

ISO9001体系认证

产品名称	ISO9001体系认证
公司名称	清远中诚企业咨询管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	清远市新城桥南路十号都市广场三层303室
联系电话	13790061161

产品详情

餐饮业客户做ISO需要注意哪些问题？

一、判定标准菜谱对规范菜肴制作没有多少意义。其理由是烹调前不可能一一量取配料。对此，笔者有不同看法。

由于餐饮生产是手工劳动，因员工年龄、性别、性格、工作经验的不同，其工作效果也不尽相同，其工作效果也不尽相同；由于受情绪、时间等因素的影响，同一员工也会出现工作质量的差异。因此，制定标准菜肴，明确菜肴生产所需的各种原料、辅料和数量，以及操作方法、装盘器具和其他必要的信息，可以为菜肴制作提供基本依据，从而将手工劳动的质量差异降到底，以保证产品质量。另外，按标准菜谱生产还有利于与产量控制和生产协调。在时间中，要求厨师对投料一一量取是不现实的，但餐饮企业可将其作为一项技能向厨师提出。通过技能评定和岗位练兵，使厨师的一勺一瓢都成为一种称量。所以，餐饮企业制定标准菜谱对于确保菜肴质量有着积极的作用，贯标时应予以关注。

二、餐饮企业有无设计和开发过程

有人认为，餐饮企业不存在设计和开发过程，对于新品菜肴的开发可按照 ISO：2008标准 7.1 “产品实现的策划”的要求予以控制。这种做法不妥。

ISO：2008标准3.4.4条款指出，“设计和开发是将要求转换为产品、过程或体系的规定的特性或规范的一组过程。”餐饮企业推出新品菜肴的过程，一般包括消费者调查、识别并提出要求、试制、品尝、征询和确认等；必要时，还要经过试销、评审、验证和确认等过程。因此，餐饮企业新品菜肴的制作具有设计和开发的特点，应将其纳入ISO：2008标准7.3“设计和开发”的要求予以控制。还有人提出，对于顾客点菜时调整口味的要求（如不要太辣），应作为7.3“设计和开发”的要求予以控制。这样做没有必要。对于顾客的这类要求，可由服务员与顾客沟通并确认，由厨师予以评审和实施，只要能赢得顾客满意即可。

三、顾客财产问题

有人认为，顾客随身携带的物品属于餐饮企业的顾客财产