La calidad para mí es un concepto con un estándar establecido para que un producto o servicio cumpla con las expectativas del cliente o comprador, las ventas se basan mucho en la calidad del producto o servicio de ahí dependen las ganancias que se obtengan, la manera de lograr que una empresa cumpla con un estándar de calidad establecido se rige por medio de las normas ISO, que estas garantizan en el producto o servicio una mejor calidad del cliente.

Por ejemplo yo trabajo en un restaurante y se basa especialmente dando una calidad de nuestros productos hacia el comensal este se optimiza con un buen trabajo en equipo una calidad con nuestros alimentos a que me refiero un ( cortes, mariscos, frutas y verduras frescas) pero no solamente es eso también es una buena presentación del platillo , un buen trato del mesero hacia el comensal y que su estadía o el tiempo que se tome ahí consumiendo su comida sea agradable , al igual también donde trabajo se trabaja con un distintivo H, esto es un reconocimiento que se otorga por el cumplir los estándares de higiene que marca la norma mexicana nmx-f605 normex 2015 un buen trato o higiene en nuestra cocina para ello nos capacitan para poder alcanzar ese título, en lo que nos chequean o lo que debemos llevar al pie (son temperaturas correctas de los refrigeradores tanto de congelación como refrigeración al igual a las temperaturas al momento de cocinar como son planchas sartenes, freidoras, también tiempo de cocción de carnes, mariscos, verduras, ya que un alimento crudo puede ser dañino para el consumidor, entre mas cosas y respecto a la pregunta, un sistema de producción es mas eficiente a mi concepto de calidad por que en cada empresa es diferente modo como se lleva la calidad y el ejemplo que di del distintivo H es uno.

Héctor Maximiliano Lozano Rodríguez