|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 点击此处添加ICS号 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png LSZX |

点击此处添加CCS号 |

团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

青田咖啡 品牌门店建设规范

点击此处添加标准名称的英文译名

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

       发布

1. 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××××提出并组织实施。

本文件由丽水市质量协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

青田咖啡 品牌门店建设规范

* 1. 范围

本文件规定了青田咖啡品牌门店建设的术语和定义、选址与布局、设备与器具、咖啡豆与饮品管理、人员管理与服务、卫生与安全、监督与改进等内容。

本文件适用于青田咖啡品牌门店的建设。

* 1. 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。

DJG331121/T 001 青田咖啡 现磨浓缩咖啡制作规程

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

青田咖啡品牌门店

通过“青田县百家咖啡馆提升工程”认证，悬挂“青田咖啡”标识的咖啡馆。

* 1. 选址与布局
		1. 选址

应选择在商业中心、交通枢纽等人流量大、消费能力强的区域。

不应选择环境嘈杂、卫生条件差或治安不佳的地段。

* + 1. 布局

门店面积不低于20平方米。

合理划分门店空间，至少应包括咖啡制作区、顾客就餐区、收银区、商品展示区等功能区域，就餐区设置吸烟区和非吸烟区。各区域之间过渡自然，布局流畅。

* + 1. 装饰

门店招牌应采用青田咖啡品牌标识。

整体风格应融入青田侨乡特色元素，如欧式建筑造型、彩色玻璃、侨乡文化艺术品等。

墙面可悬挂青田侨乡老照片、青田咖啡文化海报、青田意式咖啡制作标准等，展示品牌文化内涵。

设置陈列架、展示柜，用于展示咖啡豆、咖啡器具、青田咖啡文创产品等商品。

* 1. 设备与器具
		1. 咖啡制作设备

应选用专业的意式咖啡机，具备稳定的水温控制、精准的压力调节功能，能够制作出高品质的意式浓缩咖啡。根据门店规模与客流量，选择咖啡机的型号与数量。

配备专业的咖啡豆研磨机，与咖啡机相匹配，能够根据不同咖啡制作需求，精确调整研磨度。

宜配备咖啡秤、拉花缸、奶泡器、咖啡杯温杯器等辅助设备。

* + 1. 咖啡器具

选用高品质的陶瓷咖啡杯、马克杯，杯具上应印有青田咖啡品牌标识。根据不同咖啡品类，配备相应尺寸与形状的杯具，如浓缩咖啡杯、拿铁杯、卡布奇诺杯等。

提供配套的咖啡勺、搅拌棒，材质可为不锈钢、木质或塑料，造型简洁美观，便于顾客使用。

配备密封性能良好的咖啡豆储存容器，材质为金属或食品级塑料。储存容器上应标明咖啡豆品种、烘焙日期、保质期等信息。

* + 1. 其他设备

配备冰箱、冰柜等冷藏设备，用于储存牛奶、奶油、水果等易变质食材。

配备空调、音响设备、无线网络、充电插座等设施，为顾客提供舒适的消费环境。

* 1. 咖啡豆与饮品管理
		1. 咖啡豆

应使用高品质的青田咖啡豆。应以意式拼配咖啡豆为主，拼配比例应符合青田咖啡口味要求。

应提供X种以上不同品种的咖啡豆供顾客选择。

* + 1. 咖啡饮品

门店饮品以咖啡为主，应提供多种经典咖啡品类，如意式浓缩咖啡、拿铁、卡布奇诺、美式咖啡、摩卡等。

现磨浓缩咖啡制作规范应符合DJG331121/T 001的要求。

* 1. 人员管理与服务
		1. 人员配置

应配备店长1名，咖啡师2名，服务员1名。

咖啡师应取得咖啡相关职业技能等级证书后方可上岗，服务员应具备健康证。

* + 1. 人员培训

所有员工应经过青田咖啡品牌的专业培训，包括咖啡制作、服务礼仪、食品安全等内容。

组织咖啡师参加咖啡相关技能大赛、加西餐产业中心的人才培养计划等。

* + 1. 人员要求

员工应统一着装，佩戴工作牌，保持良好的仪容仪表。

服务态度热情周到，主动为顾客提供帮助。

应具备青田咖啡知识，能介绍青田咖啡文化，推广青田供应的咖啡豆原料。

* + 1. 服务要求

顾客进店后，服务员应在30秒内主动问候。

点单后，咖啡应在5分钟内制作完成并上桌。

* 1. 卫生与安全
		1. 环境卫生

店内应保持清洁，每日营业结束后进行全面清洁消毒。

吧台、桌椅、地面随时保持干净，无杂物、污渍。

厨房区域及制作区域应定期清洁，无油污、异味。

* + 1. 食品安全

食品原材料应分类存放，避免交叉污染。

定期检查食品保质期，确保食品安全。

* + 1. 安全设施

店内应配备灭火器、烟雾报警器等消防设施。

电线、插座应定期检查，避免漏电隐患。

店内应设置安全警示标志，提醒顾客注意安全。

* 1. 监督与改进
		1. 监督

定期对门店进行检查，检查内容包括门店装修、设备器具、产品质量、人员管理、环境卫生等方面。

建立顾客反馈机制，鼓励顾客提出意见和建议。

* + 1. 改进

根据检查结果和顾客反馈，及时调整和改进门店建设及运营。

