



Työkalu: Standardit ja sertifikaatit kehittämistyön tukena

Pohdi, minkälaisia asioita asiakkaasi ja sidosryhmäsi arvostavat ja mitkä asiakkaiden tarpeet, toiveet ja odotukset tulee erityisesti ottaa huomioon yrityksesi kehittämistyössä.

Tutustu joihinkin (2–4 kpl) matkailu- ja ravintola-alalle soveltuviin standardeihin ja sertifikaatteihin, jotka voisivat soveltua yrityksellesi (esim. Visit Finland)

Pohdi ja listaa sertifikaatin hankkimiseen liittyviä etuja ja hyötyjä yrityksessäsi.

Pohdi ja listaa sertifikaatin hankkimiseen liittyviä haasteita yrityksessäsi.

Pohdi sertifikaatin hankkimiseen liittyviä resurssitarpeita (mm. oma työ, mahdollinen ulkopuolinen apu)

Nimeä henkilö/henkilöitä, jotka voivat yrityksessäsi ottaa vastuun sertifiointiin liittyvään työhön sekä prosesseihin. Kirjaa myös ylös työhön liittyviä tehtäviä.

Kartoita kustannuksia, joita sertifikaatin hankintaan liittyy (mm. aloitus, auditointi, jatkuva maksu, ylläpito, kehittäminen, raportointi jne.)

Ota tarvittaessa yhteyttä sertifikaatin ylläpitäjään/tarjoajaan ja kysy soveltuvuudesta yrityksellesi.



Tämä julkaisu on lisensoitu Creative Commons Nimeä-EiKaupallinenJaaSamoin 4.0 Kansainvälinen -lisenssillä

