餐饮服务要求

1. 餐厅及设施设备

有与住宿接待能力相适应的餐厅，大、中、小型会餐都可以承接。



步入酒店的餐厅，将被其宽敞明亮的空间所吸引，高挑的天花板和大面积的落地窗让自然光线倾泻而入，营造出一个温馨而舒适的用餐氛围，在这里，每一道光线都经过精心设计，与空间布局和谐共存，无论是在温暖的午后还是星光闪烁的夜晚，都能为您提供一个明亮而宽敞的用餐环境。



酒店餐厅在接到宴会通知后，需要做到“八知”和“三了解”。“八知”包括知道台数、人数、宴会标准、开餐时间、菜式品种及出菜顺序、主办单位或房号、收费办法、邀请对象；“三了解”则是指了解宾客的风俗习惯、生活忌讳和特殊需要。

在宴会服务中，酒店餐厅需提供入席服务、斟酒服务、上菜服务，并在席间进行勤巡视勤斟酒，勤换烟灰缸，细心观察宾客表情及示意动作，主动服务，还提供布置服务，如在餐桌上摆放座位牌，它有助于确保座位安排的有序性和专业性，同时也方便客人找到自己的座位。



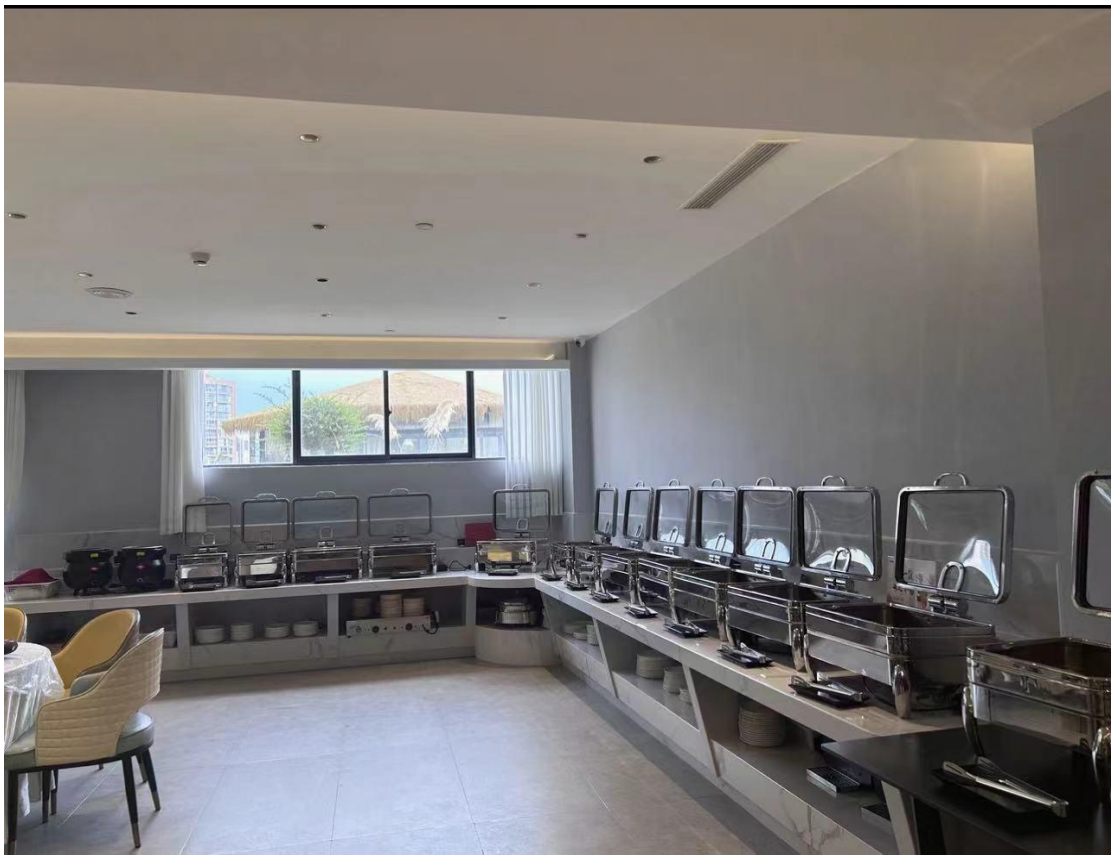


















一、室内餐厅

酒店室内餐厅空间开阔，装修典雅，营造出舒适宜人的用餐氛围，可适配多种类型宾客就餐。

设有不同风格的用餐区域，包括温馨的家庭用餐区、适合商务宴请的私密包间以及宽敞的散客用餐大厅。商务包间装修精致，配备先进的音响设备与高速网络，满足商务洽谈需求；散客大厅桌位摆放合理，间距适中，保障用餐的舒适性与私密性。

室内餐厅的菜品丰富多样，由专业厨师团队精心烹制。早餐提供丰富的自助餐品，涵盖中西式早点、新鲜水果、各类饮品等；午餐与晚餐提供零点菜单与精心设计的套餐，可根据宾客需求定制特殊菜品与主题菜单。

二、室外餐厅

室外餐厅坐落于酒店的花园景观之中，被郁郁葱葱的绿植环绕，设有遮阳棚与露天座位，配备舒适的户外用餐桌椅与精致的餐具。在享受美食的同时，宾客能够尽情欣赏花园中的喷泉、雕塑等景观，呼吸清新自然的空气，感受惬意时光。

1. 厨房最少应具备冷菜间与热菜间分开，并有充足的冷库厨房最少应具备冷菜间与热菜间分开，并有充足的冷库。洗碗间位置合理。厨房内有专门放置临时垃圾的设施。厨房温度适宜，有充足的排风设施。厨房与餐厅之间，有起隔音、隔热和隔气味作用的进出分开的弹簧门。





温度控制

• 冷藏：大多数生鲜食材适宜保存在 0 - 4℃的环境中，像蔬菜、水果、鲜牛奶、蛋类等。酒店厨房一般使用商用冷藏柜，其内部温度均匀，能精准控制在所需区间。例如生菜，在适宜的冷藏温度下，可以延长 2 - 3 天的保鲜期。

• 冷冻：肉类、海鲜等食材长期保存通常需要 - 18℃左右的冷冻环境。冷冻可以有效抑制微生物生长和酶的活性。例如，一块牛肉在冷冻条件下可以保存数月之久。酒店的冷冻设备功率较大，能快速将食材降温至所需温度，并且保持稳定。

分类存放

• 按食材种类：蔬菜类如叶菜、根茎类等要分开存放，因为不同蔬菜的湿度要求和乙烯释放量不同。叶菜易失水，需要较高湿度；而像土豆等根茎类蔬菜如果和叶菜混放，可能会因叶菜释放的乙烯加速发芽。肉类、禽类、海鲜也应分别放置，避免交叉污染和串味。

• 按新鲜程度和使用时间：新采购的食材和剩余的食材要分开，优先使用较早采购的食材。例如，将当天到货的三文鱼和前一天剩下的三文鱼分开放置，便于管理和保证质量。

包装方式

• 密封包装：对于肉类和海鲜，使用密封袋或保鲜膜包裹，可以防止水分流失和减少与空气的接触，降低氧化速度和微生物污染的风险。例如，密封包装后的虾仁，在冷藏条件下能更好地保持色泽和口感。

• 透气包装：蔬菜通常采用有孔的塑料袋或网袋包装，这样既能保持一定的湿度，又能保证空气流通，避免蔬菜因无氧呼吸产生酒精等有害物质而腐烂。

湿度调节

• 部分生鲜食材对湿度比较敏感。例如干货食材如香菇、木耳等，需要在干燥的环境下保存，酒店厨房一般设有专门的干货储存区，湿度保持在较低水平，防止干货受潮发霉。而像叶菜类蔬菜则需要较高的湿度，可以在存放蔬菜的冷藏柜中放置湿布等增加湿度的物品。



酒店厨房台面始终保持着极高的清洁卫生标准，为美食的制作提供了安全可靠的操作环境。

在食材处理过程中，严格遵循“生熟分离”原则，生鲜类易滋生细菌的食材在专门的操作区域进行处理，绝不与即食食品或熟食的操作台面混用，有效防止交叉污染。每一次食材处理完毕，立即使用专用的清洁布和食品级清洁剂对台面进行全面擦拭，去除油污、残渣等杂质。随后用清水冲洗干净，再用消毒毛巾进行擦干或自然风干，确保台面无积水残留，不给细菌滋生创造条件。

酒店厨房定期对台面进行深度清洁和保养，采用专业的食品级消毒剂进行全面喷洒消毒，并用柔软的清洁工具仔细擦拭台面的每一个角落，包括边角缝隙处，确保没有卫生死角。在日常工作中，厨房工作人员均穿戴整洁的工作服、帽子和口罩，严格遵守卫生操作规范，禁止在台面上放置私人物品，最大程度减少外来污染源。

2.公共区域及设施设备

设门卫应接员，即独立的安保室。

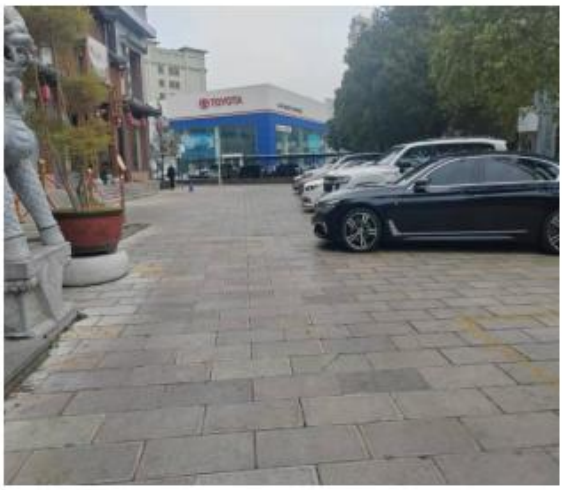


提供相应的停车场，有客用电梯。





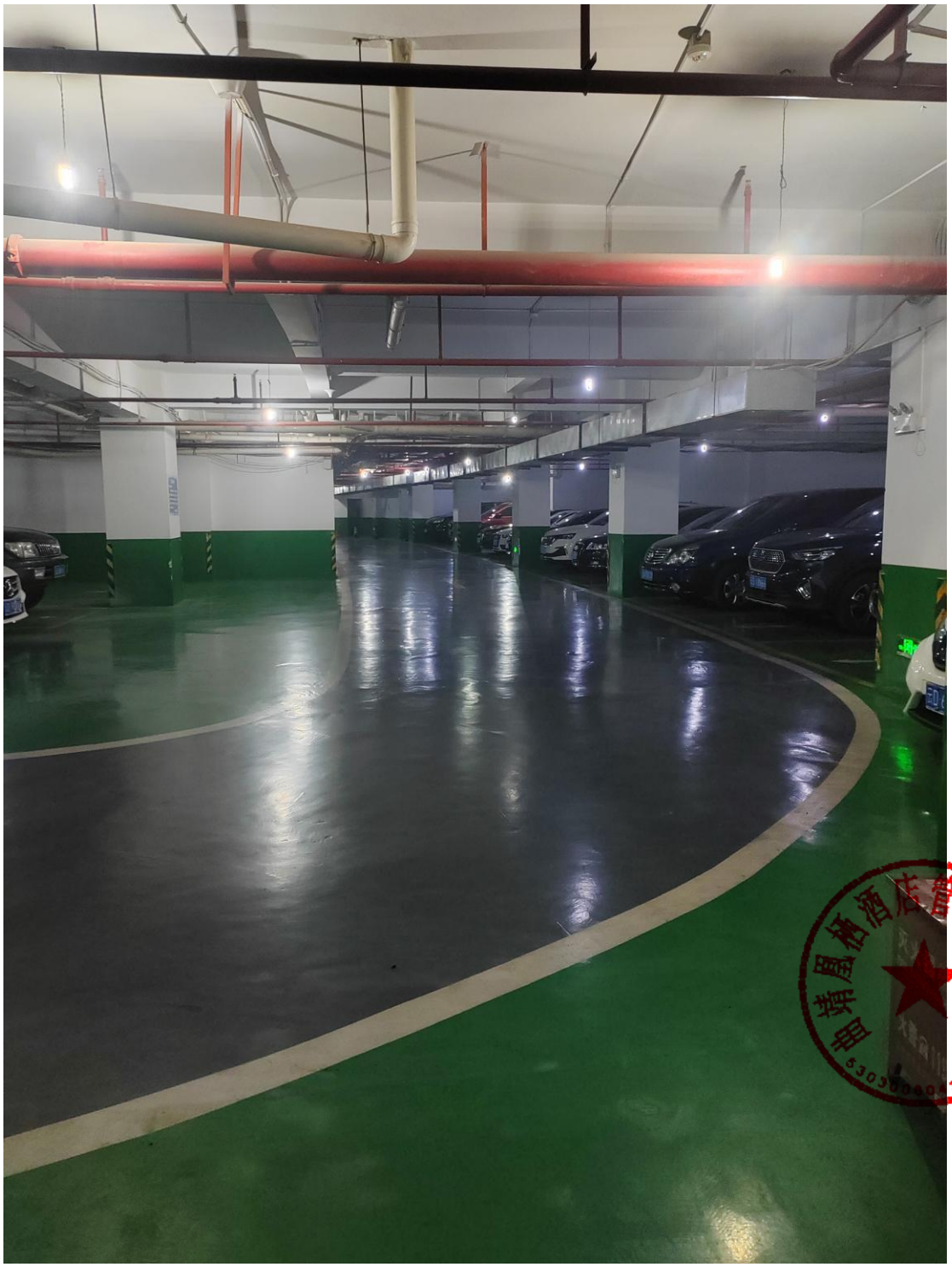


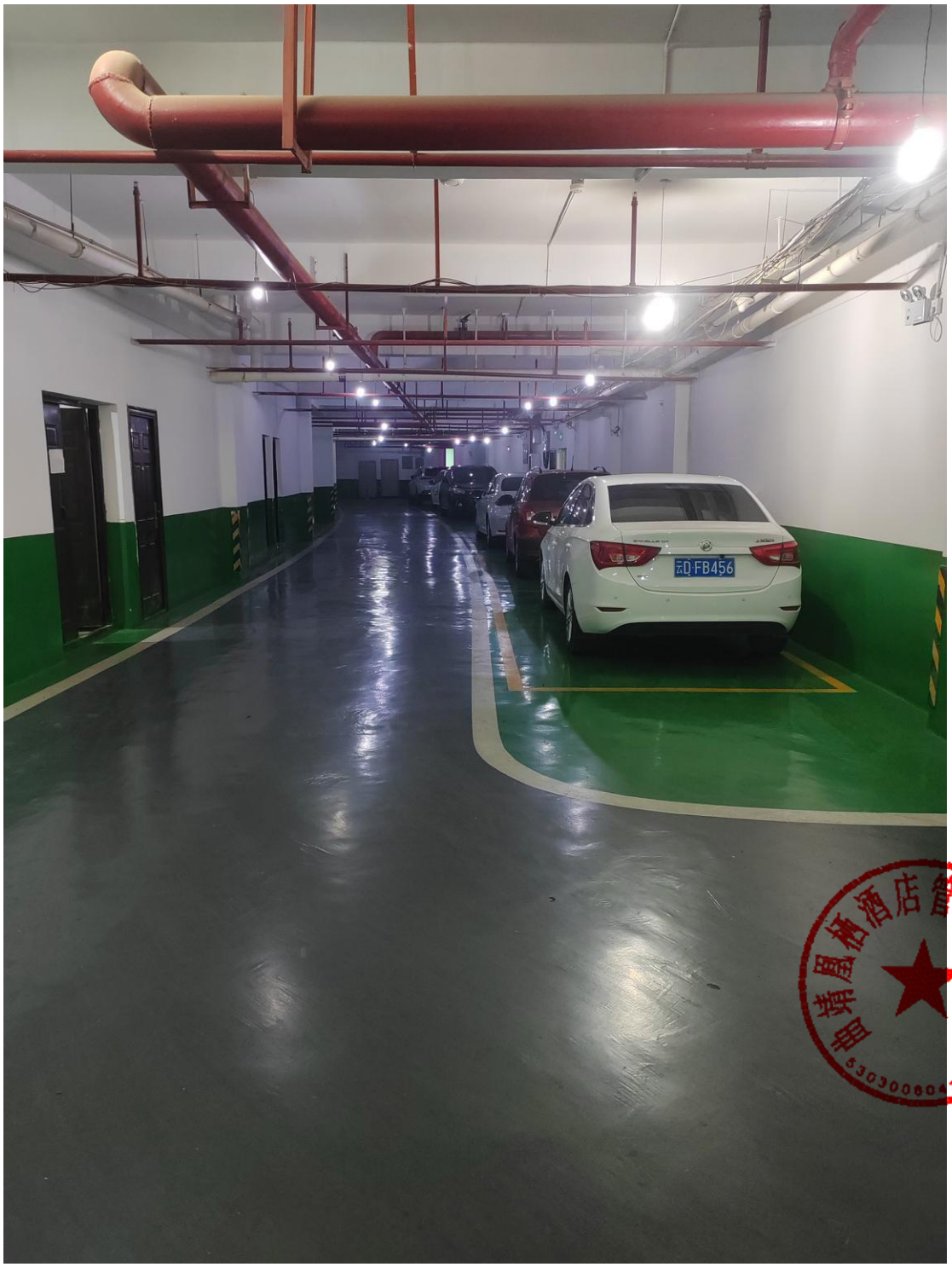


酒店的地面停车场交通便捷，紧邻酒店主体建筑，方便宾客快速抵达酒店大堂。车位宽敞，间距合理，能够轻松容纳各类常见车型，即使是大型车辆也可顺利进出与停放。停车场地面采用高质量的防滑、耐磨材料铺设，即使在雨天也能有效保障车辆行驶与行人走动的安全。照明系统完善，周边的辅助照明设施相互配合，无论白天黑夜，都为停车场提供充足而柔和的光线，让宾客清晰地找到车位并安全停车，还设置了新能源汽车的充电设备，各类车都能承载。



设有地下停车场，分为普通停车位与无障碍停车位，以满足不同宾客的需求。停车场内部空间宽敞，有效避免了车辆行驶过程中的压抑感。通道设计科学合理，采用单向循环的交通流线模式，指示标识清晰明确，引导车辆有序进出，避免了交通拥堵与混乱。通风系统运行良好，24 小时不间断地为停车场内输送新鲜空气，有效排除汽车尾气与异味，保持空气清新。同时，配备了先进的消防设施，如火灾自动报警系统、消火栓系统、自动喷淋系统等，全方位保障停车场的消防安全。此外，地下停车场与酒店电梯直接相连，宾客停车后可便捷地乘坐电梯直达酒店各个楼层，无需在户外穿行，为出行提供了极大的便利。




云D·FB456

3.设可拨通市内的公用电话，配备市内电话簿，分设供男、女宾使用的卫生间，有应急供电专用线，并备有应急照明灯。



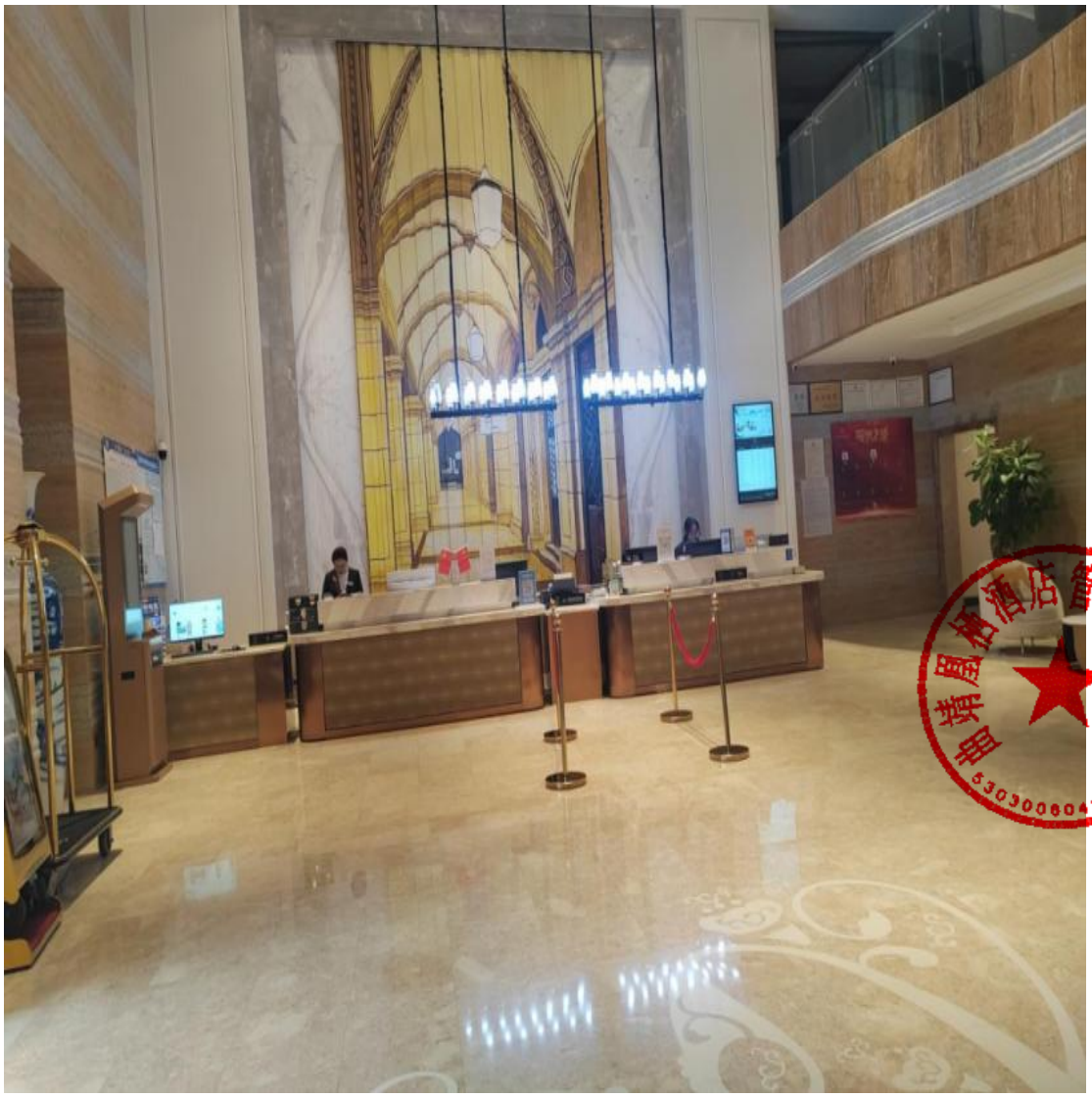





低噪音电站

服务内容及要求

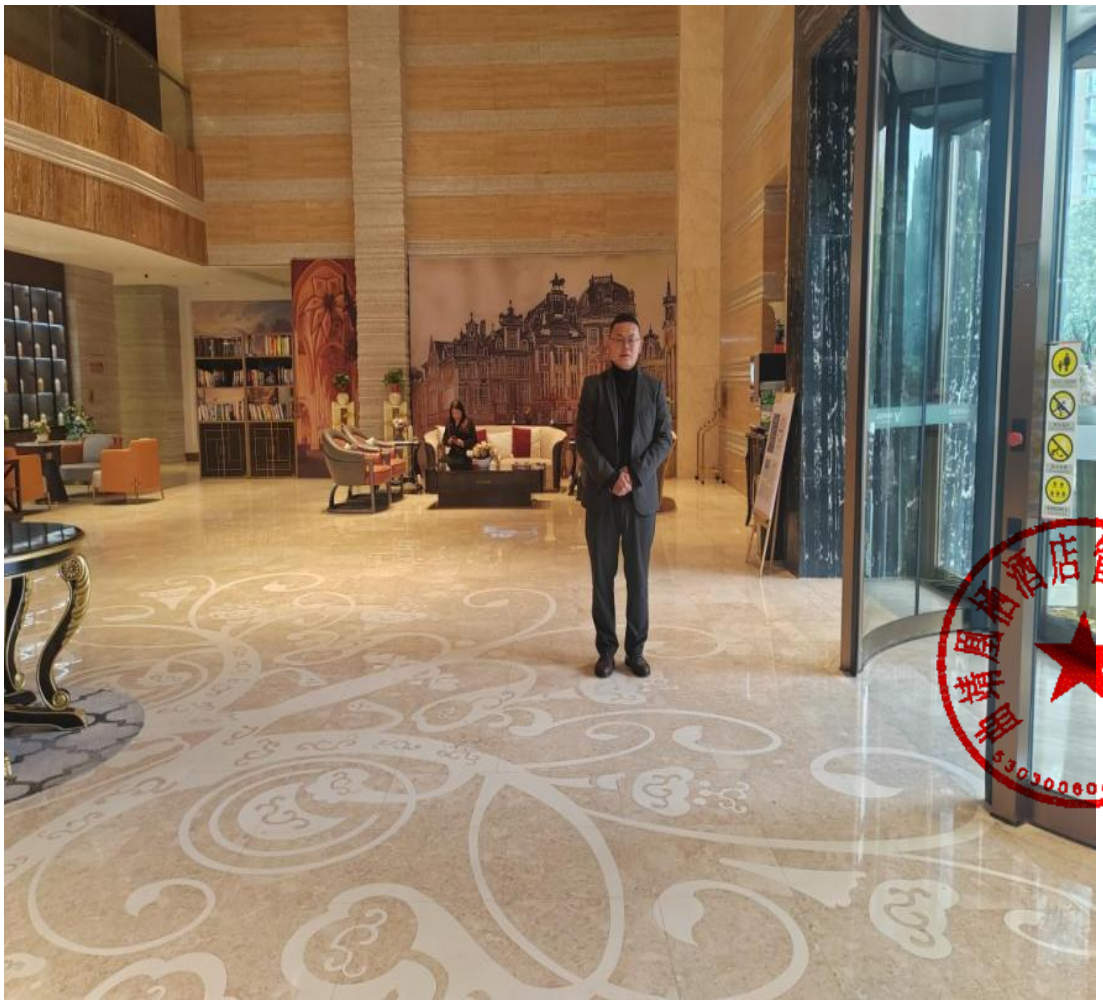
总服务台有中文标志，分区段设置接待、问询、预订、结账，24小时有工作人员在岗服务，提供留言服务。提供简便快速的结账服务。有完整的预订系统，可接受预订，提供代客预订飞机火车票，安排出租汽车服务。




诚邀加盟
ABOUT US
品牌简介
充电宝
CARD INSERT
CARD OUT/IN


会员日
锦江荟
VIENNA HOTEL
房间类型
门市价
银卡价
金卡价
白金卡价
15:28:11 周三
灭火器箱
FIRE EXTINGUISHER BOX

设大堂经理，18 小时在前厅服务，提供店内范围寻人服务，为残疾人提供特殊服务，总服务台提供宾馆服务项目宣传品、宾馆价目表、中文本市交通图、各种交通工具时刻表，能用标准普通话为客人接通国内、国际长途电话，必要时为客人提供就医方便，代售邮票、代发信件，办理电报、电传、传真、复印，国内行李托运、冲洗胶卷、日常用品修理。



安全、消防设施设备

设有安全门锁、防盗链、应急疏散图，自备发电系统，有应急照明设施，有符合现行消防规定的消防设施和通道。





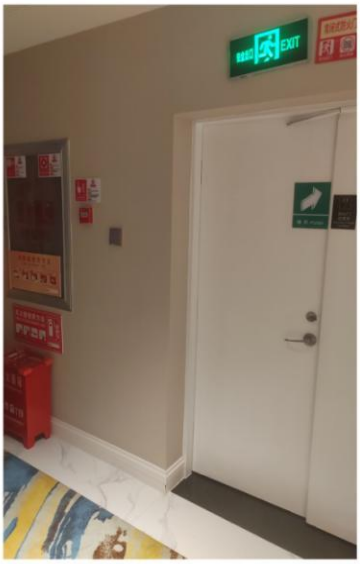








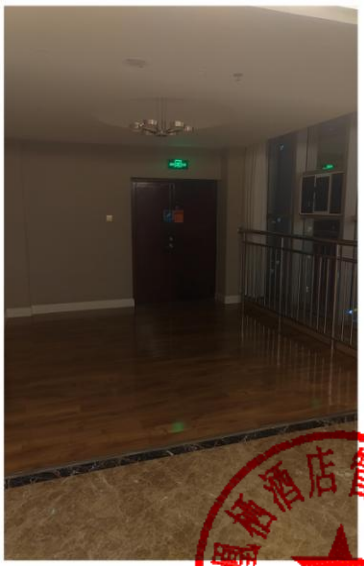



EXIT

消火栓箱
FIREHYDRANT
火警119
灭火器箱

灭火器箱
火警119

消火栓箱
FIREHYDRANT
灭火器箱
火警119

消火栓箱
FIREHYDRANT
火警119
灭火器箱
火警119





安全出口
EXIT
电梯


12F
消火栓箱
灭火器使用方法
灭火器箱
119


出口
EXIT


消火栓箱
FIREHYDRANT
火警☎119
灭火器箱
火警☎119

设公共休息处



