Критерии «Мишлен» как маркер качества и бережливости предприятий общественного питания

Выполнили студенты группы 3742702/90201:

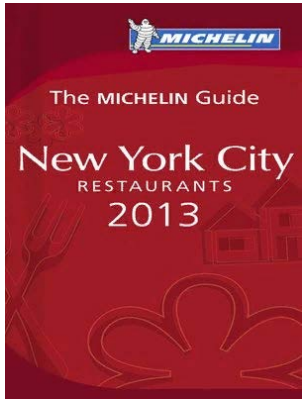
Джапаридзе Илья

Прохорова Валерия

Эволюция гида «Мишлен»

1900 г.	• Справочник для автомобилистов
1920 г.	• В справочник включили список ресторанов по категориям. Появились инспекторы «Мишлен»
1926 г.	• Ресторанам с изысканной кухней присваивается 1 звезда
1931 г.	• Рестораны могут получить от 1 до 3 звёзд
1936 г.	• Начала действовать система критериев оценки ресторанов (никогда не менялась)

География ресторанного рейтинга Мишлен



Основные критерии присуждения звезд Мишлен

Качество используемых ингредиентов

Вкусовые качества и техника приготовления

Авторская кухня шеф-повара

Соотношение цены и качества

Частота посещений

Концепция бережливого производства

5 принципов построения бережливого производства

1) Определение ценности продукта(услуг)
2) Определение потока создания ценности
3) Организация движения потока
4) «Вытягивание» продукта
5) Совершенствование

На каждом этапе производства необходимо бороться с Muda (Потери), а также Mura (изменчивость, вериабельность процессов) и Muri (сверхурочной работой людей и перегрузкой оборудования)

«Мишленовские звёзды»

Особенности оценки по критериям Мишлен

- Инспекторы работают с соблюдением принципом анонимности и независимости;
- Звезды присуждаются по результатам голосования;
- Не проводится оценка модных заведений без авторской кухни (без шеф-повара);
- Звезду Мишлен получает шеф-повар, а не заведение;
- Ресторанам запрещено использовать информацию о наличии звезд в своей деятельности.

Другие символы оценки экспертами Мишлен

Символы Мишлен для оценки ресторанов национальной кухни

Особенности применения критериев Мишлен

Спасибо за внимание!