

申办餐饮服务认证证书的要求

产品名称	申办餐饮服务认证证书的要求
公司名称	深圳联江企业咨询管理有限公司
价格	.00/个
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1111室
联系电话	18617055902 18617055902

产品详情

餐饮业是服务的行业，服务这个主体就是的生命线。其质量的优劣反映出一家管理水平的高低。管理是一种群体文化，只有充分调动员工积极参与管理，强凝聚力，才会达到“好的管理”境界。管理主题包括以下方面。

一 环境管理

任何事物都是内因、外因共同起作用的结果，对于餐饮业也不例外。其中，环境因素是影响餐饮业经营成功的外部因素，它对餐饮业经营的成功与否起着非常重要的作用。有效的进行经营环境，营运设施与设备的管理，无疑能更好的提高顾客满意度并能大大降低经营成本。

二 卫生管理：

环境的卫生与否直接关系到消费者直接的感观接受度。餐饮业这个传统行业中，顾客满意与否直接关系到顾客的多寡，而顾客的多与寡，直接影响到的也就是营业额的多少了。改变目前很多餐饮企业在管理上的一锅端的管理模式，实现经营环节上的分区管理，在经营环境上做到专人专管，以现有的工作人员来完成环境卫生上的包干到户。创造出优良的洁净的就餐环境。进行更加有效，更加科学，更加规范，更加条理化的管理是势在必行的。

三 员工管理：

现如今，餐饮业竞争激烈，更种规模，各种档次的餐厅比比皆是，如何在这个行业中博得一席之地，如何在竞争中脱颖而出，如何在经营中出奇制胜，这些问题归根到底在于人。实际上，餐饮业的竞争和很多企业一样，其实是人才的竞争。如何引进人才、发现人才、培养人才并在经营中很好的利用人才，这是经营者需要学习和掌握的一个课题。培养员工的积极性，自主性，创新能力，并能很好的规范员工行为，合力进行劳力的搭配和利用。这就是员工管理的范畴。毕竟，在经营环节中，人力资源是一个很大的经营成本，马虎不得，也浪费不得。

餐饮服务认证申请条件：

1、中国大陆范围内依法登记注册的企业;

2、近期主营业务收入，处于持续经营状态，非即将关、停企业;

3、企业无不良信用或违法违规记录。

4、投标加分：企业诚信管理体系认证结果可在政府采购、招标投标、招商引资、商务合作等活动中，作为企业信誉的有力证明，助推诚信单位在商务活动中获得更多的优先待遇和话语权，并可享受投标加分

。