

## 餐饮管理资质申报注意事项

产品名称	餐饮管理资质申报注意事项
公司名称	广东昊霖企业管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	服务对象:全国中小微企 办理周期:7-10个工作日 办理资料:企业简介
公司地址	广东省深圳市宝安区松岗街道芙蓉路9号
联系电话	18029803901

## 产品详情

### 餐饮管理资质申报注意事项

“ 餐饮管理是指企业、医院、学校、酒店等根据需要将餐饮管理服务承包给的餐饮公司来管理，

然后选择餐饮公司所提供的各类菜式就餐。餐饮管理是一项集经营与管理、技术与艺术、

秉承与创新于一体的业务工作，与其它部门的管理相比，具有不同的特点，要求饭店在餐饮管理上也应独具特色，以适应管理主体的要求。”

激烈的市场竞争以及客源市场消费的多变性，要求饭店必须具有强烈的现代管理意识和适度超前行为，

才能处于不败之地，能地保持住饭店以往的利润与风采。

饭店是否具有独特的风格和新颖的服务项目，

是吸引宾客的要点之一。饭店的管理者只有根据内外环境的变化和饭店自身发展的要求不断更新自己的理念，

转变自己的认识，才能做出正确的管理决策并付诸管理及运作实践，引导饭店健康发展。没有改革、创新精神，

没有走别人未走过的路的勇气，饭店就不能在长期的市场竞争中立于不败之地。

竞争是市场经济的一个产物，是社会发展进步的一个手段。在一个企业经营初期，

没有遇到竞争对手，并不代表你将是一帆风顺的，在经营中要有竞争意识。如果长期没有遇到竞争，

一贯生长在舒适的环境中，这种幸运往往又是致命的。作为饭店的管理者，要充分认识到没有竞争就不会出现优质产品，

没有竞争就不会推动企业前进

餐饮管理资质为什么要申报

针对行业特点，饭店的竞争主要集中在两个方面：一是饭店要推出有特色的服务项目，且服务项目要阶段性地更新换代

；二是要培训出的服务人员。要时时牢记，饭店大的竞争就是人员素质的竞争。只有把握住上述两点，企业才会有活力，才会在竞争中取胜。 公关与销售意识 管理层的公关意识就是要经常接触客人，

了解客人的需要，了解客人对饭店的满意程度以使用时调整服务项目。同时管理人员的公关意识也要表现在常常接近员工，

关心他们的工作和生活，感谢他们对企业的贡献。要时时牢记，管理者关心员工，员工才会去关心客人，

这样企业就会有良性循环的基础。此外，饭店还要建立起人人是公关小姐、销售先生的推销意识。

全面质量管理意识 任何企业均以质量求生存，以质量示信誉、以质量赢得客源市场并获得经济效益，

饭店的高质量服务产品来自饭店管理人员及服务人员的素质，因此饭店要以培训员工为主体进行全面质量管理。

另外，饭店的有形设施及无形服务质量必采用量化标准，否则，要长期坚持高质量的服务产品是很困难的。