



李屹之◎编著>>>

优秀员工必备的企业红宝书!

BAGONGZUOZUODAOWEI

如果你的工作不能做到位，
你的职场目标就永远无法到位。

把工作做到位



把工作做到位

BAGONGZUOZUODAOWEI

李屹之◎编著>>>

(鄂)新登字 08 号

图书在版编目 (CIP) 数据

把工作做到位 / 李屹之编著. -- 武汉: 武汉出版社, 2013.12

(金牌员工必读书系)

ISBN 978-7-5430-7870-3

I. ①把… II. ①李… III. ①职工 - 职业道德 IV. ① F272.92

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 233335 号

书名: 把工作做到位

编 著: 李屹之

本书策划: 李异鸣

责任编辑: 邓冀恺

特约编辑: 郭海东

封面设计: 上尚装帧设计

出 版: 武汉出版社

社 址: 武汉市江汉区新华路 490 号 邮 编: 430015

电 话: (027) 85606403 85600625

<http://www.whcbs.com> E-mail: zbs@whcbs.com

印 刷: 北京市文林印务有限公司 经 销: 新华书店

开 本: 720mm × 1000mm 1/16

印 张: 12.25 字 数: 186 千字

版 次: 2013 年 12 月第 1 版 2013 年 12 月第 1 次印刷

定 价: 29.80 元

版权所有 · 侵权必究

如有质量问题, 由承印厂负责调换。

前言 PREFACE

把工作做到位，这是优秀员工的第一标准，是获得事业成功必须拥有的态度和必经的途径。什么叫把工作做到位？把工作做了，并且做对、做好、没有任何问题，这才叫到位。做了，并不代表做对了、做好了、没有问题了。只有行动、责任、方法、心态、细节都到位，将工作做对、做好、没有任何问题，才能保证工作及时完成、获得最佳业绩、工作起来游刃有余、享受工作的乐趣、让工作达到极致。

让我们来看看那些工作不到位的职场中人吧：慵懒随性、抱怨推诿、拖延等待、马马虎虎、心浮气躁、没有责任、寻找借口、浑浑噩噩、不求进取、消极怠工、没有热情、心态不正，好高骛远、眼高手低、没有细节意识……

这种种工作不到位的原因、表现，是不是很多职场中人都存在呢？很多时候，我们都会被这些美丽的假象所迷惑——在工作岗位上规规矩矩，不迟到不早退，在规定的时间内完成了工作，这就表示有了结果，意味着做对了、做好了、没有任何问题了吗？这样的例行公事是真的负责任吗？做完了，不等于做好了；做成了，不等于没有任何问题了。只有做对、做好、没有问题了，才说明你将工作做到位了。

把工作做到位，这是最基本的工作标准。如果一个员工连最低

的要求都做不到，何谈胜任工作、何谈工作业绩、何谈事业的成功与辉煌？任何老板、任何上司都不喜欢工作不到位、不能胜任工作的员工，相信也没有哪个员工愿意自己如同行尸走肉一般浑浑噩噩地上下班，得过且过地混日子。

我们的职场，不乏口若悬河、有着远大抱负的空想家和所谓的战略家，缺乏的正是那些对工作认真踏实、精益求精、能够负责任地把工作做到位的实干家。把工作做到位，不仅体现了一个普通员工的勤奋、积极、智慧与才干，更是真正渴望辉煌、走向成功的实干家的良好素养与宝贵品质，最终让员工和企业都受益匪浅，实现双赢。

在任何企业和组织里，将工作做到位的人，往往是最充实的、最具影响力的、在老板心中最具分量的，也是最容易脱颖而出的！在这个竞争趋于白热化的商业社会中，不能把自己的工作做到位的人，根本无法胜任自己的工作、无法获得良好的业绩，“优秀”自然无从说起，事业更不可能有所建树。

《把工作做到位》是一本值得阅读的好书，它阐述了努力将工作做到位是一种责任，是一种良好的素养，是一种成功的品质，全面剖析了工作不能做到位的原因、表现，并告诉我们如何成为一个将工作做到位的高效执行者，给每一个力争上进、渴望辉煌的职场人士指出了一条通往成功的阳光大道。这既是一本员工管理书，也是一本员工自励书，适合身在职场的广大读者朋友们阅读。

目 录 CONTENTS

第一章 工作到位：优秀员工的第一标准

到位，最基本的工作标准 / 002

要想没问题，工作一定要到位 / 007

老板只保留那些最佳的职员 / 011

做得越到位，越有发展机会 / 015

做事就要做到位 / 020

第一次就把事情做好 / 024

踏踏实实，尽心尽力 / 028

第二章 行动到位，保证工作及时完成

实干，把一切落实到行动上 / 034

慵懒随性：工作到位的拦路虎 / 038

积极行动不抱怨 / 042

改掉推诿的习惯 / 046

坚决抛弃拖延的恶习 / 049

主动出击才能赢 / 053

让“立即行动”形成一种习惯 / 058

第三章 **责任到位，才能获得最佳业绩**

责任造就最佳业绩 / 064

责任心是工作到位的保证 / 069

工作就意味着肩负责任 / 074

没有责任感等于失职 / 079

责任所在，没有借口 / 084

落实责任，工作不打折扣 / 089

第四章 **方法到位，工作才能游刃有余**

末流员工找借口，一流员工找方法 / 094

学会聪明地工作 / 099

善于思考，勤于思考 / 104

转换角度，改变思维 / 109

搞好人际，做个好下属、好同事 / 114

把创造当成时尚 / 119

积极进取，追求卓越 / 124

第五章 **心态到位，才能享受工作的乐趣**

每份工作都值得做到位 / 130

用心做好每一件事 / 133

敬业，最优秀的工作态度 / 136

带着热情去工作 / 140

把工作当成自己的事业 / 145

专一：坚持自己的目标 / 149

享受激情，体会乐趣 / 154

第六章 **细节到位，工作才能达到极致**

工作无小事，细节是关键 / 160

细节决定成败 / 165

细节之中见真章 / 170

一切从关注细节开始 / 174

培养细节意识 / 178

把每一个细节都做到位 / 183

第一章

工作到位：
优秀员工的第一标准

到位，最基本的工作标准

有一个老总讲过这样一件事，让人印象很是深刻。

他说，他曾经正式招聘过一位看起来很优秀的女员工，但是没想到，她来公司还不到半个月时间，他就不得不把她辞退了。那位员工是一位名校毕业的女大学生，学识很好，形象不错，很有礼貌。刚开始上班时，大家对她的印象都很好，但是没过几天，她就开始迟到、早退，办公室领导曾经几次向她指出问题，她总是找这样或那样的借口来解释。

有一天上午，领导安排她到北京大学送一些材料，要跑三个地方，结果到了快下班的时候她才回来，而且还只跑了一个地方。领导问她怎么回事，她解释说：“北大实在是太大了。我在传达室问了好几次，才问到其中的一个地方。”

老总不禁有些生气：“这三个单位都是北大非常著名的单位，你跑了几乎一整天，怎么会只找到这一家单位呢？”

她很着急地为自己辩解：“我真的很认真地找了，不信你去问传达室的人！”

这下老总心里更有气了：我去问传达室干什么？你自己没有找到接收材料的单位，还叫老总去核实，这叫什么话？

其他员工也好心地帮她出主意：你可以打电话给北大的总机问问三个单位的电话，然后一一联系，问好在什么位置、具体怎么走再去；

你不是找到了其中的一个单位吗？你可以向他们询问其他两家单位怎么走；

你还可以在进去之后，问问北大的老师和学生啊……

谁知她一点也不理会同事们的好心，反而“委屈”地说：“我真的已经尽力了……”

就在这一瞬间，老总下定了辞退她的决心：既然这已经是你尽力之后达到的水平，想必你也不会有更高的水平了，那么只好请你离开公司了！

虽然这个刚毕业的女孩的遭遇让不少人觉得情有可原，但老板并不会这样认为：工作不到位，遇到问题不是努力想办法解决而是找诸多借口逃避推诿，这样的人又怎么能胜任工作呢？那么只能请你离开了。的确，这样工作不到位的人在职场中并不少见，而他们的命运自然也是显而易见的。

除非你不想干了，或你已垂垂暮年，否则，你没有理由不认真对待自己的工作。当我们在工作中遇到困难时，当我们试图以种种借口来为自己辩解、开脱时，让这句话来唤醒你沉睡的意识吧：把工作做到位！

林晓峰大学学的是会计专业，毕业后他到一家国有大型企业去应聘。人事部对他的资料是非常满意的，所以看过简历之后马上通知财务经理对他进行面试。不到十分钟，财务经理就来了。财务经理是一位十分瘦削的老先生，衣着朴素，目光犀利。几句简单的问答之后，财务经理对林晓峰说他想考几个会计科目方面的问题。如此简单的问

题，林晓峰心中窃喜，他满不在乎地说：“你说吧，你说吧。”神情一点儿也不紧张，似乎胜券在握。

考核过程极为顺利，林晓峰对这位老先生所提出的问题几乎是不假思索，对答如流，同时还旁征博引，援引财政部最新颁布的有关会计法规加以解释、论证。林晓峰想用自己渊博的学识来赢得这位财务经理的赏识。一个小时之后，他被宣布留用了。成功似乎如此之容易，林晓峰骄傲的情绪自然也就滋长起来了。

开始上班的第一天，财务经理交给他的第一份工作就是依据凭证录入原材料明细账。这项工作是非常简单的，就是一个数字转抄的事儿，一千多张凭证林晓峰花了不到两天的时间就抄完了。他不免对这份工作有些轻视和不满，觉得自己大材小用了，言语之间也有所流露。而财务经理呢？却依然是一副水波不兴的样子。到第七天时，财务经理拿林晓峰抄录的账目开始与总账核对，林晓峰这才发现自己竟然对不上账。根据他所登录的明细金额，一次又一次地汇总，就是与总账对不上。林晓峰不禁有些慌了，几千笔金额要查出错误可不是一件容易的事情，反复核查几次后，仍然与总账对不上。林晓峰开始怀疑是总账出了错误。

他自信满满地找到财务经理，用极其肯定的语气告诉财务经理自己的工作没出错，应该是总账错了。财务经理见林晓峰这么说，并没有直接回答他的话，只是笑了笑说：“小伙子，你这么肯定自己没有错误吗？这个世界上好像任何事都是相对的，没有太绝对的事情吧。”林晓峰听了之后并不以为然。

于是财务经理将其登录的明细账拿去复核，结果不到十分钟就查出了两笔错误，一个是将3552659误写成了3552569，另一个是漏抄了一项。

林晓峰见自己犯了这样低级的错误，顿时羞愧得满脸通红，无言以对。财务经理当即让林晓峰去人事部结账，林晓峰蒙了，他恳请财务经理能够原谅自己的这次过错。而财务经理言出必行，在这件事情上毫无挽回的余地。林晓峰收拾好东西，准备离开。这时，财务经理走了过来，对林晓峰说了这样一番话：“小伙子，你的学习基础很好，人也很聪明，但是人不能聪明得过了头。一开始你就很傲气，一副看不起任何事物的样子。记不记得应聘的时候，我说要考你几个会计方面的问题，你一连说了两个‘你说吧’。这是不礼貌的，但是我看你知识扎实，很有才华，所以姑且原谅你。这几天我交给你一项如此简单的会计工作，就是在考察你是否能够认真负责地完成任务，结果你完成得怎么样呢？照抄你都会出错，你的能力何在？你的责任心又何在呢？本来我可以原谅你，但是我今天不得不辞退你。因为你这个看似很小的错误，公司有可能损失几十万，这个责任是你负还是我负呢？我的年龄与你的父亲相当，正因为如此，我想如果今天不给你一个沉重的打击，你就不能深刻地认识到自己的错误，就不能真正地吸取这个教训。小伙子，请体会我的良苦用心。请一定要记住：无论做什么事情，无论工作内容是什么，都一定要认真负责，将一切都做到位，这才是一个优秀的员工。”

一旦你选择了某种职业，选择了某个岗位，就必须接受它的全部，而不是仅仅只享受它给你带来的益处和快乐。就算是枯燥、无聊甚至是屈辱和责骂，那也是这个工作的一部分。一个轻视工作的人，他必将得到严厉的惩罚。美国前教育部长威廉·贝内特曾说：“工作是我们用生命去做的事。”对于工作，我们又怎能去懈怠它、轻视它、践踏它呢？我们应该怀着感激和敬畏的心情，尽自己的最大努力，把它做到位。

每个人都有自己的职责，都有自己的使命，人与人的位置不同、职责有所不同，但是不同的位置、不同的职责对人却有着同样的工作要求——做到位。请记住：把工作做到位，这是职场最基本的标准。

记住，把工作做到位！

要想没问题，工作一定要到位

艾莉莎在两年前应聘到这家贸易公司做行政助理，在她的办公桌上常常有成千上万的便条、信函、文件、推销函等东西。艾莉莎第一天来这里工作时，便深刻领略到了这份工作的繁杂。她从老同事那里了解到，原来的那个行政助理总是将客户的信函、文件弄错，甚至有一次将推销函夹在了文件里发给了客户，客户生气之余，立即取消了一笔上百万元的订单。老板不得不解雇了她，尽管她看起来是那么委屈。

面对文件堆成小山似的办公桌，艾莉莎认真分析与思索，终于找出了一套简单有序的处理方法，那就是分门别类。艾莉莎将这些文件分成了三大类：第一类是需要立即处理的项目，即“今天必看”；第二类是不太着急但是相当重要的文件；第三类则是在空闲时候阅读处理的文件。将文件分成三类，这似乎并不是什么重要的技巧，不过这一观念、这一行动却是相当重要的，让她可以有条不紊、毫无差错地处理这些文件，对公司与客户的往来、沟通，对公司的正常运行有着极其重要的作用。

艾莉莎将文件归入颜色不同的档案夹中，公司内部的便条、文件和外来的信函等，都放在不同颜色的档案夹中。这样，老板一旦有什

么任务交代下来，艾莉莎总是能快速而及时地将工作做到位。一旦时间不够，则会优先处理“今天必看”的资料档案。现在艾莉莎已经在公司做了两年了，工作从来都是有条有理，井然有序，从来没有出过差错。下班的时候，连椅子、垃圾桶等都放得整整齐齐的。

要做一个出类拔萃的优秀员工，就必须把工作做到位，这样才能及时准确、保质保量地完成工作任务。在工作中，任何环节做得不到位，都将事关大局，产生很大的负面影响。只有将工作认真做到位，才能保证零缺陷，保证没有任何问题。

就像食用河豚一样，河豚肉质细腻，味道异常鲜美，但是这种鱼却带有极强的毒性，在烹调加工的过程中，处理稍有不符合规范，就会使食用的人失去生命。国内外都有吃河豚丧命的报道。虽然品尝河豚要冒着生命危险，但是由于河豚的味道十分鲜美细腻，回味无穷，所以，还是有相当多的人喜欢吃河豚。世界上最盛行吃河豚的国家是日本。在日本，河豚深受其人民的推崇，但是因吃河豚而中毒的日本人很少。难道是因为日本的河豚没有毒吗？还是日本人有什么高招？

日本的各大城市都有河豚饭店。厨师要经过严格的专业培训，毕业考试的时候，厨师要吃下自己烹饪的河豚。一名正式上岗的河豚厨师至少要有两年以上的助理实践经验才会被准许为客人烹调河豚。在日本，对河豚的加工程序有着极其严格的要求，在河豚加工烹调的实际操作过程中，一名专业厨师至少要用30道工序来去除河豚身体里存在的剧毒，即使是最熟练的厨师，也需要花将近半个小时才能完成这项工作。然而在中国，由于有些厨师麻痹大意，总是抱着偷懒、侥幸等心理，所以加工过程也是随随便便，烹饪过程更是没有严格的工序要求和标准，因河豚毒素没有去除干净而造成食物中毒的事件经常发生。