湘饭协发〔2024〕2号

**关于2023年度湖南省旅游饭店业榜单推选的通知**

各市州旅游饭店协（分）会、各会员单位：

为贯彻落实湖南省委、省政府“加快建设世界旅游目的地”的决策部署，全面提升文化和旅游市场服务质量，落实“游客满意在湖南”行动计划。经协会2024年第一次会长工作会议研究，决定在全行业开展榜单推选活动，以此鼓励在过去一年中工作成绩突出的会员单位和个人，持续树立旅游饭店业的良好形象，推动服务质量的整体提升，扩大我省旅游饭店业的影响力。请各单位按照《2023年度湖南省旅游饭店业榜单推选方案》要求，根据单位实际情况积极申报。

各申报单位请于2024年2月1日之前将申报总表、单项申报表、申报文字材料（word 版）、申报酒店及个人高清照片以电子版形式发至协会邮箱，同时将纸质材料一份（A4 页面、左侧装订）邮寄至协会秘书处。

联系人：陈婉容 18008442026

电 话：0731-85834696

邮 箱：[1944741266@qq.com](mailto:1944741266@qq.com)

资料下载：下载通知及表格附件请登录湖南省旅游饭店协会[官网：www.hntha.org](http://www.hntha.org锛/)

邮寄地址：长沙市芙蓉区解放东路300号华天大酒店A座518房陈婉容 18008442026

# 2023年度湖南省旅游饭店业榜单推选方案

**一、榜单设置**

本年度设单位榜单及个人榜单。

**（一）单位榜单**

1、2023年度最受宾客喜爱酒店TOP30（30家）

2、2023年度十佳节能减排绿色示范酒店（10家）

3、2023年度十佳数智化酒店（10家）

4、2023年度最佳特色主题酒店〔含文化主题、休闲度假、会议会展、温泉养生、婚宴主题、红色旅游、亲子酒店等〕

5、2023年度最佳新开业酒店

6、2023年度十佳特色餐厅（10个）

7、2023年度十佳中餐厅（10个）

8、2023年度先进协会（分会、专委会）

9、2023年度优秀合作伙伴

**（二）个人榜单**

1、2023年度锐意创新人物（10名）

2、2023年度优秀总经理（10名）

3、2023年度优秀经理人（30名）

4、2023年度服务明星（20名）

5、2023年度金牌厨师（20名）

6、2023年度销售明星（20名）

**二、推选条件**

**（一）基本条件**

1、全面贯彻党的二十大精神，坚定拥护“两个确立”、自觉践行“两个维护”，发挥党组织在本单位的战斗堡垒作用；

2、严格遵守国家有关卫生、食品、防疫、安全等法律法规制度，坚持诚信经营，安全运营，恪守操作规范，保障顾客健康，有消费者满意的消费环境；

3、注重硬件设施和服务产品建设，设施设备功能齐全、安全有效，宾客对饭店环境的满意程度达90%以上；

4、企业质量管理、风险防控等制度完善，无重大投诉和卫生安全责任事故，不存在社会征信问题，具有良好的社会形象；

5、有稳定的管理团队和员工队伍，对员工进行服务规范、服务标准、服务技术相关知识的常态化培训；

6、荣获政府及行业各种荣誉称号（提供图文证明）。

**（二）必备条件**

**1、2023年度最受宾客喜爱酒店TOP30（30家）**

（1）正式营业时间两年以上的酒店（含两年）；

（2）严格遵守国家有关卫生、食品、防疫、安全等法律法规制度，坚持诚信经营，安全运营。近三年来无违法记录，无重大投诉与安全生产事故发生；

（3）秉承“以人为本”“宾客至上”的经营理念和服务信念，注重饭店服务品质的提升，坚持规范化服务与个性化服务相结合，在宾客、业内和社会公众中具有广泛认知度和市场美誉度；

（4）注重服务环境和服务设施的建设，饭店整体环境优雅舒适，卫生整洁，设施设备功能齐全，安全有效；

（5）重视人力资源的投入，培训管理体系完备，员工平均培训时间、收入等处于所在地区同档饭店领先水平；

（6）锐意创新，积极引入新技术和新方法，并形成有较高实用价值的创新成果和经典案例，饭店房价、客房收益、经营利润率等指标处于所在地区同档饭店领先水平；

（7）积极节能降耗，保护环境，提供绿色产品，节能减排的各项指标处于所在地区同档饭店领先水平；

（8）能够承担企业社会责任，积极开展社会公益活动，并取得良好的社会效益。

**2、2023年度十佳节能减排绿色示范酒店（10家）**

（1）正式营业时间两年以上的酒店;

（2）符合国家《绿色旅游饭店》标准，以可持续发展为理念，坚持清洁生产，实施科学有效的生态环境保护措施，加强全面节约、循环利用；

（3）积极引入新型能源，运用新技术、新材料、新措施进行能耗控制，年度酒店总能耗占总收入比重应控制在10%以内。

（4）2023年度酒店总能耗占总收入比重较2022年度有明显降低，污染排放量在原有基础上减少20%。

（5）为顾客提供绿色产品与服务，社会效益和经济效益良好；

（6）定期对全体员工进行全面的环境意识的技术培训和教育；

（7）开展形式多样的绿色消费宣传、推广活动，提高顾客的节约和环境意识，社会反应良好。

**3、2023年度十佳数智化酒店（10家）**

（1）正式营业时间一年以上的酒店；

（2）严格遵守国家有关卫生、食品、防疫、安全等法律法规制度，坚持诚信经营，安全运营。营业以来无违法记录，无重大投诉与安全生产事故发生；

（3）酒店能依托互联网云技术、AI技术、物联网技术等，建立酒店的智能化、智慧化云平台，与酒店的信息化业务系统互融，打破传统酒店运营管理与服务模式，酒店管理效率和用户智慧化体验良好。

（4）酒店拥有自助入住和退房办理系统、智慧/智能客控系统、智慧酒店休闲和健身系统、红外线感应系统、环境和安全监控系统、能源智能化管理云系统等，智能化水平的各项指标处于所在地区同档饭店领先水平；

（5）积极引入并运用新技术、新措施进行酒店智能化升级，并定期对全体员工进行全面的智能设备管理培训、技术培训和教育；

（6）开展形式多样的数智化酒店宣传、推广活动，提高员工及顾客的相关意识，引领消费者消费需求和习惯改变，社会反应良好。

**4、2023年度最佳特色主题酒店**

（1）酒店有鲜明的文化主题特色〔含文化主题、休闲度假、会议会展、温泉养生、红色旅游、亲子酒店等〕；

（2）酒店设施设备、装饰艺术及服务系统能明确展现主题元素，体现文化内涵和独特风格；

（3）服务项目融入主题，以特色化的服务让顾客获得独特的丰富体验和服务感受；

（4）酒店主题鲜明，在市场与行业中具有影响力，且获得了较好的经营效益。

​

**5、2023年度最佳新开业酒店**

（1）2023年1月1日之后正式营业的酒店；

（2）严格遵守国家有关卫生、食品、防疫、安全等法律法规制度，坚持诚信经营，安全运营；

（3）酒店设施设备有相关新技术、新材料进行能耗控制，符合绿色可持续发展的理念。

（4）酒店装饰艺术有鲜明的文化内涵或独特风格；

（5）锐意创新，有一个或多个爆款项目受到消费者追捧，其经营指标处于所在地区同档饭店领先水平；

（6）积极参与行业协会组织的各类活动，为行业注入新的活力。

**6、2023年度十佳特色餐厅（10家）**

（1）餐厅所属酒店是湖南省旅游饭店协会会员单位，自助餐厅、风味餐厅、各类西餐厅均可申报；

（2）营业满1年以上，证照齐全，餐厅餐位100个以上；

（3）餐厅环境舒适，布局合理，服务设施齐全，食品卫生符合餐饮行业标准；

（4）食材质量符合食品主管部门的规定，安全、健康、卫生；

（5）餐品种类丰富，定价合理，顾客体验佳、满意度高；

（6）餐厅服务员服务规范，周到热情，仪容仪表大方，举止用语文明；

（7）餐厅管理人员、厨师、服务员积极参加相关专业培训，在同行中获得较高或较多的职业技术等级证书；

（8）年内无重大投诉和处罚。

**7、2023年度十佳中餐厅（10家）**

（1）餐厅所属酒店是湖南省旅游饭店协会会员单位；

（2）营业满1年以上，证照齐全，餐厅可容纳100人以上同时就餐；

（3）餐厅环境舒适，布局合理，服务设施齐全，食品卫生符合餐饮行业标准；

（4）具有特色的餐品，定价合理，顾客体验佳；

（5）餐厅服务员服务规范，周到热情，仪容仪表大方，举止用语文明，中英文流利；

（6）食材质量符合食品主管部门的规定，安全、健康、卫生，菜品特色鲜明，风味突出，主打菜品知名度和好评率较高；

（7）餐厅管理人员、厨师、服务员积极参加相关专业培训，在同行中获得较高或较多的职业技术等级证书；

（8）年内无重大投诉和处罚；

（9）中餐厅营业额占酒店餐厅营业额的30%以上。

**8、2023年度先进协会（分会、专委会）**

（1）推选单位为各市州旅游饭店行业协（分）会或省旅游饭店协会所属分会、专委会；

（2）能依法按章开展各项工作，主动为会员、行业、社会提供服务；

（3）做好桥梁与纽带的作用，及时向当地政府反映会员合理诉求，并协助解决会员经营中遇到的困难和问题，得到会员企业的认可与好评；

（4）经常组织各种活动并得到会员的积极响应；

（5）积极参加省旅游饭店协会组织的各种活动，配合完成各项工作任务；

（6）积极参加社会公益活动，履行社会责任，社会信誉好、口碑好，公众形象好。

**9、2023年度优秀合作伙伴**

（1）大力支持协会工作，积极参与协会各项活动；

（2）积极为行业会员提供行业前沿相关资讯以及新技术、新科技、新材料信息；

（3）产品质量可靠，技术先进，节能环保，符合国家相关部门质量标准；

（4）产品供应及时、热情、周到，售后服务完善，客户反映良好；

（5）守法诚信经营，无重大投诉和产品安全事故，无违规违纪及行政处罚问题。

**10、2023年度锐意创新人物（10名）**

（1）模范遵守国家法律法规，遵守社会公德和职业道德，认真履行岗位职责，出色完成各项工作任务；

（2）有较强的组织领导能力，所在单位取得较好的经济效益和社会效益，所在单位及本人在当地均有较高的知名度和影响力；

（3）年度内在改革创新方面有重大突破，有具体的创新事例，创新内容和取得成效突出，在行业内受广泛关注；

（4）热爱行业，热爱工作，推选人员不限职务，每单位限推选1人。

**11、2023年度优秀总经理（10名）**

（1）模范遵守国家法律法规，遵守社会公德和职业道德，认真履行岗位职责，出色完成各项工作任务；

（2）有较强的组织领导能力，所在单位取得较好的经济效益和社会效益，所在单位及本人在当地均有较高的知名度和影响力；

（3）年度内在改革创新、管理、服务、企业文化、品牌建设等方面有较大突破；

（4）热爱行业，热爱工作，推选人员为会员酒店现任董事长（需直接管理酒店）或总经理或执行总经理职务，每单位限推选1人;

（5）担任现任职务满两年以上（含两年）。

**12、2023年度优秀经理人（30名）**

（1）模范遵守国家法律法规，遵守社会公德和职业道德，认真履行岗位职责，出色完成各项工作任务；

（2）有较强的组织领导能力，所在单位取得较好的经济效益和社会效益，所在单位及本人在当地均有较高的知名度和影响力；

（3）年度内在改革创新、管理、服务、企业文化、品牌建设等方面有较大突破；

（4）热爱行业，热爱工作，推选人员为会员酒店现任大部门负责人（总监级）以上职务，每单位限推选1人；

（5）担任现任职务满两年以上（含两年）。

**13、2023年度服务明星（20人）**

（1）在本酒店从事服务工作满1年以上的一线员工和基层管理人员；

（2）热爱本职工作，遵守酒店各项规章制度，具有良好的职业道德和较强的团队精神；

（3）勤奋学习，刻苦钻研，专业知识丰富，服务技能精湛，工作效率高，服务质量优；

（4）熟练掌握岗位工作程序及操作技能，能提供规范化、个性化服务，客人满意度高；

（5）在岗位工作中坚持服务创新，能起到较好的先进示范作用；

（6）积极参加各类服务技能竞赛，并取得优异成绩；

（7）年度内至少有2件以上突出事迹或受到客人书面表扬；

（8）年度内无属实的服务质量投诉。

**14、2023年度金牌厨师（20人）**

（1）从事厨师工作满5年（含5年）以上，在本酒店工作满2年（含2年）以上，具有技师及以上职业资格证书；

（2）热爱烹饪事业，烹饪技术精湛，对食品安全、饮食营养、卫生、膳食平衡等方面具有深刻认识；

（3）熟练掌握厨房管理、餐饮成本核算和控制的专业理论、实践知识，对厨房管理具有较深见解和实践经验；

（4）有一定的美学知识，懂得色彩搭配和食物造型艺术，具有美学鉴赏能力；

（5）实践经验丰富，创新能力强，精通湘菜，旁通各大菜系的风格特点及代表菜点的制作技艺、成品特色；

（6）具有高尚的职业道德，热心带徒传艺，培育新人，对烹饪职业培训教育作出积极贡献；

（7）有公认的或权威机构认可、并受市场欢迎的特色菜点不少于五种，菜品点击率高，创收力强；

（8）在重大接待、美食活动、技能竞赛中有典型事迹，取得一定成绩。

**15、2023年度销售明星（20人）**

（1）从事市场营销工作满2年（含2年）以上，在本酒店工作满1年以上；

（2）工作积极主动，富有热情，为人诚恳，乐于助人，团队协作精神强；

（3）熟悉酒店的产品及具体内容，对更新内容牢记于心，精通销售技巧，使酒店利益最大化；

（4）有较强的销售意识、丰富的销售经验、成熟的市场开拓能力；

（5）熟悉客户并做好客户维护，对VIP客人的兴趣和爱好了如指掌，并能提供针对性的服务，客户满意度高；

（6）及时收集市场信息，掌握市场动态和趋势，并将有用信息反馈给酒店以作决策参考资料；

（7）尽职尽责完成计划目标任务，为本酒店销售冠军。

**三、推选程序**

**（一）申报**

1、申报资格

每个会员单位为一个申报单位。

2、申报要求及方法

（1）推选活动本着“优中选优、不搞照顾、不搞平衡、不搞名额分配”的原则，公开上榜条件，所有榜单由酒店自行向湖南省旅游饭店协会申报。综合情况调查后，我会将征询各市州文体局、各市州旅游饭店协会的意见，根据1：1.5的比例产生候选名单；

（2）各会员单位可根据实际情况选择榜单进行申报。个人奖项中，每个奖项每单位只可申报1人；

（3）申报总表、各榜申报表、申报文字材料（word 版）；

（4）申报酒店及个人高清照片发送至协会邮箱，同时将纸质材料一份（A4 页面，左侧装订）邮寄至协会秘书处；

（5）申报截止日期为2024年2月1日，过期不报视为自动放弃，请各会员单位踊跃申报；

（6）非会员单位亦可申报，但必须同时办理入会手续；

（7）申报单位应如实填写相关材料，如有弄虚作假或有举报经核查属实的，将取消今年申报资格。

**（二）评审**

1、评审程序

评审由综合调查、理事会投票、微信投票、专家评审、会长会议审定四部分组成。

（1）综合调查

2024年2月协会将组成调查组，进行宾客及员工满意度调查，对能耗、经营及有关指标进行调查了解，对申报单位榜单的重点项目进行现场核查。

（2）理事会投票

2024年3月上旬由理事会进行投票。

（3）微信公众投票

协会微信公众平台将开通投票功能。

（4）专家评审

专家组由业内专业人士、院校专家教授、新闻媒体、协会秘书处等相关人士组成，于3月中旬进行综合评议。

（5）会长会议审定

2024年3月下旬召开常务会长办公会议，对各评审情况进行综合审定，研究通过上榜名单。

2、分数计算

（1）最受宾客喜爱酒店

综合调查30%、理事会投票30%、微信投票5%、专家评审35%

（2）十佳节能减排绿色示范酒店、十佳数智化酒店、最佳新开业酒店、十佳特色餐厅、十佳中餐厅

综合调查35%、理事会投票35%、专家评审30%

1. 最佳特色主题酒店

综合调查30%、理事会投票35%、专家评审35%（视情况安排专家组赴现场核实，具体核实人员、时间另行通知）

（3）先进协会（分会、专委会）、优秀合作伙伴综合评定50%、专家评审50%

（4）锐意创新人物、优秀总经理、优秀经理人、服务明星、金牌厨师、销售明星综合调查35%、理事会投票35%、专家评审30%

根据上述计分比例对各申报单位申报项目按照每项得分进行加权平均所得分数排序，产生最终上榜名单。

**（三）公示**

2024年4月上榜名单将在协会网站公示。公示后提出疑议的，由协会秘书处汇总意见报会长会议研究答复。

**（四）备案**

上榜名单将报湖南省文化和旅游厅备案。

**（五）表彰宣传**

1、上榜单位和个人将在湖南省旅游饭店协会第六届理事会四次会员代表大会上进行表彰，并鼓励企业给予上榜个人相应奖励。

2、上榜名单将在中国旅游报、红网、新湖南、潇湘晨报等主流媒体和文旅湖南、迈点等行业网站和微信平台、《湖南旅游饭店》杂志进行宣传报道。

此次榜单推选旨在持续树立湖南旅游饭店业的良好形象，推动我省旅游饭店业高质量发展，提振行业信心，以此鼓励在过去一年中工作成绩突出的会员单位和个人。请各单位按照《2023年度湖南省旅游饭店业榜单推选通知》要求，根据单位实际情况积极进行申报。

附件：申报表格（部分栏目如空格不够，可附页）

湖南省旅游饭店协会

二〇二四年元月二十二日

湖南省旅游饭店协会秘书处 2023年1月22日印发

表1：

# 2023年度湖南省旅游饭店业榜单申报总表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位名称 |  | | | | | | | | 星 级 | |  |
| 地 址 |  | | | | | | | | 邮政编码 | |  |
| 负责人姓名 |  | | 职务 | |  | | 手机 | |  | | |
| 联系人姓名 |  | | 职务 | |  | | 手机 | |  | | |
| 联系方式 | 网 址 |  | | | | | 电话 | |  | | |
| 电子邮箱 |  | | | | | 传真 | |  | | |
| 开业时间 |  | | | | 评星时间 | |  | | | | |
| 所有制形式 | * 国有 □ 集体 □ 股份制 □ 中外合资 □ 中外合作 * 私营 □ 其它 | | | | | | | | | | |
| 饭店类型 | □ 综合型 □ 会议型 □ 商务型 □ 休闲度假型 □ 其它 | | | | | | | | | | |
| 客房数 | 间（套） | | | 餐厅数 | |  | | 餐位数 | |  | |
| 2023 年 | 营业总收入 | |  | | | 利润额（GOP） | | | |  | |
| 员工总数 | 人 | | | | 其中主管以上管理人员 | | | | | 人 | |
| 申报项目 | □ 最受宾客喜爱酒店Top30 □ 十佳节能减排绿色示范酒店  □ 十佳数智化酒店 □ 最佳特色主题酒店  □ 十佳特色餐厅 □ 十佳中餐厅  □ 最佳新开业酒店 □ 先进协会（分会、专委会） □ 优秀合作伙伴 | | | | | | | | | | |
| □ 锐意创新人物 □ 优秀总经理 □ 优秀经理人  □ 服务明星 □ 金牌厨师 □ 销售明星 | | | | | | | | | | |
| 申报单位意见：  单位（盖章）  年 月 日 | | | | | | | | | | | |

表 2：

# “2023年度最受宾客喜爱酒店TOP30”申报表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 单位名称 |  | | |
| 饭店近年来经营管理概况 | | | |
| 项目 年份 | | 2023年 | 2022年 |
| 客房平均出租率 | |  |  |
| 平均房价（元） | |  |  |
| REVPAR(平均房价 x 客房出租率)（元） | |  |  |
| 营业收入（万元） | |  |  |
| 利润总额（万元） | |  |  |
| 人工成本占营业收入比例（%） | |  |  |
| 培训费用支出占营业收入比例（%） | |  |  |
| 能源成本占营业收入比例（%） | |  |  |
| GOP 率（%） | |  |  |
| 顾客满意度（饭店自评）（%） | |  |  |
| 员工满意度（饭店自评）（%） | |  |  |
| 公益活动捐赠（万元） | |  |  |
| 有无重大安全事故 | |  |  |
| 有无重大投诉事件 | |  |  |
| 有无违法记录 | |  |  |
| 单位整体介绍（500 字以内） | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位获奖情况  （10 项以内、近 5 年内所获奖项；获奖证明复印件或照片打印版，附于本表之后） | | | | |
| 序号 | 获奖名称 | 授予单位（部门） | 奖励级别 | 获奖  时间 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
| 申报单位意见 | | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | | |
| 湖南省旅游饭店协会审核意见 | | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | | |

表 3：

# “2023年度十佳节能减排绿色示范酒店”申报表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 单位名称 |  | |
| 年度  项目 | 2023年 | 2022年 |
| 用电金额（万元） |  |  |
| 用水金额（万元） |  |  |
| 用蒸汽金额（万元） |  |  |
| 用煤气或煤炭金额（万元） |  |  |
| 用汽油金额（万元） |  |  |
| 其他能耗金额（万元） |  |  |
| 能耗总金额（合计万元） |  |  |
| 营业收入（万元） |  |  |
| 万元综合能耗（元） |  |  |
| **2023年设施设备节能改造主要项目及成果（400字以内）**  要有具体的节能事例，并说明内容和取得成效，涉及数据需真实可信 | | |
| 申报单位意见 | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | |
| 湖南省旅游饭店协会审核意见 | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | |

表 4：

# “2023年度十佳数智化酒店”申报表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 单位名称 |  | | |
| 饭店近年来经营管理概况 | | | |
| 项目 年份 | | 2023年 | 使用品牌 |
| 客房平均出租率 | |  | / |
| 平均房价（元） | |  |
| REVPAR(平均房价 x 客房出租率)（元） | |  |
| 营业收入（万元） | |  |
| 利润总额（万元） | |  |
| 人工成本占营业收入比例（%） | |  |
| 培训费用支出占营业收入比例（%） | |  |
| 能源成本占营业收入比例（%） | |  |
| GOP 率（%） | |  |
| 顾客满意度（饭店自评）（%） | |  |
| 是否有应用AI技术、物联网技术、云技术来升级酒店服务模式、运管模式 | |  |  |
| 是否有自助入住和退房办理系统 | |  |  |
| 是否有智慧酒店信息服务系统 | |  |  |
| 是否有智慧/智能客控系统 | |  |  |
| 是否有智慧酒店休闲和健身系统 | |  |  |
| 是否有智能红外线感应系统 | |  |  |
| 是否有智能安全监控系统 | |  |  |
| 是否有智能能源管理云系统 | |  |  |
| 单位整体介绍（400 字以内，另可附佐证材料） | | | |

表 5：

# “2023年度最佳特色主题酒店”申报表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 单位名称 |  | | |
| 主 题 |  | | |
| 饭店近年来经营概况 | | | |
| 项目 年份 | | 2023 | 2022 |
| 平均房价（元） | |  |  |
| 客房出租率（%） | |  |  |
| 营业总收入（万元） | |  |  |
| 利润总额（万元） | |  |  |
| GOP 率（%） | |  |  |
| 主题元素介绍（400字以内，另可附佐证材料） | | | |
| 申报单位意见 | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | |
| 湖南省旅游饭店协会审核意见 | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | |

表 6：

**“2023年度十佳特色餐厅”申报表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 酒店名称 |  | | | | | | | | | | |
| 餐厅名称 |  | | | | | | | | | | |
| 地 址 |  | | | | | | | | | | |
| 负责人 |  | | 职务 | | |  | | 联系方式 | |  | |
| 开业时间 |  | | 经营面积 | |  | | 餐位数 |  | 员工数 | |  |
| 餐厅经营业绩 | | 2023年 | | 万元 | | | 2022年 | | 万元 | | |
| 餐厅利润额 | | 2023年 | | 万元 | | | 2022年 | | 万元 | | |
| 占酒店餐饮营业额 | | 2023年 | | % | | | 2022年 | | % | | |
| 餐厅主要情况介绍 | | | | | | | | | | | |
| （400字以内,包含菜品、业绩、团队、活动、荣誉等，另可附佐证材料）  单位（盖章）  年 月 日 | | | | | | | | | | | |
| 湖南省旅游饭店协会审核意见 | | | | | | | | | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | | | | | | | | | |

表7：

**“2023年度十佳中餐厅”申报表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 酒店名称 |  | | | | | | | | | |
| 餐厅名称 |  | | | | | | | | | |
| 地 址 |  | | | | | | | | | |
| 负责人 |  | | 职务 | |  | | 联系方式 | |  | |
| 开业时间 |  | | 经营面积 | |  | 餐位数 |  | 员工数 | |  |
| 餐厅经营业绩 | | 2023年 | | 万元 | | 2022年 | | 万元 | | |
| 餐厅利润额 | | 2023年 | | 万元 | | 2022年 | | 万元 | | |
| 占酒店餐饮营业额 | | 2023年 | | % | | 2022年 | | % | | |
| 餐厅主要情况介绍 | | | | | | | | | | |
| （400字以内,包含菜品、业绩、团队、活动、荣誉等，另可附佐证材料）  单位（盖章）  年 月 日 | | | | | | | | | | |
| 湖南省旅游饭店协会审核意见 | | | | | | | | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | | | | | | | | |

表8：

# “2023年度最佳新开业酒店”申报表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 单位名称 |  | |
| 开业时间 |  | |
| 项目 年份 | | 2023年 |
| 客房平均出租率 | |  |
| 平均房价（元） | |  |
| REVPAR(平均房价 x 客房出租率)（元） | |  |
| 营业收入（万元） | |  |
| 利润总额（万元） | |  |
| 人工成本占营业收入比例（%） | |  |
| 能源成本占营业收入比例（%） | |  |
| GOP 率（%） | |  |
| 顾客满意度（饭店自评）（%） | |  |
| 员工满意度（饭店自评）（%） | |  |
| 有无重大安全事故 | |  |
| 有无重大投诉事件 | |  |
| 有无违法记录 | |  |
| 单位整体介绍（400 字以内，另可附佐证材料） | | |
| 申报单位意见 | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | |
| 湖南省旅游饭店协会审核意见 | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | |

表 9：

# “2023年度先进协会（分会、专委会）”申报表

|  |  |
| --- | --- |
| 单位名称 |  |
| 单位整体介绍（400字以内） | |
|  | |
| 申报单位意见 | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | |
| 湖南省旅游饭店协会审核意见 | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | |

表10：

# “2023年度优秀合作伙伴”申报表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 单位名称 |  | 单位性质 |  |
| 单位整体介绍（400字以内） | | | |
|  | | | |
| 申报单位意见 | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | |
| 湖南省旅游饭店协会审核意见 | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | |

# 表 11：

# “2023年度锐意创新人物”申报表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | |  | 性别 |  | 出生年月 |  | | 1 寸  彩色照片 |
| 工作单位 | |  | | | | | |
| 现任职务 | |  | | | 联系电话 |  | |
| 从事酒店业工作年限 | | | 年 | | 本酒店工作年限 | | 年 |
| 毕业学校及专业 | | |  | | | | 最高学历 |  |
| 从培业训资经格历 |  | | | | | | | |
| 业绩介绍 | （300字以内，简要说明创新内容、取得成效、以往受何表彰及奖励情况等，另可附佐证材料） | | | | | | | |
| 申报单位意见 | | | | | | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | | | | | | |
| 湖南省旅游饭店协会审核意见 | | | | | | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | | | | | | |

# 表 12：

# “2023年度优秀总经理”申报表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | |  | 性别 |  | 出生年月 |  | | 1 寸  彩色照片 |
| 工作单位 | |  | | | | | |
| 现任职务 | |  | | | 联系电话 |  | |
| 从事酒店业工作年限 | | | 年 | | 本酒店工作年限 | | 年 |
| 毕业学校及专业 | | |  | | | | 最高学历 |  |
| 从培业训资经格历 |  | | | | | | | |
| 业绩  介绍 | （300字以内，简要说明突出事例、以往受何表彰及奖励情况等，另可附佐证材料） | | | | | | | |
| 表彰奖励情况 |  | | | | | | | |
| 湖南省旅游饭店协会审核意见 | | | | | | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | | | | | | |

# 表 13：

# “2023年度优秀经理人”申报表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | |  | 性别 |  | 出生年月 |  | | 1 寸  彩色照片 |
| 工作单位 | |  | | | | | |
| 现任职务 | |  | | | 联系电话 |  | |
| 从事酒店业工作年限 | | | 年 | | 本酒店工作年限 | | 年 |
| 毕业学校及专业 | | |  | | | | 最高学历 |  |
| 从培业训资经格历 |  | | | | | | | |
| 业绩  介绍 | （300字以内，简要说明突出事例、以往受何表彰及奖励情况等，另可附佐证材料） | | | | | | | |
| 申报单位意见 | | | | | | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | | | | | | |
| 湖南省旅游饭店协会审核意见 | | | | | | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | | | | | | |

表 14：

**“2023年度服务明星”申报表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | |  | 性别 |  | 出生年月 |  | | 1 寸  彩色照片 |
| 工作单位 | |  | | | | | |
| 现任职务 | |  | | | 联系电话 |  | |
| 从事酒店业工作年限 | | | 年 | | 本酒店工作年限 | | 年 |
| 毕业学校及专业 | | |  | | | | 最高学历 |  |
| 从培业训资经格历 |  | | | | | | | |
| 个人介绍 | （300字以内，简要介绍服务案例、以往参加竞赛、受何表彰及奖励情况等，另可附佐证材料） | | | | | | | |
| 申报单位意见 | | | | | | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | | | | | | |
| 湖南省旅游饭店协会审核意见 | | | | | | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | | | | | | |

表15：

**“2023年度金牌厨师”申报表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 |  | 性别 |  | 出生年月 |  | 1寸  彩色照片 |
| 工作单位 |  | | | 联系电话 |  |
| 现任职务 |  | | | 技术职称 |  |
| 从事厨师工作时间 | | 年 | | 本酒店工作时间 | 年 |
| 毕业学校及专业 | |  | | | 文化程度 |  |
| 个人介绍 | | | | | | |
| （300字以内，简要说明从业经历、代表作品、参加竞赛、受何表彰及奖励情况等，另可附佐证材料） | | | | | | |
| 申报单位意见 | | | | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | | | | |
| 湖南省旅游饭店协会审核意见 | | | | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | | | | |

表16：

**“2023年度销售明星”申报表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 |  | 性别 | |  | 岗位 | |  | 1寸  彩色照片 |
| 工作单位 |  | | | | 职务 | |  |
| 联系电话 |  | | | |  | |  |
| 本酒店工作时间 | 年 | | | | 本岗位工作时间 | | 年 |
| 毕业学校及专业 |  | | | | | | 文化程度 |  |
| 个人销售业绩 | 2023年 | |  | | | 2022年 | |  |
| 个人介绍 | | | | | | | | |
| （300字以内，简要介绍工作业绩、客户评价、突出表现、受何表彰及奖励情况等，另可附佐证材料） | | | | | | | | |
| 湖南省旅游饭店协会审核意见 | | | | | | | | |
| 单位（盖章）  年 月 日 | | | | | | | | |