

# 餐饮管理服务企业资质 公司证书申请前的规定

产品名称	餐饮管理服务企业资质 公司证书申请前的规定
公司名称	广东昊霖企业管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	可售卖地:全国 服务优势:全程一对一咨询辅导办理 办理周期:1-3个工作日
公司地址	广州市海珠区昌岗中路238号1304房
联系电话	18026283745 18026283745

## 产品详情

### 餐饮管理服务企业资质 公司证书申请前的规定

1.

从菜点的质量入手，继承传统、保持传统，不断创新。质量是企业的生命线，是企业发展和生存的前提条件。

其菜点质量的高低、好坏直接影响企业的度。特别是随着改革开放的不断深入，市场的竞争日趋激烈，

人们的生活质量在不断提高，对菜肴的品种、口味、营养的要求也越来越高，新的情况下餐饮行业的面临机遇与挑战。

如何面对当今的时代发展，关键是我们采取何种措施来保持传统，继承传统，并不断创新。

为确保酒楼吉菜传统的名菜的工艺流程，让我们更多年轻的员工熟练掌握名菜的制作工艺和流程。

通过与前厅部总台的沟通、广泛地征求美食家、顾客的意见，在无数次实践操作和经验积累的基础上，

研制出吉菜传统名菜制作的标准调味配方、规范操作，对一些暂时无法制定的标准配方菜肴需专门的厨师进行烹饪，

确保传统菜肴的质量。

2.加强人本管理。合理的岗位分工、健全的制度、配有高素质的人员，才能使之良好的运作。

首先岗位分工合理明确。要根据企业的生产情况、设施、设备布局制定岗位，明确自我职责。

其次转变传统的只重技艺不重自身文化素质的弊病，灌输的经营理念，使菜肴出品有所突破，

形成自我风格。第三，充分利用激励措施，坚持以人为本，更大限度地发挥和调动员工的工作积极性和创造性

3.

扎实的功底、良好的自我形象。要管理员工，首先要有良好的自我形象。要员工做到的首先自己做到，

要别人尊重，先学会尊重他人，大事讲原则，小事讲风格；其次要不断学习，不断提高，掌握较高的业务技能，

热心传、帮、带，从而青出于蓝而胜于蓝。

广东昊霖企业管理有限公司可办理清洗保洁行业资质有：油罐清洗服务企业资质、清洗保洁服务企业资质、

高空外墙清洗服务企业资质、化粪池清掏服务企业资质、油烟管道服务企业资质、集中空调系统清洗服务企业资质、

二次供水设施清洗服务企业资质、锅炉清洗维保服务企业资质、道路清扫保洁服务企业资质