# 最新礼仪活动感想(3篇)

来源：网络 作者：水墨画意 更新时间：2024-06-28

*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。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧礼仪活动感想篇一接下来，就是西餐中最让人头疼(包括西...*

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。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

**礼仪活动感想篇一**

接下来，就是西餐中最让人头疼(包括西方人自己)，但又让人倍有用餐优越感的繁冗的餐桌礼仪了：

餐具的摆放及使用须知

席位卡： 由主人摆放，如果写有你的名字，那随意换位置可不礼貌，而随意更换席位卡更是非常失礼的大忌讳。

餐巾：一般待东道主先拿餐巾，其他人再将餐巾折叠放在腿上;在与别人交谈前，一定要先用餐巾擦拭一下嘴。如果中途要离场，请将餐巾放在座椅上表示在场其他人和服务员你呆会还要回来，只有待用餐结束的时候，才将餐巾放回桌上。

面包盘&黄油刀： 将面包在面包盘一手撕下一小块放入口里，再扯成适宜入口的大小尺寸，如果要涂抹黄油或果酱，也要先将面包掰成小块再抹。

餐叉&餐刀：“自外向内”使用，一旦开始使用，就不要再将放回桌面上，不用时可以架在盘子上。

胡椒&盐： 即使您只要求了盐，一般胡椒和盐会一起上桌，可根据口味自行添加。

尽管大部分食物都不应当用手碰触，但以下的食物例外：

刀叉的摆放，其实是像服务生传达你是否依旧在吃或者是结束这盘菜的信号，将倒茶并排置于盘子里11点钟方向，就表示你已经用好这道菜，可以撤下去了。正餐餐厅里，如果不注意摆放，单单吃成光盘，服务员也不会给你上下道菜哦。

其他注意事项

若是私人餐会，入座时应以女士优先;而公事餐会时，则应让上司或长辈先入座;入座时从左侧入座。

刀叉、餐巾掉在地上时别随便趴到桌下捡回，应请服务员另外补给。

嘴里有东西时不要说话。

洗手盆一旦端上来，不可拧挤盆内的柠檬，也不可将两只手同时放入清洗 。

女士用餐前应先将口红擦掉，以免在杯或餐具上留下唇印，予人不洁之感。不要在座位上补妆，哪怕是用餐结束后。

抽烟最好在用餐后，等到饮用咖啡时才抽，实在要抽烟可以和同席的人示意后离桌。

**礼仪活动感想篇二**

(一)餐厅概况与任务

百乐门西餐厅位于福建师范大学新校区学生公寓b区食堂三楼，处于整个生活区的中心。环境安静优雅，设备齐全，能够居高远眺校园的美景。

餐厅总营业面积为326 平方米，餐桌总数36桌，其中大包厢10个，蒙古包 (小包厢) 5个。餐厅可同时容纳人数为146人。营业时间从早上10:00至晚上23:00。

餐厅提供的食品服务主要有：西式扒类、中晚大众餐、西式面(粉)食类、西式沙律/拼盘类、以及刚引进的贝哈姆炸鸡汉堡等!

餐厅已有的特色服务：会员制度，情侣套餐，生日送花，免费包厢等!

百乐门西餐厅属全国连锁企业，总部设在上海，目前为止在福州仅此一家。该餐厅录属于福建师范大学后勤服务集团饮食

(二)需求分析

受学生个人消费水平和消费习惯的影响，学生个人对西餐的消费频率相对较低。从我们的调查结果来看，学校附近的这几家西式快餐厅经营状况并不好，客流量低，收益也不是很理想。但是据我们的一份问卷调查分析：52.4%的同学希望在毕业前去体验一下西餐文化，这是一个巨大的潜在市场。所以在此后的一段时间内对西餐的需求有进一步提高的可能。

此外，大学生情侣市场也是一个具有巨大潜在的市场，而且是主要目标市场之一。由于大学生中谈恋爱的学生占有相当的比重，根据有些学校的调查，大学生中谈过或正在谈恋爱的学生比例达65%。据不完全统计，师大大学城里，谈恋爱的学生数约占到学生总人数的40%。

而环境好的西餐厅是情侣们“约会”的首选地之一。因为情侣在就餐时对就餐环境要求相对较高，它有自身的需求特点：他们一般选择环境优雅、气氛浪漫且档次相对较高的地方就餐，调查中，34.7%的同学会选择和情侣一起去吃西餐。

目前，师大周边的餐厅及其他一些消费场所大都体现了这样一些趋势：设施设备都较为先进，重视室内环境气氛的营造，能够使消费者觉得体面，并且价格很有吸引力。这些就是情侣顾客的主要需求特点。

(三)市场竞争分析

1、竞争对象

确定竞争对象的方法有许多，这里主要以一定范围内的档次相同、提供产品相似的西餐厅作为确定竞争对象的依据。

学生公寓旁边的科技路沿路地区的类似餐厅共有四家。在这一区域内，英豪学生街是最为集中的地区，但无论是餐厅环境还是产品质量，百乐门西餐厅都在它们之上。我们以顾客的身份走访了这一些餐厅，考虑了餐厅的设备、面积及最大顾客容量等因素，我们选择了三家餐厅作为百乐门的竞争对象。(乐德士正在进行内部装修)

2、百乐门与这三家餐厅的产品及店面设施状况比较

(四)餐厅swot分析(优势、劣势和机会、威胁分析)

1、西餐厅优势、劣势分析

(1)优势

l 百乐门西餐厅位于师大新校区内部，目前是校内唯一一家较具规模的西餐厅。

l 地处二区食堂三楼，周围都是学生公寓，而且随着东区运动场今年7月份的投入使用，道路将更加便捷，使得百乐门西餐厅的位置将更加突出。其消费市场前景看好.

l 西餐厅内环境优雅，设备齐全。在周围同等行业中处于领先地位。调查中，去过百乐门的同学67.2%的人对于餐厅的环境感到满意。

(2)劣势

l 西餐厅位于食堂的三楼，相对偏远，而且目前此方向的道路由于运动场施工受堵，该地方形成死角，人流量不足。据调查，新区83.6%的同学至今未到过百乐门餐厅消费。

餐厅自从对外营业至今，尚未建立起一个较好的市场形象，也没有稳定的消费客源。

l 三楼缺少其他商店经营点，人流量较少。

l 餐厅员工较为年轻，服务态度较差、服务意识较弱。

(四)餐厅swot分析(优势、劣势和机会、威胁分析)

1、西餐厅优势、劣势分析

(1)优势

l 百乐门西餐厅位于师大新校区内部，目前是校内唯一一家较具规模的西餐厅。

l 地处二区食堂三楼，周围都是学生公寓，而且随着东区运动场今年7月份的投入使用，道路将更加便捷，使得百乐门西餐厅的位置将更加突出。其消费市场前景看好.

l 西餐厅内环境优雅，设备齐全。在周围同等行业中处于领先地位。调查中，去过百乐门的同学67.2%的人对于餐厅的环境感到满意。

(2)劣势

l 西餐厅位于食堂的三楼，相对偏远，而且目前此方向的道路由于运动场施工受堵，该地方形成死角，人流量不足。据调查，新区83.6%的同学至今未到过百乐门餐厅消费。

l 餐厅自从对外营业至今，尚未建立起一个较好的市场形象，也没有稳定的消费客源。

l 三楼缺少其他商店经营点，人流量较少。

l 餐厅员工较为年轻，服务态度较差、服务意识较弱。

2、西餐厅机会、威胁分析

(1)机会

l 随着新区学生人数的增加以及四期学生公寓的竣工，其市场潜在消费空间巨大。

l 学校周边目前尚无市场影响力大的西餐厅，以及周边市场的不规范导致服务质量跟不上等原因，都是百乐门餐厅发展的机会。

l 利用餐厅与学校的良好关系，进一步加强合作，通过承办各类师生宴会，生日宴会等扩大其市场影响力。开发外卖等潜在市场需求。

l 校内尚无同类西餐厅，而同学相聚，情侣约会迫切需要一个环境优雅、格调较高的相聚场所。

l 学生消费水平不是很高，喜欢寻找高档低价的餐厅。

(2)威胁

l 市场竞争开始逐渐激烈。竞争对手处于较为繁华的学生街，有较高的人流量，可以运用灵活的经营手段。如英豪学生街的乐德士、博客来等同类行业，它们处于学生街的中心地带。周围有着较为繁荣的商业圈，人气足。另外，博客来已经出现了牛排等排类的同类食品。

l 竞争对手的结构调整。如学生街的乐德士餐厅正紧锣密鼓地进行内部整顿，包括室内的重新装潢，新产品即将推出等措施。

l 潜在竞争者的加入：随着学生街以及周边地区的逐步发展扩大，新的西餐厅即将出现。

**礼仪活动感想篇三**

一、 餐厅概况：

黄石天上人间中西餐饮有限责任公司于20xx年成立，位于交通路64号。前期该公司主要以茶楼为主营业务，后期该公司从单一的茶楼服务逐步蜕变为西餐厅服务业为主。

公司以“至诚至信、至精至美”为服务信条，构建一个高效、专业、迅捷的服务平台，不断优化和提高服务水平。公司用信念、追求和执着开启新的航程，乘风破浪，勇往直前，驶向他们的理想和目标;在新的发展起点上，公司坚持秉承“效益为先、稳健经营、协调发展”的经营理念。

目前该餐厅是一家别具风情的主题西餐厅，包厢可同时容纳200多客人就餐，优雅的用餐情调，令人心旷神怡，采撷各地的名菜佳肴，荟萃各国的别样风味让顾客在觥筹交错间回味无穷。由于发展得不错，该餐厅在人流较广的步行街处开设了一家分店。

但总体来说，餐厅的布局都是以西餐为主题，店内的各种设施也是按照西餐厅的格调而布局的。对于员工的分配也是采取自上而下式的层级管理。餐厅营业时间为9：00至0:00，但大型节假日晚上的营业时间会稍稍延后一点。总的来说，该餐厅从开业到现在的转变，一直都树立了比较好的企业形象。

二、 市场及竞争分析：

(一)自身比较分析

虽然该餐厅在黄石开设了两家店，但是它们自身有明显的差异。位于交通路首开的这家餐厅，起初经营比较好，但随着时间的推移，时代的变迁以及新点的开张，这家店的竞争力明显下降了许多。

原因如下：1、该店的设施比较落后，环境质量下降。2、由于工作人员的经常变动导致餐厅的饮食味道经常变换，也就很难维持忠实顾客;3、口碑效应;4、管理者的管理工作不到位。

而新店由于结合时代的发展以及借鉴别的餐厅好的经验，吸取老店的教训，所以它创造出属于自己的一套良好的经营模式是企业立于不败之地。这样，即使是同一家公司的两家店，在自身比较中就有了很大的差异，这对该公司的发展是很不利的。

因为最终的结果是企业无法按照预期的期望扩大自己的餐厅营业范围，而是开了新店而导致老店无法继续生存下去。所以该餐厅应该首先发现自身内部的差异，及时解决好餐厅内部差异的问题，制定全局的管理办法，同时管理好两家店铺，而不是偏向某一家店。这样整合的两家店铺才能像通一家店一样，但不同的是它具有更强大的市场竞争力。

(二)与其他的餐厅竞争比较分析

随着时代的发展与变化，西餐厅也变得越来越多。天上人间西餐厅，凭借着良好口碑以及几年的发展历程，在黄石的竞争力可以说是非常强的，除了秀玉红茶坊能与之匹敌，其他的茶餐厅都不在话下。但是要打败秀玉红茶坊，依照天上人间目前的发展状况不是一件容易的事。

以下是秀玉红茶坊与天上人间的各种比较分析：

1、 创业早，经营范围广，宗旨明确。

秀玉红茶坊于1995年首创于黄石，而从一九九八年开始，秀玉便大胆走出黄石，走上了全国连锁经营的创新之路。 到目前为止，秀玉红茶坊分店遍及湖北各地。武汉19家(珞狮北路店、光谷天地店、新佳丽店、宝丰路店、广埠屯店、银泰百货店、销品茂店、摩尔城店、璇宫店、世贸广场店、楚河汉街店、南湖店、司门口店、钟家村店、汉商21世纪店、乐天城店、江兴路店街道口店、atm潮流百货五环峰店、新华

路店);黄石2家(黄石店、大上海广场店);荆州1家 (沙市北京路店);咸宁1家(咸宁复合店);仙桃1家(仙桃旗舰店);江西南昌4家(抚河北路店、中山路店、少年宫店、胜利路店);九江5家(浔阳路店、新桥头店、庐山南店、庐山北店、四码头店)等地，员工近千人，总面积过万平方米，其中大部份店房屋产权已被公司买断，这源于公司创始人的敏锐目光和十足的胆识。

公司以一个蓬勃发展的私营企业所特有的开拓发展能力和“以服务为本、质量为先，环境为优”的经营理念，遍及全国。秀玉红茶坊一直以来都以“健康、精品、时尚”为发展的方向，这也是当今休闲产业发展的方向。秀玉红茶坊相信这个行业将成为it行业后又一新兴产业。

随着秀玉红茶坊实力的不断扩大，秀玉红茶坊更加重视内部人才的招纳培养和重用。秀玉红茶坊秉着“我们提供时光与梦想”的经营目标，向每位客人和员工承诺，不仅会以更优质的服务，更优良的产品，更幽雅的环境为客人提供时光与梦想，还会以更广阔的前景、更合理的待遇、更科学的管理为员工提供时光与梦想，更好地回的社会。

2、价格合理(物美价廉)

这两家西餐厅在食物的味道方面经证实，两者不相上下。但是对比天上然间和秀玉红茶坊的菜单时，秀玉的价格优势就很明显，因为类似的东西，天上人间的价格都比秀玉的价格贵好及元钱。虽然几元钱的差异看着不大，但是每一种东西都贵几元钱，那么一顿饭下来，在天上人间消费的顾客就比在秀玉消费的顾客高出二十几元甚至更高。

而且每逢节假日之时，天上人间都会有节假日的菜单，虽然会有与节日相关的各种套餐，但是其实质是借助节日来赚钱。首先，节日菜单的价格比非节日假单的价格更贵;其次，可以通过节日活动为由，推销店内平常销售不好的菜系，提高各种菜系的销售水平，减少损失。

而秀玉并没有在节假日之时换菜单，反而凭借着一直以来的传统菜单吸引更多的顾客。如此一来，对于大多消费者追求物美价廉的消费心理，秀玉无疑占了上风。

3、服务质量

服务，对于这个高接触性服务的餐饮行业并不陌生，反而是餐饮行业的核心内容。虽然两者都抓住了社会文化环环境，在完全西餐式的模式中添加了中式餐饮，最终打造出符合中国人习惯特点的西餐厅，但是在内部服务上面，两者都各有千秋。

对于都是两层的两家餐厅，首先拿进店时来说，当你走进秀玉红茶坊时，该店的迎宾人员就会很热情地欢迎顾客的到来，然后通过对讲机了解全餐厅的就位情况并且根据具体情况给顾客安排合适的座位，把顾客带到座位面前。然后负责点单的人员就会热情的送上茶水介绍菜单完成后续的一系事项。

这样有条理的服务会让顾客觉得该餐厅的管理很好，餐厅的档次很高，服务质量优秀，无形会给餐厅做出好的第一印象的评价。而天上人间西餐厅的工作人员都集中在二楼，虽然当顾客自己从一楼走到二楼在二楼也会享受和秀玉那样的服务，对于老顾客而言两家餐厅的服务也许没有太大的区别，但是对于吸引新的客户以及提高客户对餐厅的第一印象，天上人间西餐厅想再服务上和秀玉竞争，不能忽视一楼的服务。

优质的服务应该在整个餐厅的全过程，而不是只停留在某个层面。然而，拿顾客就餐时的服务而言，天上人间的服务比秀玉显得略优。因为天上人间的服务抓住了顾客消费时出现的问题以及消费者的心理特征，比如说他做到高平率主动地给顾客添加饮用水，而不是让顾客自己要水，这样的主动服务会让顾客感受到服务，并作出好的评价，最终从细节优化了服务的质量。

4、管理制度

两者在管理制度上可谓是大相径庭。在员工之间的分级管理上，天上人间的管理似乎更严谨一些。工作前开员工大会让员工记载今天的注意事项，回顾昨天工作中出现的问题;工作中严格各项工作制度;工作结束后进行各项卫生工作并总结今天工作中出现的状况等。

而在总的管理制度上，秀玉的管理制度似乎更适合该公司的发展。因为从职工流动情况来看，秀玉的职工相对稳定，这对于餐厅行业的发展是又很大的帮助的。而天上人间的员工

流动情况很大，服务员及传菜员流动大。这就导致该餐厅长期处于新员工服务顾客，新员工服务顾客往往会出现这样那样的问题，会对餐厅的优质量服务造成一定的影响;而且大量的新员工也会使餐厅呈现出业务不成熟的面貌，这多多少少会让餐厅的总体服务，总体印象大打折扣，与类似的餐厅之间的竞争就显得逊色些。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找