



高等院校旅游专业系列教材

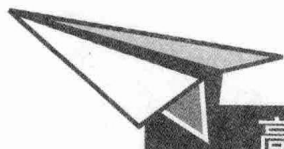
旅游企业岗位培训系列教材

时永春 主编 / 蔡洪胜 张东娜 副主编

旅游饭店 硬件设备与管理

清华大学出版社





高等院校旅游专业系列教材

旅游企业岗位培训系列教材

旅游饭店 硬件设备与管理

清华大学出版社
北京

本书封面贴有清华大学出版社防伪标签,无标签者不得销售。

版权所有,侵权必究。侵权举报电话:010-62782989 13701121933

图书在版编目(CIP)数据

旅游饭店硬件设备与管理/时永春主编. --北京:清华大学出版社,2010.8

ISBN 978-7-302-23186-8

(高等院校旅游专业系列教材 旅游企业岗位培训系列教材)

I. ①旅… II. ①时… III. ①旅游饭店—设备管理 IV. ①F719.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 122508 号

责任编辑:龙海峰

责任校对:宋玉莲

责任印制:孟凡玉

出版发行:清华大学出版社

地 址:北京清华大学学研大厦 A 座

<http://www.tup.com.cn>

邮 编:100084

社 总 机:010-62770175

邮 购:010-62786544

投稿与读者服务:010-62776969, c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质 量 反 馈:010-62772015, zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印 装 者:北京市清华园胶印厂

经 销:全国新华书店

开 本:185×230

印 张:23.25

字 数:475 千字

版 次:2010 年 8 月第 1 版

印 次:2010 年 8 月第 1 次印刷

印 数:1~5000

定 价:39.00 元

产品编号:029858-01

旅游系列教材编审委员会

主 任：

牟惟仲

副 主 任：

王纪平	吴江江	李大军	丁建中	宋承敏	吴海龙	王茹芹	吕一中
沙景禄	武裕生	李 佐	刘 劲	冯玉龙	黄大林	申海莲	王培贤
张承军	吕德方	赵 鹏	随维林	米淑兰	王 松	车亚军	宁雪娟

委 员：

赵志远	郝建忠	仲万生	李宇红	王 琦	赵 丽	鲁瑞清	李 洁
阎宏斌	程文军	韩 铁	邢 路	王建章	沈方民	刘庐际	王德顺
沙旭昆	曹景洲	徐经仪	崔晓文	程 伟	肖淑敏	钟丽娟	时永春
黄中军	赵立群	何 深	石宝明	蔡丽伟	童 俊	马继兴	吴 琼
陈玉峰	温 智	杨 昆	刘爱服	刘宏申	贾晓龙	侯雪艳	刘 晨
李雨燕	李 伟	潘素玲	王取银	李秀霞	梁冬梅	李 岩	陈昱霖

主 编：李大军

常务副主编：王 琦

副 主 编：赵 丽 武裕生 程 伟 石宝明 何 深

专 家 组：赵 丽 王 琦 李宇红 武裕生 时永春 崔晓文

序 言

随着我国改革开放进程的加快和国民经济的高速发展,随着交通和通信技术的不断进步,旅游景区的维护、旅游文化的挖掘以及宾馆饭店设施设备的不断完善与提高,居民收入和闲暇时间的增多,使旅游正日益成为现代社会人们主要的生活方式和社会经济活动。大众化旅游时代已经到来,旅游业也以其强劲发展势头成为全球经济中最具活力的绿色朝阳产业。

根据国家旅游局发布的《2007 年中国旅游业统计公报》显示,2007 年我国旅游业全年共接待入境人次数达 1.32 亿人次,同比增长 5.5%,外汇收入达 419 亿美元,同比增长 23.5%;国内旅游人次数达 16.1 亿人次,增长 15.5%,收入达 7 771 亿元,增长 24.7%;旅游业总收入首次突破 1 万亿元,达 1.09 万亿元,增长 22.6%;出境旅游达 4 095 万人次,增长 18.6%;中国继续保持全球第四大入境旅游接待国、亚洲最大出境旅游客源国的地位。另外,根据国家旅游协会调查统计,居民因旅游每花 1 元钱就可以带动相关消费 5 元钱,直接或间接地刺激行业经济、促进 140 多个相关产业的发展。

旅游作为文化创意产业的核心支柱,在国际交往、商务活动、文化交流、赈灾恢复、拉动内需、解决就业、促进经济发展、丰富社会生活、构建和谐社会、弘扬中华文化等方面发挥着越来越大的作用,因而成为我国服务经济发展的重要产业,在我国经济发展中占有举足轻重的位置。

旅游业发展不仅具有强大的促进经济发展的助推作用,而且在强身健体、陶冶情操、修身养性、丰富社会生活方面也有积极的影响,更重要的是旅游对缓解世界政治军事紧张局势、构建国际社会和谐具有极其深刻的政治意义。

当前,随着全球旅游业的快速发展,旅游观念、产品、营销方式、运营方式及管理手段等都在发生着巨大的变化,面对国际旅游业激烈的市场竞争,旅游行业的从业者急需更新观念、提高服务技能、提升业务与道德素质,旅游行业和企业也在呼唤“有知识、懂管理、会操作、能执行”的专业实用型人才。加强旅游经营管理模式的创新、加速旅游经营管理专业技能型人才培养已成为当前亟待解决的问题。

针对我国高等教育“旅游管理”专业知识老化、教材陈旧、重理论轻实践、缺乏实际操作技能训练等问题,为适应社会就业急需、为满足日益增长的旅游市场需求,我们组织多年在一线从事旅游教学和实践活动的国内知名专家教授及旅游企业家共同精心编撰此套教材,旨在迅速提高大学生和旅游从业者的专业素质,更好地服务于我国已经形成规模化发展的旅游事业。

作为普通高等教育旅游管理专业的特色教材,本套系列教材坚持以科学发展观为统领,力求严谨,注重与时俱进;在吸收国内外旅游界权威专家学者最新科研成果的基础上,

融入了旅游运营与管理的最新教学理念;依照旅游活动的基本过程和规律,根据旅游业发展的新形势和新特点,全面贯彻国家新近颁布实施的旅游法律、法规和旅游业管理规定;按照旅游企业对用人的需求模式,结合解决学生就业、加强职业教育的实际要求;注重校企结合、贴近行业企业业务实际,强化理论与实践的紧密结合;注重管理方法、管理能力、实践技能与岗位应用的培养训练,采取通过实证案例解析与知识讲解的写法;严守统一的创新型格式化体例设计,并注重教学内容和教材结构的创新。

本系列教材的出版,对帮助学生尽快熟悉旅游操作规程与业务管理,帮助学生毕业后能够顺利走上社会就业具有特殊意义。

编委会

2009年12月

前 言

良好的食宿接待与服务是旅游的必备条件,配置齐全的饭店硬件设施与设备是发展旅游业的物质基础。饭店作为旅游业的三大支柱产业之一,在创造环境、扩大业务范围、提高接待规格、提升服务水平、推进我国旅游经济发展中发挥着极其重要的作用。当今世界在旅游业迅猛发展的冲击影响下,饭店经营管理不仅须严格控制质量标准、而且越来越注重设施设备的配套配置齐全,并朝着“上天、入地、下海”等新奇的方向发展。

饭店硬件设施与设备既是旅游服务质量的重要组成部分,也是接待国内外游客高规格服务水平的外在表现。面对国际旅游饭店业的激烈市场竞争,加强旅游饭店硬件建设、加速旅游饭店硬件设施设备操作使用与管理维护专业人才的培养,已成为当前亟待解决的问题。为促进我国旅游饭店业国际化发展、为满足日益增长的旅游市场需求,为培养社会急需的饭店硬件服务与管理人才,也为了提升饭店企业参与国际竞争的竞争力,我们组织多年从事饭店硬件设施设备教学和实践活动的专家、教授共同精心编撰了此教材,旨在迅速提高大学生和饭店从业者的专业素质,更好地服务于我国旅游事业。

全书共十一章,以学习者应用能力培养为主线,紧密结合我国旅游饭店业发展的新形势和新特点,依照旅游饭店硬件运营管理活动的基本过程和规律,按照大学旅游管理专业应用型人才的培养目标,根据旅游饭店硬件设施设备配备的现状与特点,按照国家“旅游饭店星级评定标准”和设备用品配备的质量及要求,全面贯彻国家新颁布实施的旅游饭店硬件质量标准和各项管理规章制度,系统介绍:设施规划、设备配备、配备品种类、设备器材使用与管理,以及设备维修保养等基本理论知识和技能,结合学生毕业后就业的实际需求、注重实践应用能力培养,并注重教学内容和教材结构的创新。

本书作为普通高等教育旅游管理专业的特色教材,坚持以学科发展观为统领,根据旅游饭店硬件营运管理的实际要求,既注重设施设备的配套配置与质量控制,又注重硬件设备的操作使用与管理维护,强化应用技能实训、突出实践能力培养;这将有助于学习者更好地掌握旅游饭店硬件设施设备营运管理的基本理论知识与技能,并能够循序渐进地运用于旅游饭店硬件管理实践活动。本书对帮助学生尽快熟悉旅游饭店硬件配备、掌握岗位操作规程,毕业后能够顺利就业具有特殊意义。

由于本书融入了旅游饭店硬件设施设备最新的教学理念、力求严谨、注重与时俱进,具有构思独特、理论适中、知识系统、结构合理、流程清晰、内容翔实、案例生动、贴近实际、突出实用性,并采用新颖统一的格式化体例设计,因此本书既可以作为普通高等院校本科旅游管理及饭店管理专业的教材,同时兼顾普通高校高职、高等成人教育、以及职业教育和旅游饭店硬件设施设备运营与管理从业人员的岗位培训。

本教材由李大军进行总体方案策划、并具体组织,时永春主编并统稿,蔡洪胜和

张东娜为副主编;由具有丰富旅游实践经验的著名旅游饭店管理专家武裕生教授审定。作者分工:时永春:第一章,蔡洪胜:第二、五章,宋大为:第三章,刘成军:第四章,丁玉书:第六章,夏飞:第七章,张东娜:第八、十章,马立国:第九章,秦志红:第十一章,李瑶、周鹏、马瑞奇:附录;李晓新负责本教材课件的制作。在编著过程中,我们参考借鉴了国内外大量有关饭店硬件设施与设备等方面的最新书刊资料,查阅了国家旅游业饭店硬件设施与设备相关质量管理体系与规定,并得到旅游界饭店业知名专家教授的具体指导,在此特别致以衷心地感谢。由于写作时间紧,作者水平有限,书中难免存在疏漏和不足,因此恳请同行和广大读者予以批评指正。

编 者

2010年5月

目 录

第一章 旅游饭店硬件设备管理概述	1
第一节 旅游饭店硬件概述	2
第二节 旅游饭店硬件经营管理的重要性	9
第三节 旅游饭店星级评定对硬件的要求	15
 第二章 饭店设施规划与设备采购管理	 31
第一节 饭店设施规划	32
第二节 饭店设施设备规划设计的要素	39
第三节 饭店景观设施照明设计与管理	43
第四节 饭店设备的选择和评价	48
第五节 饭店设施设备采购与验收管理	51
 第三章 饭店计算机网络系统的应用与管理	 58
第一节 饭店计算机网络系统构成与功能	59
第二节 饭店计算机网络系统的操控与管理	66
第三节 饭店计算机网络系统的升级改造与更新	78
 第四章 饭店前厅及客房设施设备与管理	 84
第一节 前厅部设施设备的设置	85
第二节 客房设备用品管理	91
第三节 客房设施设备的清洁保养	98
 第五章 饭店餐厅及厨房设备的管理	 107
第一节 餐厅厨房设施设备概述	108
第二节 餐饮酒吧的设备与配置	111
第三节 厨房设备概述	117
第四节 厨房设备的使用与管理	127

第六章 饭店康乐服务与商务中心设施设备及管理	144
第一节 饭店康乐服务设施设备概述	145
第二节 饭店康乐服务设施设备的综合管理	156
第三节 饭店商务中心设备概述	165
第四节 饭店商务中心服务与设备的管理	167
第七章 饭店供热、制冷系统设备的管理	177
第一节 供热系统设备构成	178
第二节 供热系统设备的使用管理	181
第三节 饭店制冷设备的使用与管理	189
第四节 饭店空调系统运转与管理	198
第五节 中央空调的运行和管理	202
第八章 饭店用电设备系统的管理	210
第一节 饭店用电系统概述	211
第二节 饭店用电照明、弱电、电梯系统	213
第三节 饭店供配电系统的管理	237
第九章 饭店供排水设备系统的管理	242
第一节 饭店供水系统构成及方式	243
第二节 饭店室内供水设备的管理	255
第三节 饭店排水系统管理	263
第十章 饭店消防设备及管理	277
第一节 消防工作在饭店中的地位	278
第二节 饭店消防设备设置与维护	281
第三节 饭店消防设备运行管理及火灾预防	294
第十一章 饭店运送及通信系统设施设备管理	305
第一节 饭店运送系统概述	306

第二节 饭店电梯的运行管理·····	311
第三节 饭店电梯的安全管理·····	313
第四节 饭店通信系统设备的应用与管理·····	321
 附录 1 《饭店星级申请报告》·····	 332
附录 2 《标志用公共信息图形符号 第 1 部分：通用符号》·····	338
附录 3 《标志用公共信息图形符号 第 2 部分：旅游设施与服务符号》···	350
参考文献·····	359

第一章

旅游饭店硬件设备管理概述

引导案例

深圳景轩酒店五星被摘 星级酒店终身制被打破 “海南热带海洋世界”被撤销 4A 级景区资格

国家旅游局取消深圳市景轩酒店五星级旅游饭店资格、取消“海南热带海洋世界”国家 4A 级旅游景区资格。国家旅游局表示,经进一步对现有的 A 级景区和星级酒店进行考核评估,对于不达标的景区、酒店坚决予以取缔。

国家旅游局发布公告称,全国旅游星级饭店评定委员会办公室委派国家级星评员对深圳景轩酒店进行检查,检查结果认定,该酒店在设施设备、服务质量等方面已经不能达到五星级饭店标准的要求。决定取消深圳景轩酒店五星级旅游饭店的资格。

与此同时,全国旅游景区质量等级评定委员会经调查认为,“海南热带海洋世界”由于经营管理不善,2006 年 6 月处于停业状态,经多次要求其整顿后恢复营业,但由于种种原因,至今仍不能恢复正常营业。现决定取消“海南热带海洋世界”国家 4A 级景区资格。据了解,星级酒店终身制去年被打破后,深圳市景轩酒店成为首个被“摘帽”的五星级酒店;而“海南热带海洋世界”也是国内首个被“摘帽”的 4A 级景区。

(资料来源:《广州日报》,2007 年 12 月 12 日)

第一节 旅游饭店硬件概述

一、饭店硬件的基本含义

饭店是旅游业的三大支柱之一,也是旅游业发展好坏的晴雨表。旅游饭店为客人提供服务的设施设备,从简陋、单一、污染、满足客人基本需要,向高级、复合、环保、满足客人享受的需要不断发展。这些都是伴随着社会的进步、科学技术的发展、设施设备的更新以及饭店经营管理者的经营理念的改变而发生的进步。

众所周知,在饭店行业通常有“硬件”和“软件”之说。“硬件”实质上是指的饭店设施设备,也是维系旅游饭店经营的物质基础,包括饭店的建筑、庭院、停车场、客房、餐厅、给排水系统、供电系统、电梯、中央空调系统、防火系统、安保系统等。“软件”则包括服务和管理,即指饭店员工通过提供面对面的劳务,为客人提供温馨的服务,包括服务语言、服务态度、服务技能、服务礼仪等,也包括饭店客房预订、车辆调配、财务结算、采购备料、餐饮

卫生、安全保卫、员工培训、信息服务、服务质量控制等各项管理工作。

但是在这两者之间,有一部分人对“软件”建设非常重视,而对“硬件”却忽视或不重视。实际上,对于旅游饭店来说,饭店的设立、维持、发展突出的一个问题就是硬件配备的功能和用途的方便、快捷、安全、适用,俗话说“巧妇难为无米之炊”,再好的服务态度、服务礼节礼仪,如果没有良好的硬件载体作支撑,则很难达到让客人满意。

旅游饭店所提供的产品,是由硬件设施设备和软件服务所构成的一种整体产品组合。以硬件设备为基础、以饭店服务空间为场所,向客人提供有形和无形的综合性服务是饭店经营的本质所在,良好的饭店服务形象是建立在良好的硬件设备基础之上的。

本教材将对支撑旅游饭店的物质基础——硬件的经营管理、使用与保养做出详细的讲解与说明。

二、旅游饭店硬件设备设置的发展历程

旅游行为的产生,随之而来的就是满足旅游者在旅途中的休息、住宿、饮食的需要,但是这种满足却经历了一个漫长的发展过程。饭店硬件的设置和配备使用是随着旅游饭店的发展阶段和社会科学技术的进步,特别是随着旅游者需求的不断提高而逐渐完善的;实质上这也是旅游饭店经营管理者的管理思想的逐步改变。

旅游饭店发展历程分为下列阶段:

(一) 客栈时期

在古代,许多人出于政治、经济、军事、宗教等目的而从事旅行活动。为了满足这类旅行活动的食宿需要,世界各地都出现了很多小客栈,这些小客栈遍布于交通要道和大中城市。在当时的历史条件和环境下,客栈向人们提供的是非常简单的住宿、餐饮条件,设施简陋、无设备可言,更谈不上管理。

(二) 豪华饭店时期

随着资本主义的发展,饭店的发展进入了豪华饭店时期。资产阶级革命虽然摧毁了封建王朝,却丝毫没有影响上流社会那种豪华奢侈的生活方式。在资产阶级革命后,这种豪华的生活方式和内容便从宫廷流传到社会,豪华饭店正是在这种社会背景下应运而生的。因此,这一时期建造的饭店多崇尚豪华,供应最精美的食物,布置最高档家具设备摆设,以作为上流社会的社交、活动、休憩场所。

恺萨·里兹(Cesar Ritz)是这一时期饭店管理者的代表。当时因为饭店服务的对象是上层贵族,他们的支付能力强、对饭店的档次和服务要求很高,对价格不敏感,却追求奢侈、豪华、新奇的享受;所以,饭店经营的理念主要是使客人满意。设备管理的目标是使设备设施完好,能满足客人的要求,并不考虑设备运行的成本,而且由于受到科技条件的限制,因此所用设备的技术含量比较低,设备管理也是非常简单的。

（三）商业饭店时期

世界产业革命的爆发,引起全球经济的繁荣,人类进入 20 世纪后,商业旅行急剧增加,对舒适设施的需求也随之增加。随着现代旅游业的发展,饭店的发展进入商业饭店时期。把饭店推进到商业饭店的是美国人埃尔斯沃斯·米尔顿·斯塔特勒(Ellsworth Milton Starter, 1863—1928)。他的经营理念是“提供普通民众能付得起费用的世界第一流的服务”,即在合理的成本价格控制下,尽可能为顾客提供更多令人满意的服务。斯塔特勒建造并经营的第一家正规饭店是举世闻名的布法罗斯塔特勒饭店。

该饭店于 1908 年开业,它是专为旅游者设计的,它在美国首次推出了每间客房带浴室的结构,采用规格化、标准化的设计与管理。饭店有 300 间客房,全部配置浴室,房租相当低廉,当时的广告是:“一间带浴室的客房租金为 1.5 美元。”价格低廉却能赢利是斯塔特勒的创举,他由此被誉为现代饭店的鼻祖(他另外的一个功绩是协助成立了美国饭店协会)。

现在世界上饭店的配置之所以能如此合理、简洁,在相当程度上要归功于斯塔特勒的贡献,尤其在饭店的设备设施方面,斯塔特勒的饭店至今仍是商业饭店的杰出典范。

从斯塔特勒饭店的经营理念 and 所设置的饭店硬件可以看出,商业饭店时期完全改变了过去的运作模式,饭店面向大众市场,将服务从“大饭店”式的“奢华”转变成“商业旅馆”的“方便、舒适、清洁、价格合理”。在设备管理方面,采用标准化的设备与家具,大大降低成本,而且便于设备的维修与更新。

（四）新型饭店时期

处于 20 世纪 30 年代的世界经济大萧条时期,旅游业受到严重冲击,旅游饭店陷入困境。第二次世界大战后,新的科学技术成果不断涌现,现代饭店根据市场的需要,将新技术不断运用于饭店。饭店进入了现代饭店的发展时期。

现代饭店的特点是它有机地融合了豪华饭店和商业饭店的特色,引入最新的科技手段和设施设备,高效率地为客人提供舒适、安全、清洁的生活、社交、娱乐空间。现代饭店的另一个特点是具有多功能性,即饭店除了具备基本的食宿功能外,还需要具有其他的服务功能,如娱乐、商务、会议、康体等。多功能的服务需要多样化设备支持,为此,饭店的设备设施也得到了前所未有的发展。

饭店为了能够向客人提供舒适的住宿空间,提高服务水平和管理效率,因而大量采用先进的设备设施。目前,饭店设备正朝着大型化、高速化、精密化、电子化、自动化、环保化等方向发展。

1. 大型化

大型化指设备的容量、规模、能力越来越大,如饭店广泛使用的大功率制冷机。

2. 高速化

高速化指设备的运转速度、运行速度、运算速度在大大加快,从而使生产效率显著提高,如饭店的通信系统、计算机系统等。

3. 电子化

电子化是指使用以机电一体为特色的新一代设备,目前饭店使用的锅炉、空调系统等设施设备都朝着这一方向发展。

4. 自动化

自动化不仅要求实现各种设备的自动运行,而且可以实现对设备工作状态的实时监测、报警、切换、反馈处理。

5. 环保化

环保化又称绿色标准,即指饭店设备的设计中包含更多的环保技术,以满足对环境保护的要求,也是当今世界饭店业创建“绿色饭店”的基本要求和内容。



小贴士

斯塔特勒饭店在硬件上的创新——门锁与门把手合成一体,钥匙设在门把手的中间,使客人在暗处也容易打开门锁;还有如客房内设电话、衣柜在开门同时能自动照明、客房的浴室内装大镜子、饮用水采用专用的水龙头等,这些都是由斯塔特勒创设的。

为实现在客房内安装浴室的计划,斯塔特勒首创了用一组给排水管道井。另外,在设备配置上,斯塔特勒大批订购标准化器具,利用大规模订货的优势,降低费用。

三、旅游饭店硬件的种类

旅游饭店(tourist hotel)是指能够以夜为时间单位、向旅游客人提供配有餐饮及相关服务的住宿设施,按照不同习惯它也被称为宾馆、酒店、旅馆、旅社、宾舍、度假村、俱乐部、大厦、中心等。从旅游饭店的概念中我们可分析出其硬件的种类很庞大、繁杂,各类设施设备分布在饭店各个部门、岗位,同时随着科学技术的进步还会有新型的设施设备的出现;这里主要介绍常见的分类方法和本书的分类。

(一) 按饭店经营活动范围划分

这种分类方法可以使我们从饭店的一般经营活动上对硬件中的设施设备进行认识。由于在以后的章节中都将有分类的讲解,在此只是脉络的分类。

1. 饭店系统配套的设施与设备

饭店系统配套的设施与设备具体包括:电梯、电动旋转门、光电感应门、中央空调系统、锅炉、热能系统、给排水系统、电动喷泉、停车库系统等。

2. 大堂系列设施设备

大堂系列设施设备包括：总台、指示牌、灯箱、栏杆、栏绳、雨伞架、伞袋机、地毯、告示牌、衣帽架、演讲台、世界钟、指示标牌、大堂灯饰、果皮箱、大堂灯箱等。

3. 饭店厨房及餐饮设施设备

厨房及餐饮设施设备包括：面点加工设备、半成品加工设备、清洁消毒设备、工作台柜设备、中厨及西厨设备、食品加工设备、冷饮设备、热饮设备、快餐设备等。

4. 饭店综合设备

饭店综合设备包括：电控设备、通风换气设备、专用电器设备、通用设备等。

5. 客房电器设备

客房电器设备包括：电视机、客房专用电话机、客房冰箱、客房电子保险箱、电热水壶、电吹风、电视转盘、美容镜、应急灯等。

6. 饭店办公设备

饭店办公设备包括：电脑设备、打印机、传真机、考勤机、幻灯机、投影仪、复印机、收款机、POS机等。

7. 饭店智能化系统设备

饭店智能化系统设备包括：饭店内部对讲机、可视化对讲设备、安全监控系统设备、床头控制板、宽带接入设备、防盗报警设备、综合布线系统设备、照明控制系统设备、变配电控制系统设备、电子巡更系统设备、消防监控系统设备、自动喷淋灭火系统设备、环境综合控制系统设备等。

8. 出入口控制设备

出入口控制设备包括：IC卡电脑锁电控设备、门禁系统设备、智能卡模块设备、终端操作设备、IC卡电话机、读写器、无线感应识别系统设备、自动停车管理系统设备、电子门锁、一卡通消费系统设备等。

9. 饭店通信系统设备

饭店通信系统设备包括：呼叫分配器、电脑电话综合控制系统设备、交互式语音应答设备、网络通信设备等。

10. VOC点播系统设备

VOC点播系统设备包括：KTV音响系统设备、卡拉OK系统设备、闭路电视系统设备、多功能高校机、VOD视频点播系统设备、饭店VOD影院设备等。

11. 会议系统设备及公共广播系统设备

饭店会议系统设备包括：扩声系统设备、同声传译系统设备、数字会议系统设备、换灯设备、投影设备、会议电视系统设备等；

公共广播系统设备包括：专业音响器材系列（包括普通音箱及各种专用音箱、功放、调音台、音频激励器等）、大屏幕设备、多功能厅系统设备等。