

# 2023年餐饮商会演讲稿(实用5篇)

演讲属于现实活动范畴。它是演讲家通过对社会现实的判断和评价，直接向广大听众公开陈述自己主张和看法的现实活动。我们如何才能写得一篇优质的演讲稿呢？以下是我帮大家整理的演讲稿模板范文，欢迎大家借鉴与参考，希望对大家有所帮助。

## 餐饮商会演讲稿篇一

大家好！

我是来自豪邦度假村餐饮部经理，我来自改革开放总设计师邓小平的故乡。属于精华浓缩型的我性格开朗，精力充沛，而这也是我选择从事餐饮行业的主要原因。而今天有幸站在这里演讲，我感到十分高兴，今天我演讲的题目是：“八年风雨兼程，见证成长荣耀”。

我依然记得，从我年怀揣着梦想，带着激情来到豪邦，至今已然渡过了悠悠载，回顾我们豪邦从三星级酒店荣升为五星级酒店的过程，这其中大家所付出的的汗水、欢笑、泪水、终究见证了我们豪邦的成长荣耀。而有幸见证了这些变化的我，热情依旧未减半分，因为我自豪，我骄傲，因为我是——豪邦人！

我们用爱，构建豪邦的长城：情感源自于热爱，信念根植于信仰。我们每一个人都是凭着对豪邦的无比热爱，默默无闻但却始终如一的坚守在自己的岗位上。在这寒来暑往的年岁中，我也深深的体会到了豪邦的大爱，它紧紧的包裹着我，让我无时无刻都在感动中渡过。

我们用心，体现豪邦的精神：“以人为本、享受消费”这区区八个字，不仅体现了豪邦的价值理念，也体现了豪邦的精

神。为了企业的发展，一代又一代的豪邦人，挥洒着汗水，倾注着心血。

在我们豪邦这个大集体中，每当我看到豪邦人脸上因繁忙而留下的汗珠却因微笑而折射出的耀眼的光芒时；每当我看到身着制服的员工们穿梭于一线而构成的那幅色彩斑斓的画卷时；每当我看到发着高烧却毅然坚守岗位的同事脸上那坚定而自豪的表情时；我的内心就会被深深的震撼一次，那是怎样的强大的内心，怎样无私的精神，才创造出了这样平凡的奇迹！

是的——这就是我们豪邦人，这就是我们豪邦心。我们共同印证了：青草平凡，却成就了山河的碧绿春意；碎石平凡，却铺就了通天大路！让我们用更加炙热的心去点燃豪邦的激情，让我们共同努力，一同携手铸就豪邦的更加灿烂的春天，让我们以更加饱满的热情和奋发向上的精神，坚定信念、开拓进取、追求卓越，无私奉献，成就另一个豪邦。

有一种精神，看似平凡渺小，它却能成就不平凡的业绩；有一种精神，看似豪情万丈，他却代表着最平实务本的人文精神。那就是：爱岗敬业，无私奉献的精神。就是这样的精神，带领着我们豪邦人前进，就是这样的精神，激励着我们豪邦人成长，就是这样的精神，成就了我们豪邦的辉煌！谢谢大家！

## 餐饮商会演讲稿篇二

大家下午好！

走上这个竞聘演讲台，心情莫名的激动，感谢酒店领导的良苦用心，给我们提供这次公平公正竞争上岗的机会，竞争上岗演讲使我又获得了一次锻炼的机会，使我成长很快，对我个人的胆量、口才、气质提高都有很好的帮助，我希望每一位员工都能珍惜机会，勇敢的站在台上来参加竞聘演讲，不

论成败，都会收获很多。我要竞聘的是餐饮部经理的岗位。

我叫胡宗志，我想大家对我都有一个大概的了解，我就不在滔滔不绝的来介绍自己了，不浪费大家的宝贵时间了，如果你还不认识我，不了解我，我们私下多沟通，开个玩笑，面对这么严肃的竞争，心情很激动，适当的放松一下心情。好，言归正传，今天我要竞聘的岗位是餐饮部经理一职。

过去有的经营者认为菜品质量第一，服务质量第二，而实践证明：服务第一、菜品次之。假如，一桌非常丰盛可口的菜肴，让一位积极性不高的餐厅工作人员去服务，她板着面孔，一言不发，一副你爱吃不吃的姿态，酒杯中的酒没了又不及时添加，菜碟中的残渣已满又不去更换，您想那会是什么气氛，就是素质再高的客人也不想再来第二次了。只有厨房与楼面配合好，相互弥补工作中的不足，才能发挥整个餐饮的优势，所以，要求我们一定不能将生活中的个人情绪带入工作中来，一走进工作场所，我们就要全心全意的用心为客人服务，也就是要有一个良好的工作态度。

热情、主动、微笑是我们对客人应具有的基本工作态度，微笑的魅力——它是世界上最廉价的投资，却能获得丰厚的回报。微笑是自信的象征，微笑是礼仪修养的充分展现，微笑是和睦相处的反映，微笑是心理健康的标志。我们可每天在班前会上讲一个笑话，调整大家的心态，每天对着镜子微笑一分钟，微笑是我们服务人员所具备的基本素质，我们需把微笑带给客人与同事。

良好的工作态度与服务意识，需要平时不断的对员工进行培训及员工之间交流经验，对员工服务意识教育必须做到及时，随时随地展开教育，在部门评选先进，学习先进，提倡互帮互助，共同提高的团队意识，使餐饮部员工更好的对客服务。只有一流的员工才能提供一流的服务，客人在酒店餐厅用餐在意的是员工能提供怎样的优质服务，不会在乎餐饮部经理是谁，我们的观念应该是员工服务顾客，经理服务员

工，所以真正让顾客留下深刻印象的全部都是员工，并不是经理人，经理的工作主要是经管和协调员工，使员工更好的对顾客去表现，相信我能带好这个团队。

我们酒店业不能把服务停留在口号阶段，“顾客是上帝”是一句口号、“顾客永远是对的”也是一句口号，“顾客是上帝”，我们能把顾客当兄弟就不错了，要重视顾客，真正把顾客摆在心上，用心的为客人服务，不断推旧出新，引客回头，我们才能顾客盈门。

我们国内的餐饮服务就是缺乏主观能动性，注重每一个服务细节，在员工中提倡互帮互助，共同进步的行为，使新老员工具备同样的对客人服务水平，主动引导客人消费，介绍某些特色菜品告知客人最佳的食用方法，比如某些菜需趁热吃、饮料加冰块更可口等，介绍菜品时退后一步，避免唾沫星溅在菜肴上，客人结账时，如果某个菜没有动筷，我们就需询问客人是不是不合口味，让客人提出意见并表示欢迎下次再来品尝之类的话，有些商务客人碍于面子，不好意思提出打包，我们员工应该主动提倡客人打包，杜绝浪费。

下面我举几个优质服务的例子：

上次去广州出差，我一帮老同学请我去吃饭，那个餐厅的生意非常好，大概是服务员忙不过来，就看到他们的老板走过来为我们点菜，就向我们推荐招牌菜：鹅肉，我差点说我不喜欢吃那个鹅肉，就听那个老板说，这个世界上有两种动物是不会得癌的，一个是海里游的鲨鱼，一个就是陆地上跑的鹅，我的朋友一听，好，来盘鹅肉，要半只还是一只？一只，那天我吃了不少鹅肉，原来来这里吃鹅肉就是冲着它不得癌，老板能这样引导顾客消费，我不知他的员工是不是也能说出这句话，如果每一个员工都能这样做，生意肯定很好。

在北海现在有了麦当劳与肯德基，麦当劳与肯德基讲究的就是速度与服务，麦当劳为了使顾客喝到口感最佳的可乐，做

了一个几十万份的调查，调查发现可乐保持4摄氏度的温度口感最佳，马上使所有的麦当劳连锁店按这个温度贮藏可乐，如果有一边的队排得太长，服务员会喊一声，那边的客人请到这边来点餐，主动引导客人，最让人感动的是，麦当劳与肯德基有那么多小孩子喜欢上那吃，就表示这是重要客户，所以当小孩拉着那些员工的裙子跟裤子讲话的时候，阿姨、阿姨，叔叔，你会怎么回答，我们的习惯顶多就是弯一下腰，问什么事？麦当劳与肯德基规定是蹲下，因为这个是未来的客户，今天跟爸爸妈妈来，长大了就会自己来或跟女朋友来，结婚了又会带小孩子来，所以他们的员工都是蹲下，眼睛与小孩保持平行的距离，他们对企业的未来想的比较长远，你只要在北海的餐馆吃个饭，再到麦当劳与肯德基点个餐，就会发现他们的员工与其它餐厅的员工不一样，不都是北海人吗？为什么他们看起来就是不一样，那就是文化教育熏陶出来的。

上海的必胜客经常都是客满的，有时候需要等待，客人一进去发现排了一条长长的队，有点想走的意思，就看到后面看来是个主管的人在说，快到了、快到了，接着咚咚咚，楼上跑下来一个女服务员，手上提个装满冰淇淋的篮子，免费冰淇淋，然后一人发一个，让客人边吃边等，其实就是缓解客人的焦急心态，吃了这个冰淇淋你就不好意思走了吧，就是因为这种补偿，让客人心甘情愿排队等待，就是因为从老板到员工都能保持对客服务的一贯性，所以必胜客生意非常好。

企业的发展壮大离不开企业文化，我们因硬件满足不了客人的要求而失去客户是没办法的事，我们如果因为软件的服务不到位而失去客户，就不可原谅。

文化营销不一定需要很大的投入，一些细微之处的巧妙设计也会尽显酒店人的匠心。国外流行的“菜单文学”就是一个绝佳的例子，通过菜单更好的宣传了酒店的经营理念 and 特色。在细小的地方显示出酒店的与众不同，首先从设计漂亮有特色的菜单入手，将我们的菜单制作的个性化一些，印上彩色

海鲜的图案或一些招牌菜的图案，给客人的感觉菜单都如此精美漂亮，那菜品肯定可口美味了。

使用各种贝壳装盘来盛装菜肴就很有海滨特色，如果把这些菜肴再和海洋文化挂起钩来，起一个好听的名字，编一段动人的故事，再融入“天湖”这个名字的传说，在餐厅挂上一幅幅海洋生物画，并详细介绍他的品名、特色、观赏价值，充分体现我海滨酒店的文化特色。展现酒店餐饮文化，也是我酒店的自主知识产权呢。

北海市商务单位每个月在接待方面餐饮的花费是酒店客房花费的2-4倍甚至更多，一餐饭加酒水都是消费千元以上，通过提高餐饮的菜品及服务，改变我们在顾客心目中餐饮差的印象，我们需推出特色菜肴吸引客户消费。

1. 坚持质量上乘的原则，即要求严格控制餐饮的各个环节，保证质量的稳定性，使菜品和服务质量不输于其它餐馆，同时狠抓成本管理，节约费用，在餐饮经营过程中，无疑其中仍存在相当的利润空间，这是提高餐饮经营效益的必要条件，把好采购关降低成本从而降低菜价吸引顾客，菜价在整体上下降，某些高档菜可以价高，大部分菜优质低价，菜价在整体上是低的，但也照顾了高消费顾客的要求。
2. 坚持面向社会大众的原则，绝不能固步自封、自以为是，盲目提高自身企业定位，一定要摆正心态，放下星级饭店的架子(价位)，从消费实际出发，多多地开发出一些适应大众消费的产品，特别是要抓住节假日消费的高峰时节，不惜时机大力推广婚宴、团队、会议用餐，利用自身资源优势，增加服务项目，为消费者提供更多的选择。
3. 为普通出游的家庭提供低价优质的套餐和快餐。套餐分不同的档次，但主要是根据人数，如4人套餐、6人套餐、8人套餐，人数越多价格相对越低，这样可以吸引更多的人来消费。主要目的是以实惠取胜。

二十一世纪讲的是健康营养饮食，还需要绿色环保。所以客人需要什么样的菜，我们就去做什么样的菜，菜品不断的推陈出新，跟着市场脉搏走。厨师应施展个人技艺方面的拿手绝活，做一些有特色和创新菜式，可以当着客人的面进行某些菜品的艺术表演。积极利用新型食品原、辅料不断推出一些新菜品。在原辅材料的选用上取材恰当，做到物尽其用、节约成本。菜品的主、辅料搭配得当、主题明了、调味考究。突出菜品的色、香、味、型。适时推出特色菜，每周有一款特价菜，用差异化吸引客人。

我们酒店远离市区，与市区酒店餐饮经营不同，我们有自身的特色与优势，海景餐厅、可口的菜品及优质的服务会吸引客人来，旺季做好会议餐、团队餐，淡季做好婚宴，现在的客人不会在乎酒店距离的远近，而更注重菜品与服务，吸引更多的北海市及侨港客人来酒店用餐，使酒店餐饮人气旺起来，做出有特色的天湖美食品牌。注重营销工作的开展，积极配合酒店营销部策划制定餐饮特色营销方案，使营销人员每一次出外促销在餐饮方面都有创新，把餐饮营销与酒店客房、娱乐、会议等项目结合起来，采取多种促销宣传手段，利用现有的客源网络开发新的市场。

安全与卫生是餐饮的头等大事，餐厅卫生、厨房卫生，要给客人一个干净舒适的用餐环境，还特别应注意的是洗手间的卫生。为什么这样说呢？假若洗手间的卫生都搞得非常好，那么酒店餐厅的其它卫生可想而知会更好！整洁的卫生会给顾客留下良好的印象。

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，给我一次机会，还大家一个微笑。我的演讲结束，谢谢大家。

## 餐饮商会演讲稿篇三

我叫xx是来自华侨宾馆餐饮部的一名普通员工，我为大家演讲的题目是《我爱——这平凡的岗位》。

如果你是一滴水，你是否滋润了一寸土地；如果你是一缕阳光，你是否照亮了一份黑暗；如果你是一颗小小的螺丝钉，你是否还永远坐守你生活的岗位”这是雷锋日记里的一段话，他告诉我们无论在什么样的岗位都要发挥最大的潜能，做出最大的贡献。

在漫漫的人生历程中，多数人都是在平凡的生活中度过的。然而，有的人在平凡的岗位上做出了许多不平凡的事；有的人就在平凡中碌碌无为地消磨着岁月。任何事物都是从平凡中开始的，平凡的起点总是迈向成功的第一步。也许有人会说：“我们的工作如此平凡，能有什么作为呢”我的答案是：“有！”虽然我们每天的工作都很平凡，但是做好这些平凡的事情，就是为企业发展奠定基矗如果企业是一条船，那么我们就是船上那划浆的众人，只有我们齐心协力，方能将这条船驶向理想的彼岸。如果企业是一棵树，那么我们就是树下那渺小的根须，只有我们拼命汲取土壤里的养分，这棵树方能茁壮成长，长成参天大树。

在这四个多月的时间里，我越来越发现这平凡的岗位深深地吸引着我。岁月悠悠，时光流转，我对这份工作的热爱也一天天的在增加。因为从件件的普通小事中，让我清楚的看到和了解到服务工作中的闪光之处，许多的酸甜苦辣，让我体味到人生的真谛和价值，说到这里，我禁不住要用心告诉大家。我爱——这平凡的岗位，这是我无悔的选择！

谢谢大家！

作为一名xx优秀的员工我们始终“以累为荣，以苦为乐”的信念去工作。



面对新年的新挑战，我们要树立一个更高的目标——做行业中最好的营业员！

最好的营业员就要拥有高尚的品德，极富诚心、爱心责任心，具备优秀的职业素养和领先的职业技能成为业务的精英！

这就要求我们坚持承诺是金，坚持勤劳进取，坚持学习创新。我们都知道一花独放不是春，百花齐放满园春。

我们都是xx优秀的员工。我们红旗店有英明的领导，科学的管理机制，优秀的企业文化，良好的产品。

我们的队伍也将以最专业、最高效、最真诚的服务来面对广大的顾客。让我们把与您携手改变生活融入在每一天。

让我们把成为改善大众生活品质的卓越零售企业成为每一个人的目标。让我们同呼吸同命运。

同志们，最后，让你，让我，让他，让我们大家共同来呼喊出那句话吧；

红旗红旗，

相信自己，

红旗红旗，

勇争第一。

## **餐饮商会演讲稿篇四**

尊敬的领导、各位评委、同事们，大家好！

xx年我毕业于广州大学管理系工商企业管理专业，同年5月我

加入了xxxxx这个大家庭，从此掀开了我职业生涯。四年来，在公司优秀企业文化的熏陶下，在各位领导和同事的帮助下，我得到了不断的成长。

在自我提升方面，进入公司以后，我参加了综合素质、管理理论和技能等方面的培训。

在质量室信控组时期，主要是信控管理工作的创新和优化具体有：

1、黑名单新思路的落实：重整并实施客户资料确认流程，提高资料可靠性，为个性化服务和信用管理提供信息基础。

3、信控管理规范的建立；制定《信用控制工作管理规范》信控管理工作走向规范化，制度化。

对市场部：提供准确的市场信息，为领导决策提供准确的依据。

对四郊市：总结广州本部及四郊市在公司中取得的经验及教训，积极推动各郊市业务齐头并进。

对本科室：掌握本科室的kpi指标完成情况，分析经营活动中出现的问题，挖掘客户的行为喜好对业务的变化及收入变化的影响。

对其它部门：提供必要的业务支撑信息，特对是预测业务变动对经营收入变化的影响。

曾从事客户服务、营销质控、帐务业务分析工作，能力得以长足提高。

积累了丰富的项目管理经验，掌握了科学的工作方法懂业务，也懂技术。

熟悉市场线条运作，业务能力素质基础扎实。

今天我来到这时，是竞聘沟通100服务厅店面经理一职，下面我简单谈一谈我对店面经理的认识。

首先我们来看看公司对沟通100服务厅的要求是“创新、立异”。创新指的是沟通100服务厅功能和服务质量的创新，立异指的是要求沟通100服务厅成为一个质量的标志，一个信心的保证和移动形象的代表。

因此我认为，店面经理的角色定位应该是成为一个执行员、服务员、管理员和辅导员。

a□培养员工的团队精神并形成团队凝聚力-----拳头与手指的比喻

台压力，将主要的人力物力投入到kpi指标的攻坚战上，确保整体目标的实现。

- 1、具备良好的客户服务意识.
- 2、管理专业出身，质控意识较强。
- 3、心态好，责任心强4、具备较强的业务分析及执行能力

1、欠缺营业厅的管理经验；

2、表达能力需要继续提高

3、人与的沟通协作能力需进一步提高

在众多的应聘者中，我未必是当中最优秀的，但我相信，我一定是最适合这个岗位的。请给我一个机会，我可以比您想像中表现得更出色！

## 餐饮商会演讲稿篇五

大家下午好!我叫，是来自餐饮部的一名服务员。首先很感谢酒店和领导给我这次机会，让我站在这里参加酒店餐饮主管的竞聘，我感到很荣幸。

自时间来到酒店至今，转眼间已经在酒店餐厅工作三年的时间，在这三年里，我学到了很多，也成长了很多。三年里，我虚心向同事和上级学习，不断的积累和提高自己的服务技能和专业素养;三年里，我学会了微笑和热情，学会了宽容与理解，学会了爱岗与奉献;三年里，我从一个对酒店服务一无所知的大学生逐渐成长为如今优秀的酒店服务基层管理人员;这所有的进步，除了个人自身的努力和学习外，当然也离不开酒店和在座领导的培养和关心，对我工作的支持与信任，离不开同事的帮助和配合，在此向你们表示感谢，谢谢大家了!

加强技能知识的学习，不断给自己“充电”，尽快完成角色转换，提高自己的管理能力，胜任本职工作。

工作发扬吃苦耐劳的精神，本着为客人服务，为员工服务，为上级服务的心态，更好的完成工作。

。我将兢兢业业，踏踏实实，吃苦肯干团结同事，以身作则，带领我们的团队取得更好的成绩。

今天，我是本着锻炼、学习、提高的目的来参加竞聘。如果我竞聘成功，我会努力;如果我竞聘不成，我会更努力。我将以这次竞聘为新的起点：对待人生，会多一份梦想;对待工作，会多一份努力;对待领导，会多一份尊敬;对待同事，会多一份微笑;对待生活，会多一份热爱;我相信，机会只会垂青那些有准备的人。

我的演讲结束了，谢谢大家!