

T/HHCA

团 体 标 准

T/HHCA 001—2023

河北省饭店餐饮业“领跑者”企业 评价标准

Hebei Province hotel and catering industry "leader" enterprises evaluation criteria

(报批稿)

2023 - 11 - 20 发布

2023 - 12 - 01 实施

河北省饭店烹饪餐饮行业协会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 河北省饭店餐饮业“领跑者”企业	1
4 基本要求	1
5 评价指标	1
6 评价方法与程序	2
7 评价结果管理	2
附录 A (资料性) 河北省饭店餐饮业“领跑者”企业评价评分表	3

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河北省饭店烹饪餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：河北省饭店烹饪餐饮行业协会、石家庄市饭店烹饪行业协会、承德市烹饪协会、承德市饭店餐饮行业协会、张家口市餐饮商会、唐山市饭店与餐饮行业协会、唐山市烹饪协会、廊坊市饭店餐饮（团餐）烹饪行业协会、衡水市饭店餐饮协会会长、沧州市烹饪协会、沧州市饭店烹饪行业协会、保定市烹饪餐饮饭店行业协会、邢台市烹饪（饭店）协会、邯郸市住宿和餐饮行业协会、定州市饭店烹饪餐饮行业协会、辛集市商业联合会餐饮行业公会、雄安新区饭店餐饮协会、唐山凯歌儿实业有限公司（唐山宴）、河北世鸿餐饮管理有限公司、河北玉兰香保定会馆饮食有限公司、唐山凤凰园餐饮管理有限公司、石家庄光明渔港餐饮管理有限公司、河北渝乡辣婆婆餐饮管理有限公司、秦皇岛洲顿酒店管理有限公司、邯郸市复兴区五谷丰登酒店有限公司、衡水忠实义人家餐饮有限公司、秦皇岛海天一色餐饮有限公司。

本文件主要起草人：吕毅华、俞静、李兢克、于晓飞、樊宇、杨延威、李位忠、姜忠、王强、左继刚、何宝良、杨刚、郭修杉、王金月、孟兰英、曹春岭、赵爱亭、王成、常金生、董丽英、王会桐、张振国、刘延云、刘坤、张卫东、康振辉、李艳旭、王华、李现仲、梁连起、崔雅丽、赵国华、刘欣、张平、刘薇。

本规范由河北省饭店烹饪餐饮行业协会负责解释。

引 言

为了弘扬燕赵饮食文化；扩大中国冀菜影响力和美誉度；提升餐饮、住宿行业经济效益和社会效益，同时扩大饭店餐饮行业在社会上的影响，提高先进饭店餐饮企业的知名度，打造河北省名牌饭店餐饮企业，梳理和汇集在河北省范围内涌现出来的优秀的河北饭店餐饮企业，河北省饭店烹饪餐饮行业协会特制定本评价规范。

参照国家《绿色饭店评审标准》、《钻级酒家酒店评定标准》、《餐饮企业的等级划分与评定》、《饭店（餐厅）卫生标准》、《餐饮业大气污染排放物标准》等相关条件，评定河北省饭店餐饮业“领跑者”企业。

自然环境造就饮食的基础，人文环境造就饮食的性格，河北省地貌类型繁多，物产丰饶，这些自然的馈赠是中国冀菜形成的基础。为提升河北省餐饮业服务质量，巩固发展成果，打造“冀字号”品牌，弘扬“冀字号”文化，进行河北省饭店餐饮业“领跑者”企业评定。

河北省饭店餐饮业“领跑者”企业评价标准

1 范围

本标准规定了河北省饭店餐饮业“领跑者”企业的范围、术语和定义、基本要求、评价指标、评价方法与程序、评价结果管理等。

本标准适用于河北省饭店餐饮业“领跑者”企业的评定。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，并以其最新版本（包括所有的修改版）适用于本文件。

GB/T21084-2007 绿色饭店

GB/T13391-2009 国家钻级酒家酒店的评定参照《中华人民共和国国家标准》餐饮企业的等级划分与评定

GB 16153 饭店（餐厅）卫生标准

GB 2760 食品安全标准食品添加剂使用标准

《中华人民共和国食品安全法》（2021年修订）

《河北省人民代表大会常务委员会关于厉行节约、反对餐饮浪费的规定》（河北省第十三届人民代表大会常务委员会第十九次会议通过）

DB 13/5808-2023《餐饮业大气污染排放物标准》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 河北省饭店餐饮业“领跑者”企业

指在河北省饭店餐饮行业中具有领先地位和行业发展过程中具有引领作用，在企业品牌塑造，产品升级、管理优化、服务模式创新和菜品文化打造等方面，能够代表河北省饭店餐饮行业领先水平，从而引领和推动着河北饭店餐饮行业向前发展的企业。

申报类别：饭店、餐饮店、团餐、快餐店、小吃店、火锅、烧烤、连锁企业、中央厨房。

4 基本要求

4.1 要有完备的执业手续，《营业执照》、《卫生许可证》、《税务登记证》齐全。

4.2 有固定商号、店名，正式营业且连续经营满5年以上。

4.3 近五年，企业无质量、环境、食品安全、生产安全等事故。

4.4 企业未列入国家信用信息严重失信主体相关名录。

4.5 受到过国家及省市级以上有关部门的表彰。

4.6 在近年各项行业评选中获得过冀字号名店、冀字号菜品研发基地、冀字号菜品研发大师工作室、“冀菜·崇礼菜单”品牌推广示范店的企业、河北十大特色必吃名店的企业，以及在河北省饭店餐饮业发展过程做出卓越贡献的企业。

5 评价指标

- 5.1 基础指标：包括企业规模、营业收入、利润等反映企业经营状况的指标。
- 5.2 服务质量指标：包括菜品质量、服务态度、环境卫生等反映企业服务质量的指标。
- 5.3 管理创新指标：包括企业管理制度、信息化程度、人才培养等反映企业管理水平的指标。
- 5.4 社会责任指标：包括环保节能、员工福利、公益活动等反映企业履行社会责任的指标。

6 评价方法与程序

- 6.1 申请与受理：企业自愿递交申请材料，评价机构与规定日期内核实申请材料，并做出受理与否的答复。
- 6.2 企业自评：企业对照本标准进行自我评价，形成自评报告。
- 6.3 评审：评价机构对申请的饭店进行现场评审。
- 6.4 授牌：对于评审通过的企业，评价机构给与正式批复，并授予牌匾和证书。

7 评价结果管理

- 7.1 经评审符合要求的企业，将被授予“河北省饭店餐饮业“领跑者”企业”称号，并在相关媒体、平台公布。
- 7.2 评价结果有效期为四年。
- 7.3 对已经评审通过的企业，每两年进行一次复核。
- 7.4 对复核不达标企业，根据其程度给与整改、取消称号处理。

附录 A
(资料性)

表 A.1 河北省饭店餐饮业“领跑者”企业评定评分表

企业负责人		联系电话		
企业地址				
序号	评价指标	评价标准 (100分满分, 80分及以上及格)	评价内容	评价分数
1	基础指标 (10分)	完备的营业手续 (5分)	《营业执照》、《卫生许可证》、《税务登记证》齐全	
2		营业收入、企业规模 (5分)	年营业额在200万元以上, 处于正常营业状态	
3	服务质量指标 (30分)	菜品质量 (10分)	菜点符合安全、健康、卫生、环保的质量要求, 菜点的品质稳定, 不受季节、时间变化而有较大起伏, 获得不少于3道“名菜、名点、名小吃”。	
4		服务态度 (10分)	对顾客使用规范的礼貌用语, 突出细节, 周到服务, 对店内菜品有详细的了解。	
5		环境卫生 (10分)	厨房装修、装饰建材达到规定要求, 室内环境达标, 设备必须符合卫生标准和卫生管理办法的规定, 保鲜设备运行良好。是否符合《餐饮企业等级划分与评定》、《绿色饭店》国家标准要求。	
6	管理创新指标 (30分)	企业管理制度 (10分)	内部管理制度完善, 有科学规范的采购程序、采购制度和采购档案。源头渠道清晰正规, 鲜货类原料的货源及保鲜期标识清楚。库存原料要有专人保管、分配, 有进出库台账。	
7		信息化程度 (10分)	是否利用信息化降低资源损耗, 例如智能点餐系统、职能餐饮服务点评、智能机器人上菜等。	
8		人才培养 (10分)	是否有健全的员工培训制度、方案及执行情况。	
9	社会责任指标 (30分)	环保节能 (10分)	是否积极采取环境保护措施, 减少对自然资源的损耗, 推广环保产品, 推动可持续发展。	
10		员工福利 (10分)	员工福利体系是否完善, 奖励机制健全	
11		公益活动 (10分)	是否开展慈善捐赠活动等社会公益活动。	
总得分				
评价意见				

评价人 (签字) :

评价日期: