附件1：

2022年度品质服务餐厅参调表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位全称 |  | | 所在城市 | | | | | | |  | |
| 具体地址 |  | | | | | | | | | | |
| 法定代表人 |  | 申报联系人 | |  | | | 联系方式 | | | |  |
| 成立时间 |  | | | | | 年度营业额 | | |  | | |
| 经营时段 | □早点 □早午茶 □午餐 □下午茶 □晚餐 □宵夜 | | | | | | | | | | |
| 后厨管理 | □明厨亮灶□餐厨垃圾就地无害化处理 □5S □6T | | | | | | | | | | |
| 人均消费 |  | | | 经营优势 | | | |  | | | |
| 服务大师 | □有 个，□无 | | | 服务名师 | | | | □有 个，□无 | | | |
| 特色菜点  （列举前五） |  | | | | | | | | | | |
| 宣传管理 |  | | | | | | | | | | |
| 人员管理 |  | | | | | | | | | | |
| 制度管理 |  | | | | | | | | | | |
| 供餐和烹饪管理 |  | | | | | | | | | | |
| 创新管理 |  | | | | | | | | | | |
| 对“三减”的经验及亮点 |  | | | | | | | | | | |
| 对反浪费的亮点 |  | | | | | | | | | | |
| 参调单位意见  年 月 日  盖 章 处 | | | | | 推荐单位意见    年 月 日    盖 章 处 | | | | | | |