

酒楼餐厨废弃物处理服务企业资质证书 国家认监委认可

产品名称	酒楼餐厨废弃物处理服务企业资质证书 国家认监委认可
公司名称	深圳华谊企业咨询管理有限公司业务部
价格	.00/套
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区龙岗街道新生社区新旺路8号和健云谷2栋11层1112室
联系电话	13418916898

产品详情

酒楼餐厨废弃物处理服务企业资质证书 国家认监委认可

随着社会经济持续高速增长，社会财富迅速增加，广大人民群众收入水平不断提高，生活方式随之发生巨大变化。同时，随着市场经济体制的建立健全和迅速发展，社会物质产品极大丰富，餐饮业蓬勃发展，传统的手工作业方式已经不能满足餐饮经营者的需求了。人工记账、核算、查询等工作既费时、费力，也容易出错。通过在计算机中运行餐饮管理系统，既减少了人力资源，同时提高效率，能为餐饮业赚取更大的利润，同时为消费者提供了诸多方便。

近几年来，计算机网络、分布技术日趋成熟，随着科技的发展，餐饮业的竞争也越来越激烈。想在这样竞争激烈的环境下生存，就必须运用科学的管理思想与先进的管理方法，使点餐与管理一体化。这样不仅可以提高工作效率，也避免了以前手工作业的麻烦，从而使管理者能够准确、有效地管理。因此，需要建立一个科学的餐饮管理系统。

一、申办资质证书的好处：

- 1、争强产品在市场上的竞争力
- 2、提高公司的度
- 3、吸引经销商代理商的加盟
- 4、把牌匾复制给代理商挂在店面展示墙上吸引消费者取得他们的信赖

- 5、巩固代理商对公司的信心
- 6、增加投资者信心
- 7、激励公司员工
- 8、在公司参与竞标和招标活动中会得到更多。

二、企业资质申请流程；

签订合同——支付——递交资料——专家评审——出评审结果——支付尾款——出证书

三、餐饮管理的特点

1、产销即时性，收入弹性大

餐饮业务管理是通过对菜点的制作和对客服务过程的计划、组织、协调、指挥、监督、核算等工作来完成的。其业务过程表现为生产、销售、服务与消费几乎是在瞬间完成的，即具有生产时间短，随产随售，服务与消费处于同一时间的特点。这就要求餐饮部必须根据客人需要马上生产，生产出来立即销售，不能事先制作，否则就会影响菜的色、香、味、形，甚至腐烂变质，造成经济损失。由此可见，做好预测分析，掌握客人需求，提高工作效率，加强现场控制，是饭店餐饮管理的重要课题。不仅如此，饭店餐饮作为主要的创收部门，与客房相比，具有收入弹性大的特点。客房收入来源于住店客人，其房间数和房价保持相对不变，客房收入是相对固定的，其高收入往往是一个可预测的常量。而餐饮的服务对象除了住店客人外，还有非住店客人，而且客人的人均消费也是一个弹性较大的变量。饭店可通过提高工作效率、强化餐饮促销、提高服务质量等手段提高人均餐饮消费量，使餐饮的营业收入得到较大幅度的提高。所以，餐饮往往是饭店营业收入多寡的关键项目。

2、业务内容杂，管理难度高

餐饮业务构成复杂，既包括对外销售，也包括内部管理；既要考虑根据饭店的内部条件和外部的市场变化，选择正确的经营目标、方针和策略，又要合理组织内部的人、财、物，提高质量，降低消耗。另外，从人员构成和工作性质来看，餐饮部既有技术工种，又有服务工种；既有操作技术，又有烹调、服务艺术，是技术和艺术的结合。这必然给餐饮管理增加一定的难度，要求我们既要根据客观规律组织餐饮的经营管理活动，增强科学性；又要从实际出发，因地制宜，灵活处理，提高艺术性。同时，餐饮成本构成广泛，变化较大。从原材料成本来看，有的是鲜活商品，有的是干货，有的是半成品，有的是蔬菜瓜果。这些原材料拣洗、宰杀、拆卸、涨发、切配方法和配置比例存有明显差异，加工过程中损耗程度各不相同，而且有些原材料的价格往往随行就市，变动幅度较大。但是饭店的菜点价格又不能经常变动。此外，还有燃料、动力费用、劳动工资、餐具等易耗品的消耗，家具、设备的折旧等，其中有些是易碎品，损耗控制难度较大。因此如何加强餐饮成本控制，降低消耗，往往是餐饮管理的重要课题。

酒楼餐厨废弃物处理服务企业资质证书 国家认监委认可