

ICS 03.120.10

团 体 标 准

T/HYMPLA 002—2021

仓前羊锅美食文化村服务规范

Service specification for lamb hot pot culture village of Cangqian

2021 -11-10 发布

2021 -11-15 实施

杭州市余杭区肉类制品行业协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	1
4 基本条件	1
5 经营场所	2
5.1 餐厅	2
5.2 厨房	2
5.3 卫生间	2
5.4 公共区域	2
6 从业人员要求	2
7 羊锅质量要求	3
7.1 原料采购	3
7.2 加工流程	3
7.3 质量要求	3
7.4 价格	3
8 接待服务规范	3
8.1 岗位职责	3
8.2 服务流程	4
8.3 行为规范	4
9 质量考核与监督	4
9.1 考核办法	4
9.2 监督机制	5
附录 A（规范性附录）经营户服务质量考核表	6

前 言

为了传承仓前羊锅美食文化,提高服务质量和经营管理水平,优化羊锅美食行业的环境和整体素质,提升仓前羊锅美食的品牌知名度,推动仓前羊锅美食行业和旅游市场的又好又快发展,特制定本服务规范。

本文件编写格式符合 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本文件附录 A 为规范性附录。

本文件由余杭区仓前街道羊锅协会提出。

本文件由杭州市余杭区肉类制品行业协会归口管理。

本文件起草单位:余杭区仓前街道羊锅协会、杭州市余杭区肉类制品行业协会、杭州余杭区仓前街道原野风酒楼、杭州余杭王荣法餐饮有限公司、杭州余杭区仓前街道王国强饭店、杭州余杭区仓前街道杨洪寿饭店、杭州余杭区仓前街道罗国富饭店、杭州余杭区仓前街道宝哥餐饮店、杭州余杭区仓前街道周全永饭店、杭州余杭区仓前街道周建根羊锅店、杭州余杭区仓前街道俞仁娥饭店、杭州余杭区仓前街道缘萍饭店、杭州余杭区仓前街道章建卫饭店。

本文件主要起草人:罗玉华、齐永香、汪燕娥、徐丽霞、周会根、王荣法、王国强、杨洪寿、罗国富、陈光明、徐旭虹、周建根、俞仁娥、严小兰、章建卫。