

餐饮服务方案

一、服务经营目标

提供健康、美味、多样化的餐饮选择

确保食品安全与营养均衡

打造特色餐饮体验，提升会议用餐满意度

支持定制化餐饮服务，满足不同宾客需求

二、经营管理原则

以食品安全为第一原则，严格把控采购、储存、加工环节

推行绿色餐饮理念，减少浪费，提倡环保

注重菜品创新与地方特色结合

建立高效的餐饮服务流程，确保用餐有序进行

三、服务特色

提供中西式自助餐、桌餐、套餐等多种用餐形式

支持民族餐、素食、低糖等特殊饮食需求

会议茶歇服务专业、精致、多样化

四、具体服务方案

1. 餐饮准备与供应

每日食材新鲜采购，严格验收标准

菜单提前一周公示，支持会议组织方定制

每餐提供至少两种主食、六种菜品、两种汤品及多种饮品

2. 食品安全管理

设立食品安全专员，负责每日食材检测与记录

厨房区域实行“五常法”管理（常整理、常整顿、常清扫、常清洁、常素养）

所有餐具高温消毒，员工持健康证上岗

3. 用餐环境与服务

餐厅环境优雅整洁，分区明确（自助区、包间、会议用餐区）

服务人员统一着装，礼貌热情，引导有序

提供宴会服务、主题晚宴、户外烧烤等特色餐饮体验

4. 会议茶歇服务

提供咖啡、茶水、果汁、点心、水果等茶歇物品

茶歇布置美观，定时补充，保持新鲜

支持定制茶歇主题（如季节主题、文化主题等）

5. 服务保障与反馈

设立餐饮服务热线，随时响应宾客需求

每餐后收集宾客意见，及时调整菜品与服务

定期组织厨师与服务人员培训，提升专业

餐饮服务要求

1. 餐厅及设施设备

1.1 有与住宿接待能力相适应的餐厅。

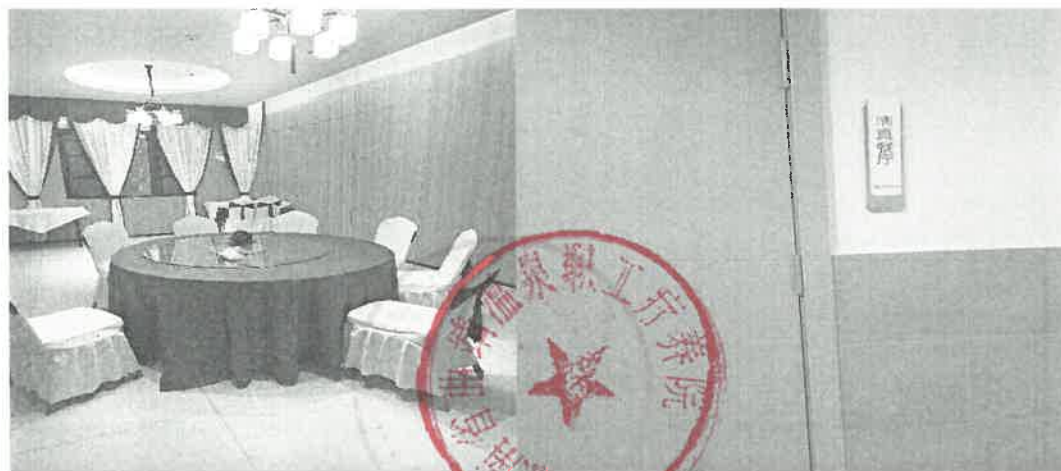
自助餐厅（可同时容纳 220 人）



宴会厅（可同时容纳 150 人）



清真餐厅（可容纳 20 人）



大、中、小三间包间（可容纳 40 人）

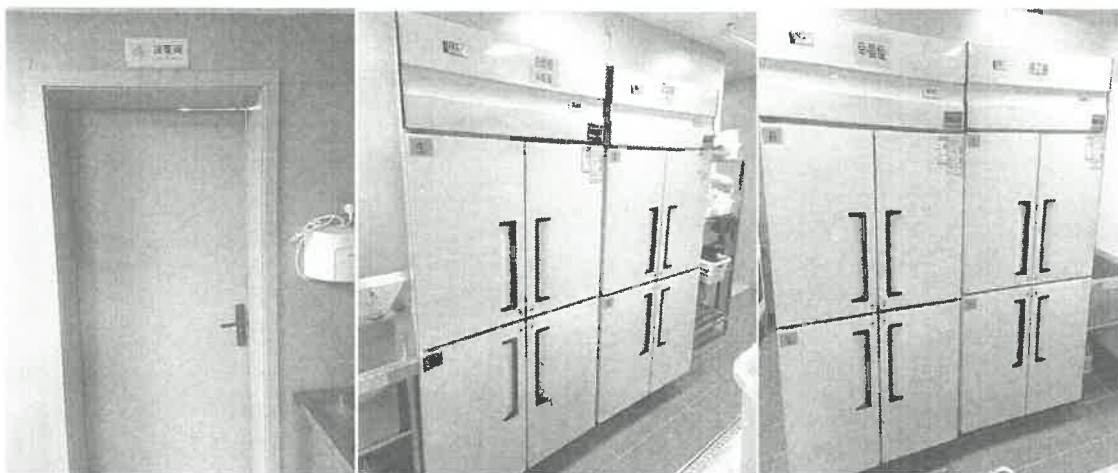


1.2 厨房最少应具备冷菜间与热菜间分开，并有充足的冷库厨房最少应具备冷菜间与热菜间分开，并有充足的冷库。洗碗间位置合理。厨房内有专门放置临时垃圾的设施。厨房温度适宜，有充足的排风设施。

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。

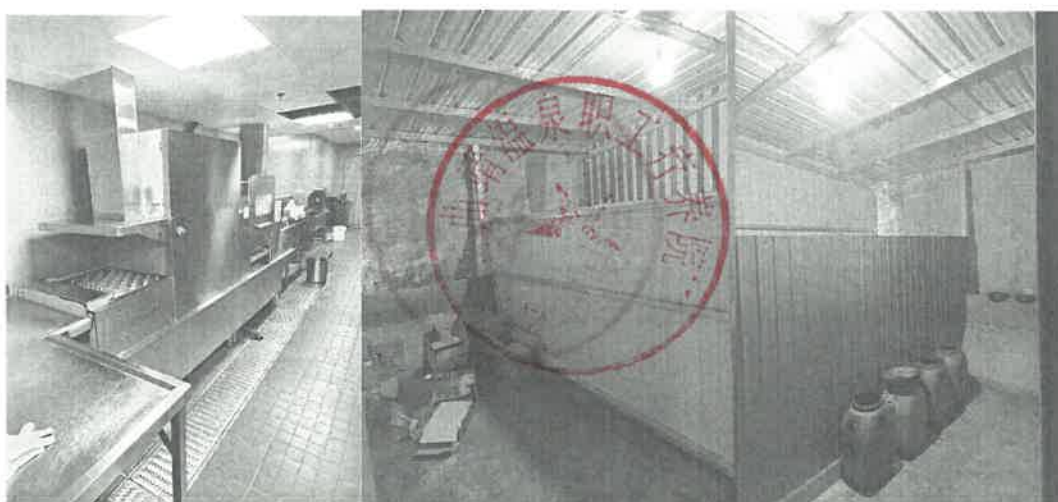
凉菜间

冷库



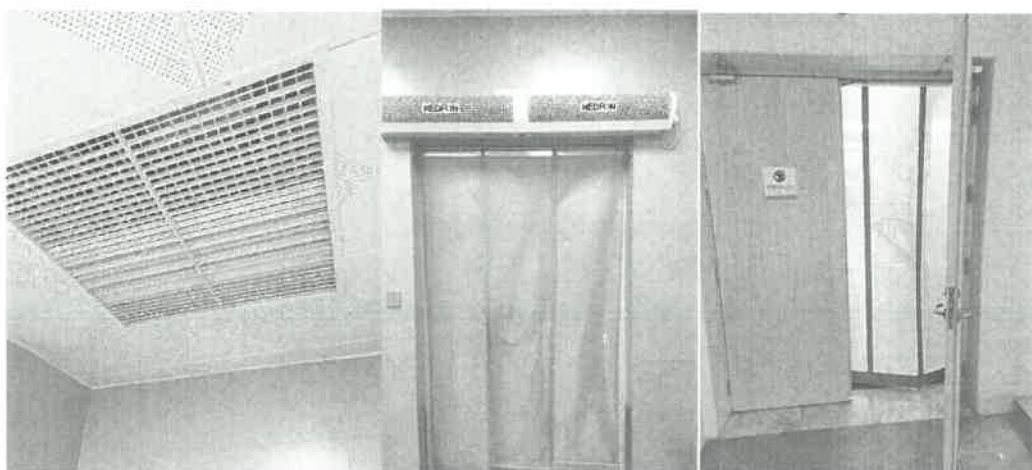
洗碗间

临时垃圾放置处



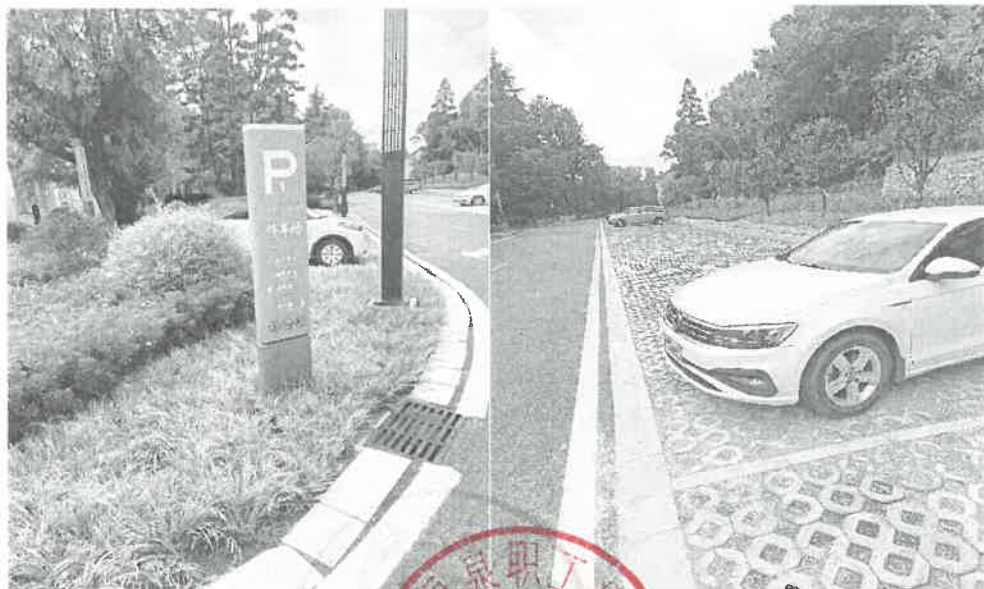
排风系统

弹簧门



2.公共区域及设施设备

2.1 提供相应的停车场



2.2 有客用电梯



2.3 设可拨通市内的公用电话，配备市内电话簿

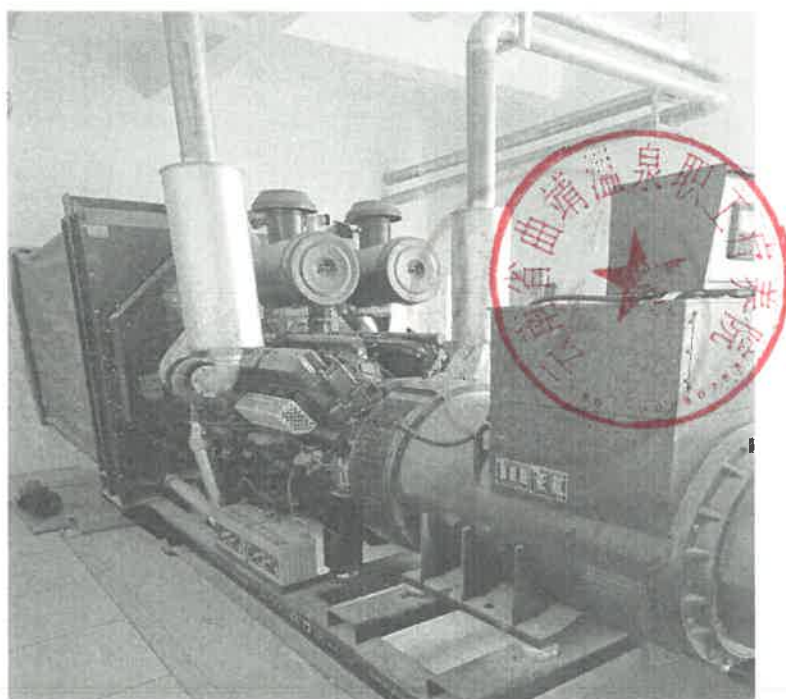


2.4 分设供男、女宾使用的卫生间。



2.5 有应急供电专用线，并备有应急照明灯。

柴油发电机（专门在停电情况下提供应急照明等设施设备的使用）



应急照明灯



2.6 设公共休息处。



3. 服务内容及要求

3.1 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，提供留宿服务 提供简便快速的结账服务。

有完整的预订系统，可接受预订。

设有专门的捷信达酒店管理系统



3.2 设大堂经理，18 小时在前厅服务。

设大堂经理，18 小时在前厅服务。

3.3 提供店内范围寻人服务。

我们承诺提供店内范围寻人服务。

3.4 提供代客预订飞机火车票，安排出租汽车服务。

我们承诺提供

3.5 为残疾人提供特殊服务。



3.6 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。

我们承诺提供

客房价目表



房型	价格
标间(无阳台)	¥ 518
标间(有阳台)	¥ 568
单间	¥ 468
套房	¥ 1168
温泉客房(双床)	¥ 1168 (含小食)
温泉客房(套房)	¥ 1568 (含小食)

3.7 能用标准普通话为客人接通国内、国际长途电话。

我院全体工作人员均使用普通话对客服务

3.8 必要时为客人提供就医方便。



3.9 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。

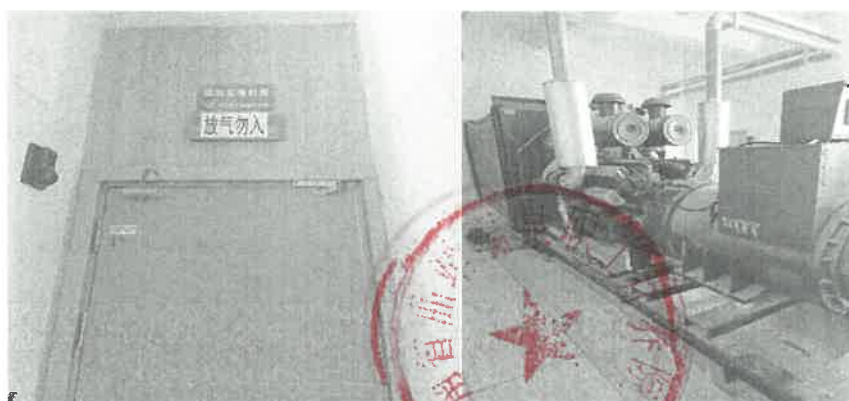
我们承诺提供

4.安全、消防设施设备

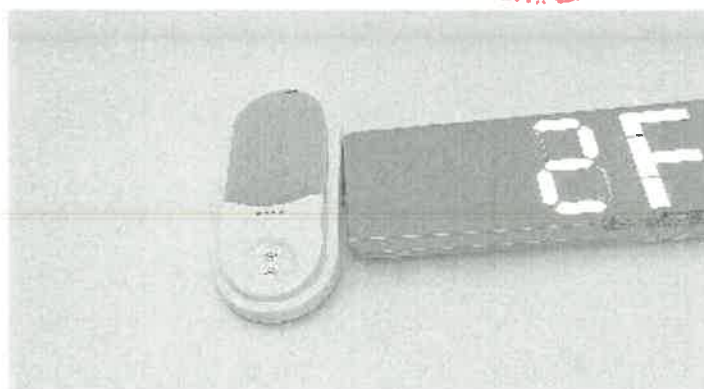
4.1 设有安全门锁、防盗链、应急疏散图。



4.2 自备发电系统，有应急照明设施。



应急照明灯



4.3 有符合现行消防规定的消防设施和通道。

