# 餐饮行业开业致辞

来源：网络 作者：风月无边 更新时间：2024-06-22

*餐饮行业开业致辞5篇中国是一个非常古老和有着深厚文化积淀的民族，大多数的中国人开业，都要举行规模或大或小的开业仪式，比如：开业剪彩、舞狮采青等活动。下面小编给大家带来餐饮行业开业致辞，希望大家喜欢!餐饮行业开业致辞1尊敬的各位来宾、各位亲朋...*

餐饮行业开业致辞5篇

中国是一个非常古老和有着深厚文化积淀的民族，大多数的中国人开业，都要举行规模或大或小的开业仪式，比如：开业剪彩、舞狮采青等活动。下面小编给大家带来餐饮行业开业致辞，希望大家喜欢!

**餐饮行业开业致辞1**

尊敬的各位来宾、各位亲朋好友：

大家好!

今天是\_\_餐店开业的日子，非常感谢大家今天能看在我的薄面上前来捧场，今天开业第一天，我能看到现在这么一个座无虚席的场面真的很开心，希望大家以后也能多来照顾下我的生意，我先在这里对你们的到来表示热烈的欢迎。

我想在座的各位大部分人应该都清楚，我的这家饭店开起来是有多么的不容易，我从前年就开始筹划了，因为各种原因，耽搁了无数次，要么是因为找不到店面，要么就是价格谈不拢，要么就是我缺钱等等原因，有句话说的好，有志者事竟成，开一家饭店一直都是我的一个心愿，现在终于开业了，这其中少不了大家的帮忙，我在此先敬大家一杯!感谢大家对我的关照，我一定会把这家店经营的红红火火的，这也能对的起大家的重视。

随着时代的发展，现在的餐饮行业是越来越鱼龙混杂了，为什么现在越来越多的人选择自己在家做饭，再怎么样都不在外面吃呢，打了药的食材、地沟油、菜从来都不洗等等，大家慢慢的会开始担心食材的新鲜程度，担心油是不是好油，担心食物的卫生问题，但是还是有不少的人不得不在外面吃的，比如出门在外不会做饭的人，我开这家饭店的有一个初衷就是因为这个，为了能让大家迟到味美价廉、并且可以清楚的看到厨师制作饭菜过程的饭店，我们的厨房跟外面的就餐区就隔着一层玻璃，从切菜、煮菜、装盘的过程都是可以看的一清二楚的，这样大家就可以放心的用餐。

多少人想找一家能经常去的饭店找不到啊，为什么会一直换着地方吃?就是因为那里的味道还不至于让自己流连忘返，明明自己就是想吃一口正宗的家乡菜的味道，但就是得不到满足，不过大家可以放心了，这一点我们饭店也是可以满足的，大家可以打开我们饭店的菜单，仔细的看一看，我敢说我酒店的菜品数量是我们这里方圆十里的饭店当中最多的，为什么?

就是为了让大家想吃什么有什么!你们想吃正宗的味道，也没问题，给大家介绍一下我们的厨师\_\_，他可是跟我有五六年交情的好兄弟，你知道我们这两年没事都在干嘛吗?我们到处去找美食，就拿红烧肉来说，谁都会做，但是味道却是天差地别，还是老一辈的人做出来的好吃，我们就到处去打听，谁做的最好吃，我们的厨师就去学，绝大多数都是跟老一辈的人学的，为此我们费了好大的精力，就是为了给大家最好的饮食体验。

好了，我就不多数了，大家的面前都已经呈上了我们饭店的招牌菜，大家吃起来，喝起来，欢迎日后大家再次光临。

**餐饮行业开业致辞2**

尊敬的各位领导，各位嘉宾，女士们，先生们：

大家上午好!

今天是小朋友们最喜欢的国际六一儿童节，首先祝现场的各位小朋友节日快乐!

连锁休闲餐厅\_\_分店在各级有关部门和广大朋友的关心与支持下，经过两个月的装修与筹备，今天我们以无比喜悦的心情迎来了开业的美好时刻，餐厅的建成凝聚了全体建设者的汗水，凝聚了亲朋好友的理解和支持，凝聚了上级领导的关心与厚爱，在这隆重的时刻，请允许我代表分店全体员工向关心支持我们的各位领导和朋友表示衷心的感谢!

连锁休闲餐厅分店共投资万，现有员工二十余人，营业面积五百平方米，设有贵宾席、VIP棋牌室等特色项目，能提供二百余人同时就餐。餐厅将秉承宾客至上，服务至上的待客宗旨，永远把客人当主人和亲人，以时尚，健康，个性，高效的服务赢得您的认同，在这里您的期望就是我们的.关注，在这里您的微笑就是我们最大的肯定和鼓励。我们将以一流服务、高效管理、大众消费为您营造一个温馨、舒适的驿站，为您留下美好的回忆!

餐饮管理有限公司，经过8年以直营为主用心经营，目前在全国各地有二百多家连锁餐厅旗下有汉堡王、名爵牛排馆、八百里西式快餐，已日趋成为一个集多个餐馆品牌于一身的餐馆管理公司。公司发展已遍布全国各地，如浙江、江苏山东上海、湖北、安徽等地。

连锁休闲餐厅以牛排为主打，汉堡、炸鸡中西简餐结合，还有港式点心、葡式蛋挞等风味小吃，让消费者体会到丰富而有个性的服务新概念!

最后祝愿各位朋友身体健康!万事如意!家庭幸福!同时也祝愿\_\_休闲连锁餐厅绩溪分店开业大吉，生意兴隆!谢谢大家!

**餐饮行业开业致辞3**

尊敬的各位来宾，亲爱的朋友们：

大家好!

在这个美味频出的夏季，我们\_\_自助餐厅经过两个多月的装修和准备，在各界领导、亲朋好友的关心和支持下，今天正式迎来了开业的喜庆时刻!我们\_\_自助餐厅，终于开业啦!

\_\_自助餐厅的建成，首先要感谢的是我的老婆，是她支持我做这件我一直都想要做却不敢做的事情，是我的老婆告诉我，年轻的时候不去尝试一下，等到老了一定会后悔自己有很多想做的事情没有去做。是啊!虽说我开这个餐厅是想要盈利挣钱，但是这更是我的梦想啊，梦想不就是实不实现也一定要去试一试吗?哪怕不是梦想，人生就一次，为什么不去多做一些自己喜欢的事情呢!就这样，我开始筹划餐厅的修建了。

我们\_\_自助餐厅的建成是凝聚了所有建设者的汗水的，也凝聚着我的亲朋好友以及我老婆亲朋好友的理解和支持，凝聚着上级领导对我的关心与厚爱，在这个激动人心的时刻，请允许我向所有的来宾朋友们鞠一个躬，谢谢你们，谢谢你们的支持和厚爱，没有你们，我们的\_\_自助餐厅不会出现。

不知道在座的朋友是不是都那么的爱美食哈，我是一个特别热爱美食的人，我从南到北去旅行，每到一个城市，我最先去的是那座城市的菜市场，我想要去看看有什么最新鲜的食材，也想买回家试试将其变美味。这一想法促使了我开一家餐厅。

又是什么促使我开一家自助餐厅呢?是我以前还在上学时，去一个单位实习，那个单位的食堂里面就是自助餐的形式，每天都有从不重样的食物在等着我工作结束了之后去吃，这让我这个美食爱好者能够不用选择，就能吃到自己想吃的食物，唯一要做的就是每一种美食都只吃一点点就可以了。如果开一家普通的餐厅，一定还是会有像我这样爱好美食的食客为了吃到自己喜欢的菜而不惜花费血本点一桌子的菜，这样不仅浪费了食物，也浪费了自己的金钱以及我们餐厅工作人员的心血，所以我将我的这家餐厅打造成了一家自助餐厅，也就是现在模样了。

今天大家就能够尝一尝我们店的手艺了，每一种料理都可以尝一点点哦!谢谢大家!

**餐饮行业开业致辞4**

尊敬的各位领导、各位嘉宾，女士们、先生们：

大家好!

在这金风送爽的岁月，在这丹桂飘香的季节，在红山女神的故乡，在第一只鸟飞起的神奇地方，在辽阔富饶的建平大地上，\_\_鱼府于公元20\_\_年9月23日，农历八月初八，也就是今天，正式开业了!

我谨代表\_\_鱼府向今天莅临盛会的各位领导、各位嘉宾表示热烈欢迎和衷心感谢!向为鱼府建设付出心血和汗水的全体施工管理者和服务人员表示最真诚和最亲切的问候!

\_\_鱼府乘八面来风、应万众期盼今天终于诞生了!\_\_鱼府能够惊艳登场、震撼问世，离不开各界领导、各位朋友一直以来的关心、关照、关怀和关爱。在这里，请允许我向各位朋友深情地鞠上一躬，表示我最衷心地感谢!

在此，我要特别感谢的是刘氏家族的朋友们!

如果说\_\_鱼府像一株稚嫩的小苗，那么，刘氏家族的朋友们就是培植幼苗的宝贵土壤、就是普照幼苗的灿烂阳光、就是滋养幼苗的解渴甘露、就是嬉戏幼苗的欢乐海洋!

在这隆重吉祥的开业盛会上，在亲朋好友的共同见证下，就在此时此刻，尊敬的刘氏家族的各位朋友们，请接受我深情一拜!

千秋伟业千秋景，万里江山万里美!按高标准、严要求投资建设的\_\_鱼府，设计新颖、风格别致、功能齐全，无论是主体建筑还是装饰装修，都构思独特、气势恢宏、手笔大气!给客人提供舒适、幽静、安全的氛围，客人来时有“宾至如归”的温馨，走时有“宾去思归”的留恋。

我国是举世闻名的美食之国，有源远流长的舌尖文化。\_\_鱼府不但环境优雅，这里更是美食美味之所在。

俗话说：吃四条腿的不如吃两条腿的，吃四条腿的不如吃两条腿的`，吃两条腿的不如吃没有腿的。可见，肉类中吃鱼最有讲究。

斑鱼，又是众多鱼类中的上品。

斑鱼有着非凡的营养功效。斑鱼又称黑鱼、团鱼、乌棒、生鱼、蛇头鱼、孝鱼、墨头鱼等，其肉质细腻，肉味鲜美，刺少肉多，每百克鱼肉含蛋白19.8克，脂肪1.4克，碳水化合物1.2克。营养价值很高，有补脾利水、去瘀生新、清热祛风、补肝益肾等功能。加之斑鱼肉煲汤鲜甜无腥味，在我国南方地区，尤其是在两广和港澳地区，斑鱼汤一向被视为病后康复和体虚者的滋补珍品。

“有朋自远方来，不亦乐乎”，\_\_鱼府开业以后，我们期待各界领导、四方来宾、各位朋友给予更多的关照和支持。同时也希望鱼府管理层和全体职员要强化管理、规范运作、热忱服务、爱岗敬业，全心全意把\_\_鱼府打造成有品位、有档次、有影响，有效益的一流食府!让它成为辽宁美食流光溢彩的新篇章，让它成为东北美食亮丽的风景线!

优雅的环境，绝对的美味，上乘的服务，这就是\_\_鱼府的服务特色。辽宁美味哪里去?\_\_鱼府!

最后，祝大家天天富足，年年有余!想吃鱼，就来咱家斑鱼府!

谢谢大家!

**餐饮行业开业致辞5**

尊敬的各位领导、

各位嘉宾，女士们、先生们、朋友们：

大家好!

在即将跨入新年的时刻，我们彩虹之麓田园风格餐厅在各级领导、广大朋友的关心支持下经过两个月的磨合与调整后，十分欣喜地迎来了开业隆重的时刻。餐厅的建成凝聚了全体建设者的汗水，凝聚着亲朋好友的理解和支持，凝聚了上级领导的关心与厚爱。在这隆重的时刻，请允许我代表全体职工向关心支持我们的各位领导和朋友表示衷心的感谢!

彩虹之麓田园风格餐厅将秉承宾客至上、服务第一的待客宗旨，永远把客人当作自己的亲戚和朋友，以热情、周到、细微、高效的服务赢得您的认同在这里，您的期望就是我们的关注，在这里，您的微笑就是对我们最大的肯定!我们将以先进的设施、一流的服务、高效的管理、大众消费的价格、美味可口的佳肴为您营造一个温馨、舒适的驿站，为您留下美好回忆! 彩虹之麓田园风格餐厅主营是经本餐厅厨师精心专研、改良、调试后，适合咱们当地饮食口味的安徽、四川两地的特色菜肴为主，聚集江湖特色菜为辅的一家风格餐厅。 金杯银杯，不如老百姓的口碑;金奖银奖，不如老百姓的夸奖。酒店开业之后，我们期待各位领导、四来宾、各界朋友予以更多的支持、关心和理解;同时也希望全体员工规范运作，热忱服务，爱岗敬业，尽心尽力把彩虹之麓田园风格餐厅做成咱们郑州市有品味、有档次、有影响、有效益的一流高品味餐厅!

最后，祝愿各位嘉宾身体健康，万事顺意，家庭幸福，彩虹之麓田园风格餐厅愿成为您永远的朋友!

谢谢!

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！