

# 2023年餐饮员工大会发言稿(实用5篇)

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

## 餐饮员工大会发言稿篇一

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规，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！

## 餐饮员工大会发言稿篇二

尊敬的公司领导、亲爱的员工伙伴们：

你们好！

谢谢大家的配合，南俊大酒店平安店员工队伍总是这么整齐，步调一致，我作为平安店的一员，由衷的感到骄傲和自豪，大家的表现也更加坚定了我努力工作的信心、克服困难的勇气。在此，我必须给大家一个承诺：我会加倍努力，加强自身学习，带领大家认真分析、脚踏实地的完成各项经营指标，

创造和谐的工作氛围，同时，我相信全体热爱平安店的家人们，能和我一起手拉手、心连心，共同走向充满丰收和希望的金秋10月。

9月份，在全体员工的共同努力下，我们围绕客户满意度、满足客户需求为首要方向开展工作，在各部门互相配合、团结合作下，顺利完成了各项经营指标。有付出才有回报，有了可喜的成绩，我们的福利才能不断地得到改善和提高，我们才能真正感受快乐，在这里，请为我们通过努力收获到的快乐来点掌声！

9月份，服务部员工围绕“提供感动服务，创造客户惊喜”为目标开展工作，不少员工充分体现了个人价值，受到客人的表扬，为公司争得荣誉。出品部员工严把质量关，在总厨和各档口主管们的带领下，掀起一股研发新菜的热潮，陆续推出多款新菜品，且市场接受度高，受到客户的一致好评，为后续经营打下了良好的基础。同时，我们的二线部门员工也提供了客户满意的基本保障，如：我们的pa阿姨闲暇时间主动配合传菜的身影；我们传菜部员工配合出品部餐前准备的身影；我们内保师傅主动帮助海鲜池绑闸蟹、运海鲜的身影；我们出品部帅哥们热情协助前厅的身影；一幅幅感人的画面每天都影响着我，你们才是我心中最可敬的人。

一个优秀团队的铸就，需要高度的默契，一个高度默契的团队会给我们带来高效的工作业绩，能让我们的付出收到事半功倍的效果。只要我们每个人承担责任，这个团队的力量就会非常强大。其实一个人的成功，从某种意义上来讲，是对某种责任的承担。

团队配合、人人把关，才能提高客户满意度，要做到客户满意，来源于我们各个部门每一位员工的通力配合。美国通用公司曾做过一个调查：一个消费者对产品和服务质量的满意会告诉另外6个人，不满意则会告诉22个人。可见我们日常工作中，看似一个小小的投诉，一个客户不满意，个别员工一

个不严谨的工作态度，会给我们带来多大的潜在危害，将浪费多少人的辛勤汗水。国际名人克劳斯总结：一个数以百万计的个人行为所构成的公司，经不起其中1%或2%的行为偏离正规。正因为这样，为了让自我价值得到体现，对于有损顾客感受的行为，我们一定要互相提醒、互相帮助，这样，我们齐心才会更轻松的换取更大的劳动成果。

人不能太浮躁，一下子想做这个，一下子想做那个；其实，绝大多数人的工作是不需要反复去寻找的，你看准一件事情，就狠狠的扎下去，只要咬定青山不放松，一直做下去肯定会成功。有时候，我看到很多员工很有潜质，就想讲，如果你一直努力、坚持、好学、上进，那么不用多少年，你的成就一定会不可限量。

走上正轨以后，我们自身的一些小问题开始被忽略，这些被忽略的细节，久而久之就会弊重难返，使我们逐渐失去解决问题和应对市场变化的能力。我们xx店不缺勤劳、不缺智慧，要在竞争激烈的餐饮市场中继续保持优势，我们就必须关注每一个细节、做好每一个细节。所以，本月我们将带领每一位员工，从实际出发，从客户满意度出发，从自身做起，注重细节，从细节做起，将日常工作的简单招式做到极致，将基础工作的基本要求做都做到尽善尽美，不要因为别人的标准低而降低自己的标准，要用“细微之处见真功”这句话来时刻提醒自己。我坚信我们的努力一定能提高我们的能力，我们的能力一定会帮助我们换取利益。

下面就平安店10月份的重点工作作如下布置：

3、前厅部要带领每一位员工研究和揣摩客户心理，倡导感动服务和个性化服务，并对提供感动服务和个性化服务的员工要特别嘉奖，并登记备案、注重培养；传菜部要落实带菜盖的达成率，恢复戴口罩，确保菜品温度，以提高顾客对出品安全、卫生、快捷的满意度。

最后，我用山姆沃尔顿的话来结束今天的讲话：“如果你热爱工作，你每天就会尽自己所能、力求完美，而不久你周围的每一个人也会从你这里感染到这种热情”，我相信平安店的每一位员工都能成为感染别人的人。

谢谢各位！

## 餐饮员工大会发言稿篇三

亲爱的同事们：

大家好！

今天，我很高兴能和大家一起召开我们酒店的全体员工大会。在此，我代表总经办谨向付出辛勤劳动的酒店员工，我的同事以及关心支持酒店事业的家人表示衷心的感谢和真挚的敬意。回望20xx年，在陆总在带领下，我们全体员工群策群力，克服了种种困难，虽然离总公司制定的指标还有一定的距离，但目前酒店的业绩是和我们大家的努力及付出是密不可分的。

我们酒店现在的员工已经达到了50人左右，我想说你们选择莫泰大光路店将是你们职业生涯中最宝贵的职业经历，也会是你一生无悔的选择。我也同时希望你们能够证明，选择你们是莫泰大光路店明智的选择。

我们在酒店实行层级管理：“垂直领导，层层负责，分工合作。”酒店管理团队希望从自己的言行举止出发，以身作则，高标准，严要求，将自己的专业和特长充分发挥出来。因为只有做好了榜样，才能培养出我们酒店所需的高素质优秀人才，只有酒店的服务水平提高了，才能与莫泰的口号“时尚点亮旅途，梦想超越酒店”、品牌核心“时尚、温馨、科技、超值”相匹配，酒店将不断加强内部管理，以人为本，尊重知识，尊重人才，人人平等，个人才智与团队协作相结合。同时，我们还要加强沟通与协作，保证沟通渠道畅通，做到

上传下达；员工之间，岗位之间，部门之间相互合作，提高工作效率，全力以赴迎接新的一年，同事们，展现你们聪明才智的时候来临了，发挥你们创新能力的机会来临了。同时我更希望你们在事业上有更大的发展和进步。从现在开始，是你们发挥才干的良好开端，我们不仅是在选择优秀员工来我们酒店工作，而且是在培养优秀的员工。机会在每个人面前都是平等的，如果你勤奋，努力，勤学，好问，那么总会有伯乐发现你的存在。

酒店的未来就是我们员工的未来，而员工美好地未来就是酒店辉煌的证明。我们每一个人都是为了自己的理想，怀揣着对酒店的热爱，所以今天才能够相聚在这里，团聚在这个大家庭里面，新的一年即将到来，我们每一个员工都站在同一个起跑线上，只要大家不怕苦，不怕累，做好自己的本职工作，发挥出专业水平和技能，在我们酒店陆总的带领下，相信大家一定会创造出更好的成绩，让大家共同瞩目你的风采。把你们学到的知识运用到实践当中，对客服务当中。让客人感受到莫泰的品牌定义“莫泰用心经营着一种生活方式”，相信你们将是莫泰大光路店未来最闪亮的明星。

谢谢大家。

## 餐饮员工大会发言稿篇四

亲爱的同事们：

大家早上好！

今天，我很高兴能和大家一起召开我们酒店的全体员工大会。在此，我代表江宴渔府谨向付出辛勤劳动的酒店员工表示衷心的感谢和真挚的敬意。回望过去的一年多时间，在晏总的带领下，我们全体员工群策群力，克服了种种困难完成每天的工作任务，从开业到现在的营业额是xx万，虽然离公司制定的指标还有一定的距离，但目前酒店的业绩是和我们大家

的努力以及付出是密不可分的。

我们酒店现在的员工已经达到了30余人，我想说你们选择江宴渔府酒店将是你们职业生涯中最宝贵的职业经历。我也同时希望你们能够证明，选择你们是江宴渔府酒店明智的选择。

酒店的未来就是我们员工的未来，而员工美好地未来就是酒店辉煌的证明。我们每一个人都是为了自己的理想，怀揣着对酒店的热爱，所以今天才能够相聚在这里，团聚在这个大家庭里面。我们每一个员工都站在同一个起跑线上，只要大家不怕苦，不怕累，做好自己的本职工作，发挥出专业水平和技能，在我们酒店宴总的带领下，相信大家一定会创造出更好的成绩，让大家共同瞩目你的风采，相信你们将是江宴渔府酒店未来最闪亮的明星！

下面，我们将依次请出古月清风酒店2011年6月份的明星们：

一、本月度我们一共收获宾客表扬信35封，这不是一个简单的数字，是我们的员工辛勤付出的结果，用汗水和微笑换来的来之不易的奖牌、证书！

二、下面宣布表扬信获得者排行榜，请获奖人员上台领奖。由荣获表扬信第一名的优秀员工——王长红上台发言。

三、本月度我们的用心做事共有194件，这里的每一件都凝聚着员工的真情真意，切实把顾客当作家人来照顾。下面宣布用心做事排行榜以及获奖人员名单，请获奖人员上台领奖。请荣获用心做事特等奖员工李炎煜、郭研上台发言。

四、酒店的辉煌离不开员工的努力，酒店的正常运行和基本保障离不开管理人员的辛勤付出和用心管理。下面宣布管理人员用心做事策划优秀奖获得者：张xx□赵xx□让我们以热烈的掌声欢迎两位上台领奖。

## 餐饮员工大会发言稿篇五

餐饮员工大各位同事，大家好！

今天这个明朗的早晨，我们前厅后厨又一次聚在一起拉拉家常，首先，非常感谢崔总给了我这样一个机会机会，让我加入我们这个大家庭，做自己想做的事，做自己以前工作里没有做到、做好的部分。今天又有这样一个舞台将自己最近工作中感到进步的地方和大家分享。非常感谢！

说到开会，很多人心里就在想：又开会了……真烦！从事酒店管理一年以来，我也和大家一样，从小兵到现在，坐在下面听过，自己上来说过，大会小会看起来是很烦。但这是我们从事的行业性质决定的，“管理无大事，酒店无小事。”随便一个客人投诉，主管、经理、老总一级级的就去“灭火”了。一遇到这些事情，又是难免要开会。加上平常要开的班前会、班后会、部门内部会、员工大会…说起来就是一大堆。小的会不好开，大家太熟悉，七嘴八舌的说的跑题了没事。到了管理层还不知道什么是会议程序和秩序，不允许乱发言、扯皮、聊天。大的会也难开，下面坐的近的还有点认真、不好意思东张西望，坐后面的就有点坐姿不正、思想开小差去了。去年坐在这里开员工大会时，总有几个人要进进出出，好像特别忙，在重要会议中手机关闭或调整到静音很正常，会议不会开到天黑，你大可以等一会儿再回机；手机也是突然在哪个角落里响起来，什么铃声都有，部门负责人在入场前没有教导好员工要保持会场纪律吗？还有更厉害的，当场就睡着了。去年这个会议，从开始到结束也就2小时，能在这么严肃的会场上自由散漫、讲小话、打瞌睡、睡觉，那么你平时上班会怎么样，可想而知。

我个人关于开会的观点是：会议不在于是多还是少，在于是否必要；会议不在于是长是短，在于是否解决了问题；会议不在于是谁发言，在于会后是否执行到位。所以，结束这个会议的时候，希望大家回去都能好好反省自己，然后在工作上



有根本改善，体现出我们饭店职业人的执行力。今天这个会就算没有白开了。

目前结合市场饭店业发展的`动态来看，中国的饭店业的发展趋势具体可以归纳为“十化”。即：网络化、主题化、亲情化、家居化、人性化、时尚化、经济化、简约化、精细化、绿色化。所谓的十化，就是这些年我们国内同行通过不断的考察、学习、摸索后思考出来的对未来发展趋势的预测和总结。

饭店业不光需要理论，更是一个讲求实用、需要经验的行业，光凭理论是很难一步登天的。现在高星级招聘大学生当员工，就是心情复杂，为什么？“招的没有跑的快。”从理论上说，高星级宾馆需要高素质的员工，这样才能提高整个宾馆的层次。而大学生往往眼高手低，觉得自己学了那么多理论，就是来做管理的，不是做小事的，光当员工肯定不行，至少要做领班、主管，基层干了一两个月，或者三个月、半年，就跑了，什么本领也没学好就又跳槽了。更可笑的是现在流行的新跳槽理论，人是靠跳槽加工资、升职位的，他不会反省一下，没有扎实的基本功、没有真才实料，能跳到什么地方去。“一室不扫，何以扫天下。”任何一个人进入饭店业，都必须从基层锻炼，在基层遇到的肯定是最难的事情，每个人都会遇到一些挫折，如何面对这些挫折，就是自己的心态问题，既要有长远的眼光，还要有脚踏实地、吃苦耐劳的精神。饭店业是一个很辛苦的行业，怕吃苦、怕劳动，就不要进宾馆；怕吃亏、怕付出，就做不好宾馆。

曾经有一位日本政坛的女部长，年轻时在一家五星级宾馆做客房服务员，她第一天上班的时候，师傅认真教她清扫客房卫生，最后，当着她的面，从清洗好的抽水马桶里兜起一小勺水喝下去，这件事给了她很大的震动。这里我们有一位经理曾经很自豪的说：“我看了天台其他的宾馆，人家卫生还没有我们好”。这就是对比的角度太低了，我们比，就要比最好的，外面豪华的大饭店比比皆是，国际联号的不要比了

（他们这些饭店抽水马桶里的水都可以喝），我们差太远，我们比较台州地区其他好的四星、五星，我们的卫生是不是也有很大差距？对比要用好的榜样，我们才能进步。不要一比较就用小宾馆、小酒店来比，自降身价请每一个人仔细看看我们自己做的工作，不要说去不去喝水之类的话，只问问自己，是不是从心里热爱这个职业？你心里没有感觉的工作，是根本做不好的。