

酒店管理 篇 1

z 月 z 至 z 日，在培训中心举办了基层管理人员培训活动。相关领导对此次活动十分重视，亲临培训课堂，与我们一起听课学习，这也是对我们的极大鼓励和鞭策。下面就对于三天的培训课程浅谈一下我的学习体会。

一、王成慧老师——《酒店营销思想、战略与策略》

“我们卖的是服务，其中包含了文化、品味、享受、超值”。这对此观点我感受、理解颇深，公司从上到下，大力弘扬服务营销，所谓服务营销是企业充分认识到满足消费者需求的前提下，为充分满足消费者需要在营销过程中所采取的一系列活动。服务营销与传统的营销的比较同传统的营销方式相比较，服务营销是一种营销理念，企业营销的是服务，而传统的营销方式只是一种销售手段，企业营销的是具体的产品。在传统的营销方式下，消费者购买了产品意味着在一庄买卖的完成，虽然它也有产品的售后服务，但那只是一种解决产品售后维修的职能。而从服务营销观念理解，消费者购买了产品仅仅意味着销售工作的开始而不是结束，企业关心的不仅是产品的成功售出，更注重的是消费者在享受企业通过产品所提供的服务的全过程的感觉。这一点也可以从马斯洛的需求层次理论上理解：人最高的需求是尊重需求和自我实现需求，服务营销正是为消费者(或者人)提供了这种需求，而传统的营销方式只是提供了简单的满足消费者在生理或安全方面的需求。随着社会的进步，人民收入的提高，消费者需要的不仅仅是一个产品，更需要的是这种产品带来的特定或个性化的服务，从而有一种被尊重和自我价值实现的感觉，而这种感觉所带来的就是顾客的忠诚度。服务营销不仅仅是某个行业发展的一种新趋势，更是社会进步的一种必然产物。

当前我们正在宣贯的“三三四四五”服务理念就是贯彻服务营销的鲜明写照。把它落实运用到实际服务工作中是一件长期持久、任重道远的事情。作为基层管理人员，要带头践行，起到模范带头作用。

二、赵莉敏老师——《饭店优质服务案例解读》

赵老师以故事贯穿整个培训课程，带我们进行了一次难忘的“芳香之旅”。

优质服务案例解读—快步礼宾、殷勤带房、贴身管家、“金钥匙”服务、节日祝福、细微服务、真情回访、真诚送行、信函问候等。

生活就是服务，只有给予人们更多一点，更好一点服务的人，才能不断前进。酒店员工的职业道德是真诚公道、信誉第一，诚实守信是中国人的传统美德，自古以来恪守诚信就是衡量一个人行为、品质和人格的标准。做企业同样需要诚信，古人云：“经营之道在于诚，赢利之道在于信”，诚实守信既是做人的基本道德准则，也是企业搏击市场赖以生存的前提。在建设社会主义市场经济的今天，我们关注“诚信”是因为在现实生活中，存在着缺乏诚信的阴影，从假烟、假酒、假证件、假钞票等等，都给人们的心理上留下了很多不诚信的阴影，以致让人与人之间缺乏信任和理解。作为一个服务行业的工作人员，应该怎样去面对现在的实际工作呢？在实际工作中，人们往往把服务理解为态度，即：态度好=服务好，其实不然，服务有其更深刻的内涵，并且与执行之间有着密不可分的联系。谁都知道，与客人直接打交道即累又繁琐，可我喜欢服务工作，喜欢看到客户、人希冀而来、满意而去的表情；喜欢看客户在我们这里疲惫而来，面带满意的笑容离去；满足于由于坚持原则而使酒店和客户的利益得到保障后获得的成就感。但也常因硬件不足而不得不通过人为的服务手段去弥补而产生遗憾，也不得不接受客户没有达到目的时不满的宣泄。我的工作中心是：一切为了顾客，为了一切顾客，为了顾客的一切。

我是为客人服务的人服务的，一定要最大限度的满足员工的需求，牢固树立二线为一线、全员为顾客、我为大家的服务意识，做一个让大家信赖、依托、知心的基层管理者。

三、付刚业老师——《酒店管理沟通务实与艺术》。

付老师从自我沟通、提升成熟度、运用沟通技术三个方面进行了讲解，并呈上了经典案例。我们只是研究别人，很少研究自己；沟通要以别人为中心，不是一自己为中心。人际沟通注重和每一个人进行良

性的互动。既不能够偏重某些人，使其他人受到冷落;也不应该只顾自己，想说什么就说什么，爱说什么便说什么。否则你只是在发表意见，根本不是在进行沟通。善于沟通的人，必须随时顾及别人的感受，以免无意中破坏了自己的人际关系。在我们日常生活当中，人际沟通是不可或缺的活动，必须养成小心应对、用心体会、虚心检讨的良好习惯。一方面使自己的沟通能力不断提高，一方面促使自己的人际关系获得改善。在愉快中把正当的事情办理妥当，则是我们共同努力的目标。

作为一个管理者，要善于沟通，学会沟通，与自己的上级、同事、下级建立良好的合作关系，共同营造良好的工作环境和组织氛围。三天的课程，收获较多，运用到实际工作中取得成效才是真正的目的，我尽力做到。

酒店管理心得体会 篇2

紧张与忙碌的 20 即将过去，回顾这一年的工作，有许多收获与体会，客房部作为酒店的一个重要部门，其工作质量的优劣，将直接影响酒店的外在形象与经济效益。在此感谢领导的信任，让我有幸担任客房部主管一职，在感觉压力的同时而动力十足。为了明年更好的开展部门的相关工作，很有必要将本年的工作进行总结，下一年的工作进行筹划。首先先做一下本年的：

在今年的工作中本人严格按照部门经理应该面向的各项指令进行工作，在实际工作中针对不同的工作制定了严格的考核制度及检查标准。首先：

1、在卫生方面：严格执行查房制度，详细记录检查结果，做好卫生补差工作。规范各部位物品摆放标准及数量，并随查房检查物品摆放位置。实行客房清洁责任制，提高员工工作热情和工作实效。规范各项操作规程，稳步提高工作效率。

2、物品管理与成本控制方面：控制物资、开源节流，做好物品回收，强化员工节约意识，提倡控制水、电等能源浪费的同时，实施物资管理责任制，设立易耗品台帐，控制成本费用。

3、设备设施方面：由于设施设备使用时间较长，已显老化，所以

要求各岗位有针对性的进行维护和保养，提高客房设施设备的使用寿命，加强家具维护，地毯的去渍，合理安排地毯洗涤。

4、培训方面：制定月培训计划，落实到个人。对不同的人员进行有针对性的培训。在各种标准上也制定了明文规定，如查房时间、工作量，卫生标准、清洁时间、清洁标准等等，让员工切实的感受到培训对日常工作的重要性及实用性。

5、人员管理方面：秉公办事，坚持原则，坚信“服务无小事”，对于有损于酒店名义及利益的人及时上报部门经理，按部门制度处理，决不手软；关爱员工，把员工当成自己的亲人，拉近部门与员工的距离，起到承上启下的作用；以身作则，律人律己，明确自己的职位，起到表率作用。

明年的分为以下几大点：

1、配合部门经理完成部门各项经营指标，做好管理工作。

2、大力提高人员的素质。从服务技能到各岗位的基础流程到简单的英语对话等，结合实际工作给员工进行培训并考核。

3、通过培训工作提高在岗员工的工作技能、操作流程，加快操作速度，提高工作效率。

4、加大部门内部的质检力度，确保卫生、服务工作不出问题。

5、利用休息时间努力学习相关业务知识，把好的可行的东西尽快用到自己的岗位上。

通过日常的工作，发现部门存在的一些不足：

1、房间卫生有待进一步提高。

2、岗位的服务用语有待进一步加强。

3、服务人员和管理人员的综合素质、服务技能、业务水平参差不齐，需进一步加强。

4、楼层布草管理比较混乱。

5、楼层局部地毯经常出现整体、局部较脏且无人处理

针对以上的不足，本人的整改方案：

1、继续加强对各岗位的培训，强化员工的服务技能与服务意识。

2、加强管理人员的队伍建设工作，对管理人员进行季度考核、年中评比、岁末评估制度，优胜劣汰。

3、加强布草监管力度，实行实名保管制度，每月进行盘点，对出现的问题追究相关责任人。

4、加强与 PA 的沟通协调，加大客房地毯、地板的维护保养工作，另由于 PA 机器过大，对地毯局部较脏进行处理时会造成资源浪费，所以对各岗人员进行局部去污除渍的相关培训。

以上是本人对部门工作的总结与计划，部门的不足与改进。总之，作为客房部的经理，我将会在今后的工作中努力配合其他部门经理做好各项工作，为提高房务部的服务水平、管理水平、培训水平，质检工作、增强员工的凝聚力，提高员工的基本素质，配合酒店实施品牌建设工作而奉献自己的力量！

酒店管理心得体会 篇 3

6月3日和4日，由北京北方易尚酒店管理公司组织的对各成员酒店的酒店餐饮管理培训在北方大酒店举行，我有幸参加了此次意义非常的培训，培训内容主要讲餐饮营销与菜单设计和餐厨联合。

餐饮营销指的是创造使顾客满意产品和服务，并把它从企业传送到顾客手中的一切经营活动。但要做好餐饮营销关键是正确的进行市场定位，达到形成自己的特色，重视口碑效应，提高从业人员的素质。从而进行营销策略和市场分析策略、价格策略及销售策略，结合现实工作，我们每个人都是企业的主人翁，应该督导员工向顾客营销，达到共同双赢。

菜单主要是内部营销和销售工具，作为设计菜单者要有广泛的菜品知识、了解菜品的制作方法、营养价值及一定的艺术修养，对菜品的色泽、外观、味道、温度等如何搭配都要有感性和理性的知识。要有创新意识和构思技巧，知晓市场营销知识，善于了解目标顾客的需要，能为顾客着想，不能根据自己的喜好设计菜单，要根据目标顾客的需求设计。一份好的菜单既是艺术品又是宣传品，能成为顾客与服务人员之间沟通的桥梁。作为餐饮职业人在菜单制作时，要以顾客的需求为导向，体现餐厅特色及具有竞争力，结合当地风俗富有的艺术性，

在一份精心编制的菜单上，各种菜品编制的位置和强调的程度合理特色，才能吸引顾客购买的欲望，达到经营人员最想售出菜品的目的。市场是龙头，菜品是核心，酒店餐饮应提倡季节性的菜单，根据不同的季节提供不同的菜品，来满足顾客的需求。作为前厅人员，我们要提高散点服务、包房宴请服务及大型宴会策划与实施，预计目标市场和顾客需求，设计顾客满意的菜单，培训指导服务人员使之具备满足顾客需求的技能，从而带动市场销售，建立顾客档案，保留顾客菜单，制定客人用餐信息反馈表。

厨房要通过前厅反馈顾客饮食需求，不断更新菜品内容，确保菜品适应需求，根据经营需求，综合厨房各个生产档口，为顾客提供符合质量要求的菜品。通过技术督导、质量监控、保证菜品的质量与成本控制。

前厅与厨房相互沟通、相互支持，对设计新菜单，开发新产品及顾客餐前餐中进行沟通，共同分享客人对菜品的反馈建议以提高菜品的质量，对成本进行联合控制。

酒店管理心得体会 篇 4

非常感谢酒店管理培训层给我一个良好的学习机会，于 5 月参加了由 xx 市旅游局组织的《现代酒店营销管理与创新》的培训。学习时间虽然很短，但我感觉确实是受了很大的启发，受益匪浅。

一、学习内容概述：

此次学习的主要内容为三个方面：酒店营销模式与策略、营销观念创新、追随客人的满意度。

1、酒店营销模式的四个阶段是通过酒店专业人士及所有酒店人慢慢通过实际运作而得到提升的：

第一阶段为 4p 的应用：即产品的组合、定价的组合、地点的组合、促销的组合，这个组合特点为：①具有可控性、②动态性、③具有整体性。

第二阶段为 4c 的应用：即：消费者、成本、便利、沟通；企业所有部门为服务于顾客利益而共同工作时，其结果就是整体营销，其意义就是强调各种要素之间的关联性，要求他们成为统一的有机体，4c 是

强化以消费者要求为中心的营销组合。

第三阶段为 4s 的应用：即：满意、服务与微笑、速度、诚意，4s 的营销战略强调从消费者要求出发，建立“消费者占有”的营销导向，定期对酒店产品、服务、品牌以及综合性消费者满意指数的测评与改进。

第四阶段为 4pcs 的有机结合应用：即以酒店为中心的市场营销管理理念，以消费者为中心的观念、社会营销观念。4pcs 的营销管理理念其核心是要在正确处理好企业、顾客和社会三者之间的利益关系，最终实现企业目标。

所以酒店管理要满足顾客，实现营销目标，不能孤立只是考虑某一因素和手段，必须从目标市场需求和营销环境特点出发，根据酒店管理培训特点，资源和优势综合应用各种市场营销手段，形成统一的配套的市场营销战略，使之发挥整体效益，争取最佳效果。

2、营销观念创新：它分为九个方面内容：4r 营销法、品牌的分类、做大做高做精是一个选择市场的过程、对经营与酒店管理培训的再次认识、市场营销与销售、对主题酒店和主题产品的思考、建立客户平台和网络营销、会展经济你认知多少、酒店销售业务运营若干要素。酒店营销到此又上了一个台阶，强调顾客——人的因素，注重营销过程中对顾客的关怀，客户关系的维护，生产过程和消费过程必须以“以人为本”为原则，根据买方卖方市场双方特点和需求，不断调整、创造、策划出新的产品，实现最终目标。

3、追随客人的满意度：员工的责任、管理的责任、当你感觉到与高水准酒店管理培训店有差距时你是否已经找到了容易出现的问题。

员工要热爱酒店，关爱客人，体现酒店宗旨，管理要注重细节，“量化”标准，贵在“坚持”，找到差距，体现自己的特色，要“人无我有、人有我优、人优我特、人特我变”。

二、根据我们所学的内容，浅谈本人几点想法：

1、以人为本包含员工和客人

客人对酒店管理培训的第一感觉绝对重要，这主要靠两个方面来体现：酒店特色及员工素质。作为酒店每位员工要把自己当作企业形

象代表人，形象要得体、大方、端庄，每个岗位都要专业，有星级服务标准，要求热爱酒店、关爱客人、以客人为中心，使客人对酒店产生信誉、满意，酒店的规章制度需根据客人需求作相应调整，而不是要顾客来适应遵守酒店的制度，要以消费者为中心，以小产品做大市场。

2、酒店五个重要营造

(1)产品营造要有“第一个开发出自己的新产品，又第一个淘汰自己的老产品”的经营观念。

(2)环境营造对消费环境不断创新，要有“天天有新意，月月有新招”的指导思想。

(3)市场营造“心有多大、市场就有多大”把蛋糕观念变成面团观念，我们要主动征求来自各方面的意见和需求，通过座谈、听取意见、沟通信息来和客户联络感情，借用顾客的言语为酒店做免费的宣传广告，为我们开拓更广阔的客户市场。

(4)口碑的营造“金奖银奖不如顾客的夸奖，金杯银杯不如顾客的口碑”

一个企业成功的标志不仅在于它的知名度有多高，更在于顾客对酒店的美誉度有多高，和对客户企业忠诚度的培育，所以我们必须为此付出相当大的努力，必须始终保持将自己最优秀的产品和服务展现在顾客面前，给顾客意外的惊喜和物超所值的感受。

(5)品牌营造品牌是酒店发展的催化剂和无形的资产，是生存之本，我们要有人品决定产品，产品决定店品“三品合一”经营理念，从提高员工综合素质抓起，建立科学的培训教育和引导机制，使每人意识到维护酒店品牌的重要性，认识到人人是酒店品牌内涵的一部分。

3、“经营要有主题产品要有特色”

周密细致做好市场调查、市场定位，我们是什么样的酒店，消费的群体以哪些为主，什么样的产品才能适合他们?锁定我们的客源市场，市场不能混乱，“物以类聚、人以群分”将酒店产品做成“异、特、新”，从酒店管理培训特色、员工的服装、商品的变化三个方面着手，酒店销售的理念为“餐饮是窗口，客房是摇钱树”所以我们可以从打

造特色餐饮为突破口，带动酒店整体消费和人气，客房出租率靠全方位的整个酒店的运作来促动，客房的改造需加快步伐，历经*年经营，我们客房的硬件设施确实需马上调整，做大做精是一个选择市场的过程，先从局部区域开始调整，新装修房间或包房价格在 30% 范围内缓慢提升，要给客人以选择余地，让他们能体现自我，市场营销需围绕客人需求转，先把客人引进来，以低价产品带动消费，多投入多产出，形成良性循环、争占市场占有率，以实现经济效益最大化。

通过这次学习，让我对酒店管理培训有了更深刻的认识，真正感受到了酒店的活力与魅力，认识到酒店营销的艺术、真正含义以及他的重要性，在今后的工作当中，我将通过所学的知识灵活运用到酒店营销中，真正做到是总经理经营决策的顾问参谋，是酒店了解市场的信息中心，是酒店形象宣传的策划者、产品销售的实施者，让我们酒店的经济效益、品牌效益能再创新高。

酒店管理心得体会 篇 5

20__年的时间流逝了，细算这一年来我们的努力。尽管算不上完美，但在各部门员工的积极努力下，也为酒店取得了不错的收益。

作为酒店的主管，我深知自己责任的重要性，也因此在这一年来积极的要求了自己，并以身作则的为其他的员工们做出的了榜样。当然，我也有做的不够好的地方。这也正是我需要写下这份工作总结的原因。

如今，在新的一年到来之际，我在此对自己在 20__年的进步和不足做反思总结如下，希望在今后，我们的工作能有更进一步的改进！

一、工作的改进

在个人的工作方面，我根据酒店领导的要求积极的对酒店的配置、服务、销售计划等等接连做出了拟定计划方案，并在领导和同事们的建议中进行详细的修正。在工作中我带领酒店员工积极的实行改进和计划，在这一年里充分的发挥了每次假期和节日的`机会，创造销售的热潮。

除了在工作中的努力之外，我利用空闲的时间去积极的提升了自我的业务能力。通过空闲中对销售、运营等书籍的充电，我感到自己

只是去追逐每次的旺季的机会，而更应该主动的去创造机会，这样才能在平淡中做出成绩，最终推动__酒店名气的提升!

二、管理方面

在管理上，我重视将事情做到“有理有据”，对于犯错的惩罚，我会严格的执行，并一定让员工清楚的了解原因和理由。而对于奖励，我也一定会大张旗鼓的表扬，让员工们信服的同时也让大家明白，想要得到奖励并不难，只要有心，谁都能做到!

并且，在工作中我坚持以身作则，在管理上不仅严格的要求自己，在纠正员工问题的时候，更会亲力亲为!让员工能信任我，并能深刻的意识到——只有认真努力的人，没有做不好工作!

在一年来的工作中，我不仅加强了自己，还锻炼出了一支优秀的团队!正是因为有了团队中大家团结一心的努力和拼搏，才有了如今的成绩!

三、自我的不足

反思自己的不足，真的很难认清自己。为此，我向同事和员工们积极的请教了自己的问题，并收集到了许多关于自己在工作中的不足和问题。其中，最主要的一点在于我对工作有时候会犯马虎，这也是我自己经常感到自责的一点。

其他的大小问题我也不一一罗列了，但在 20__年的工作中，我一定会严格努力，争取在 20__年取得更好的成绩!

篇 6

非常感谢酒店管理培训层给我一个良好的学习机会，于 5 月参加了由 XX 市旅游局组织的《现代酒店营销管理与创新》的培训。学习时间虽然很短，但我感觉确实是受了很大的启发，受益匪浅。

一、学习内容概述：

此次学习的主要内容为三个方面：酒店营销模式与策略、营销观念创新、追随客人的满意度。

1、酒店营销模式的四个阶段是通过酒店专业人士及所有酒店人慢慢通过实际运作而得到提升的：

4P 的应用：即产品的组合、定价的组合、地点的组合、促销的组合，这个组合特点为：①具有可控性、②动态性、③具有整体性。

第二阶段为 **4C** 的应用：即：消费者、成本、便利、沟通；企业所有部门为服务于顾客利益而共同工作时，其结果就是整体营销，其意义就是强调各种要素之间的关联性，要求他们成为统一的有机体，**4C** 是强化以消费者要求为中心的营销组合。

第三阶段为 **4S** 的应用：即：满意、服务与微笑、速度、诚意，**4S** 的营销战略强调从消费者要求出发，建立“消费者占有”的营销导向，定期对酒店产品、服务、品牌以及综合性消费者满意指数的测评与改进。

第四阶段为 **4PCS** 的有机结合应用：即以酒店为中心的市场营销管理理念，以消费者为中心的观念、社会营销观念。**4PCS** 的营销管理理念其核心是要在正确处理好企业、顾客和社会三者之间的利益关系，最终实现企业目标。

所以酒店管理要满足顾客，实现营销目标，不能孤立只是考虑某一因素和手段，必须从目标需求和营销环境特点出发，根据酒店管理培训特点，资源和优势综合应用各种市场营销手段，形成统一的配套的市场营销战略，使之发挥整体效益，争取最佳效果。

2、营销观念创新：它分为九个方面内容：**4R** 营销法、品牌的分类、做大做高做精是一个选择市场的过程、对经营与酒店管理培训的再次认识、市场营销与销售、对主题酒店和主题产品的思考、建立客户平台和网络营销、会展经济你认知多少、酒店销售业务运营若干要素。酒店营销到此又上了一个台阶，强调顾客——人的因素，注重营销过程中对顾客的关怀，客户关系的维护，生产过程和消费过程必须以“以人为本”为原则，根据买方卖方双方特点和需求，不断调整、创造、策划出新的产品，实现最终目标。

3、追随客人的满意度：员工的责任、管理的责任、当你感觉到与高水准酒店管理培训店有差距时你是否已经找到了容易出现的问题。

员工要热爱酒店，关爱客人，体现酒店宗旨，管理要注重细节，

无我有、人有我优、人优我特、人特我变”。

二、根据我们所学的内容，浅谈本人几点想法：

1、以人为本 包含员工和客人

客人对酒店管理培训的第一感觉绝对重要，这主要靠两个方面来体现：酒店特色及员工素质。作为酒店每位员工要把自己当作企业形象代表人，形象要得体、大方、端庄，每个岗位都要专业，有星级服务标准，要求热爱酒店、关爱客人、以客人为中心，使客人对酒店产生信誉、满意，酒店的规章制度需根据客人需求作相应调整，而不是要顾客来适应遵守酒店的制度，要以消费者为中心，以小产品做大市场。

2、酒店五个重要营造

(1)产品营造 要有“第一个开发出自己的新产品，又第一个淘汰自己的老产品”的经营观念。

(2)环境营造 对消费环境不断创新，要有“天天有新意，月月有新招”的指导思想。

(3)市场营造 “心有多大、市场就有多大”把蛋糕观念变成面团观念，我们要主动征求来自各方面的意见和需求，通过座谈、听取意见、沟通信息来和客户联络感情，借用顾客的言语为酒店做免费的宣传广告，为我们开拓更广阔的客户市场。

(4)口碑的营造 “金奖银奖不如顾客的夸奖，金杯银杯不如顾客的口碑”

一个企业成功的标志不仅在于它的知名度有多高，更在于顾客对酒店的美誉度有多高，和对客户企业忠诚度的培育，所以我们必须为此付出相当大的努力，必须始终保持将自己最优秀的产品和服务展现在顾客面前，给顾客意外的惊喜和物超所值的感受。

(5)品牌营造 品牌是酒店发展的催化剂和无形的资产，是生存之本，我们要有人品决定产品，产品决定店品“三品合一”经营理念，从提高员工综合素质抓起，建立科学的培训教育和引导机制，使每人意识到维护酒店品牌的重要性，认识到人人是酒店品牌内涵的一部分。

、“经营要有主题 产品要有特色”

周密细致做好市场调查、市场定位，我们是什么样的酒店，消费的群体以哪些为主，什么样的产品才能适合他们？锁定我们的客源市场，市场不能混乱，“物以类聚、人以群分”将酒店产品做成“异、特、新”，从酒店管理培训特色、员工的服装、商品的变化三个方面着手，酒店销售的理念为“餐饮是窗口，客房是摇钱树”所以我们可以从打造特色餐饮为突破口，带动酒店整体消费和人气，客房出租率靠全方位的整个酒店的运作来促动，客房的改造需加快步伐，历经*年经营，我们客房的硬件设施确实需马上调整，做大做精是一个选择市场的过程，先从局部区域开始调整，新装修房间或包房价格在 30% 范围内缓慢提升，要给客人以选择余地，让他们能体现自我，市场营销需围绕客人需求转，先把客人引进来，以低价产品带动消费，多投入多产出，形成良性循环、争占市场占有率，以实现经济效益最大化。

通过这次学习，让我对酒店管理培训有了更深刻的认识，真正感受到了酒店的活力与魅力，认识到酒店营销的艺术、真正含义以及他的重要性，在今后的工作当中，我将通过所学的知识灵活运用到酒店营销中，真正做到是总经理经营决策的顾问参谋，是酒店了解市场的信息中心，是酒店形象宣传的策划者、产品销售的实施者，让我们酒店的经济效益、品牌效益能再创新高。

篇 7

此次意义非常的培训，培训内容主要讲餐饮营销与菜单设计和餐厨联合。

餐饮营销指的是创造使顾客满意产品和服务，并把它从企业传送到顾客手中的一切经营活动。但要做好餐饮营销关键是正确的进行市场定位，达到形成自己的特色，重视口碑效应，提高从业人员的素质。从而进行营销策略和市场分析策略、价格策略及销售策略，结合现实工作，我们每个人都是企业的主人翁，应该督导员工向顾客营销，达到共同双赢。

菜单主要是内部营销和销售工具，作为设计菜单者要有广泛的菜品知识、了解菜品的制作方法、营养价值及一定的艺术修养，对菜品

有创新意识和构思技巧，知晓市场营销知识，善于了解目标顾客的需要，能为顾客着想，不能根据自己的喜好设计菜单，要根据目标顾客的需求设计。一份好的菜单既是艺术品又是宣传品，能成为顾客与服务人员之间沟通的桥梁。作为餐饮职业人在菜单制作时，要以顾客的需求为导向，体现餐厅特色及具有竞争力，结合当地风俗富有的艺术性，在一份精心编制的菜单上，各种菜品编制的位置和强调的程度合理特色，才能吸引顾客购买的欲望，达到经营人员最想售出菜品的目的。市场是龙头，菜品是核心，酒店餐饮应提倡季节性的菜单，根据不同的季节提供不同的菜品，来满足顾客的需求。作为前厅人员，我们要提高散点服务、包房宴请服务及大型宴会策划与实施，预计目标市场和顾客需求，设计顾客满意的菜单，培训指导服务人员使之具备满足顾客需求的技能，从而带动市场销售，建立顾客档案，保留顾客菜单，制定客人用餐信息反馈表。

厨房要通过前厅反馈顾客饮食需求，不断更新菜品的内容，确保菜品适应需求，根据经营需求，综合厨房各个生产档口，为顾客提供符合质量要求的菜品。通过技术督导、质量监控、保证菜品的质量与成本控制。

前厅与厨房相互沟通、相互支持，对设计新菜单，开发新产品及顾客餐前餐中进行沟通，共同分享客人对菜品的反馈建议以提高菜品的质量，对成本进行联合控制。

篇 8

不知不觉间本年度前台主管工作已经顺利完成了，能够通过这项工作的完成为酒店的发展贡献力量让我感到很荣幸，由于这是酒店发展的重要一年从而让我倾注了不少心血，我除了做好前台人员的管理以外还会在工作中严格要求自己，但回顾已经完成的前台主管工作让我意识到自己存在许多不足，现对本年度的酒店前台主管工作进行简要总结。

做好对前台区域的巡视工作从而督促员工履行好自身的职责，前台工作的完成对酒店的发展十分重要自然容不得任何疏忽，因此我加

工作没能做好的时候自己能够及时进行指正，对于员工无法做主的情况则会协助对方完成工作，总之要在前台工作中有着严格的要求才能够通过经验的积累提升综合素质，每周我还会召开例会并让员工探讨前台工作中遇到的问题，在集思广益的情况下员工在工作中存在的疑虑能够得到很好的解决。

认真展开客户接待工作并对预约的情况做好登记，我明白接待工作的展开是前台人员的主要职责，因此无论是客户前来办理业务还是通过电话或网络进行办理，我都会做好严格的登记从而帮助对方办理业务，在办理的同时也会要求客户出示身份文件证明，对我来说能够做好这项工作也意味着自己能够给客户带来良好的体验，即便是已经完成的前台工作也会予以反思是否存在不足之处，由于我十分重视的缘故导致这一年的前台工作能够得到较好的完成。

注重效率的提升以便于在办理业务的时候能够让客户感到满意，由于部分客户办理入住或者退房的时间比较相近的缘故，因此在酒店比较忙碌的时候也会出现排队的现象，而我也在致力于工作效率得到提升并希望能够尽快解决客户的难题，若是因为长时间的等待导致客户对酒店的服务感到不满则是得不偿失的，而且我也始终以严格的标准要求自己并希望在工作中能够做得更好，这样的话我也能够以此来鞭策自己并对前台工作的完成提出新的要求。

随着前台主管工作的完成意味着我从中积累了不少经验，因此明年我会继续做好前台工作并为酒店的发展而努力，希望通过前台工作中的良好表现从而获得领导的认可。

篇 9

20xx 年 z 月 z 至 z 日，在培训中心举办了基层管理人员培训活动。相关领导对此次活动十分重视，亲临培训课堂，与我们一起听课学习，这也是对我们的极大鼓励和鞭策。下面就对于三天的培训课程浅谈一下我的学习体会。

一、王成慧老师——《酒店营销思想、战略与策略》

“我们卖的是服务，其中包含了文化、品味、享受、超值”。这

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/778110125141006130>