷泉用以警示客人。

>四、第三月工作思路

第三月，将是部门再上一个台阶的一个月。继续以稳定员工队伍为前提，齐心协力，努力拼博，力争在第三个月实现较好的收益，重点从以下几方面着手开展工作： 一是根据和境酒楼的工程进度、配合公司相关部门做好前期筹备工作安排。

二是不断加强西点的研发推出工作，进一步做到月月有惊喜，周周有新品，保证公司领导及客人常吃常新。将下脚料利用最大化，加强节能降耗工作。

三是密切配合相关各部门做好各项接待和日常工作。加强团队协作，深化全局观念，建立沟通机制，完善沟通环节，为提高工作效率打好基础。

四是消防安全及食品安全是重中之重，我们将加大消防安全及食品安全工作这两方面的管理力度。

五是对本月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，确保质量再上新台阶；

总结过去，展望未来，在下个半年到来之际，将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，我坚信，餐饮一部将在酒店公司领导的正确指导下，调动部门全体员工的工作热情，全力以赴争取在第三月创造出更好的成绩。

**餐饮外卖店铺工作总结13**

xx年在公司全体人员的努力下，我们取得了可喜的业绩，年销售额连续三个年头突破了千万元大关，员工人数突破了二百人。同时我们跟客户的关系稳步发展，新发展了一批大客户，下面是公司一年来的工作总结。

>一、回顾xx年工作：

①、各部门工作进步显著：

【销售部】

销售部总体业绩从xx年的1646万到xx年的xx万，平均每月从138万到166万，达到了整体营业额的50%，这就是对销售部工作的良好的体现；迎宾部仪态、形象、接待，标准统一，热情周到，其进步有目共睹，打造了进入店里的第一道风景。

【楼面部】

20xx年楼面干部团队，在人员调整、支持分店的前提下，整体队伍建设有条不紊，干部队伍并没有放松，整个的凝聚力和责任心、团结性都上升到了一个新的高度。员工是企业的基础，是服务的保障，xx年基层员工的流失率比往年有了明显的好转，干部加强了与员工的沟通，能更准确的了解员工的心思，给予更直接的帮助，保障了基层员工良好的服务状态。

【出品部】

在厨师长的带领下，在原材料验收、考勤纪律、日常管理、新菜开发方面都有很出色的表现。特别是对于卫生标准及规范认识，通过几次的检查也达到了新的高度。菜式出品质量稳定较好，成本控制观念加强，水电气的节约也有进步，骨干力量的带头作用逐步显现。

【行政部】

财务部对各种数据的分析准确及时，监督工作一丝不苟，使各部门都能更好、更有效的开展工作；工程部对设备设施进行及时有效的维护，积极配合及时处理各类突发事件；采购部应对各种突击采购、库房按照规范化仓储管理流程操作，这一切都给了我们的后勤保障，确保了工作的正常运转；

②、培训工作坚持不懈：

各部门积极响应，以总公司制定的《培训大纲》为依据，把培训工作当做我们提高标准、达到统一的途径。每个月的培训工作，干部都力求采取更新颖、独特的方法，并结合实际，让培训成果达到化，取得了良好的效果。

③、配合协调显著提高：

通过长达三年多的磨合，四个大部门，几十个小组，在配合沟通上都有不同的进步。

能进一步认识到这不仅仅是本部门（小组）的工作，更是整个企业和团队的，这种质的飞跃，使出现失误和问题的频率越来越少。

④、员工整体形象和服务氛围都有进步：首体店的仪表和礼貌招呼是在往年做得不足的地方。在过去的一年中，全体干部和员工也充分认识到这一点，大家齐心协力，在仪表形象和礼节礼貌上狠下功夫，寻找好的方法和突破口，这样就有了现在的进步和改观；从而提高了对客服务的反馈满意度和认可程度，也得到了顾客的广泛好评。通过全员一起努力，营造了一个好的工作氛围和生活环境，给企业赢得了好的口碑，树立了良好的形象，使企业的品牌价值进一步增值。

⑤、员工对企业的认可程度在上升：

随着企业的发展，对员工的需求和福利也在不断改善，尽可能的满足员工的需求，解决员工困难。员工也深知自身的发展是依附着企业的发展，从工作的热情和态度上都有很大的改观，任劳任怨、埋头苦干的企业主人翁精神无处不在。

⑥、解决问题的及时性：

各部门干部都能认真对待自己部门出现的问题，及时的找出原因和解决的办法，妥善处理，避免事态的后续严重和重复出现。

⑦、安全工作常抓不懈：

永远把安全工作摆在第一高度。大小会议的强调，新进员工必须的岗前培训，让所有员工了解其重要性，时时保持警惕。晚上的值班人员也是绝不放松，兢兢业业，不放过任何不安全因素。

>二、xx年已经过去，在总结成绩的基础上，我们也看到了我们的不足：

①、销售业绩增长未达到理想的目标，销售个人业绩两级分化的状况并未好转，整体业绩比例增长幅度不大。

②、档次化、细节化服务更待提高，各个楼层和人员的服务接待水准存在差异，接待标准和水平参差不齐，档次化服务有待进一步提高。

③、后厨内部管理更待完善。虽然相比以往有了很大进步，但菜品的异物，出品速度，质量都有一定的失误，内部的卫生、纪律及人员的管理等方面都渴望得到进一步提高。

④、对制度的完善和执行力的要求未达到预期目标。

20xx年，新的开始，我们要提高标准，不断学习，继续努力，使我们的工作稳步提高。

>三、20xx年主要工作计划：

①、树立良好的品牌意识，共同维护企业品牌，推动企业持续发展。

②、更好的树立全员服务观念和营销观念，人人都是营销员、宣传员，个个都是服务员。

③、更好的发挥榜样的力量，在全店营造争当先进，向先进学习的氛围，促进服务质量的提高。

④、内挖潜力，外拓客源。继续加强培训工作，提升员工综合素质，提高服务质量，提升管理团队的综合水平，再上新的台阶。

⑤、继续完善各项管理，加强全员节能意识，力求做到利益化。

⑥、稳定员工队伍，加强业务技能的学习，相互促进，共同提高。

⑦、配合、落实公司政策，做好与其他分店的沟通、协调、支持工作，共同学习，共同进步。

今年是公司诞生的第四个年头，也是落实贯彻公司全面质量管理的一年！新年伊始，万象更新，实现今年的营业任务，靠的是公司各级领导的正确领导，更要靠全体员工的共同努力。我们公司人要以特有的爱店如家，爱岗敬业、勤恳钻研的拼搏精神，团结一致，开拓进取，锐意创新，实现经济效益和社会效益的突飞猛进，以优异的成绩向开业四周年献礼，为建公司品牌奠定坚实基础，为永葆公司品牌的青春活力而努力奋斗！

**餐饮外卖店铺工作总结14**

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。

>1、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。

>2、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。

>3、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。

>4、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。

>5、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。

>6、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。

在作好酒店餐饮的同时，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。

**餐饮外卖店铺工作总结15**

转眼间入职xxx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汇报，并就20xx年的工作打算作简要概述。

>一、履行职责情况

主要是协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，激励奋发向上

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。纠正错误的管理方法，进行理论的讲解及实践的练习操作。从宾客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，当宾客进店有迎声，能主动、热情地上前服务，介绍酒店风味菜，当宾客点起烟，服务员应及时呈上烟缸等。

在四月份时，举行了技能实操比赛，服务员潭丽燕获得了技能比赛第一名的好成绩。其他服务员通过活动比赛，养成了一个好的习惯，不懂就问，不懂就学，相互求教，也学到了很多知识，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，餐厅很多工作存在问题，主要的毛病存在于没有规范的制度，员工不明确制度，一些制度没有具体的负责人进行落实等。通过质检部领导的指导，我对罗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、收尾工作的注意事项，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帮助。后期电话费用高，配合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，听取他们的宝贵意见，不断改进并协调，及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”分量不足，“沸腾鱼”不够香等等，通过客户的真诚反馈，再加上我们认真的讨论、修改，不断地提高菜肴的质量，令顾客满意。

4、抓宴席的接待及管理宣传工作

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传单进行走访工作，目前，我承接了10月份的五场婚宴工作，向前来的宾客介绍餐厅的各种优势，对婚庆公司进行电话沟通，对外宣传酒店规模等，计划性地对宴席接待做好充分的准备工作。

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，第一为餐厅增添了人气，第二为厨房减少了成本费用。并利用接待团餐的机会，认真咨询反馈，做好信息的反馈统计工作。

>二、未来努力方向

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，提高自己，加强销售的业务知识及各方面的知识学习。

2、认真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、有计划性地安排好营销工作。

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、密切配合酒店销售部接餐及接待服务。

**餐饮外卖店铺工作总结16**

回首\_\_年工作，在各位领导帮助下，在同事的支持下，身为一名厨师长，我以身作则，高标准、严要求，带领二三四楼厨房员工，为顾客制作精美的菜肴以及优质的服务；为厨房经济利益以及酒店社会效益，无私奉献、勤勤恳恳、兢兢业业。1——5月我负责二楼厨房工作，后又接手四楼厨房工作深知责任之重大，但有张总及朱师傅的支持和同事帮助我不负众望，以最优秀的成绩回报酒店对我的信任。现将半年来的工作总结如下：

1、菜品质量

菜品质量：菜肴质量是厨房得以生存发展的焦点竞争力。我严把质量关，对每道菜都制定了严格用料标准及制作程序，做菜时标准，每道菜的色、香、味、型力求稳定；还不断听取前厅员工意见及宾客反馈，总结每日出品问题，并在每日例会中改进。

在朱师傅的带领下及厨房同事的配合下，完成了大型宴会标准菜单的制作，从而有效的保证了大型宴会菜品的质量稳定性。三楼九曲家常菜完全按照经济、实惠、量大，口味家常的特点来迎合市场。施行专菜专人制作，菜品分配到人、责任分配到人，从而增加了员工的责任心。四楼国宴厨房菜品质量严格按照走高端路线、时尚前沿，从色、香、味、形、气、质、雅、养、生等多方面考虑，保证四楼国宴餐厅菜品作为弘润华夏的一张名片。

在大型宴会期间我本人将进行全程监控，把握每一个环节不出错。同时将大型包桌菜品分配到人，从原料加工到最后都有责任人负责。

2、成本控制

成本控制方面：在保证菜肴质量的前提下，降低成本，让利顾客。我也总结出一套降低成本的方法。如：库存状态，坚决\_先进先出\_原则，把存货较长的原料尽快销售出去，向“零”库存靠拢；研究制造无成本菜品，把主菜的剩余废弃原料做成托式菜品，以降低成本；还让每位员工都知道所用原料的单价，学会估算原料的成本，就把成本控制到每个员工身上，使所有厨房员工都养成节约意识，从而效益最大化。

3、管理

管理方面：以人为本，我针对员工情况素质培训，每天都对员工有针对性的厨艺培训，并经常激励员工把工作看作是的事业来做，员工整体素质得以提升，如注重仪表、尊守厨房规章轨制等；

每日听取前台意见和宾客及质检部意见，在每天厨房例会中，拿出来解决，坚决执行酒店的各项规章制度，不徇私情。

在四月份的时候酒店给我一次出外北京学习的机会，通过这次学习认识到自己在管理工作上，与国内知名酒店餐饮同行还存在差距，在今后的工作中多向国际、国内知名酒店企业学习先进的管理经验、优秀菜品，从而来提升自身的管理水平及烹饪技术。

4、菜品创新

在菜品创新方面我们集思广益，聚集大家的力量，师傅级每月每人最少出两道新菜品。我本人将做好新菜品创新工作平台支持，让员工能够充分的展现自己，从而为酒店在菜品竞争方面提供源泉。同时出现了许多优秀菜品例如；弘润招牌鸡、毛纸烧饼、萝卜丝饼、德式蒜香虾、蟹肉烧粉皮等，赢得了许多客人的好评。

5、卫生

卫生方面：严格按照《食品卫生安全法》，抓好食品卫生安全工作，把握好食品加工的各个环节。按规定，划分每个员工各自的卫生区域，不留死角卫生。规定食品原料分类存放，生熟分开、素荤分开。把工作做到每个细节，从而有效地防止防止顾客食物中毒事件发生，避免不必要的事故发生。

6、安全

安全方面；做到了全年没有食物中毒事件发生、没有任何安全隐患、没有较大工伤事故。在消防知识方面做到人人会背，会使用灭火器材。懂得四个能力、三会三化、会报警程序、数值酒店和工作区域疏散通道位置、数量和方向及酒店灭火器种类。

感谢张总、朱师傅对我的信任及大力支持，让我在\_\_厨房工作中画上了完美的句号。

综上所述，在本年度，厨房团队的不断努力，在菜品创新、菜肴质量、成本控制、员工素质、食品安全等都有较好的成绩。我也深感我肩负工作的挑战性与创新性。

\_\_年工作计划

1、前台沟通；

与前台沟通问题一直以来都是厨房的难题，\_\_年将加大厨师素质提升，沟通能力，将出台关于与前台合作制度，例如；菜品估清规定、协调会、意见反馈制度等，从而有效避免沟通不畅带来诸多的问题。并加强团队意识培训，让后厨员工知道只有和前台员工通力配合，才能使我们的菜品画上最完美的句号，才能让酒店产生最高的经济效益。

2、创新菜；

菜品永远是厨师的生存基本，也是每一个职业厨师的追求，实现自我价值的一条通道。在创新菜方面我们眼看国际餐饮高手例如米其林三星餐厅的大厨等，手艺向国内餐饮巨头看齐例如大董意境菜、俏江南、大蓉和等，

力争酒店在菜品研发方面具有核心优势。

3、工作计划

三楼进行装修，从而增添酒店餐饮整体竞争力度。厨部将做好工作计划部署，人员增加湘菜、粤菜、川菜进而补充菜品多元化需求，来满足不同口味的客人。厨部已经建立优秀菜品存档工作，随时可以保证菜品更新工作。

4、培训

加大员工培训力度，给员工提供多层级学台。从员工素质、团队精神、协作能力、技能效率等全方位进行，从而让员工从单一的技术层面走向综合水平整体提高。

以上几处将列为今年的工作重心。

\_\_我会带领我的团队不断挑战、勇于创新，烹饪出更精美的菜肴，来迎合市场的发展需求，用更有优异的成绩回报酒店。谢谢。

**餐饮外卖店铺工作总结17**

忙忙碌碌中时间过的真快，转眼20\_\_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。

**餐饮外卖店铺工作总结18**

转眼间，我已经在公司工作一年多了。根据公司经理的工作安排，我担任餐厅经理。这次的总结如下。

>一、大厅现场管理

1.礼仪和礼貌需要每天在例会上反复练习，员工在会见客人时要使用礼貌用语。特别要求前台收银员和区域查看岗位服务人员一目了然的回应，要求他们把礼仪和礼貌运用到工作的每一点，让员工互相监督，共同进步。

2.坚持班前检查gfd。gfd不及格的只能在完成并通过后才能上岗。发现岗位上的任何仪容仪表问题，立即纠正，监督客人仪态举止的使用，培养员工良好的态度。

3.严格把握岗位设置和服务意识，提高服务效率，在用餐高峰期合理调配服务人员，以领班或鼓励为中心随时支援繁忙区域。其他人员要各负其责，明确各自的工作内容，进行分工协作。

4.提倡高效服务，要求员工在客人需要服务的时候就马上服务。

5.从大件到小件，无论是客户损坏还是自然损坏，一切都要求有章可循，有据可查，有人执行，有人监督，单人跟进，有总结。

6、公共区域的卫生管理，要求保洁人员看到异物或污物必须立即清洗。

各区域的卫生要求沙发面、周边、餐桌、地面保持干净、整洁、无水渍。

7.用餐期间，由于客人密集到店，经常会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。此时领班和班组长有必要在接待高峰前做好接待准备，减少客人的等待时间。同时要注意台面位置，确保正确。做好讲解，缩短等候时间，认真接待每一位桌客，忙而不乱。

8.自助餐是餐厅里的一个新项目。为提高自助餐服务质量，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，降低顾客投诉概率，收集餐厅顾客对服务质量和品质的投诉。作为改善日常管理和服务提供的重要依据，所有餐厅人员对收集到的案例进行分析和总结，并针对问题提出解决方案，使日常服务更有针对性，降低顾客投诉的概率。

>二、员工的日常管理

1.作为餐厅员工的重要组成部分，新员工能否快速融入团队，调整转型心态，将直接影响服务质量和团队建设。针对新员工的特点和就业情况，开展专项培训，旨在调整新员工心态，正视角色转换，了解餐饮行业特点。让新员工做好充分的心理准备，缓解因角色转换不合适带来的不满，加快融入餐饮团队的步伐。

2.关注员工成长，时刻关注员工心态，保持良好的工作状态，不定期组织员工学习，考核员工，检查培训效果，及时弥补发现的不足，完善培训计划，每月定期与员工谈话做思想工作，了解员工近期工作情况发现问题解决问题。

3.结合工作实际加强培训，旨在提高工作效率，使管理更加规范有效。结合日常餐厅案例的分析，工作人员对日常服务有了全新的认识和理解，形成了一致的日常服务意识。

>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。

**餐饮外卖店铺工作总结19**

作为刚毕业的xx届学生，我并没有太多的工作经验，寥寥无几的经历让我在刚来到xx的时候也遇上过麻烦，感受到过困惑。但是还好我都挺过来了而且我也在这段时间学习了在这个岗位上不可缺少的各种经验，这让我彻底的从一个学生准变成了一介职业人。这样的转变虽然并不代表我已经足够成熟，但我相信这是我长的标志为了纪念这段时间，我特将这段时间的工作总结一下，在怀念的时候，也能知道自己有那些做的不好的地方。我的\'收银员工作总结如下：

>一、刚进餐厅

本来经过多次碰壁的我并没有对这里报多期望，只是抱着多少试试的心态来参加。结果突如其来的结果让我措手不及虽然高兴自己能有一份工作，但是却有因为自己准备不充分而慌乱。终于当我踏上了xx的收银台的时候，领班亲切的接待了我，并给我讲了餐厅的基本情况后亲自将我带到了我的工作岗位——前台。因为xx餐厅还挺，来这里吃饭的人流也不在少数，所以配备多名收银员是必须的。之后我的一段时间都是作为前台那位前辈的学徒来度过。虽然前台其实要了解的东西不多，稍微讲解一下我就知道该怎么做了，但是因为我们这里也是主打服务流，所以对于前台服务的要求也是一点也不低，要时刻注意自己的接待举动，这才是我真正感到麻烦的。

>二、工作进展

在工作了一段时间后，我已经差不多熟悉了这里的工作模式，接待的礼仪也在一次一次的工作中变成了本能的技巧。我和带教同事的工作内容都是一样的，迎接客人、提供咨询之类的服务、收银、送别客人。虽然听着就是很简单的一条线，但是其实中间有不少需要学习和随机应变的地方。

最主要的就是咨询方面，作为一家颇受好评的餐厅，我们餐厅准备的菜式和其他的活动都是不少，有些不了解的客人或是挑剔的客人就会前来咨询。这就要求我们必须对餐厅的菜品和活动之类的都了如指掌，而且还能回答的让客人满意一开始我觉得这很难，但过久了我就知道，只要用心，就算是普通的服务员也能把这些东西倒背如流。

>三、总结

工作是适合我的工作，同事是非常亲切的朋友，老板也非常的和善，那我还有什么理由不努力呢虽然现在的我已近基本做好了自己的工作，但是社会是在不断的进步的，面对越来越挑剔的客人，我们不能怪客人，只能想想自己为什么没有做到位。

**餐饮外卖店铺工作总结20**

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，我们都应该能够自如地做好一项工作，我们应该以积极的态度完成每一项工作，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糟糕，而是保持良好的心态，每天面对球队。因为快乐的心态会让我们在工作中感到疲惫和无聊。

在工作中，我努力学习我的商业知识。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、客服，还有一点一点的学习积累。在短时间内，我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。是主管和工头一次次给我鼓励，让我对工作更加热情。米尔兰德老师曾经说过：年轻人自然需要鼓励。是的，正是这种鼓励，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，得到了上级领导的肯定，让我来x x社实习。刚开始的时候不习惯，觉得各方面都不如餐厅。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，领导们对我的评价很高，让我承担前台接待的重任。那一刻，我很开心，承受了所有的艰辛。累是值得的，同时也感到压力很大。领导这么看重我，这是他们的信任。我认为我应该努力工作，做好我的职责，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，其中我最了解的是：

>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，也是企业的生命线。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。还能让客户感到荣幸，为企业树立良好的品牌和形象。在x x，我们可以看到餐厅领导非常重视服务质量的提升，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，不断提高其专业素质和水平。部门经理和主管经常对我们说：“你的一举一动都代表着我们，你的形象就是我们的形象”。“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。\_

>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依赖餐厅和餐厅的人。除了在接受服务的过程中接受文化或知识，他们还会在遇到困难时向餐厅的人寻求帮助。因此，我们可以说餐馆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有更多的知识、文化和涵养。客人在品尝一道菜，女服务员则用甜美的声音介绍这道菜的相关知识，包括它的起源、流传、特点、新意等。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，这让他们很高兴你来自另一个层面。

餐厅的每一个角落，都有彬彬有礼的服务人员，以规范的操作、专业的微笑、谦恭的态度，让客人时刻受到礼仪文化的熏陶。社会中的个人总是受到周围人的影响。所谓礼仪文化，不仅提高了酒店人的素质，而且有益于影响客人，提升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、风俗习惯和景观特色。餐厅应该对此非常熟悉。餐馆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风景或生意，基本上不是为了单独的住宿环境。因此，餐厅需要有一个可以作为房东带给客人的功能

供尽可能多的方便。比如介绍当地的旅游资源，比如在当地进行商务办公的路径指点。这样，餐厅才真正成为地方与外界沟通的一扇窗。还有一种称之为“解困文化”，也就是帮助客人解决难题的知识提供能力，金钥匙文化就是典型，满意加惊喜，完成不可能完成的任务。

收银员在餐厅来说是一个比较重要的岗位，它要求有很强的责任心和良好的沟通能力，而这对于我来说压力很大，面对困难和压力，我没有退缩，而是迎难而上，在前台收银岗位上的一年后，我现在可以说能够胜任这份工作，并相信以后在其他类似工作中也会做的更好。

**餐饮外卖店铺工作总结21**

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

>1、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

为了提高贵宾房的服务接待能力，开展了《贵宾房服务接待技能培训》、《餐厅点菜技巧培训》，以案例分析、演示的形式对服务接待中出现的问题进行分析说明，并对标准化服务、推销技巧和人性化服务进行了实操演示，提升了贵宾房的服务质量。

>2、调整学员转型心态，快速容入餐饮团队

实习生作为餐饮部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餐饮服务质量及团队建设。根据实习生特点及入职情况，本共开展了三场《如何由校园人转化为企业人》的专题培训，其目的是调整学员的\'心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员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。

>3、结合工作实际，开发实用课程

培训的目的是为了提高工作效率，使管理更加规范有效。7月份，根据各餐厅管理层执行不到位的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好的制度，要有好的执行力”，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”的重要道理，各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

**餐饮外卖店铺工作总结22**

被信任，让我做这个店的店长，也是领导给予了支持，今年也是我做店长工作的头一年可以说也是兢兢业业的完成工作，年底看到成绩，我知道和年初的计划是有出入的，但是有些情况也还是无法去控制，回头看每个月的情况也是发现，年初的工作是有一些没有去完成的，而后面每个月都是超额完成了，也是我们各位同事一起努力才有的结果，我也是就这个店的工作来总结下。

做餐饮，这一年可以说经历了很多，年初差不多一个多月都是没有办法开业的，即使开业了也是只能做外卖，而这也是严重的影响了我们店的经营情况，本来我们的菜就是合适现吃的，外卖就是味道会差一些，即使厨师同事去改进了一些，但是依旧没有像之前堂食那么的好，同事们也是着急，而我作为店长更是压力很大，但也是知道这个情况会是暂时的，恢复堂食之后，我们也是做好了防控，分桌，消毒各方面的工作，大家也是没有感染到疾病，同时也是尽责的为客人而服务，去把我们的招牌菜色做好，一年下来，领导也是给予了一个肯定，当然我也是知道，作为店长，我还有一些方面是可以继续做好，如果是更有经验一些的话，我也是可以带领同事们完成业绩的，但是终究也是受到了影响，不过也是如此，让我接受了这个挑战，以后遇到一些情况也是可以更好的去面对。

作为店长，我也是积极的做好管理，统筹好我们店的经营情况，遇到问题也是及时的处理，对于同事们也是多去了解，无论是离职或者有新人来到我们店，我也是了解情况，明确是否会影响到工作，同时也是在管理上有严格的`方面，也是有为他们着想的方面，都是为了做好工作，让我们店经营的更好而付出的一些努力，同时我也是感叹的确这些工作并不轻松也是让我明白了，做好店长需要付出什么，以前也是没有想过这些，但是既然得到信任，我也是去尽责做好了，同时也是让我更加的了解了一个店铺要如何的来做才是让我们都是有收获有更多业绩的，这些日子里遇到的一些问题，我也是妥善解决，的确权限内解决不了的也是来请教领导。

工作虽然一年也是快要结束了，但是我也是知道来年还有更大的挑战等待着我们去做好它，同时也是自己要多去学习，多去积累经验，不断在管理上去下功夫，来让同事们更加团结起来做好餐厅的经营，并且把来年的工作任务去完成，做得更好才行。

**餐饮外卖店铺工作总结23**

一、服务有礼仪，工作有态度

微笑服务现在在各个行业都成了员工工作的必要要求之一，而在我们餐饮行业和我这个服务员工作上面，这个要求就更加的严格了。我们每天在开早会和晚上下班的时候，还会专门讲起这个，会对我们进行一定的训练，要求我们在为客人点单和结账等工作的时候，一定要做到微笑面对他们，要做到有礼貌有素质，向客人传达我们友善和亲切的态度。当然了，礼貌接待客人用餐并不要求我们谄媚，而是做到进退有度，有礼有节。在工作中我们还需要具备认真、负责的态度，必须要保证客人在我们店里用餐的时候体验到极致的服务，我们保证不能让他们感受到冷落，比如上菜的速度，为他们解决问题的时间等等。

二、勤能补拙，笨鸟先飞

在一个工作中想要学习到东西，就需要我分愿意去学习，自己都不主动是学不到东西的，所以我们在工作中要积极要主动，我们只有用更加多了努力才能够换来更高的效率，才能换回来更好的成绩。我们在技术层面虽然比不上别人，但是只要我们愿意付出，肯定能够获得更多的回报！

三、乐观向上，与人为善

我们做餐饮行业的，就是要跟客人保持好的沟通，才能够让客人觉得我们店铺的服务态度好，更愿意来我们店里吃东西，所以我作业了餐饮店里的医院，一荣俱荣，就是要保持好的沟通交流能力，拉进与客人的距离，让他们感受到我们店铺的魅力。

在餐饮店做服务员的这一年，我觉得是我进步特别大的一年，因为繁忙的工作让我渐渐地拜托了贪玩游戏的毛病，虽然现在还是会玩，但是不会像之前那样成谜，也正是因为服务员工作的特殊性，让我在跟人的交流中处理事情更加大胆，做事情更加有自信了，很感谢自己这一年的改变。

**餐饮外卖店铺工作总结24**

餐饮店店长第二季度工作总结

时间匆匆而过，因为一直在忙于工作上的事情，都没有察觉到时间过的如此之快，一眨眼的工夫，第二季度的时间就已经过去了。回顾第二季度的工作，确实一直处于繁忙的状态里，但是至于都忙了一些什么，我就要好好的来总结一下。面对这一季度的工作，我有许多地方做的不够好，也要很多地方做的好的地方。我都要全面的来看待自己，看待这份餐饮店店长的工作。

在第一季度的时候，因为疫情的事情，很少有人光顾店里吃饭，所以生意很是惨淡，要管理的事情也比较少。到了第二季度，疫情慢慢开始好转，店里的.生意也慢慢的好了起来，虽然比不上以前的火爆程度，但是能达到这样子的状态也已经超出我的预想了。

但是首先我们要做好的依然是防疫情的工作。在我们的店门口，我们设立了一个专业测体温的小组，只要是来我们店里吃饭的客户，我们都会先对他进行一个体温的检测，体温达标后，我们才会让他进去，而且没有戴口罩者我们也会对他进行阻拦。餐饮店里所有的用餐工具，我们的服务人员每日都会进行一次严格的消毒，在每日下班回去之前，我们的清洁人员也会对店里面各个座位角落都进行一次全面的消毒工作，保证店里面时刻保持一个卫生干净整洁的环境。这不仅是对顾客的一种负责，也是我们店里面所有员工的负责。

其次，是做好了第二季度人员管理和监督的工作。在第二季度里面，我们的每一位员工都表现的十分优秀，既没有出现一次早退和迟到的情况，也没有出现一次偷懒务工的情况。并且在这个的季度总结大会上，我还表彰了xx优秀员工，晋升他为了后厨部的主管。

最后，是完成了新员工的培训工作。在第二季度里，我们餐饮店新招进来了一批实习生，而在这次实习生的培训工作里，都是我在负责和安排。因为我想更近一步的了解员工，走近员工。让他们深刻的感受到我们xx餐饮店的魅力之处。这次的培训进行的也十分的顺利，员工们对他们的工作岗位也表示了十足的热情和自信。

通过这一季度的工作，我看到了员工们的团结一致，努力奋斗，我也为有一批如此忠诚和优秀的员工而感到骄傲。我相信在我的积极带领下，我们餐饮店一定会迎来无限美好的未来。

**餐饮外卖店铺工作总结25**

忙忙碌碌中时间过的真快，转眼20xx年的工作结束了，回顾着半年的工作。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：

>1、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。

掌握二个标准。所谓“和谐”是指协调、友爱、融洽、无矛盾冲突、无相互抵触之意。“和谐机关”的基本内涵是：人与人之间和睦相处、部门与部门之间相互配合、人与单位之间相互依存、单位与外部环境融洽联通，整个机关形成一个团结协作、气顺人和、运转有序、公平公正的良好氛围。以人为本，构建一种和谐的、融洽的、健康向上的人际关系是构建和谐机关的一个很重要的内容。这是评价一个机关是否和谐的首要标准。良好的工作秩序和优美舒适的环境是衡量机关和谐的另一个重要标准。从软件方面来说，“和谐”实质上意味着一种秩序。构建和谐机关，就要遵循机关运行规则，维护机关应有的秩序。维护秩序靠的是健全的规章制度和科学有效的机制来调节。

>2、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。

>3、资源管理

各有关部门要在党委的统一领导下，明确职责分工，加强协调配合，完善国家工作人员学法用法工作机制，进一步形成各司其职、各负其责、齐抓共管的工作格局。党委组织部门要对国家工作人员学法用法工作进行宏观指导和监督，把国家工作人员学法用法列入干部培训计划，协调培训院校落实宪法法律必修课，把学法用法情况作为考察干部的重要内容。党委宣传部门要协助落实党委（党组）中心组学法制度，加强对学法用法工作的舆论宣传。公务员主管部门要把法治知识纳入公务员录用考试、培训和年度考核范围。司法行政部门要具体承担国家工作人员学法用法的组织协调、指导和检查。

坚持教书育人，努力提高教学质量和教学水平五年来，完成计划内73个班次、4752名学生（不含形势教育的班次、人数）、1850学时的主讲任务。在教学中，坚持教学改革，注重教书育人，教学效果好。多次受到教育部、江苏省委、省政府、学校领导的好评，受到学生。一是坚持教学改革，注重教学质量。与单位教学组的同志一道，先后总结了“紧密联系学生思想实际，增强\_理论教学的说服力和感召力”等教改经验，在国家教育部\_理论教学经验交流会和全国青年学习\_理论经验交流会上作了介绍，受到党和\_的高度重视和教育部、江苏省委、省政府的肯定，1999年，20xx先后被评为学校优秀教员2次、学校政治理论课教学先进个人3次。

计划是行动的指南针，好的计划能够预先调配资源，有条不紊的开展工作，用最小的成本达到最高的效益。但在过去的工作中不完善的计划体系导致了工作的无条理性，降低了工作效率。

众所周知，采购部是公司业务的后勤保障，是关系到公司整个销售利益的最重要环节。

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。

>4、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。

然而，在临柜工作中不仅需要一份耐心，而且还需要一份热心，真正急客户之急，想客户所想，力所能及地为客户排忧解难。记得有一回下午班，我早早地去了营业所，趁午间空闲整理早上刚开出的银行承兑汇票，正当埋头整理时，忽然感觉有声音从柜台外传来，我忙惊觉地从座位上站起来，发现柜台外站着一位面容憔悴的大妈，正惆怅地望着我，可当时还不到上班时间，我的尾箱还未到场，我只好请大妈到另外几个全天班的储蓄柜台去办理，而当时恰逢业务高峰期，那几个柜

按照领导安排，完成各项固定工作。同时，根据工作需要，完成了一些临时性工作。主要的工作有，全国第二次经济普查的整理收尾工作；乡镇统计机构基本情况调查；规模以下工业企业能源抽样调查；统计继续教育等临时性工作。所有这些工作，都得到了市局主管部门及局内领导和同志们的认可。

>5、成本规范

业务技能不够精细，虽然已从事记账岗位两年，但会出业务仍未精通。现在从事了全新的公司信贷岗位，首先要有肯学肯钻的态度，其次任何岗位都不可能在短时间内就能做到精通，因此我已经做好长期努力的准备。保持一贯踏实的作风，克服性格上内向的缺点，努力成长为一名优秀的现代商业银行客户经理。

时常询问原料成本，掌握市场动态，降低成本，提高利润。

>6、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。

在作好酒店餐饮的同时，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。

**餐饮外卖店铺工作总结26**

>一、日常管理日常工作

认真完成每天的接待日常工作，积极配合主管做好餐厅服务接待的日常日常工作，合理安排员工的日常工作内容，上半年餐厅员工流动性大，员工不断的调换，老员工所剩无几，新员工又要在最短的时间里学会所有的日常工作技能，充当餐厅的主力人员，因此上半年的基础培训内容比较多，积极协助主管完成新员工的培训日常工作，让新员工能很快进入自己的日常工作岗位，帮助他们尽快的融入到日常工作环境中去。

>二、管理日常工作中的一点体会

经过近两年的学习锻炼，自己从普通员工转换到基层管理人员的过程中成熟了许多，也明白了许多道理，使自己更加清楚在餐厅这个团队，如何发挥自己的能力和作用，遇到困难和挫折时也能够坦然面对并能较好的处理它。另外餐厅日常工作一个人努力，只是自己好其影响甚微，一支筷子和一把筷子的道理每个人都懂，只有大家团结，积极向上，这个团队才有战斗力。以前我只知道完成自己的日常工作却不能有效的带领其他员工共同进步，管理上自己虽然能够坚持原则，但方式和方法过于直白，让有些员工对自己不太理解，也给自己造成了很大的压力，今后我要认真学习管理艺术，不管遇到什么问题首先要与员工进行沟通，耐心讲道理、讲制度，大家共同遵守，以身作则的行为带动员工。使员工在餐厅的大环境中充分感觉xxx愉快，让员工有干劲，形成团结友好的日常工作氛围。当然这些美好的愿望还需所有餐厅员工共同去创建，我们管理人员带头去努力。

>三、加强自身的学习，提高业务水平。

虽然我的职务只是一名领班，但要做到一名合格的基层管理人员，自己的学识、能力等还有很多需要提高的地方和向上级学习的地方。所以不能掉以轻心，向书本、向同事学习，通过过去的一年努力学习，认真领悟，使自己感觉到半年来还是有了一定的进步，在管理能力、协调能力及处理问题等方面有了进一步的提高，保证了自己在当班时的日常工作得以顺利进行。

>四、存在的问题

半年来，虽然顺利完成了日常工作，但也存在了一些问题和不足，主要表现在，第一，管理水平虽然有了进步的地方，但还是有很多的不足，例如有时还是不能做到把事情安排、考虑周全，导致有些日常工作安排不合理，服务中出现一些问题和漏洞。第二，培训是我的弱项，每次培训脑子里没有一个很好，很清楚的思路，自己又有一点大舌头，咬字不清，怕讲话，所以在自己的培训能力上造成了很大的障碍，不能很好的表达出自己要讲的意思，员工也听得糊里糊涂。第三，在一些日常工作上不够细心、不够耐心，如在日常工作结束后检查不够到位，常留下一些小尾巴，还有就是在指导员工日常工作上不够耐心，第四，执行力不强，有时日常工作不能够按时完成，也不能坚持到底。第五，自己的理论水平还不够。第六，心里经常存在惰性，不主动去学。

>五、下半年的日常工作计划

1、积极认真配合主管做好餐厅的日常日常工作。

2、加强学习，拓展知识面，灵活用运到自己的日常工作中，优化日常工作质量。

3、做好餐厅的物品盘点日常工作。

4、针对新员工和操作不规范的服务员进行手把手的指导，提高员工的业务水平和服务意识。

5、对日常卫生质量要严格把关合理安排好计划卫生。

6、配合主管做好节能措施，随时的给员工讲节能的重要性，加强员工的节能意识。

7、认真学习，准备培训，把培训能力提高，争取做到最好。

**餐饮外卖店铺工作总结27**

不知不觉间当前阶段的餐饮店工作已经圆满结束了，作为餐饮店长让我明白做好店面经营工作的重要性，毕竟承蒙领导信任让我成为了分店的店长，那么我便应该做好餐饮店的各项工作才不会辜负这份信任，为此我对近期在餐饮店工作中的表现进行了简要总结。

认真调查市场信息从而了解顾客对餐饮店的要求，对餐饮店的发展来说能否让顾客感到满意是很重要的，因此需要了解顾客在用餐期间会产生哪些需求，努力改善餐饮店的服务并积极向其他同行学习，我在工作中也正是做到这点才创造不错的效益，想要在餐饮行业中取得进展便要时刻严格要求自己，尤其是菜肴的味道以及餐饮店的卫生状况要做好，虽然我能够处理好这方面的工作却应当继续加强，即要求员工定期做好这项工作从而营造良好的用餐环境，想要做好餐饮店工作便应当遵循这方面的原则才行。

追求更高的经营目标并注重对餐饮店员工的培训，想要获得效益的提升便要在工作中有着严格的要求，既要对自身工作进行监管也要想办法提升员工的工作质量，因此我在近期组织过一次培训从而检验员工的工作能力，另外我在每周都会组织会议来和员工探讨工作中的事务，听取他们对餐饮店工作的建议并在分析可行性以后再来采纳，通过交流让我加深对员工的了解并以此建立新的考核制度，充分调动员工参与到餐饮店

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！