

# 2023年餐饮演讲稿开场白 餐饮公司年会 演讲稿(模板5篇)

演讲稿是一种实用性比较强的文稿，是为演讲准备的书面材料。在现在的社会生活中，用到演讲稿的地方越来越多。大家想知道怎么样才能写得一篇好的演讲稿吗？下面我给大家整理了一些演讲稿模板范文，希望能够帮助到大家。

## 餐饮演讲稿开场白篇一

大家好！

三年前，我们还是一个不起眼的只有人的小单位，三年后的今天，我们已发展成一个初具规模的拥有多人的公司，成功的与当地多家单位建立了长期战略合作业务关系，也完成了对全市范围的餐饮业务覆盖，同时也改变了当地餐饮行业的经营模式，创造了餐饮连锁经营模式，并且初试锋芒显示出独有的竞争优势、服务优势和品牌优势。我们公司集策划、研发和营销为一体的餐饮核心竞争力正在逐步形成，并逐渐走向成熟。与此同时，我们的经营业绩也同样连续保持着快速增长的增长，在我市餐饮行业一枝独秀，已经享有了相当的知名度和美誉度。

这三年以来，我们共同创下了这可喜可贺的业绩。这些业绩凝聚了我们所有员工的心血和汗水。对于公司来说，我们积累下来的最大财富不仅仅是我们在餐饮行业的领先地位，而是我们拥有了一支能共同面对困难和挑战，不断进取、不断成长的团队，而是我们拥有了我们公司风雨同舟、艰苦创业和开拓奋进的企业精神，和拥有了一整套企业文化体系。

俗话说，人心齐泰山移。所有的这一切，都来源于公司全体员工的共同努力。在此，我发自内心地感谢大家，正是有你们的爱岗敬业，全心努力、任劳任怨、积极进取，公司才能

取得今天的成就！

过去的三年是难忘而精彩的，未来的几年必将迎来更多的精彩和挑战。未来五年，我们将乘着国家第十二五计划的东风，全力打造以餐饮行业的集团公司，目标是发展成为当地餐饮界的“航空的母舰”。这一目标是宏伟的，她的实现将需要我们全体同仁共同迎接挑战，为了这一宏伟目标的实现，在此请允许我代表董事会和总经理室向勤奋工作在各岗位上的同仁、向支持公司发展的各位领导和朋友们表示最衷心的感谢！

继往开来，豪情满怀。回顾历史，我们倍感骄傲，展望未来，我们斗志昂扬。三年前的今天，我们中人满怀神圣的理想，以创业者的探索精神与创造热情，投身于我市的餐饮发展事业。洒下的是热血和汗水，收获的是鲜花和掌声。三年后的今天，我们更将以成功者的责任和使命，踏上新的征途，继续描绘公司科学发展的壮丽画卷。现在让我们共同举杯，感谢各位同仁多年来一如既往支持和厚爱，祝愿大家度过一个美好而难忘的夜晚！

谢谢大家！

## 餐饮演讲稿开场白篇二

大家好！

我是xx，我x年于xx大学管理部毕业，毕业之后我就直接进入了餐厅工作，来到餐厅工作已经有x年了，之前一直担任的是餐厅副经理的工作。因为餐厅经理的离开，所以我们餐厅出现了职位的空缺。感谢领导给了我这次机会，让我参与餐厅经理的竞聘。其实我对自己非常的有信心，但我心里还是非常的紧张的。

第一，管理决策能力。这是作为一个经理必须具备同时也是

最重要的能力，因为经理是一个管理者，是餐厅所有工作的决策者。老板没有那么多的时间来管餐厅的所有事情，所以很多事情都需要经理自己做决定。有很多的事情都需要做好决定，不能出现差错，不然会影响到整个餐厅。同时，一个餐厅有很多的工作人员，经理必须要管理好所有人的工作，让餐厅能够有序的运行。我认为自己这方面的能力很不错，我跟在上一任经理身边学了很多。

第二，沟通能力和反应能力。我们经营的是一个餐厅，往往会出现很多的突发情况，比如上错菜、菜品不合顾客口味、菜品里有虫子、顾客等位过久和顾客菜品一直没上等问题。餐厅经理需要在第一时间想好处理的办法，同时与顾客进行沟通，安抚好顾客的情绪，处理好这些问题。也要找出出现这些问题的原因，避免下一次再出现这些问题。所以一个经理必须具备这两个能力，我认为自己的能力能够胜任餐厅经理的工作。

第三，学习能力。餐厅经理需要不断的进行学习，社会的发展是很快的，若是不想被落后与时代，就必须一直学习。我虽然已经具备了餐厅经理需要的一些能力，但我还有进步的空间，还需要不断的学习，让自己能够做得更好。

我相信自己一定可以把餐厅经理的工作做好，我也有能力把这个工作做好。如果我成为了餐厅的经理，我会更加努力的工作，经营好我们的餐厅，如果我落选了，我会继续学习，让自己变得更好。

谢谢大家！

## **餐饮演讲稿开场白篇三**

大家好！

非常感谢酒店各级领导的信任和广大同事们的大力支持，有

幸参加这次酒店举行的经理竞聘会。今天，我竞聘的岗位为餐饮部经理助理。

我名叫xxx□文化程度高中。性格好强，脾气焦躁，为人忠厚，原则性强。爱好比较广泛，喜欢说相声，评球，模仿秀，唱歌，写博客和写小说等等。我的做人信条是：做一个无傲气有傲骨，讲原则守信用的真小人。

我现任职于餐饮部西餐厨房烧烤班组领班。我于xxx大酒店工作至今，曾任职餐饮部成本控制专干。

我于20xx年高中毕业后触餐饮行业，至今已有七年时间。之前从事各种工作，网吧网管、餐馆杂工、茶馆服务员、手机销售员、洁具公司销售代表、我送过牛奶，还做过半年保安。于xx宾馆工作并从事我认为比较吉利可以发财的人生的第八项职业——厨师。于20xx年获得xx省劳动厅颁发的厨师中级证书□20xx年x月xx日获得xx餐饮行业协会颁发“新春杯”厨师交流大赛“绿色厨艺创新”个人两项金奖——《龙须御唐叶》、《美酱御唐叶》；从厨x年，工作过五星酒店x家，四星酒店x家，三星酒店x家，社会餐饮x家。曾任xx华天大酒店湘菜厨房领班□xx国际机场宾馆炒锅副厨师长□xx市xx镇“刘家庄”土菜馆厨师长□xx市xx岭“盛亦旺”酒楼厨师长□xx中路“梦泽肴”野鱼馆大厨及厨师长。后由于特殊原因，至xx集团旗下的xx华天大酒店任湘菜部主案及行政总厨助理。

由于父亲、两位叔叔、舅舅也都是厨师，所以我从小对烹饪很感兴趣，对餐饮行业的行规早有耳闻。我从厨6年时间，对烹饪技法有相当的了解，对厨政管理有相当深刻的学习和细致的研究。我的从厨理念是做一名文化类厨师，不光会烹饪出好的菜品，还会管理出好的团队，能干后台，也能够做前台，全能综合型的。

相比其他竞聘者，我的管理经验比较欠缺，也比较有局限性。

因为我没有从事过前台管理的经验，不过对前台工作的 workflows 和规范有一定的了解。我是一个很有自知之明的人，所以之前我在脑子里做过激烈、反复的思想斗争，但我今天还是鼓起了相当大的勇气，站在这里。竞聘成功不是我最想要得到的结果，我只是想通过这次公开、公平、公正的我生平第一次正规的参加正式谢谢各位领导的审核。

## 餐饮演讲稿开场白篇四

大家好！

我是xxx号，今天，我站在这里做竞聘演讲，心情很激动，首先，感谢公司领导为我们创造了这次展示自我、提高自我，公平竞争的机会，我将倍加珍惜。同时，我也真诚地期望各位领导和各位同事能给予我大力的支持和鼓励。我确信勤奋认真是我工作基础，严肃塌实是我工作的准则。从我自身来讲，无论是工作能力还是综合素质可能还不是最佳人选，但深深知道人往高处走，只有不断挑战自我，战胜自我才能实现自己的人生价值。

如果我能竞聘主管上这一职，我将做好以下几点：首先需要掌握一定的专业知识和专业能力，它体现在二个方面，其一、能直接指导你的下属的实务工作，其二、能够代理你下属的实务工作。

1、沟通能力，它包括本部门内的沟通，跨部门间的沟通，与上司与下属之间的沟通，沟通的目的不是谁输谁赢的问题，而是为了解决问题。

2、学习能力，因为你只有不停的学习，你才能更好的、更快的进步，才能跟上赶上社会的发展，人与人之间的竞争，不是你过去的的能力怎样，现在的能力怎样？而是你学习怎样，现在的学习是你未来竞争的根本。

3、管理能力，管理能力是一项综合能力，需要你的指挥能力，需要你的决断能力，需要你的沟通协调能力，需要你的专业能力，也需要你的工作分配能力，等等。而要提高你的管理能力，需要不断的反思你的日常工作，用你的脑袋时常去回顾你的工作，总结你的工作。

4、完成上级领导部署下来的各项其他事务

只有企业这个大家庭成长了，我们才会有更好的提升自我的平台、现在有一个这么宽广的给我们施展梦想的舞台，我就要向着这个舞台最耀眼的地方冲刺！相信我总会成功的！

理论与实践犹如一个人两条腿走路，我已经不断的在学习国内外先进的酒店餐饮管理知识及先进的服务理念，有理论没实践如一条腿走路，希望大家给我另一条腿——实践，让我两条腿一起跑起来为酒店的发展贡献一份力量，请相信我的能力。我的演讲到此结束，谢谢大家。

谢谢！

## 餐饮演讲稿开场白篇五

大家好！

我叫xx是来自餐饮部的一名服务员。首先很感谢领导给我这次机会，让我站在这里参加此次竞聘，我感到很荣幸。今天，能够站在这个见证的舞台上展示自己，我倍感荣幸，心情很是激动且还有些忐忑。竞聘不仅是一次展示自我、认识自己的机遇，更是一次相互学习、相互交流的机会。

第一、我想作为餐厅的一名基层经理，要服从上级领导的分配和调度，认真完成上级领导交代和所分配任务和计划，并努力完成职责范围的事物，合理地管理好、分配好自己所属人员的工作安排，带领、督促员工完成各项接待任务，做

到“想客人所想、要急客人所急，”的服务理念，关注员工业务技能和服务水平，定期开展员工各项业务、技能培训，并向上级汇报培训情况和结果，全面评估员工工作表现和工作结果。

第二、关注餐厅发展动向和重要决策，全面配合部门上级积极贯彻落实各项工作，有效开展各项工作的落实和推进。

第三、精致服务，顾客第一，认真分析服务中出现的疑难问题，包括菜品质量、服务质量、食品安全、卫生管理、顾客投诉等各项工作，切实抓好考标准、查质量、看服务、勤分析、抓整改的服务方针。

第四、工作中，要认真了解员工工作情况、思想动态，客观全面地分析问题，不偏袒、不袒护员工工作行为，以身作则和正直的人品、良好的职业修养以及新颖良好的工作作风，合理有效的激励餐厅员工工作，责任落实到人，做到工作遇事不推诿，工作中应保持积极奋发的敬业精神和良好的工作态度。

第五、忠诚是我们在这个企业的见证；真诚、主动、热情是服务行业的精华，行业内从所周知，但如何做到以上真诚、主动、热情的工作，靠的就是我们如何去创建和营造良好的工作氛围，让员工发自内心、充满自豪地去为每一位客人提供有形服务和无形服务，充分展示我餐厅员工队伍的服务水平和服务质量，保障各环节正常有序运营。

第六、积极配合厨师长以及各级厨师的沟通协调工作，配合厨房做好各类菜品知识培训以及食品安全管理、卫生管理等工作，保障出品质量符合卫生要求。

## 1、加强员工培训

根据现餐厅员工服务水平和业务技能情况，进行培训服务需

求调查，制定有效地员工培训计划报餐厅经理批准执行(一般由理论培训和实践操作);通过培训提高服务人员的服务意识，改变服务观念，提升餐厅服务质量，力争让每一个客人高兴而来，满意而归。

## 2、提升服务

全面树立以客人为中心，全心全意为客服务的经营理念。把对客服务意识列入日常管理的重要范围，对营业区进行监督管理和合理分工，做好每一次接待，满足个人需求，转变服务人员的服务的服务意识，提升服务品质。

## 3、加强所属员工管理

正所谓“没有规矩不能成方圆”。管理员工是一项管理科学和管理技巧。因此，要切实加强所属员工管理，提高所有工作人员的业务水平。使每个员工都做到纪律严明，形象良好，谈吐适度，为餐厅创造更加完美的服务质量和社会形象，使餐饮部成为一个更加团结，更具战斗力的一个集体。

多年来，在各领导、同仁的指导、帮助、支持和配合下，我日积月累学到不少东西，认真完成本职工作，在此向大家表示衷心的感谢。今日竞争若能成功，我相信我不会辜负大家的希望，以上我谈的一些粗略的想法，还需要实践的检验，还需要同志们的帮助支持。如果我竞争不成功，我将一如继往好好工作，并努力查找克服自己的不足，争取更大的进步。谢谢大家！