

节约型餐厅餐饮 有机餐饮服务认证申办费用

产品名称	节约型餐厅餐饮 有机餐饮服务认证申办费用
公司名称	广州亿方达信息科技有限公司
价格	1690.00/套
规格参数	品牌:亿方达 证书用途:招投标、企业宣传展示等 服务保障:正规机构发证、多网可查
公司地址	广州市天河区灵山东路16号301-310-67（仅限办公）
联系电话	13922353360 13922353360

产品详情

ISO节约型餐饮服务认证

节俭型餐饮文化建设是一项系统工程,需要消费者,餐饮企业,政1府,社会等多方面联动,教育,舆论宣传等部门的鼎力支持.餐饮经营者和餐饮消费者在经营和消费活动过程中,应该注重自身的思想文化建设,应当发扬光大传统文化之精华,营造一个适应新时代的健康的节俭型餐饮文化氛围,从而起到提升人们的人格,净化人们的心灵的目的.

节约型餐饮是指安徽省质量技术监督局出台的《节约型餐饮评价标准》。作为全国首1个节约型餐饮领域的地方标准政1府，安徽省今后将通过标准化的方法，对节约提醒、节约型菜单设计、退换调餐等方面作出细致明确规范，提倡节约、杜绝浪费。该标准将于2014年6月12日起施行。

节约型餐饮服务认证证书

一次性

餐饮服务只能一次使用，当场享受，不论是用餐还是外送，一次就餐对应着一次服务。当本次就餐结束后，餐饮服务自然终止。

无形性

餐饮业在服务效用上有无形性，它不同于水果、蔬菜等有形产品，公从色泽、大小、形状等就能判别其质量好坏。餐饮服务只能通过就餐客人购买、消费、享受服务之后所得到的亲身感受来评价其好坏。

差

餐饮服务的差一方面是指餐饮服务是由餐饮部门工作人员通过手工劳动来完成的，而每位工作人员由于年龄、性别、性格、素质和文化程度等方面的不同，他们为客人提供的餐饮服务也不尽相同，另一方面，同一服务员在不同的场合，不同的时间，或面对不同的客人，其服务和方式也会有一定的差异。

直接性

一般的工农业产品生产出来后，大都要经过多个流通环节，才能达到消费者手中。如果产品在出厂前质量检验不合格，可以返工，在商店里你认为不满意的商品可以不去问津，而餐饮产品则不同。它的生产、销售，消费几乎是同步进行的，因而生产者与消费者之间是当面服务，当面消费。

本标准提出八项节约餐饮原则：

- (a) 宣传引导、氛围营造积极营造一个利于节约，反对浪费的餐饮环境，是节约餐饮的根本措施。
- (b) 按需点餐、少点在先按需点餐是预防浪费的第一道关口。少点在先节约点餐的技巧，不够再添加，防止造成浪费。
- (c) 营养均衡、合理膳食按照营养均衡、合理膳食的理念，开发设计适合节约的菜肴；让消费者既吃的节约、又吃的健康。
- (d) 创新方式、分餐自助利于节约的餐饮方式是节约餐饮的重要途径，分餐制和自助餐比传统的中式桌餐更利于节约。
- (e) 适时提醒、效果显着消费者拟过量添加时，及时提醒，能唤醒消费者的节约意识，保全买单者的面子，节约效果显着。
- (f) 及时退调、减少浪费退掉或调换不需要的菜肴是防止浪费的重要措施，退调涉及到餐饮企业和消费者的切身利益；退调是节约餐饮的难点。
- (g) 打包兜底、文明时尚打包是节约餐饮的兜底措施，应大力提倡剩餐打包，打包光荣。
- (h) 循环利用、保护环境

有机餐饮的定义：

有机餐饮是相对有机食品而言的。有机食品是指在完全自然的生态环境下自然生长及种植、养殖的食品。土地、水源被严格监测，生产过程被严格监控，完全不含花肥、农药、生长并不采用转基因技术。有机食品是指按照这种方式生产和加工的，产品符合国际或国家有机食品要求和标准；并通过国家有机食品认证机构认证的一切农副产品及其加工品，包括粮食、食用油、菌类、蔬菜、水果、瓜果，干果，奶制品、禽畜产品、蜂蜜、水产品、调料等。

在这个食不厌精，脍不厌细的时代，消费者对于食品餐饮的要求越来越高，天然绿色健康有机成为新的热潮，在越发合理全面的餐饮理念的推广过程中，有机餐饮也逐渐进入了消费者视线。中国吃网记者调查发现每个城市都会有那么一些专攻有机食品的餐饮店，这些餐厅将有机餐饮的概念逐渐扩散到消费者的意识里，有机餐饮正在迅速发展，可想而知这也是餐饮业未来的发展趋势之一。

有机食品的主要特点来自于生态良好的有机农业生产体系。有机食品的生产加工，不使用化学农药、化

肥、化学防腐剂等合成物质，也不用基因工程生物及其产物，因此，有机食品是一类真正来自于自然、富营养、高品质和安全环保的生态食品。

而针对有机食品的餐饮业随之而被称谓有机餐饮。树立全新的健康餐饮理念，推进科学合理的健康型膳食已经成为当前餐饮业的未来发展趋势。有机产品不但安全，还有更丰实的营养及的口感。如今国际上有机食品在欧美已很普遍，深受中高层消费者欢迎，相应的有机餐饮也已出现，尤其是在中国台湾，有机餐厅更是风靡一时。