

餐饮员工发言稿分钟(通用5篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

餐饮员工发言稿分钟篇一

尊敬的董事、各位领导、亲爱的同事们：

大家好！

非常荣幸能获得20xx年度“优秀员工”的荣誉称号，我倍感自豪，在此，我要感谢各位领导一直以来对我的工作的支持与肯定，感谢营销部这个团队及所有同事对我的帮助与鼓励。在酒店工作久，其实我并没有为酒店做出过多大的贡献，也没有特别值得炫耀的可喜的业绩，我只是尽量做好是与自己岗位上的工作，尽自己最大的努力尽力完成自身职责。曾经有人这样说过：“细心只能将事情做对，用心才能将事情做好！”，一直以来，我都本着踏实、用心的工作态度，默默的努力做好工作中的每一件事情，虽然我在工作上并没有取得特别值得炫耀可喜的成绩，更没有为公司作出惊天动地的贡献，但在不知不觉中已经慢慢成长，在酒店工作期间，我要求自己做到：尽力配合各部门工作，保证自己岗位上的每一环节都做到完善有效的沟通有效，我不断的勉励自己：任何时候，也不把工作当成一种负担，保持工作中良好的心态，所以一直以来我都觉得自己生活在金鑫集团这个大家庭里面非常的开心，工作起来也很有劲头。今天，有幸成为优秀员工，我很荣幸，它既是公司领导及同事对我工作的肯定，同时也印证了我工作的进步跟成绩，同时，它也是一种动力，促使我会以更高的目标来要求自己。

荣誉属于昨天，重要的是今天怎么做，在新的一年里，我一定不辜负“优秀员工”这个光荣称号，再接再厉，戒骄戒躁，严格要求自己，同时希望能一如既往得到大家的肯定跟支持。今年的目标等待着大家齐心协力的去完成，我们要凝心聚力，再接再厉，登高望远，再攀高峰，为公金鑫的全面发展跟攀升目标而奋斗！

最后，我祝愿各位：工作顺利，身体健康，合家幸福！

谢谢大家！

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)

餐饮员工发言稿分钟篇二

工作表现突出，作为炉灶组长能起到带头作用，技术较稳定。

作为领班起到了很好的带头作用。协作意识特别强，哪儿需要哪儿去，休息也心系酒店。

在日常工作中能团结同事，互帮互助。实干精神强，得到全体员工的好评，是酒店的好榜样。

不怕苦、不怕累，对工作兢兢业业，在春节期间一个人做凉菜，每天所有工作一个人完成，在质量和速度上都有保证，天天加班加点，连中午都不休息，从来不在领导面前说“不”。

工作认真负责，在收银这个岗位上表现很优秀，得到大家的一致好评。团结员工，品德高尚，平时收银不忙时经常到前厅为顾客服务。

对工作勤勤恳恳，任劳任怨。更有公而忘私，以大局为重的精神，在平时的工作中不仅把自己的本职工作做的精益求精，还能主动协助其它的岗位把工作作好，值得我们好好学习。

对工作认真负责，工作过的几个岗位，产品质量都很稳定，在本岗位不忙的情况下，能主动帮助其他的岗位，做人更是积极向上，是我们大家学习的模范。

作为领班能吃苦耐劳，服从工作安排，不管调到哪个岗位，从无怨言，在工作中能起到很好的带头作用。

酒店的金牌服务员，也是本店公认的微笑天使，能得到广大顾客的好评，做任何事情从不斤斤计较，每天早上第一个来店堂做卫生，迎接当天的顾客，确实是优秀员工。

忠于职守，敬业爱岗，做事情认真负责。在本岗位不忙的时候能积极主动地帮助他人，得到大家好评。

身为主管，关心员工。经常顶服务员的岗位，连续两个多月都没有工休。

工作认真，很多客人提名表扬。干活麻利，对待同事很友好，去年几乎每月都是微笑天使，服务标兵。

作为宿舍管理员，责任心特别强，协作意识强，在忙时总是

主动到店里来帮忙.工作虽然很辛苦,但是从来没有说过什么,一直任劳任怨。

虽然刚来半年多,工作特别认真,每月都是服务标兵。对待客人如同亲人一样。百拿不厌,百问不烦,和同事之间相处融洽。

作为刚提上来的主管,责任心强。能起带头作用,在要求别人的同时,能严格要求自己,对员工很关心。

产品质量稳定,上进心强,爱学习,能吃苦耐劳。

作为基层管理者,能以身作则,凡事能起带头作用,工作优秀,责任心强,组织能力强。敢说敢做。

与同事关系好,有很强的凝聚力,工作认真负责。

作为一名老师傅,除了作好本职工作外,经常主动帮助其他岗位,责任心强,工作踏实,从无怨言。

对工作负责,能吃苦耐劳。在人手紧张的情况下,经常一个人做炖品,除了做好本岗位的工作,还主动协助炸锅。

虽做蒸菜时间不长,但上进心强,肯吃苦。在人手不足的情况下,经常一个人做两个人的工作,却毫无怨言。

工作认真负责。配合意识佳,微笑服务好,待客热情度高,团结同事。

作为一名老师傅,除了作好本职工作外,经常主动帮助其他岗位,责任心强,工作踏实,从无怨言。

对工作负责,能吃苦耐劳。在人手紧张的情况下,经常一个人做炖品,除了做好本岗位的工作,还主动协助炸锅。

虽做蒸菜时间不长，但上进心强，肯吃苦。在人手不足的情况下，经常一个人做两个人的工作，却毫无怨言。

工作认真负责。配合意识佳，微笑服务好，待客热情度高，团结同事。

工作表现突出，作为炉灶组长能起到带头作用，技术较稳定。

该员工工作表现、为人处世各方面都比较优秀。工作能吃苦耐劳，任劳任怨，进取心强。

作为特色组组长，工作认真，责任心强，能起带头作用。从不计较个人得失。

作为一名老员工，在炉灶组能够主动协助别的岗位，起到了一名老员工的带头作用。

作为一名老员工，不但炒菜水平进步很快，而且菜肴质量很稳定。

作为配份的主力，对本职工作完成的很好，经常在做完本职工作之余又主动去协助其他岗位的工作。

餐饮员工发言稿分钟篇三

各位领导、各位同事：

大家下午好！

酒店餐饮的发展需要餐饮文化的熏陶，作为餐饮部经理必需塑造这个文化，使员工的思想观念转变，从“要我干”变成“我要干”，以良好的心态，热情为客服务，让客人吃美味菜肴，品饮食文化，我相信先进的管理理念更容易使酒店餐饮部做出成绩来，我开展工作的重点将会是“工作态度与

服务理念”两个方面，如果我能竞选成功，我会从以下几点做起：

一、端正工作态度、树立行业新风

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，一副你爱不吃的姿态，酒杯中的酒没又不及时添加，骨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。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顾客服务，也就是要有一个好的工作态度。

热情、主动、微笑是我们对客应具有的工作态度，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户与同事。

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。

二、服务要个性化、服务不是口号

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，要重视顾客，真正把顾客摆在心上，用心的为客服务，不断推陈出新，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，我差点说我就不喜欢吃那个鹅肉，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，如果每一个员都能这样做，生意肯定很好。

在北海现在有麦当劳与肯德基，麦当劳与肯德基讲究的就是速度与服务，麦当劳为使顾客喝到口感最佳的可乐，做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，长大就会自己来或跟女朋友来，结婚又会带小孩子来，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、快到，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，吃这个冰淇淋你就不好意思走吧，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。

三、菜品要口味化、吃出餐饮文化

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。

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、调味考究。突出菜品的色、香、味、型。适时推出特色菜，每周一款特价菜，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。

四、做好餐饮营销工作，加强安全与卫生管理

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。我的演讲到此结束，谢谢大家。

餐饮员工发言稿分钟篇四

尊敬的领导、同事们：

大家好！

能够和餐饮店的员工们共同参与这次会议着实是令人高兴的事情，无论是对以往的工作的回顾还是今后餐饮工作的目标都是值得我们重视的，因此这次会议中需要我们调整好状态并为新一轮工作的展开做好准备，也希望大家能够再次携手从而为餐饮店的经营创造更多的效益。

以往正因为我们怀揣着对餐饮工作的热情才克服了诸多的困难，餐饮店从创立到现在为之已经过去了数年的时间，期间既有取得良好效益的时刻也有事业上陷入低谷的时刻，再加上现如今市场上餐饮行业竞争压力较大的问题导致我们需要付出更多的努力，所幸的是同事们通过各自的努力证明我们餐饮店的是很有发展前景的，从食材的采购到新菜式的推出也意味着我们在店面经营工作中花费了不少心思，再加上外卖平台的加盟以及店面的装修让餐饮店的工作也逐渐走上正轨，可以说能够在餐饮工作中做到这种程度也意味着在座各位同事功不可没。

此刻的我们虽然能够在餐饮店工作中取得较为稳定的效益却也要尽快做出改变了，相信有一部分员工能够意识到餐饮店的经营目前正处在转型的关键期，在这段时间我们既要制定好长远的发展方针又要在人事安排方面多努力一些，找准主要发展方向并建立属于我们餐饮店自身的品牌是很重要的，另外已经加盟了外卖平台的我们对这方面的效益是不够重视的，事实上我觉得今后应该重视外卖平台上的菜品售卖从而创造更多的效益才行，毕竟我们餐饮店正是因为不断的积累才能够得到较好的发展。

展望餐饮店的将来相信能够取得更大的进展，这便需要作为

餐饮店员工的我们对待工作更加认真负责才能够实现这点，毕竟当我们在工作中有所付出的时候便能够为餐饮店的发展提供更多的力量，相信在我们的奋斗下餐饮店的发展潜力并不会局限于此，因为随着我们工作能力的提升也会带动整个餐饮店的发展，我们要做的便是秉承初心并认真完成自己在餐饮店的各项工作，感谢我们这些志同道合的人能够相聚在这所餐厅并为了共同的目标而努力着。

尽管工作成就的取得并不容易却也要努力去争取才行，正如过去的我们能够将餐饮店经营到现在这一步一般，我相信有着同事们的协助能够让餐饮店在以后获得更多更好的进展，虽然需要时间的见证却也让我坚信能够迎来餐饮店取得成就的那天。

谢谢大家！

餐饮员工发言稿分钟篇五

身为主管,关心员工。经常顶服务员的岗位,连续两个多月都没有工休。

作为宿舍管理员,责任心特别强,协作意识强,在忙时总是主动到店里来帮忙.工作虽然很辛苦,但是从来没有说过什么,一直任劳任怨。

作为刚提上来的主管,责任心强。能起带头作用,在要求别人的同时,能严格要求自己,对员工很关心。

产品质量稳定,上进心强,爱学习,能吃苦耐劳。

作为基层管理者,能以身作则,凡事能起带头作用,工作优秀,责任心强,组织能力强。敢说敢做。

与同事关系好,有很强的凝聚力,工作认真负责。

作为一名老师傅,除了作好本职工作外,经常主动帮助其他岗位,责任心强,工作踏实,从无怨言。

对工作负责,吃苦耐劳。在人手紧张的情况下,经常一个人做炖品,除了做好本岗位的工作,还主动协助炸锅。

虽做蒸菜时间不长,但上进心强,肯吃苦。在人手不足的情况下,经常一个人做两个人的工作,却毫无怨言。

工作认真负责。配合意识佳,微笑服务好,待客热情度高,团结同事。

工作表现突出,作为炉灶组长能起到带头作用,技术较稳定。

该员工工作表现、为人处世各方面都比较优秀。工作能吃苦耐劳,任劳任怨,进取心强。

作为特色组组长,工作认真,责任心强,能起带头作用。从不计较个人得失。

对工作负责,对同事热心。通过员工投票,被选为优秀员工。

平时工作敢说敢管,工作效率高。通过员工投票,被选为优秀员工。

作为一名主管,在管理方面有很大的进步,起到了很好的榜样作用。

工作有经验,处事有方寸,考虑周全,凡事身体力行。

作为一名传菜员每次都是做好自己的工作又去协助别人,尤其是收废品这一块,总是起早贪黑,从无怨言。作为炉灶组一名师傅,每天坚持完成本职工作外,始终如一的坚守岗位,带领初加工组的人员作好一切准备工作,菜肴质量很好。

作为一名老员工，在炉灶组能够主动协助别的岗位，起到了一名老员工的带头作用。

作为一名老员工，不但炒菜水平进步很快，而且菜肴质量很稳定。

作为配份的主力，对本职工作完成的很好，经常在做完本职工作之余又主动去协助其他岗位的工作。

担任主管工作以来，工作尽职尽责，能力较强，积极配合分店工作。

工作积极主动，团结员工，吃苦耐劳。

在日常工作中能团结同事，互帮互助。实干精神强，得到全体员工的`好评，是酒店的好榜样。