

Корпоративное обучение:
Управление качеством на предприятии общественного питания.

I. Почему это важно

Качество продукции, обслуживания и внутренних процессов определяет конкурентоспособность предприятия общественного питания, удовлетворённость гостей и эффективность бизнеса.

Системный подход к управлению качеством позволяет обеспечить стабильность работы предприятия, снизить количество ошибок, повысить производственную дисциплину и сформировать единые стандарты работы для всех подразделений.

Корпоративное обучение: **Управление качеством на предприятии общественного питания.**

II. Основные темы

1. Построение системы управления качеством.

Современные подходы к организации системы качества, распределению ответственности, внедрению единых стандартов и управлению качеством на всех этапах работы предприятия.

2. Контроль качества продукции и обслуживания

Практические инструменты контроля качества приготовления блюд, обслуживания гостей, соблюдения внутренних стандартов и предупреждения производственных ошибок.

3. Стандартизация бизнес-процессов

Единые регламенты работы, алгоритмы выполнения операций и система внутреннего контроля качества.

4. Работа с замечаниями и предупреждение ошибок

Методы выявления причин отклонений, анализа типичных ошибок, организации корректирующих мероприятий и постоянного совершенствования качества работы.

5. Развитие культуры качества

Формирование ответственности сотрудников за качество выполняемой работы, развитие командного взаимодействия и вовлечённости персонала в процессы постоянного улучшения.

6. Практическая адаптация программы

Каждая программа разрабатывается с учётом формата предприятия, действующих стандартов, особенностей производственных процессов и задач руководства.

Корпоративное обучение:

Управление качеством на предприятии общественного питания.

III. Как проходит работа

- Определение целей и задач обучения.
- Анализ действующей системы управления качеством.
- Разработка корпоративной программы с учётом специфики предприятия.
- Проведение обучения на основе практических примеров и реальных производственных ситуаций.
- Разбор существующих процессов и поиск решений по их совершенствованию.
- Подготовка рекомендаций по дальнейшему развитию системы управления качеством.

Корпоративное обучение:
Управление качеством на предприятии общественного питания.

IV. Что получает организация

- Современные инструменты управления качеством.
- Повышение качества продукции и обслуживания.
- Снижение количества производственных ошибок.
- Повышение исполнительской дисциплины персонала.
- Более эффективную систему внутреннего контроля.
- Повышение удовлетворённости гостей.
- Создание условий для стабильной работы предприятия и достижения поставленных результатов.