

餐饮开工前工作总结优选17篇

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://www.xiaorob.com/zongjie/fanwen/126586.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

餐饮开工前工作总结1

5月的时间匆匆而过，转眼间，我偶已经来到xx餐厅有xx个月的时间了。在这段时间里，我在工作岗位上积极的学习，不断的完善和提高自己的。如今，在工作中已经有了不少的进步和提高。

而在这个5月里，因为五一假期的缘故，我们餐厅的生意也变得异常的火爆，甚至在假期结束之后的一段时间里都没能消停下来。但也正因为如此，我们在这个月也取得了十分出色的收获。并得到了领导的认可和嘉奖。

在此月末，我通过自我的回顾，反思了自己在五月的表现以及一些不足的地方。现将自己的5月工作做总结如下：

>一、思想准备

五月的开头就是重要的五一节日，因为决定继续在岗位上工作，所以我一早就做好了忙碌的的准备，并在工作中不断为自己打气，终于顺利的坚持住了艰难的节假日热潮。

通过在思想上的准备，我对自己的服务思想也有了更多的考虑。作为一名服务人员，遇上这样火爆的时候是不可避免，为此我也在思想上学会了调节自己让，自己了解什么时候注重服务，什么时候注重效率，在工作中较好的管理了自己，保持了工作的顺利进行。

>二、工作方面

五一阶段的工作可谓是给我留下了十分珍贵的经验体会。一开始的时候，因为客人源源不断，所以我在工作中的一些问题也暴露了出来。但我却并没有因此泄气，而是利用这个机会积极的改进了自己！后来，我也渐渐的适应了节假日高节奏的工作。如今面对普通时间的工作就能做的更有效率，也能带给顾客们更满意的服务。

初次之外，我这个月的工作中也学习了很多其他同事的技巧，了解了在工作中的一些优秀的方法。尤其是在自我管理上，过去我总是把自己的“当块砖”哪里有需要就往哪里走。但我从同事的指点下认识到这是非常没有效率的。为此我开始改进自己的，规划自己在工作中的任务目标。这也使得我在工作中能更好的处理顾客的要求，让顾客更加满意。

>三、下个月的计划

下个月马上又要迎来儿童节的到来，虽然不及五一，但带孩子来用餐的家长想必也不会少，为此，我要积极做好计划，配合餐厅搞好活动和服务，更全面的考虑到儿童在用餐时的问题，让顾客感受到我们xx餐厅服务的全面性。

总之，下一个月即将到来，我也要继续加油，努力的在工作中发挥自己的能力！

餐饮开工前工作总结2

xx年即将过去，回首年前的工作计划和这一年中的忙碌种种，厨房员工付出了艰辛的努力，大家齐心协力，积极奋斗，在完成计划的同时还创造了一个个的惊喜，但也有不足需要我们去总结和弥补。

xx年工作总结：

- 1.加强厨房内部培训。根据前一年的工作总结，厨房员工工作能力差和工作意识不强现象，严抓新员工的工作服务意识，强化岗位技能，提升员工的综合能力。
- 2.加强前后台沟通和协调，提升对客服务。定期拓开厨房、前台协调会议，增强香榭里人员的团队意识和服务意识，发现并解决工作中的存在的不足，前后台相互协助，共同努力，提升了餐厅的品牌。
- 3.合理安排人员，劳动力综合运用。在竞争日益激烈的当今，人员紧张，根据厨房现有人员对其进行合理安排，综合运用，及时调整员工的工作内容，提升员工的工作效率。
- 4.进一步规范和明确厨房奖励考核制度。为提升厨房员工工作效率，增强团队战斗力和凝聚力，提高员工总体水平和素质，培养员工积极进取的工作态度，对员工的奖励及考核方案作了进一步的'明细规定。
- 5.一如既往做好厨房五常法和卫生工作，厨房的卫生和五常法工作一直是厨房工作的重点之一，厨房员工持之以恒进行落实。在饭店星级复评自查中，受饭店领导好评，还被评为西餐部五常法示范厨房。
- 6.体现餐厅品牌，突出个性化服务。在平日服务中，前后台共同配合，不缺乏个性服务，对特殊客人特殊对待，这其中有为孕妇制定制作为期两个多月的营养餐，有为喜好美食的常客长期制作个性菜肴等等。
- 7.坚持做好各厨房的协调配合工作。严把出品质量关，保证从本厨房出去的任何成品或半成品符合标准，提升部门的服务与品质。
- 8.圆满完成月饼销售任务。一年一度的月饼销售工作厨房人员齐心协力，把工作重点放在销售上，虽厨房人员的销售能力薄弱，但经过两个多月的努力，圆满完成任务。
- 9.各节日美食活动丰富多彩。从中西混合套餐到经典自助吧台，从母亲节温馨套餐到圣诞大餐，给客人带来的不光是美食，更多的是惊喜和满足。
- 10.创造具有南苑特色的优秀西餐菜肴。厨房内部创新开拓，研制了许多深受客人喜爱的西餐零点菜肴;在参加全省烹饪技能大赛中屡获金奖、特金奖，为饭店争夺荣誉。

这些都离不开全体人员的共同努力，也离不开领导的支持和配合。在这一年中厨房取得了一些成绩，但我们更多的思考应该是我们的不足，在竞争如此激烈的今天，我们如何在明天创造更多的业绩，这需要我们群力群策。我们会在新的一年里，共同面对困难，共同挑战未来，创造更美好的明天。

>一、餐饮服务食品安全监管工作

根据自治区人民政府委托，我们继续履行餐饮服务环节食品安全监管职能，对全市餐饮服务单位进行许可、监督和处罚。

(一)提高行政许可质量。

x年，投资40万元自主开发的《克拉玛依市卫生监督管理系统》正式启用。市区两级卫生监督机构可以通过管理系统实现食品、公共场所、饮用水和放射诊疗等卫生行政许可项目的申请、审核、审批和发证等工作流程数化管理。还可以完成卫生许可证的年检、变更、换证、补证和注销等业务。市民也可以通过卫生监督信息网查询卫生许可的办理情况。系统在每个流程都严格按照相关法律法规要求对许可标准和时限进行设定，可对每个环节进行跟踪查询，达到数据实时更新和全程动态监管，从而规范卫生行政许可行为，增加透明度，提高工作质量和效率。

全年，共受理食品类许可申请1458份，办结1291份。其中，145份申请不予批准。

(二)推行量化分级管理。

全面开展了餐饮消费安全专项整治，建立了长效监管机制，对无卫生许可证经营单位的查处率达100%;建立实施原料进货索证制度单位达100%;对餐饮单位使用病死或死因不明的畜禽及其制品以及使用有毒有害物质加工食品行为的监督检查覆盖率达100%;食品卫生监督量化分级管理制度实施率达95%以上，全市已有33户食品卫生监督量化分级管理a级单位。餐饮业的硬件设施和卫生管理水平得到了提高。

(三)加大信息公示力度。

坚持实行卫生监督信息公示制度，对餐饮单位的卫生许可、从业人员健康证、食品加工过程卫生防护、食品卫生质量及食品保质期等情况进行专项监督检查，采用“笑脸”、“平脸”和“苦脸”的方式表示其卫生状况的好、中、差，并在经营场所明显处张贴，同时在克拉玛依日报、市政府公众信息网和卫生监督网公示所有餐饮单位的监督信息。并且，通过电视台克拉玛依新闻节目、手机短信以及室外电子屏幕等方式提醒广大市民及时了解卫生监督信息，选择卫生等级高、卫生状况好的餐馆用餐，让消费者共同参与监督。其中：80多家大中型餐饮单位每月公示一次，1000余家小型餐饮单位每季度公示一次。

加大信息公示力度，对提高全社会公共卫生意识，减少食源性疾病，保证食品安全发挥了重要的作用。主要体现在：一是实现了政务公开的目的，使消费者及时、便捷地了解卫生监督信息，做到知情消费，让消费者参与监督。二是强化了餐饮单位经营者食品安全第一责任人的意识，引导餐饮业加强管理，不断提高餐饮食品卫生水平。三是提升了食品卫生监督工作质量，扩大了监督的社会效果，同时对卫生监督机构和监督员也起到了监督作用，提高了工作效率。

截止目前，大中型餐饮单位每月食品卫生监督检查结果达到中以上的平均数为。小型餐饮单位每季度食品卫生监督检查结果达到中以上的平均数为。市民在餐馆用餐时，选择卫生等级高、卫生状况好的意识已初步形成。

(四)开展专项整治工作。

制定下发了《克拉玛依市打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治方案》(克卫监发〔x〕17号)，在专项整治期间共出动监督执法人员166人次，检查各类餐饮单位499家。对重点疑似添加非食用物质的食品原料，包括卤肉制品亚硝酸盐、水发产品火碱及工业用甲醛、面粉制品吊白块等10余种食品原料共计112份进行了抽检。对1家卤制品亚硝酸盐残留量超标依法作出了罚款人民币4990元的行政处罚。

开展了消毒餐具专项整治工作，对816户餐饮单位12383份消毒餐具进行了大肠菌群的检测，8491份样品合格，合格率为。

>二、存在的问题

一是食品安全监督工作没有创新，《食品安全法》实施已经半年多，职能定位和监管方式仍然是沿用《食品卫生法》的管理模式和经验，宣传经费不足、力度还远远不够，食品安全第一责任人的意识有待提高。

二是卫生监督人员少，监督力度和频率较低。目前，全市卫生监督机构主要精力在餐饮服务食品安全监管，仅能勉强完成对大中型餐饮单位每月一次、小型餐饮单位每季度一次的食品卫生监督检查和信息公示工作，阻碍了全市餐饮业卫生管理水平的提升。

三是食品安全实验室检测能力不能满足日常监督检查工作的需要。主要表现在技术人员检测水平较低，检测项目不全，检测时间过长。

四是餐饮服务监管职能与质监、工商等执法部门职能划分仍然不清。例如烤馕房、烤鸡鸭店等即时制作的食品经营单位是属于加工、流通还是餐饮服务，在这一点还存在食品安全监管盲区。

>三、下一步工作思路

x年，餐饮服务食品安全整顿将强化对学校食堂、建筑工地食堂、无证经营餐饮服务行为的整顿，继续打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为。

一是在机构改革尚未到位前，继续履行餐饮服务环节的食品安全监管职责，坚持推行食品卫生监督量化分级管理和卫生监督信息公示制度，加大《食品安全法》培训力度，强化食品经营者食品安全第一责任人的意识，确保食品安全。

二是加快卫生监督信息化建设，提高监管效率。在完善许可管理系统的基础上，启动日常监督检查和检测系统，将各项监督检查和实验室检测结果录入计算机管理，通过卫生监督网及时发布各类监督信息，利用社会监督的影响力，提高监管效率。

三是加大监督检查力度，提高卫生监督技术含量。首先，在保证大中型餐饮单位每月一次、小型餐饮单位每季度一次的食品卫生监督检查前提下，争取实现小型餐饮单位每两月一次的监督检查目标。其次，每半年按照全市餐饮单位户数25%的比例对餐具消毒效果进行监督抽检。第三，对学校食堂、建筑工地食堂进行重点监督检查，继续打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为，对熟肉制品的亚硝酸盐、调味品的味精、硫酸钠、植物油的酸价、过氧化值进行监督检测。

餐饮开工前工作总结3

时间一晃而过，转眼间到公司快一年了。这是我人生中弥足珍贵的一段经历。在这段时间里各级领导在工作上给予了我极大的帮忙，在生活上给予了我极大的关心，让我充分感受到了领导们“海纳百川”的胸襟，感受到了xx人“不经历风雨，怎能见彩虹”的豪气。在对xx肃然起敬的同时，也为我有机会成为xx的一份子而自豪。在这一年的时间里，在领导和同事们的悉心关怀和指导下，透过自身的努力，各方面均取得了必须的进步，现将我的工作状况作如下总结。

一、透过培训学习和日常工作积累使我对xx有了必须的认识

我拿到的第一份资料就是介绍新厂画册，当时只是觉得企业规模很大，和xx交谈后，感觉老板很平易近人。对其它方面就不太明白了，个性是对化纤行业几乎一无所知。透过一年的亲身体会，对化纤行业和公司有了必须了解。公司发展不忘回报社会的壮举，令人敬佩。公司以人为本、尊重人才的思想在实际工作中贯彻，这是xx能发展壮大的重要原因。实现跨越发展的确很不容易，争做xx第一是xx的雄心壮志，也是凝聚人才的核心动力。此刻xx在涤纶短纤行业起到了举足轻重的地位，今后还将更加辉煌。

二、遵守各项规章制度，认真工作，使自己素养不断得到提高

爱岗敬业的职业道德素质是每一项工作顺利开展并最终取得成功的保障。在这一年的时间里，我能遵守公司的各项规章制度，兢兢业业做好本职业工作，一年从未迟到早退，用满腔热情用心、认真地完成好每一项任务，认真履行岗位职责，平时生活中团结同事、不断提升自己的团队合作精神。

一种用心豁达的心态、一种良好的习惯、一份计划并按时完成竟是如此重要，并最终决定一个的人成败。这本书让我对自己的人生有了进一步的认识，渴望有所突破的我，将会在以后的工作和生活中时时提醒自己，以便自己以后的人生道路越走越精彩。

三、认真学习岗位职能，工作潜力得到了必须的提高

根据目前工作分工，我的主要工作任务是负责工程部培训工作；负责工伤保险工作；部分写作和临时工作。透过完成这些工作，使我认识到一个称职的管理人员应当具有良好的语言表达潜力、流畅的文字写作潜力、较强的组织领导潜力、灵活的处理问题潜力、有效的对外联系潜力、大型活动的策划及筹备潜力。在原先的公司里，很多工作我只是管，大部分工作是手下人在做，此刻亲手做，发现很多看似简单的工作，其实里面还有很多技巧。

四、不足和需改善方面

虽然到xx来了近一年，对生产工艺还不太了解，到生产现场时间不多，人员熟悉程度也不够，对分工的工作还没有构成系统的计划和长远规划。随着对公司和工作的进一步熟悉，我也期望领导今后多分配一些工作，我觉得多做一些工作更能体现自己的人生价值。在以后的工作中我要不断学习业务知识，透过多看、多问、多学、多练来不断的提高自己的各项业务技能。学无止境，时代的发展瞬息万变，各种学科知识日新月异。我将坚持不懈地努力学习各种知识，并用于指导实践。在今后工作中，要努力当好领导的参谋助手，把自己的工作创造性做好做扎实，为的发展贡献自己的力量。

五、来年工作计划

公司正处于企业转型期，是一个十分关键的时期，这一时期就应从管理上下工夫，企业管理的好坏，会决定企业转型的成败。要加强思想观念的转变，加大培训力度，个性是管理干部要改变老观念，要从实干型向管理型转变。领导干部定期参加外培，这样能够开阔视野、学习管理理论。公司要健全管理制度、明确岗位职责、建立激励机制、完善考核方式。好的制度能够改变人的行为，好的制度能够激励员工，好的制度能够强化管理。要做好后继人才的培养工作。要做好老同志的传帮带工作，把他们的好做法传下来，永久留在。既要引进人才，还要用好人才，个性是要挖掘公司内部现有人才，最大限度发挥各类人才的作用。

餐饮开工前工作总结4

据教学计划的安排，xx年x月x日至xx年x月x分配到凯瑞酒店实习酒店管理专业课程，3个月的实习，让我感受很深，认识很多，收获很大，切身体会到工作的辛苦，社会的复杂，实践的重要和读书的必要，实习期间，我认真结合书本知识，严格按照学校的安排和计划一步一步进行，并按照酒店领导的指导慢慢的开展工作，努力的学，积极的做，掌握了酒店的基本营业程序，学会了酒点的日常操作规范，了解了部分粤菜的烹饪方法及饮食习俗，懂得了新疆人的日常餐桌礼仪规范，切身感受到标准化服务和个性化服务的必要，同时也对新疆餐饮的行业有个初步的认识。

我学会了服务宾客的原则；服务宾客的程序；服务中工作细则；宴会出菜程序；托盘的技巧及端托行走的步伐；铺台、摆台的注意事项；换烟灰缸的重点；点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧；斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识；处理客人投诉及服务工作突发事件对应技巧；餐厅开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备的条件：

热爱你的工作：当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

迅速熟悉工作标准和方法：为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

要有勤奋的精神：餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。“一勤天下无难事”的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。

要有自信心：与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是秀的。

要学会做人：做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功。

责任：就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责；就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务；就是“敬无在”，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

平常心面对工作中的不公平：在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

团队：发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、善于合作的员工和企业都更成功。

作为一名新世纪的大学生，应该懂得与社会上各方面的人交往，处理社会上所发生的各方面的事情，这就意味着大学生要注意到社会实践，社会实践必不可少。毕竟，3年之后，我已经不再是一名大学生，是社会中的一分子，要与社会交流，为社会做贡献。只懂得纸上谈兵是远远不及的，以后的人生旅途是漫长的，为了炼自己成为一名合格的、对社会有用的人才。

很多在学校读书的人都说宁愿出去工作，不愿在校读书；而已在社会的人都宁愿回校读书。我们上学，学习先进的科学知识，为的都是将来走进社会，献出自己的一份力量，我们应该在今天努力掌握专业知识，明天才能更好地为

社会服务。

餐饮开工前工作总结5

光阴似箭，岁月如梭，转眼新的一年即将来临，在集团，公司和酒店领导重托我到金都绿洲餐饮部工作已经十个月了。在酒店领导关心支持，兄弟部门的大力帮助，协同餐饮部全体员工认真做好酒店下达的各项任务，与员工同心协力经营，度过了不平凡的20_年，在此对本人今年工作述职如下：

>一：艰难中求发展，努力提高营业额

1. 铁打的营盘，流水的兵，对于餐饮部人员流动性大，自3月份以来员工更新换代特别快，无论管理人员还是服务员都出现人员缺乏现象，因而从老员工中提选一名副经理，一名主管，一名领班，组建了新的领导班组，在新老员工交替之时，制定了新的培训计划，针对性培训，以老带新，一带一的方法，使新员工尽快适应环境投入工作。

2. 从3月份扩大营业范围，开始接待旅游团队用餐，制定详细接待计划，菜单，并对员工团餐知识培训，邀请市内二十几家知名旅行社来店考察，对今年旅游行情分析，宣传酒店环境优势，离高速口近，交通便利等地理优势，制定了一档标准，两套以上的菜单，增大了旅行社客人选择范围，在旺季到来之际，针对游客到店时间不准确.较晚，延长了营业时间，以便游客即到即可用餐，在网上也做了大量宣传，加入4个旅游网络群，将酒店的'接待场地照片及菜单发布给1200多个旅行社计调，起到良好的宣传作用，今年我市旅游远不如去年，客流量比去年下降40%多，我们又是刚刚接待团餐，不过也取得了一定成果，共接待马来，美国，德国，韩国等12个国家海外游客，1000多人次，国内旅游1500多人次，和市内30多家旅行社，省外3家旅行社建立了长期合作关系，为明年团餐接待打下了良好的基础。

>二：抓内部服务质量，调整出品部厨师力量

1. 在四月份对厨师力量进行了调换，该换了菜品，转换了菜品营销思路

2. 狠抓服务质量，注重思想品质教育，管理人员加大服务跟进，激发员工工作热情，在8月份开了优质服务月活动，增强了服务员工作热情，加强主动服务，人性服务，评选了_，_x两名餐饮“服务明星”，在思想教育方面，以_拾金不昧的事迹作为榜样，申报酒店给予了经济奖励，促发员工工作热情，提高员工思想品质的教育。

>三：调整人员岗位安排，减员开支，降低经营成本

针对酒店接待客流量不太稳定现象，对内部员工也进行了相对调整，原来备餐传菜员，一人顶一个岗位，各负其责，缺乏团结协作精神，同备餐领班侯艳玲一起根据接待情况对人员作出重新调整，不死固定在一个岗位，根据上菜时间，收台情况，1—4层备餐人员随时调整，集中人员收台，撤出一楼常设传菜员有面点直接送主食到食梯传到个楼层备餐，临时安排人员餐具接梯，从而大大减少了人员浪费，备餐比原配备人员节约2人，在洗碗间由原定人员4人减至3人，在保证正常接待下备餐及消毒间人员节约3人，每月节约开支4000多元。

在布草管理和大厅区域卫生，日常保洁员都安排一人兼两职多职，降低了人员成本，提高了工作效率。

>四：

利用现有优越环境，着重提高婚宴接待档次，发动全员销售，使婚宴收入占很大的营业收入比例，其中接待4份高档婚礼宴会，与北京大型知名婚庆公司合作，共同协作了高档婚庆，场景的布置，在我市属首例，为酒店增加了经济效益，也起到了很好的宣传作用。

>五：在随季节变化增添经营项目

在冬季到来之时，餐饮淡季之时，根据酒店经营要求，扩大经营，设置三楼金都厅为涮锅餐厅，新增添了传统涮羊肉碳火锅，努力提高营业收入。

>六：

在过去一年中，在工作中也存在许多不足住处，对员工要求够全面，奖惩力度不够，在服务中缺乏主动性，缺乏营销知识。在新的一年里改正不足，从自我做起严抓培训工作，扩大营销范围，学习营销知识，提高服务质量

重点把握饭菜质量关，提高卫生标准，将以全新服务理念投入20_年工作之中。

在此祝集团及各分公司新的一年更上一层楼，各位领导、同事新年新气象，新年新运到!

餐饮开工前工作总结6

为切实加强食品安全工作，认真贯彻落实_和省、市、县相关文件精神，我局把食品安全工作作为今年工作的重点和中心任务，作为事关广大人民群众的根本利益、事关人民群众的身体健康和生命安全、事关党和政府形象的大事来抓。一年来，在县委、县政府和市商务局的正确领导下，在县食品安全委员会的具体指导下，在各有关部门的大力支持配合下，我局全面动员，统一思想，提高认识，明确责任，精心组织，周密安排。认真开展流通领域食品安全监督管理和服务工作，经过艰苦努力，取得了一定的成绩。现将我局食品安全工作情况总结汇报如下：

>一、加强生猪定点屠宰工作的监管力度

为了加强对生猪定点屠宰工作的监管，我局加强执法检查，坚持“内管外查”的工作方针，从生猪屠宰的源头抓起，严格“两证”、检疫、检验制度，对屠宰场内的检验、卫生消毒、运输等设施进行定期检查，严厉打击了私屠滥宰、白板肉、病害肉等不法行为。同时，开展生猪屠宰专项整治工作，明确工作重点，严格规范屠宰企业的经营行为，建立健全生猪疫病标识追溯制度，统一的台帐和证章制度，对私屠滥宰等行为的投诉举报制度，对流通环节以制度形式进行程序监控，严厉打击私屠滥宰现象，私屠滥宰现象得到遏制。在重大节假日或其它地区有重大疫情发生时，我们坚持对生猪屠宰场实行“日报制”，牢固树立“安全第一，预防为主”意识，及时掌握生猪的产地和数量，确保节假日、疫情控制期市民们吃上优质肉、放心肉。

（一）强化组织领导，明确责任。

我局依照_和省、市、县相关文件精神要求。为切实做好我县生猪定点屠宰专项整治工作，我局高度重视，并成立了以局长为组长，分管副局长为副组长、相关股室人员为成员的专项整治工作领导小组，明确指导思想、工作职责、整治内容、整治目标等，确保整治工作有序开展。同时组织生猪定点屠宰企业负责人召开肉食品安全工作会议，认真学习《生猪屠宰管理条例》、《生猪屠宰管理条例实施办法》等法律法规和商务部、省商务厅和市局相关文件精神，进一步提高生猪定点屠宰企业负责人的社会责任感及肉食品安全防范意识，提升其管理水平，有效预防和杜绝了肉食品安全事故的发生。

（二）强化生猪定点屠宰监管确保肉品质量安全。

为进一步加强生猪屠宰管理，规范生猪屠宰行为。一是督促和指导生猪定点屠宰企业进一步健全完善生猪进出厂检验检疫、台账登记、病害猪无害化处理等各项规章制度；二是要求企业严格按照生猪屠宰操作规程和技术要求进行屠宰，对经检验检疫合格的生猪在出厂前做好相关记录，并按规定加盖检验检疫合格印章方可出厂销售，对经检验不合格的生猪产品及时进行无害化处理，禁止流入市场销售。

（三）强化规范屠宰，突出重点，严格检查。

在专项整治中，按照工作职责认真开展生猪屠宰及肉食品市场专项整治工作，对辖区内生猪定点屠宰厂重点检查了肉品检验检疫等管理制度的落实情况、台账登记情况、屠宰操作规程规范情况等。严厉查处私屠滥宰、制售注水肉、病害肉和违反《生猪定点屠宰条例》等扰乱屠宰行业和猪肉市场经营秩序的行为。通过抽查，未查出有“瘦肉精”的生猪及肉制品、病害及注水猪肉流入市场；对检查发现的问题及时向企业提出了整改意见，并下发了整改通知，对企业整改落实情况进行跟踪检查。

（四）广泛开展宣传，营造良好氛围。

在活动开展以来，充分利用信息报送、网络发布等方式，进行广泛宣传。采用宣传活动标语和发放宣传资料、现场咨询等方式，参与开展了食品安全活动周宣传活动。此次专项活动共悬挂宣传横幅2幅，发放各种宣传资料500余份。

>二、加强酒类市场工作的监管力度

今年，我局酒类商品市场管理工作认真贯彻落实省、市、县工有关精神，以整顿酒类市场为重点，严把市场准入关

，狠抓《酒类流通管理办法》和《四川省酒类管理条例》的贯彻落实，打击制售假冒伪劣酒类商品的违法活动，逐步建立统一、开放、竞争、有序的酒类商品市场。

（一）做好酒类产销许可证的核发工作

为规范我县酒类行业的经营主体资格，维护酒类市场的正常秩序，根据商务部《酒类流通管理办法》和《四川省酒类管理条例》的规定，认真做好酒类产销许可证的核发工作。今年度新办酒类产销许可证39家。通过换发证进一步加强对酒类经营企业主体资格、经营范围、经营条件和经营地址等的清理工作，依法查处无证照生产经营行为。对于证照不符者，要求其办理换证手续；对已停止经营业务企业的酒类产销许可证予以注销；对办理的证件，进行年检，确保证件登记内容与实际情况相符。逐步建立健全全县酒类生产、经营企业基本情况档案。

（二）坚决溯源制度，规范经营行为。

严格执法，以检查随附单制度、不得向未成年人销售酒类商品执行情况为重点，今年我局已向酒类批发户企业发放随附单57本，向酒类经营者发放不向未成年人销售酒类商品警示标志195张。通过对其执行情况进行检查发现，主要存在以下问题：

一是对随附单填写不规范。在检查中往往看到有相当一部分经营者随附单填写内容不全，或不填备案登记号或未加盖企业有效印章。

二是对不向未成年人销售酒类商品警示标志的警示作用认识不够，张贴位置不符合要求。有一部分经营者找种种理由不将标志张贴到醒目位置，致使标志的警示作用难以充分发挥。

针对出现的问题，我们积极应对，对随附单的填写进行现场指导，加大对《随附单》的宣传力度，对相关经营者进行培训，保证《随附单》制度深入实施；同时运用教育、督促、处罚等手段，教育经营者自觉执行不向未成年人售酒的规定，严肃查处向未成年人售酒的行为，并在醒目位置明示警示标志。

（三）加大执法检查力度，维护市场秩序。

全年我局出动执法人员475人（次），车辆112台（次），共检查酒类商品零售商381户（次），酒类批发户13家（次），查封过期和不合格酒类商品127瓶，销毁不合格酒类商品354瓶，检查生猪屠宰企业12家（次），检查生猪销售摊位254户（次）。责令停业整改21户，出具《责令整改通知书》21份，行政处罚11起。

>三、存在的主要问题

一是执法力量薄弱，执法队伍有待于加强。执法水平和办案质量进一步提高。

二是生猪定点屠宰及肉品市场监管牵涉职能部门多，消除监管死角，净化肉品市场，高效开展稽查工作难度过大。

三是乡镇定点屠宰工作全面展开难度较大，特别是边远农村地区。其人口稀疏，实施定点屠宰后，成本提高，肉品价格上扬，老百姓难以接受。

四是酒类商品经营点多面广，经营规模普遍较小，加之小店时开时停，这就加大了执法监管的难度。

>四、20xx年工作打算

（一）切实加强生猪定点屠宰管理工作。

针对存在的问题，我们将切实按照商务部和省商务厅“进一步加强生猪屠宰管理，严厉打击私屠滥宰，确保肉品质量安全”的指示精神和要求，进一步加强生猪定点屠宰管理工作，扎实推进定点屠宰向纵深发展，建立长效监管机制，进一步保障肉品质量安全。

一是加强定点屠宰规划管理，加快机械化屠宰进程。进一步提升改造机械化屠宰，逐步淘汰和关闭落后的手工操作，实行规模化经营，规范化发展。

二是加大联合执法检查力度，严厉打击私屠滥宰，制售“瘦肉精”猪、注水猪、病害猪等违法行为。加强与各部门合作，发挥各自管理职能的优势，强化日常监管，开展定期不定期的联合检查活动，从严查处不法行为。建立多部门猪肉质量安全监管工作协调机制，继续加大执法力度，形成长效监管机制，确保不出现生猪肉食品安全事件发生。

三是全面推行肉品品质强制检验制度和专业技术人员持证上岗制度。督促和指导生猪定点屠宰场肉品品质检验人员学习检验业务知识，提高检验人员检验能力。

四是完善制度，建立长效监管机制。进一步健全完善生猪屠宰管理和屠宰场内部管理各项制度，严格屠宰厂设立和退出制度、生猪及肉品运销和检验检疫制度以及执法检查制度等。

（二）强化酒类市场监管工作。

一是强化舆论宣传。进一步强化对《条例》、《办法》及酒类商品知识的宣传咨询活动，提高人民群众的鉴别能力和自我防护意识，增强酒类企业依法经营意识，提高消费者自我维权的能力。同时和新闻媒体合作，及时通报工作进展情况，并定期公示整治结果。会同工商、质检等部门对辖区内销售的酒类商品进行抽样检验，特别是对诚信经营及重大违法行为、监督监测结果定期在新闻媒体及时予以曝光，从而形成群众参与监督，全社会广泛支持的良好氛围。

二是严格市场准入。要建立严格的酒类商品备案登记、随附单制度和购销登记制度，严格执行索证索票制度，建立进货台账，做到票随货走，货票相符，对来源不清，销售去向不明的行为，坚决予以查处。酒类经销商须从证照合法的生产、批发企业购进酒类商品，从而依法规范酒类商品经营者的经营行为，建立健全规范的酒类商品市场体系，完善酒类商品质量准入规则。

三是加强对酒类商品广告的管理。对新上市的酒类商品，必须持相关资料到县商务局登记备案，持有《酒类商品备案登记表》后，方可进行广告宣传销售。

四是加大随附单的查处力度。按照程序对证照齐全的经销户发放随附单，工作向一线倾斜，对零售经营户加大随附单的查处力度。由零售商向批发商索取《随附单》，批发商向生产厂家索取《随附单》，逆向查处，顺向管理，充分维护“三者”的合法利益。

五是建立市场管理的长效机制，采取定期与不定期检查相结合的办法，加大整治查处力度。

餐饮开工前工作总结7

一路的欢歌笑语，一路的风雨兼程送走了20__年，迎来了充满期望的20__年，回首我来到酒店的这三个月，新奇与欣喜同在，感动与感谢并存，三个月，时光虽然短暂，但对我而言收获是丰硕的，在那里的每一天，每经历的一件事，每接触到的一个人，这个过程的含金量，绝不亚于我十几年在校门里学习的价值，所以我感谢李总能给我这个难得的学习机会及细致入微的指导，感谢王经理无微不至的关怀，感谢综合部全体成员在工作上的配合和生活上的照顾，就具体工作如下总结：

工作方面在这段日子里，我了解了酒店的指导方针、布局建设、部门划分、工种分配、人员定位等自然状况，综合部行使办公室职能，一个联系领导与员工的重要部门，我很荣幸能成为这个小群众中的一员，每一天负责收餐票虽然很琐碎。

却能体现出我们酒店在管理上的严格性、先进性，质量检查是任何一个企业必备的、而且是重要安全保障部门，作为服务行业质量检查更是重中之重，无论是客房的卫生状况，还是餐饮服务员的仪表仪容无一不影响我们酒店的经营发展，我从最初只明白看到此刻拥有一双洞察的眼睛，这是我的一个进步，一个很大的收获，板报是我们酒店对内宣传的窗口，透过出版报不仅仅提高了我的写作水平也增强了我的语言表达潜力，评估期间承蒙李总的信任在王经理的帮忙下整理了两份评估材料，我深切地感受到自我的语言罗列功底和逻辑思维的欠缺，到一线服务是最有收获的地方，虽然辛苦虽然紧张但是我学会了整理房间、开夜床、以及如何摆放才具有美观性等知识，与专家的迎来送往中了解到专家的喜好及时的将信息反馈，以便更好的服务，--月8号在评估工作即将结束的时候正巧东三省大学生供需见面会在哈尔滨召开，这对于我们毕业生来说是最重要但是了，好久之前便做好了准备，但是楼层服务员确实忙但是来，看到她们废寝忘食、加班加点我感动了，虽然我是学生但我也是酒店的员工，就这样我没有参加招聘会，我讲这个并不是说我自我都多么的伟大，而是我被这样一个团结、奉献、务实的群众而感动，奉献是无私的所

以温暖、激情是火热的所以发亮，这就是企业的财富、壮大的资本！

餐饮开工前工作总结8

经过12月1日至2日的工作规划论证会议配合工程部现状做以下计划：

一、主要工作思路

在20xx年的工作中工程部将“以公司要做强，做大的长远目标为导向，以公司20xx年上市为重心，以项目管理为重点，以加强工程部职能建设为保障，确保工程质量、安全管理的实现，来保障完成公司目标的实现”。

二、目标（一）经营目标

确保配合北京公司本年度目标：自主项目亿、合作项目亿、设计项目个亿。做到不出现因工程质量、安全原因影响公司指标实现的事件

（二）管理目标

- 1、工程质量合格率100%，质量控制目标不超过公司要求；
- 2、进度控制目标，关键节点按时完成率90%以上，竣工目标实现率100%；3、安全文明施工目标，现场达到业主要求的文明工地标准。
- 4、与各部门配合目标，合同交底100%，合同供方评价100%；成本管理，过程控制执行公司制度100%，执行及时率95%以上；
- 5、员工培训目标，不低于2次/人/年，人才储备保持一人为流动岗；6、部门制度员工培训率100%；
- 7、工程部负责各工地现场办公室的检查工作，做到制度上墙、工具归位、安全帽合理摆放、收发文及资料归档文件的整理；

三、态势分析（SWOT分析）

- 1、S竞争优势：工程部现阶段的组成人员较为年轻，可塑性强，接触新的技术及施工工艺较快，在现场可以较快的理解业主及监理的意图，便于及时的更改工艺或工序来解决现场及时发生的各种状况。
- 2、W竞争劣势：高级人才缺少、项目组织结构不完善；在工程部现有的人员基础上需要技术更加现场经验丰富的项目经理。在公司的支持力度方面随着工程项目的增多及地域的分散性，没有车已成为了一个问题。
- 3、O潜在机会：在现场施工过程中有很多的潜在机会可以进行深挖。项目本身的增补合同、洽商。由项目中各方如（业主、监理、总包）延伸出来的新项目信息及新项目指派进入方式。
- 4、T外在威胁：由于业主方及现场其他施工方互相交集，单位之间的待遇、工资、支持力度都有互相的交流。很容易造成人员的跳槽及对公司的质疑。

四、各部门对工程部的关联表

利益相关方市场部主诉求维持市场的客户关系部要因为项目中的失误导致市场关系的断裂能及时反馈深化设计中与执行中所出现的问题及时提交采购计划、采购订单、提出准确的到货时间节点及到货后的确认单据项目回款情况、用款情况次诉求及时回馈项目信息给市场部以便市场部能更好的维持关系、回款情况可改进准确及时回馈市场部所需要的项目信息不可改技术部项目回款情况采购部财务部

报销流程、手续规范五、工程部目标计划及重点

（一）以项目管理为重点，全面做好各项控制1、加强质量控制，建立工程技术部；

质量控制是公司工程管理的重点，建立工程技术部配合项目组做好质量把控，特别是质量通病防治要严格控制。20xx年的工作中工程部将以此为重点。

第一、工程部技术部及项目管理人员参与设计任务计划的编制及评审，通过设计任务

计划统一工程做法，并针对以前工程存在的不足，提出合理化建议，使青岛亿联做的项目成为一块牌子；

第二、工程技术部要做好公司内部市场及技术部项目交接工作；

第三、督促做好项目管理方案编制，要求项目部针对项目工程情况在项目进场前编制好项目管理方案、管理目标及控制重点；

第四、认真审核施工组织设计及工程工期计划实施细则，确保施工方案和工期计划的针对性；

第五、要求项目部对材料进场验收制度、并登记台帐，不合格的材料坚决不允许使用；第六、督促项目部推行工程样板制度、在项目大面积实施前作小范围施工。然后请监理、业主、总包确认工艺是否可行在大面积施工；

第七、工程进入后期，工程部要把资料及图纸整理完整，由工程技术部调试人员配合进行调试，调试过程中工程技术部调试人员要对现场及系统整体运转情况做深入了解便于后期的质保工作进行。

2、强化进度管理

工程部在开工前组织项目部编制进度控制总计划，要求项目部上报的进度控制计划；施工过程中将年度总计划分解到月度计划、周计划，并严格监督项目部的执行情况。在计划的执行过程中要提高预见性，及时预见影响工程进度的因素及时提出解决方案。出现施工进度滞后工程计划时要求项目部指定赶工方案，确保进度控制计划的实现。

3、做好安全文明施工管理

安全文明施工是管理水平的体现，20xx年要求各项目必须达安全文明工地标准。项目开工前要及时准备项目所需要的各种设施及办公用品、每周组织对现场办公室的检查。

4、认真落实合同管理

在合同下发到项目部后，项目部要认真审核技术要求，并对质量标准和工期要求

全面考虑；合同签订后协调采购部对合同进行交底，使项目管理人员对合同的内容做到全面了解；合同的执行过程中要及时组织供方评价、及时掌握合同履行情况，避免出现合同索赔情况。

5、做好信息管理

对于业主、监理、总包的信息沟通，要建立书面的形式，中间发生的重大事项的信息来往要详细登记，并建立收发文，为合同的履约评价及避免合同纠纷做好准备工作。项目建设过程中要求资料和工程实体同步避免后期验收中出现资料缺失情况。

6、做好沟通协调工作

项目建设过程中，要与其他施工单位、监理单位保持良好的沟通，在维持公司利益的前提下积极协助推进工作的进展。发现问题要及时提醒相关单位项目部及监理单位采取措施，确保项目建设目标的实现。

（二）加强工程部职能建设、提高工程部员工素质及管理水平1、合理调整组织架构、明确岗位职责及工作目标

结合项目的情况及时调整工程部组织架构，并明确各个岗位职责，并对项目工程主管签订业绩责任书，使每个人知道工作的目标，便于推进工作的开展。

2、推进制度建设和规范化管理工作、提高工作效率

根据员工情况结合工程进展，对新进工程部的员工要求制度必须全部培训一遍；老员工组织不少于2次/人/年的管理制度和专业知识的培训、使员工知道工作如何开展，并通过定期检查，及时掌握制度的执行情况。根据工程的特点对于工程部制度的空白处制定专项的作业指导书，使每个管理人员知道如何进行操作，用规范统一的行动推进工作开展。抛弃人类的惯性充分认识到：知识会落伍！经验会折旧！

3、通过定期检查、提高工程部执行力度

20xx年工程部将定期组织对项目的检查，并对检查的结果组织各个项目的评比。工程部的执行力就是不断的重复目标在哪里！不断的重复！！！！不断的重复！

在建筑行业中前拼的是企业关系；在后十年依靠的是企业的管理体系！

相信在未来青岛亿联可以成为一个内外兼修，有着可持续发展的一颗新星！

餐饮开工前工作总结9

餐饮服务品质的建设，是一个庞大的系统工程，是餐饮管理实力的综合体现，半年来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：

>一、编写操作规程

提升服务质量根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。同时根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、物品准备、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。

>二、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分配（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，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，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，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

>三、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，为了进一部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。

>四、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，将每月最后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，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

>五、建立餐厅案例收集制度，减少顾客投诉几率

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，减少了顾客的投诉几率。

>六、组织首届服务技能竞赛，展示餐饮部服务技能

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部6月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

餐饮开工前工作总结10

不知不觉，xxxx年已悄然向我们走来。xxxx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

xxxx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

xx、xx、xx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，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。
- 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。

餐饮开工前工作总结11

上半年的情况相对而言还算数关的，但在总结的过程中，我也发现了一些问题。所以对于这上半年餐饮部的一些工作，我想在此刻好好的进行一次总结，我也相信我作为餐饮部的一员，我可以更好的去做好自己的工作和责任。在下半年继续为餐饮部贡献我自己的力量，也希望自己可以通过今年这一年的磨砺，让自己有所长进。

>1个人能力上

我来到餐饮部的时间不算长，也就两年的样子。一开始我确实对餐厅的环境不是很熟悉，也是花了很长一段时间才适应过来的。其实作为一名厨师，熟悉感是非常重要的，这是我们做菜的灵感和诀窍。如果没有一个好的状态，或许各个味道也会有所不同。虽然说着部分局限于技能之内，但是我想对于我个人而言，状态才是最重要的。上半年，我们整体的局势也不是很稳定，所以餐饮部也面临着很的挑战，这也是对我们厨师能力的一次严格考验，而这一次，我想自己也是在这样的逆流之中成长了起来的，提高了自己的能力，也提升了我对事业的热爱。

>2业务增长上

这半年总的来说是对我一次巨的考验，不仅要研发新的菜品，而且要在过去的菜品中选择性改良。我来到餐厅的时间不长，对过去很多菜品也没有研究透彻。加上自己是一个比较慢热的人，所以这件事情对于我来说，更是考验着我，让我有一些慌张。但是好在有同事们的协助，改良菜品的任务我还是顺利的完成了。但是研发新菜品我还是有一些落后的，对于这一点，我也是要求在下半年进行改正的。

>3态度提升上

上半年虽然顺顺利利的度过了，其实我对自己还是有很多次的省的。以前自己总是一个人来往，现在通过这半年，我有了一群新的朋友，一群合适的伙伴。对我的工作而言，也是有很的助的。这也告诉我要端正好自己的态度，才有可能在自己的职业生涯上，有属于自己的那一个位置，也能让我在这样的一段工作中，实现更多自己的抱负和理想。我想，这才是事业给我最为珍贵的价值，我也相信自己能够通过上半年的努力，一定会为下半年带来一些更好的选择和机会。我也会为此而加倍努力，在下半年这关键的半年里，取得更好的胜利！

餐饮开工前工作总结12

转眼间入职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XX年度工作情况作工作总结，并就XX年的工作打算作简要概述。

>一、厅面现场管理

- 1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，工作人员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，工作人员之间相互监督，共同进步。
- 2、班前坚持对仪容仪表的检查，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，工作人员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，要求工作人员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、工作人员日常管理

1、新工作人员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。根据新工作人员特点及入职情况，开展专题培训，目的是调整新工作人员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新工作人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。

2、注重工作人员的成长，时刻关注工作人员的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织工作人员进行学习，并对工作人员进行考核，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，每月定期找工作人员谈心做思想工作，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、XX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，增强工作人员竞争意识，提高个人素质及工作效率。

2、增强工作人员效益意识，加强成本控制，节约费用开支。培训工作人员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。

餐饮开工前工作总结13

光阴似箭，岁月如梭，转眼新的一年即将来临，在集团，公司和酒店领导重托我到金都绿洲餐饮部工作已经十个月了。在酒店领导关心支持，兄弟部门的大力帮助，协同餐饮部全体员工认真做好酒店下达的各项任务，与员工同心协力经营，度过了不平凡的20xx年，在此对本人今年工作述职如下：

>一、艰难中求发展，努力提高营业额

1、铁打的营盘，流水的兵，对于餐饮部人员流动性大，自xx月份以来员工更新换代特别快，无论管理人员还是服务员都出现人员缺乏现象，因而从老员工中提选一名副经理，一名主管，一名领班，组建了新的领导班组，在新老员工交替之时，制定了新的培训计划，针对性培训，以老带新，一带一的方法，使新员工尽快适应环境投入工作。

2、从3月份扩大营业范围，开始接待旅游团队用餐，制定详细接待计划，菜单，并对员工团餐知识培训，邀请市内二十几家知名旅行社来店考察，对今年旅游行情分析，宣传酒店环境优势，离高速口近，交通便利等地理优势，制定了一档标准，两套以上的菜单，增大了旅行社客人选择范围，在旺季到来之际，针对游客到店时间不准确较晚，延长了营业时间，以便游客即到即可用餐，在网上也做了大量宣传，加入xx个旅游网络群，将酒店的接待场地照片及菜单发布给xx多个旅行社计调，起到良好的宣传作用，今年我市旅游远不如去年，客流量比去年下降xx%多，我们又是刚刚接待团餐，不过也取得了一定成果，共接待xx等12个国家海外游客，xx多次，国内旅游xx多次，和市内xx多家旅行社，省外3家旅行社建立了长期合作关系，为明年团餐接待打下了良好的基础。

>二、抓内部服务质量，调整出品部厨师力量

1、在四月份对厨师力量进行了调换，该换了菜品，转换了菜品营销思路

2、狠抓服务质量，注重思想品质教育，管理人员加大服务跟进，激发员工工作热情，在8月份开了优质服务月活动，增强了服务员工作热情，加强主动服务，人性服务，评选了xxxx，xxxx两名餐饮“服务明星”，在思想教育方面，以xx拾金不昧的事迹作为榜样，申报酒店给予了经济奖励，促发员工工作热情，提高员工思想品质的教育。

>三、调整人员岗位安排，减员开支，降低经营成本

针对酒店接待客流量不太稳定现象，对内部员工也进行了相对调整，原来备餐传菜员，一人顶一个岗位，各负其责，缺乏团结协作精神，同备餐领班侯艳玲一起根据接待情况对人员作出重新调整，不死固定在一个岗位，根据上菜时间，收台情况，xx层备餐人员随时调整，集中人员收台，撤出一楼常设传菜员有面点直接送主食到食梯传到个楼层备餐，临时安排人员餐具接梯，从而大大减少了人员浪费，备餐比原配备人员节约xx人，在洗碗间由原定人员xx人减至xx人，在保证正常接待下备餐及消毒间人员节约xx人，每月节约开支xx多元。

在布草管理和大厅区域卫生，日常保洁员都安排一人兼两职多职，降低了人员成本，提高了工作效率。

利用现有优越环境，着重提高婚宴接待档次，发动全员销售，使婚宴收入占很大的营业收入比例，其中接待4份高档婚礼宴会，与北京大型知名婚庆公司合作，共同协作了高档婚庆，场景的布置，在我市属首例，为酒店增加了经济效益，也起到了很好的宣传作用。

>四、在随季节变化增添经营项目

在冬季到来之时，餐饮淡季之时，根据酒店经营要求，扩大经营，设置三楼金都厅为涮锅餐厅，新增添了传统涮羊肉碳火锅，努力提高营业收入。

在过去一年中，在工作中也存在许多不足之处，对员工要求不够全面，奖惩力度不够，在服务中缺乏主动性，缺乏营销知识。在新的一年里改正不足，从自我做起严抓培训工作，扩大营销范围，学习营销知识，提高服务质量，重点把握饭菜质量关，提高卫生标准，将以全新服务理念投入20xx年工作之中。

在此祝集团及各分公司新的一年更上一层楼，各位领导、同事新年新气象，新年新运到！

餐饮开工前工作总结14

一、调整经营措施，降低成本费用

- 1、将外餐部转租出去，摒弃了多年来“内外双修”、“两手抓，两手都不硬”的分散管理模式，握起拳头来，集中精力发展内餐经营。20__年全年实现营业收入17____元，比去年内餐全年15____元的营业收入超额2____元。
- 2、确定合理的减亏经营目标及利润指标，餐饮部管理层紧紧围绕目标任务和指标落实狠下管理功夫，想方设法，力求降低成本、节约费用。20__年餐饮部在超额完成年度任务、员工工资普遍增加的情况下，成本率及亏损额度均比20__年下降。
- 3、配合宾馆下达的管理层销售任务，积极调协餐饮部员工的全员销售意识，扩大内需促外销。在20__年度餐厅接待的起红白宴服务中，就有起是由宾馆员工推荐和介绍的，占了全部红白宴席的%，实现了客人满意、员工受益、餐厅得利的三赢目标。
- 4、找准定位，避开与宾馆外围餐厅激烈的散点争夺，把婚宴、会议、培训等团体客源定为主攻方向，调配了一名负责外联的副经理，加大团客销售。在会议、同学聚会的数量均比去年减少的情况下，大力做好培训班的挖掘和接待工作，很大程度弥补了前者所造成的缺损，为超额完成经营任务打下了坚实的基础。

二、加强内部管理，提高服务质量

- 1、严抓服务员的个性化培训。着重培训服务员的礼貌礼仪、肢体语言运用，提高对客人推菜以及投诉的应对、处理能力，使每个服务员均能独挡一面，在人员少、工作重的情况下均能保持服务技能和水平的正常发挥。
- 2、努力保持厨师技术水平的稳定和创新能力的提高。在年初针对技术状况对厨师人员进行了调换，并且在力量弱、台数多的时候合理配置人员分工，加强相互合作，保证菜肴的品质要求。保持一定的菜品出新率，满足一定时期客人的求新需要。
- 3、加强餐饮部全体成员的食品卫生意识和水平的培训。多次聘请卫生监督管理部门有目的、有重点的对餐厅食品的采购、验收、清洗、加工等环节进行现场督导及培训，强化食品卫生工作的常抓不泄，强调食品卫生的严重性。
- 4、加强管理层的业务培训。分期、分批参加各种本行业的业务培训，不断提高管理意识、管理水平，学以致用、现学现用。

三、合理改造硬件设施、设备

- 1、厨房布局的调整及装修。严格按照卫监部门的要求合理规划厨房布局，几十载黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为“东博会”的成功接待提供了先决条件。
- 2、南门灯箱的修饰和安装。为偏僻、幽静的餐厅就餐环境平添了几分喜庆和人气。
- 3、添置了一批配套婚宴及传统宴席的餐具、餐巾及喜庆龙凤台布，为完成各项婚庆接待奠定了良好的物质基础，也为本年度婚礼零投诉创造了条件。
- 4、重新修葺了宴会厅及几个包厢，并装点了字画布置，增加了餐厅的文化气息和就餐氛围，提高了包厢利用率。

四、加强团队协作，深化全局观念

餐饮部全体成员时刻牢记宾馆是一家的全局观念，坚决服从宾馆安排，多次配合和协助客房部、办公室进行搬运俱

、粉刷油漆、种花除草、清运垃圾等活动，以人人为我，我为人人的服务信念，服务宾馆，服务员工。

五、克服困难，顺利完成“东博”接待

20__年的“东博会”对我宾馆、我餐厅既是一次机遇，更是一次挑战。面对着首次接待大型国际性团队的艰巨任务，餐饮部认真做好各项准备工作，充分调动员工的积极性和发挥群策群力的团队精神，克服了人员少、技术力量弱的不利因素，排除一切困难，以饱满的工作热情及忘我的敬业精神，顺利、圆满地完成了接待任务。

六、存在问题

- 1、管理方法落后，造成管理不到位，细节抓不到，重点没管好。
- 2、散客销售力度不足。
- 3、菜肴创新能力欠缺。
- 4、包厢电器设备老化、破损严重。
- 5、正式员工年龄偏大，缺乏一线服务人员。
- 6、服务员的规范化、个性化服务不能始终坚持。

七、20__年计划

- 1、继续完善厨房的装修，以分级量化管理的标准做好厨房的规范管理。
- 2、继续扩大销售力度，加强和销售部门的通力配合，找准切入点，完善团客接待需求。
- 3、加强管理，掌握好的管理办法，管理制度化，科学化。

餐饮开工前工作总结15

转眼间入职公司工作已一年多了，根据公司领导的工作安排，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、厅面现场管理

- 1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客户要礼貌用语，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，要求员工只要有客户需要服务的立即进行为客户服务。
- 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、用餐时段由于客户到店比较集中，往往会出现客户排队的现象，客户会表现出不耐烦。这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客户等候时间，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户，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一步的提高自助餐服务的质量，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，使员工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。

餐饮开工前工作总结16

过去的一年，是不平凡的一年。从去年开始筹备到今年的试营业，餐厅在集团领导的关心与正确领导下，我们紧紧围绕集团提出的工作思路和目标，坚持以开拓经营、提升企业服务质量为重点，狠抓经营管理。值此辞旧迎新之际，为了扬长避短，奋发进取，在新一年里努力再创佳绩。我对自己的收银员工作进行了如下总结。

>一、科学决策，齐心协力

规章制度是一切工作开展的基石。餐厅自试营业以来，随着各项工作的深入和当地餐厅的特性，试营业时由管理餐厅制定的一些制度的不合理性和不适宜性显现出来，并制约一些工作的顺利开展。各部门根据实际工作中的遇到的问题，逐步建立了与本部门工作相适宜的规章制度，落实到每一个工作岗位，并以每月的绩效考核为检查标准，且与个人的工资挂钩。目前餐厅各项制度规范，政令畅通，有章可循，有据可依，“制度管人”真正落到了实处。

餐厅通过制定“大型活动紧急预案”等项安全预案，做到了日常的防火、防盗等“六防”，全年几乎未发生一件意外安全事故。在餐厅总经理的关心指导下，经理级领导每天召开部门经理反馈会，通报情况提出要求。在相关部门的配合下，确保了各项活动万无一失和餐厅忙而不乱的安全稳定。

>二、以对外协调为主，建立良好社会关系

餐厅自试营业以来，一直处于半施工半运营的试营业期，餐厅的消防未验收，致使营业执照及相关的手续未进行处理，也导致了各相关职能部门对我餐厅进行了多次检查并下发处罚单，通过总经理办公室的对外协调，避免了餐厅的经济损失，并借此也与这些职能部门建立了良好的社会关系。

>三、以财务管理为目标，抓好每一项工作

为了确保财务核算在单位的各项工作中发挥准确的指导作用，在遵守财务制度的前提下，认真履行财务工作要求，

正确地发挥了收银工作的重要性。加强了餐厅的资产管理、债权债务管理，加大了餐厅各部的监督职能和货币资金管理。严格执行集团财务部下发的资产管理办法及内部资产调拨程序。

认真设置整体资产账簿，对帐外资产设置备查登记;对餐厅债权债务认真清理，每月及时收回各项应收款项;对餐厅前台收银到日夜审、出纳、日常采购价格、客房成本控制等进行监督，严格控制;由收银人员监督，定期对出纳库存现金进行抽盘，并由日审定期对前台收银员库存现金进行抽盘，做到万无一失。

餐饮开工前工作总结17

走进XXX公司已经有一年的时间了，这一年的时间里收获了知识，增长了见识，交得了朋友，体会了温馨，一年来的工作让我成长了许多，也让我更加喜欢现在的工作。

在工程部，我是一个在学习进步中的管理者，在工程部的这半年时间里，部长和同事都给了我很大的帮助。我主要负责的就是整个施工现场的安全文明施工以及工程隐蔽资料的验收，同时要将现场的实际施工状况通过XX软件进行线上汇报，每周要向建设公司进行一次系统的汇报工作。记得刚进工程部的时候，XX经理说“上战场的士兵都是杀敌的，不会因为你是个新兵就可以投降，同样工作也是这样，不能因为你是一个新员工就可以降低对自己的要求”，所以我在自己的摸索中慢慢熟悉工作，当然，工作上确实有不懂不明白的地方还是要想领导请教，他们也都很仔细认真地教我，所以非常感谢同事们的帮助，使我的成长更加的迅速。

XXX项目是我工作以来一直接触的项目，从场地的三通一平开始我就在项目上工作，截至目前主楼施工已经达到十层，工程正在有条不紊的继续进行着。正因为是一直在这个项目工作，所以对它也产生了一定的感情，我希望能一直到结构封顶，竣工验收直至最终的交房入住进行整个工程环节的跟踪。我也知道这样的机会确实难得，所以我更要好好的工作，争取在最短的时间内掌握更多的新知识、新环节。每一项工作的完成都离不开同事之间的配合，在工程部我没有感觉到压力和压抑，而是一种轻松的工作氛围，这样的工作环境给我创造了学习成长的机会，也促使我更加严格的要求自己。到现在工作已经一年了，回想当时毕业刚报到时的青涩和无知，现在的我多了一份自信和成熟。生活中的我已经和公司同事建立了良好的友谊，工作中的我能将领导安排的任务及时准确的完成，同时还能有时间看一些自己喜欢的书籍和电影，我感觉自己的生活真的很充实，而这份充实感的前提恰是公司给了我这份工作的机会，给我创造了优越的生活工作条件，我能做的就是尽快的成长成熟，为公司更好更快地发展贡献自己的力量。

更多 总结范文 请访问 <https://www.xiaorob.com/zongjie/fanwen/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发