GANGJIN
Web
Contents

목차

목차 2
위생캠페인 - 음식문화의 개선을 위한 좋은 식단제 3
음식문화개선을 위한 좋은 식단제 3
위생적인 식단 3
알뜰한 식단 3
균형집단 식단 3
영업주 실천사항 3
종사자 실천사항 3
손님의 실천사항 4

음식문화개선을 위한 좋은 식단제

위생적인 식단

- 한번 제공한 음식 재사용 안하기
- 반찬은 개별 제공을 원칙으로 하되, 찌개류 등은 각자 덜어 먹을 수 있도록 빈 그릇 제공
- 음식 찌꺼기를 담을 수 있는 빈 그릇 준비

알뜰한 식단

- 먹고 남기지 않을 만큼의 적정량 제공
- 공동찬통 사용
- 반찬은 음식유형에 맞는 적정한 가짓수를
- 부족한 반찬은 고객이 원하면 추가제공

균형집단 식단

- 영양적으로 균형이 잡힌 식단
- 음식에 어울리는 반찬제공
- 가급적 계절식품 활용

영업주 실천사항

- 소형, 복합찬기 사용
- 손님이 적정량의 반찬을 선택하여 먹을 수 있도록 제공
- 위생적인 식사 분위기 조성
- 남은 음식 싸주기
- 1회용품 사용을 억제하고 전분 이쑤시개 비치

종사자 실천사항

- 예의 바르고 친절한 자세
- 겸손하고 교양있는 대화
- 단정한 복장, 절도있는 몸가짐
- 손님의 의사를 존중하고 감사하는 마음

손님의 실천사항

- 식사와 휴식을 겸한 공간이 되도록 협조하기
- 종사자의 인격을 존중하고 고운말 사용하기
- 부드러운 대화로 즐거운 식사 분위기를 만들기
- 문화시민으로서 식당 예절을 지키기
- 미리 예약을 하여 예약문화를 정착시키기

COPYRIGHT ⓒ GANGJIN-GUN. ALL RIGHT RESERVED.

GANGJIN

Web Contents