

最新餐厅秩序的演讲稿 大学餐厅实习生 演讲稿(精选5篇)

要写好演讲稿，首先必须要了解听众对象，了解他们的心理、愿望和要求是什么，使演讲有针对性，能解决实际问题。那么我们写演讲稿要注意的内容有什么呢？以下是我帮大家整理的最新演讲稿模板范文大全，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

餐厅秩序的演讲稿篇一

20__是一个特殊的年份，不仅仅因为它是我这只“小老鼠”的本命年，更多的是因为一场牵动着全国乃至全世界的磨难——新型冠状病毒的肆虐。

“敌不动，我不动，钟南山爷爷让我动我才动！”我调皮地吐了吐舌头，这个假期，我要在家好好呆着，等风平浪静，再和我的小伙伴一起玩耍。

亲爱的虎年，我以平安作为我寒假的主题，希望武汉平安、中国平安。

餐厅秩序的演讲稿篇二

大家下午好！

我是度假村茶餐厅副主管xx[]我这次竞选度假村茶餐厅主管一职。

我竞选的第一个理由：薪酬待遇。如果竞选成功，我每个月的工资将从原有基础上每个月提高100块钱，一年下来就是1200块，再加上其他一些额外的补助，我相信，没有意外的话，从副转正，我一年就可以多领1个月的工资。

我的第二条竞选理由：向前看。工作生涯，人都要争取往高处走，无论每走一步多么微不足道，多么麻烦，都要有不畏艰难，顺着台阶一级一级往上攀登的勇气。为了培养这份勇气，我今天站在了这个演讲台上。

我的第三条竞选理由，是为竞选成功做打算的，关于责任！不在其位，不谋其事。我一旦竞选成功，领导交给我的任务必然增加，肩上的担子加重，责任也随之变大，我会自觉地承担更多责任，为了锻炼自己的能力，为了提高员工的工作积极性，也为了公司的营业收入。

我的第四条竞选理由，是我对经营茶餐厅的一些想法：

（1）将茶水间里面多余的物品腾到后面的洗涤间去，在茶水间前面安装一个吧台，秋夏两个季节，茶水间里面可以提供新鲜果汁和奶茶系列，更多的时候帮客人泡茶，提供茶水，也可以调酒。吧台人员由主管和服务员轮流担任，给他们做各项技能的基础知识培训。

（2）当煲仔饭系列推出之后，可以制作菜单卡片，用盒子装着，放在度假村、温泉山庄床头柜边上。如果情况允许，也可以在附近宾馆的前台放置此类卡片。煲仔饭系列宜价格适中，树立品牌和口碑效应，借助灰汤飞速发展这股东风，推动金太阳灰汤农庄度假村茶餐厅这别致的快餐文化模式的长远进程。

我的演讲完毕！

谢谢大家！

餐厅秩序的演讲稿篇三

大家好！

首先感谢领导提供了这样的一个机会，也感谢同事们在工作中对我的信任和支持。我是一名来自中餐厅——，现餐厅传菜组领班，自xx年入职宾馆中餐厅传菜组工作学习近20xx年工作，经过这么多年的积累、成长、磨练和熏陶。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、我想作为中餐厅的一名基层主管，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、关注宾馆餐厅发展动向和宾馆的重要决策，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部门经理批准执行（一般由理论培训和实践操作），认真撰写培训计划实施纲要，按计划和时间节点完成每个课时的培训内容，并按照计划进行培训内容考核，对考核结果进行效果评估，分析培训情况和不足等，进行调整和修改培训教案，进一步完善餐厅员工的培训机制；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。把对服务意识列入日常管理的重要范围，对各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。另外，加强投诉案例培训，在处理好投诉事件时，每一次投诉，都是对我们工作的监督和鞭策，认真按照餐厅投诉处理预案处理流程处理，在有效地的时间内处理投诉，不躲避、不推诿。给顾客一个满意的答复。

3、加强所属员工管理

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！

餐厅秩序的演讲稿篇四

尊敬的各位领导：

大家好！

人们都说，真诚的友谊来自不断的自我介绍。可我在这里想把它改一下——足够的自信心也同样来自不断的自我介绍。我叫何继红，一个来自东塘店的有着敏锐洞查力的智慧女孩。认真的女孩最美，我的美丽无可匹敌。非常感谢公司能给我们提供这样一次超越自我的机会，今天我要向着领班这一岗位冲刺。

担任领班助理这一职已有将近半年时间。在这半年里，因为我们有东塘的各位领导对我工作的关心和鼓励，让我学到了许多关于管理方面的知识。从最开始一个服务员的心理定位上升到了一个基层管理者的认知。真诚的谢谢他们。

我认为，作为一个领班，她所起到的作用是巨大的。她不仅仅是一个传达主管各项意图的桥梁，做好主管的左右手，她也是一个能把下面员工的看法和意见总结并反馈的纽带，同样也是员工的知心人。她还需要具备超强的观察力，能够在

第一时间把握员工的心态，做好沟通工作。能完全地管理好一个区域，带领她们提高各项业务知识和专业技能。能在她们有任何困惑和难题时教她们如何解决。当然，对公司的各项企业文化和规章制度都能熟知并理解。要有一定的执行能力和解决问题时果断的思维方式，等等。

在担任领班助理的这段日子里。我能按质按量地完成上级交给我的各项任务。我所在的'三区，不管是从业绩到服务水准，都得到了主管领班们的一致肯定。以前一段时间由于三区餐位较松散，跑单现象比较严重。经过资源的优化整合，到现在的连续四个月无跑单现象，也是大家值得欣慰的一件事。我们实行了一个承包责任制，区域的每一位家人都有各自负责的事项。从餐中服务到卫生到五常等等到都有专人负责。每个人都能行使领助的权力进行安排和监督。并在每月的区域会中对特别负责的家人给予一定的物质奖励。这样做不但提高了她们的主人翁意识，让我们这个小家庭团结得更加紧密，在另一方面也能够更好地增强她们的管理能力。并且在此中，我们区的管理又更进了一步，真正起到了双赢的效果。在业绩管理上我们也有专人负责。现在我们区域也订下了每月的销售目标，在每月的区域会上也对业绩特别优秀的家人给予奖励。由于实行了业绩奖励方案，虽然我们在地形上不利因素多一些，但在业绩上也不会输给其他区域。

1. 努力提高自身的学习能力。增强自身的业务知识和专业技能技巧，向领导和前辈们学习管理方面的经验及处理顾客投诉的能力。

2. 在提高自身的同时也要带领其他的家人们一起进步。定时组织一些培训课程，涉及的方面可以更广一些，从产品的知识到日常的一些顾客投诉都可以教她们怎么解决，适当的时候也可以做一些激励方面的培训。

3. 沟通很重要。及时的做好与员工的思想工作，细心观察她们的思想动态，以便能及时掌握她们的想法与意见，并做好

记录，进行反馈。

4. 一个企业的营业目标永远是业绩为先，服务至上。要做到好的业绩，服务水准尤为重要。现在的客人已经不单单要求吃饱就好，他们对服务的满意度有了更高的要求。怎样才能做到公司倡导的人性化服务呢？那就是一定要把顾客当朋友看待。想朋友之所想，急朋友之所急。微笑是发自内心的，只有你真正把他们当朋友看了，你才能真正的做到微笑服务。这样，你的服务做到位了，产品也能达到顾客的要求，业绩自然也就提升。怎样跟顾客做朋友，怎样做好顾客的朋友，这也是我需要跟她们共同学习的地方。

5. 完成上级领导安排下来的各项其他事务。

公司的发展势头迅猛。只有公司这个大家庭发展了，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！

谢谢！

餐厅秩序的演讲稿篇五

（2011年12月

日）

尊敬的各位评委：

大家好！首先很感谢学校给我××公司这次参加竞标的机会，我们感到十分荣幸。

我××公司是依托老茂馄饨馆和济宁老茂食品厂成立的专业

餐饮公司，注册资金100万元。老茂馄饨馆始创于一九九七年五月，现已是一家集创业连锁、生产销售为一体的独资企业。在“创造特色口味、树立孔孟文化品牌”的企业理念的指导下，传承中华名吃，领先快餐消费，品质服务卓越，企业迅速发展。2005年，成立济宁老茂食品厂，并成为济宁地区第一家通过国家qs质量安全认证的正规厂家。2008年，开始向全国招商加盟，老茂馄饨的品牌在山东的知名度与日俱增，老茂馄饨创业连锁店先后在济宁市区及周边县市发展起来，慕名而来者口碑相传。现结合实际，将我公司拟定的经营方略做一个简单的介绍。

首先，明确一个宗旨，即全心全意为广大师生服务。严格执行《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《济宁市学校食堂管理暂行规定》，加强管理，为师生提供营养、安全的餐饮服务，保障师生员工身体健康。

其次，建立健全食堂经营制度。“不以规矩，不成方圆”。任何企业的发展都离不开一份健全完整行之有效的制度。采取公司化经营模式，实行目标管理责任制，统筹管理，垂直管理，横向协调，找准自己的市场定位。我们服务的对象是广大学生消费群体，所以事事都要站在学生的立场上考虑，立足实际，定制合适的目标以及管理方案。

第三，秉承“安全第一”信念，严格把好把好食品安全关。教育涉及千家万户的切身利益，学生在家都是“小皇帝”，这就决定了学校食堂的性质的特殊性和食堂工作重要性。“将人心比自心”，我们对待学生将像自己的孩子一样尽心尽意。我们一定会把好原材料的采购、贮存、加工和销售等关键环节。将聘请持有资格证、健康证并且负责任的厨师和餐厅工作人员。根据季节的变化制作出菜品齐全的饭菜供学生们选择。严格要求进货渠道的可靠性。价格、品质货比三家，到正规的市场购买安全合格的食品材料。坚决不到无证经营的店面采购蔬菜肉类，更不能贪图便宜购买有问题

的原材料。要有计划的烹饪饭菜，不存放剩饭剩菜，保证学生每天都能吃到新鲜的饭菜，严格管理厨房内部人员，监督厨师做好每一顿饭菜。

最后，严格把好食堂卫生关。在学校食堂中，保持食堂的卫生整洁显得尤为重要。建立食堂及设施清洁制度，聘请专职保洁员。安排专人进行餐具的清洗和定时消毒，保证使用过的餐具再次循环使用的时候干净卫生，无杂质痕迹，无油腻感。食堂的整体卫生安排专人每天进行多次打扫，不留死角，特别是厨房内部的卫生保证不出现脏乱现象。保证每天三次就餐前物品的整齐清洁。我们定期为厨师进行身体检查，特别是在季节性传染疾病多发期间，加大对厨房人员身体健康情况的检查，确保直接接触学生饭菜的人员身体健康，无疾病隐患。

如果这次竞标成功，我公司将在学校的领导下竭诚服务于学校，和学校保持高度一致，服从学校领导。立足于服务学生服务学校，宁肯少挣钱、不挣钱，也要让我们的学生吃好，饭菜营养搭配合理，让每个学生吃好每一顿饭，感受到学校像家庭般的温暖。我们将积极配合、主动接受、随时迎接学校及上级部门的检查，欢迎老师学生们的监督指正！

谢谢大家！

竞标人：×××