

中国一流饭店

China's First Class Hotels

7



中国建筑工程出版社
CHINA ARCHITECTURE & BUILDING PRESS

7

中国一流饭店

——餐饮空间

China's First Class Hotels
——*Restaurant Space*

主编 蔡 波

Chief Editor: Cai Bo



中国建筑工程出版社
CHINA ARCHITECTURE & BUILDING PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

中国一流饭店 / 蔡波主编. — 北京: 中国建筑工业出版社, 1999

ISBN 7-112-04131-7

I. 中... II. 蔡... III. 饭店-建筑装饰-中国-图集
IV. TU247.3-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 57850 号

主 编: 蔡 波

编 委 会: 于伟静、严 旻、朱火保、舒 平、汪丽君

刘 斌、任朝钧、戴 鸿、颜光彩、颜有红

陈 骊、杨 军、宋力锋、胡育梅、郭 援

伍 韬、张克伟、徐春燕、江 镇

摄 影: 曹 扬、李东禧、张振光、杨 涛

翻 译: 杜鹏飞、郑筱津

责任编辑: 曹 扬

总体设计: 冯彝净

封面设计: 蔡宏生

版面设计: 董建平

Editor in Chief: Cai Bo

Members of Editorial Board: Yu Weijing, Yan Min, Zhu Huobao, Shu Ping,

Wang Lijun, Liu Bin, Ren Zhaojun, Dai Hong, Yan Guangcai,

Yan Youhong, Chen Li, Yang Jun, Song Lifeng, Hu Yumei,

Guo Yuan, Wu Tao, Zhang Kewei, Xu Chunyan, Jiang Zhen

Photographers: Cao Yang, Li Dongxi, Zhang Zhenguang, Yang Tao

Translators: Du Pengfei, Zheng Xiaojin

Executive Editor: Cao Yang

Book Designer: Feng Yizheng

Jacket Designer: Cai Hongsheng

Layout Designer: Dong Jianping

中国一流饭店 (5-8)

餐饮空间

蔡 波 主编

中国建筑工业出版社出版、发行 (北京西郊百万庄)

新华书店经销

北京广厦京港图文有限公司制作

深圳当纳利旭日印刷有限公司印刷

开本: 889 × 1194 毫米 1/16 印张: 53 字数: 1867 千字

2000 年 9 月第一版 2000 年 9 月第一次印刷

定价: 498.00 元 (全套四本)

ISBN7-112-04131-7

TU · 3249 (8951)

版权所有 翻印必究

如有印装质量问题, 可寄本社退换

(邮政编码 100037)

内容提要

1995年我社出版了《中国一流饭店》1、2、3、4册之后,受到了广大读者及专业人士的高度赞扬。我社再次与中国各大饭店联合完成了5、6、7、8册的编辑工作,其中的第5册为综合空间(反映近期新装修的一批饭店),6、7、8册为公共空间(大堂空间为主)、餐饮空间和客房空间,这4册集中地表现了这几年饭店装饰装修的最新设计动态。饭店的装饰装修浓缩了室内装饰装修的精华,它是我们了解世界最新室内设计

潮流的最直接、最快捷的途径。本书对公共建筑及居住建筑的装饰装修具有很高的指导性和参考价值。对广大专业人士、院校师生以及家庭来说是一本不可多得的实用性极强的好书。因此,我社将不断征求广大读者的意见,继续编写《中国一流饭店》的9、10、11、12册,为中国饭店事业的发展,为室内设计及装饰装修水平的提高做出我们的贡献。

ABSTRACT

Since the first four volumes of China's First Class Hotels published in 1995 have been highly praised by many readers and practitioners, our publishing house finished the edition of the next four volumes with the help of many great hotels in China. The fifth volume is about integrative space, which reflects some hotels with recent fitment, and the sixth, seventh and eighth volumes are about public space (mainly of lobby space), restaurant space and guestroom space. These four volumes reflect the update design trends of hotels' fitment. The hotels' fitment concentrates the quintessence of the indoors decoration and fitment all over

the world which is the most direct and fast way to get the update indoors design trends of the world. These books can provide many directions and reference to the fitment of public buildings and dwelling houses, and they are good books of great practicability for many practitioners, students and families. Our publishing house will continue to compile the sequel of China's First Class Hotels according to readers' needs. We hope that we can make some contribution to the development of Chinese hotels and the improvement of indoors design and fitment.

浅论饭店建筑餐饮空间

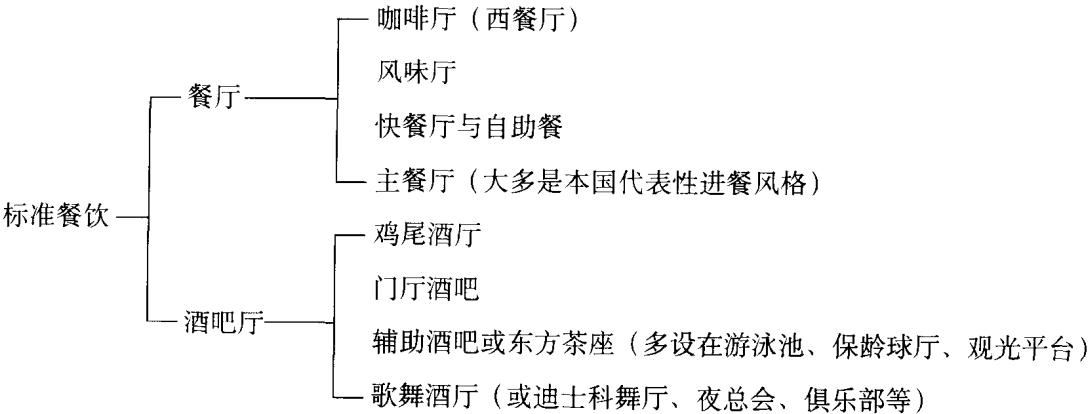
一

餐饮空间历来是饭店建筑最基本的组成部分，现代饭店建筑的餐饮空间是人类广泛交流的结果。标准的餐饮空间内容极多(图7—1)，在饭店建筑空间中占较大比重；这要求餐饮空间有比较便捷的交通路线。餐饮空间的收入占饭店建筑总收入的1/3以上，也就是说它直接关系到整个饭店建筑的布局和经济效益；另一方面，对外开放使用的餐饮空间在城市生活中起着联系和媒介的作用，推动了饭店建筑多功能的综合化发展的进程，并赋予空间自身更多的活力，室内设计师多在这里大作文章，以表现其独特的空间设计手法。餐饮空间面向社会，在人流组织上应作合理安排，既要与主门厅保持直接联系，又要设次入口和次门厅，方便外来顾客，内部空间必须有良好的导向性，以保

证客人顺畅到达，且内外客人在路线上互不干扰。热餐应集中布置，以便利用集中厨房，也可以设分厨房。不同的文化架构有着不同的餐饮习惯，进餐只是餐饮空间的表层功能，其深层功能是隐藏在内部的民族文化和气质的象征；这就要求在餐饮空间环境性格上反映出饮食文化的历史背景；同时，在餐饮空间环境构思上，也要超越时代，满足时代的要求，使每个空间富于独特性。

二

饮食文化的独特性造就了餐饮空间强烈的功能倾向。餐饮空间的设计无疑首先是为其功能服务的。如何创造此空间取决于餐饮文化的形象与想象，同时也有借助于艺术手法的综合表现，依据现代的建筑技术，



饭店建筑标准餐厅项目构成

使之融入建筑空间的主题之中，呈现其独特的格调与氛围。

饮食文化的独特性特别地表现在其传统性与地域性两个方面。

首先，饮食的传统文化，对餐饮空间的主题有极大的影响。不同的饮食风格势必导致不同的设计，或粗犷，或细腻，或热情，或含蓄，传统饮食文化的精髓与建筑装饰艺术的完美协调，才能造就有特色的餐饮空间。

其次，地域的差别影响了不同的餐饮空间设计。这种差别的影响有时更甚于传统的影响，不同地域的饮食，同时也带来了其独特的建筑文化。

这两方面的差别，尤其表现在建筑符号、细部装

饰和室内陈设之中。建筑符号确立出餐饮空间的主题，细部装饰为扩展这一主题服务；而陈设艺术是其室内设计的继续。其中，陈设艺术，尤其是家具陈设艺术，直接与人产生接触，应得到充分的重视；陈设艺术首先要满足适用和功能的要求，坚固、舒适、美观，再以不同的质感、形状、纹理、色泽来丰富空间艺术的效果。

此外，大型餐饮空间由于其特殊的功能要求，其室内设计方案中必须包含特定的技术功能设计，这些技术功能设计包含有良好的通风的设计、光源的合理利用、适宜的声学解决方案、装饰细部的安全因素及防火的考虑等。

On the Restaurant of Hotels

Restaurant space always is the most essential component of a hotel, and the restaurant space of modern hotel is the result of the broad communication of human beings. Standard restaurant spaces include a lot of things (figure 7-1), and occupie a large proportion of a hotel's space. So, they require convenient traffic. On the one hand, the income of a hotel's restaurants may be more than one third of the hotel's total income, in other words, the restaurant space can directly affect the economic benefit and the layout of the whole hotel. On the other hand, the restaurant spaces opened to the public play a medium role in the urban live, which promote the development of multifunctional and comprehensive hotels, and give the spaces themselves more vitality. Inner-designers always pay more attention to the restaurant spaces to express their unusual means of space design (figure 7-2). The restaurant spaces face to the society, and the stream of people should be well organized. They should not only keep direct relations to the major hall, but also have subsidiary entrance and hall for the clients' convenience from outside. The inner spaces should have good guidance quality to assure the guests' accessibility, and the routes of the guests inside and outside should not be interfere with each other. The hot food should be arranged in concentrated areas to use the centralized kitchen, or it can have subsidiary kitchens. Different cultures have different dietary customs. Dining is the surface layer of the functions of the restaurant spaces, and the deep function is the symbol of the inner national culture and disposition. It requires that the character of the restaurant spaces can reflect the historical background of the dietary cultures, and the design of them should surmount the times, meet the times' need, and give every space its own distinctness.

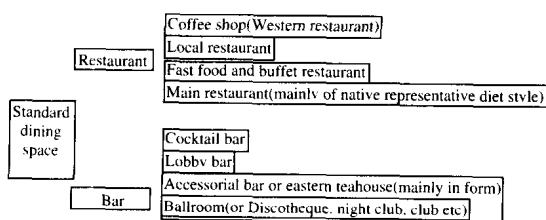


Figure 7-1 The stanbard constitution of dinning roons of a hotel

The distinctness of dietary cultures brings restaurant spaces strong functional tendency, and the design of them should serve their functions firstly. How to create them lies on the image and envision of the dietary cultures. At the same time, with the help of comprehensive expression of artistic means and modern architectural technology, they will well express the motif of the architectural space, and show themselves distinctive styles and atmosphere.

The distinctness of dietary cultures is specially embodied in its features of tradition and region.

Firstly, the traditional dietary cultures have great effect on the motif of the restaurant space. Different dietary styles are certain to result in different designs, which are rough, or smooth, or fervent, or implicit. Only the perfect coordination of the marrow of traditional dietary cultures and the architectural decorative art can build characteristic restaurant spaces.

Secondly, the difference of regions affects different designs of restaurant spaces. The affection of this difference is sometimes more than that of the tradition. Diet of different regions brings us its characteristic architectural culture at the same time.

The difference of these two sides is reflected especially in architectural symbols, detail decoration and inner furnishing. Architectural symbols define the motif of restaurant spaces, the detail decoration expands the motif, and the inner furnishing continues the inner design. Among these, the furnishing art, especially the furniture art, have direct contact with people, and they should be paid great attention on. Furnishing art should firstly meet the need of suitability and function, which means firmness, comfort and beauty, and then uses different texture, forms and color to get rich effects of spatial art.

Otherwise, big restaurant spaces should involve special technological functional designs in their inner design because of their special functional needs, which include good design of ventilation, reasonable use of light, suitable method of acoustics, safety of decorative detail and thought of fireproof etc.

星级饭店设施设备评定标准

评分规定:

一、各星级应得的最低分数:

一星级: 80 分

二星级: 120 分

三星级: 220 分

四星级: 300 分

五星级: 330 分

二、凡公共设施不在饭店主体建筑内且没有封闭式通道连接, 评分时按设施设备的质量下降一个档次给分。如该项只有一档分数, 则减半给分。如该项只有 1 分, 则不给分。度假村除外。

		规定分	应得分	实得分
		400	400	
1	地理位置、环境、建筑功能布局			
1.1	地理位置条件			
1.1.1	位于市中心、机场、火车站、码头、旅游景区 -----	6	6	
	紧靠市中心、机场、火车站、码头、旅游景区 -----		3	
	远离市中心 -----		1	
1.1.2	饭店便于乘客汽车进出 -----	2	2	
1.1.3	饭店周围环境良好 -----	4		
1.1.3.1	有花园 (独立的或与庭院连接的绿化场地) -----		2	
1.1.3.2	有庭园 (饭店建筑物外供客人散步、休闲、有观赏 景物的场地) -----		2	
1.2	停车场 -----	6		
	饭店自备停车场, 车位不少于 15% 客房数 -----		6	
	在饭店 100m 内可停放汽车, 车位不少于 15% 客房数 -----		4	
	在饭店 200m 内可停放汽车, 车位不少于 15% 客房数 -----		3	
	饭店附近有回车线 -----		1	
1.3	建筑功能布局 -----	10		
1.3.1	饭店员工进出饭店的通道与客人通道分开 -----		2	
1.3.2	饭店服务通道与客人通道分开 -----		3	
1.3.3	有团队专用通道和行李通道 -----		2	
1.3.4	饭店的公共服务设施方便客人辨认、进出和使用 -----		3	
2	前厅			
2.1	前厅公共面积 (不包括任何营业区域的面积, 如商场、 商务中心、大堂酒吧、咖啡厅等) -----	6		
	0.8m ² /间客房或更大 -----		6	
	0.6m ² /间客房或更大 -----		4	
	0.4m ² /间客房或更大 -----		2	
2.2	地面装饰材料 -----	10		

规定分	应得分	实得分
400	400	

	优质大理石、花岗岩（材质名贵、色泽均匀、拼接整齐，装饰性强）-----	10	
	普通大理石或花岗岩（材质一般，有色差，拼接整齐，装饰性强）-----	8	
	优质木地板（材质名贵、色泽均匀，地面有线条变化，如核桃木、柚木、水曲柳等硬木）或满铺地毯-----	6	
	普通木地板或水磨石-----	3	
2.3	墙壁装饰材料-----	8	
	优质大理石或花岗岩-----	8	
	优质木板或高档墙纸（用优质木料装修，立面有线条变化；高档墙纸包括丝质、天然原料墙纸）-----	5	
	普通大理石或花岗岩-----	3	
	普通木板、普通墙纸或喷涂-----	1	
2.4	顶棚-----	5	
	装饰精致，格调高雅-----	5	
	装饰较好，格调一般-----	3	
	装饰一般-----	2	
2.5	有可供客人休息的座位及茶几，吸烟区备烟缸-----	2	2
2.6	灯具-----	8	
2.6.1	豪华灯具-----	6	
	普通灯具-----	2	
2.6.2	照明良好-----	2	
	照明一般-----	1	
2.7	摆放花木-----	1	1
2.8	摆放艺术品（包括人造花木）-----	1	1
2.9	有供客人开启存放的雨伞架-----	1	1
3	客房		
3.1	双人标准间面积（不含卫生间）-----	10	
	20m ² 或以上-----		10
	18m ² 或以上-----	6	
	16m ² 或以上-----	5	
	14m ² 或以上-----	4	
	12m ² 或以上-----	3	
	12m ² 或以下-----	2	
3.2	标准间高度-----	4	
	3m 以上-----	4	
	2.7m 以上-----	2	
3.3	客房家具-----	10	
	优质材料-----	10	

规定分 应得分 实得分

	400	400
普通材料 -----		4
3.4 灯具 (每类 1 分) ----- 6		
台灯 -----		1
镜灯 -----		1
床灯 -----		1
夜灯 -----		1
走廊灯 -----		1
落地灯 -----		1
3.5 标准间软床垫 (至少 1.9m 长), 宽: ----- 6		
1.35m 以上 -----		6
1.2m 以上 -----		5
1.1m 以上 -----		3
1m 以上 -----		1
3.6 床头柜有八种功能或更多 ----- 4		4
有五种功能或更多 -----		3
有两种功能或更多 -----		2
普通床头柜 -----		1
3.7 物品 (每物 1 分) ----- 9		
沙发椅或扶手椅 (每床 1 个) -----		1
茶几 -----		1
写字台 -----		1
坐椅 -----		1
梳妆镜 -----		1
行李架 -----		1
床头板 -----		1
全身镜 -----		1
艺术品 -----		1
3.8 衣橱 ----- 4		
进深不小于 50cm, 长度不小于 120cm -----		4
进深不小于 40cm, 长度不小于 110cm -----		2
3.9 衣架 ----- 2		
每床不少于两个西服衣架、两个裙架、两个裤架 -----		2
3.10 电视机 ----- 7		
3.10.1 18 或更大 -----		2
14 或更大 -----		1
3.10.2 彩色电视机 -----		1
3.10.3 可遥控 -----		2
3.10.4 卫星、有线和闭路电视节目 15 套以上 -----		2
3.11 100% 客房有小酒吧 ----- 6		6

	规定分	应得分	实得分
	400	400	
	80% 以上客房有小酒吧 -----	4	
	50% 以上客房有小酒吧 -----	2	
3.12	小酒吧的软饮料不少于 8 种、烈性酒不少于 5 种 ----- 5	5	
	小酒吧的软饮料不少于 5 种、烈性酒不少于 3 种 -----	4	
	小酒吧的软饮料不少于 5 种 -----	2	
3.13	80% 以上客房有阳台 ----- 4	4	
	50% 以上客房有阳台 -----	2	
	30% 以上客房有阳台 -----	1	
3.14	客房用品 ----- 18		
	电热水壶 -----	2	
	电视节目单 -----	1	
	电话簿 -----	2	
	茶叶 -----	1	
	咖啡 -----	1	
	针线包 -----	1	
	拖鞋 -----	1	
	艺术品 -----	1	
	花 -----	1	
	送餐挂牌 -----	1	
	客房送餐服务菜单 -----	1	
	遮光窗帘 -----	2	
	电话使用说明 -----	1	
	浴衣 (每床 1 个) -----	2	
	客房用品 (必备, 少 1 项, 扣 1 分)		
	暖水瓶		
	凉水瓶		
	凉水杯		
	火柴 (无烟区可不设)		
	烟灰缸 (无烟区可不设)		
	服务指南		
	价目表		
	文具夹		
	笔		
	信封		
	信纸		
	洗衣单		
	洗衣袋		
	“请勿打扰”、“请整理房间”的挂牌或指示灯拉圾筒		
	擦鞋用具		

规定分 应得分 实得分
400 400

	枕头		
	枕套		
	床单		
	被单		
	床罩		
	毛毯		
	备用毛毯或薄棉被		
3.15	客房电话 -----	6	
3.15.1	程控电话 -----		2
	纵横式电话 -----		1
3.15.2	直拨国际、国内长途电话 -----		4
	直拨国内长途电话 -----		2
3.16	客房装修豪华 (客房部分得分占客房总分的 80% 以上, 即 3.1 — 3.15 的得分不少于 81 分) -----	6	6
	客房装修较好 (客房部分得分占客房总分的 60% 以上, 即 3.1 — 3.15 的得分不少于 60 — 80 分) -----		3
	客房装修一般 (客房部分得分占客房总分的 50% 以上, 即 3.1 — 3.15 的得分不少于 51 — 60 分) -----		1
3.17	客房卫生间		
3.17.1	面积 6m ² 以上 -----	5	5
	面积 5m ² 以上 -----		4
	面积 4m ² 以上 -----		3
	面积 4m ² 以上 -----		1
3.17.2	全部采用大理石材料装修 -----	6	6
	部分采用大理石和釉面瓷砖材料装修 -----		5
	采用釉面瓷砖材料装修 -----		3
	采用水磨石或马赛克材料装修 -----		1
3.17.3	淋浴单独设立 -----	2	2
3.17.4	梳妆台与淋浴分别照明 -----	1	1
3.17.5	有化妆放大镜 -----	1	1
3.17.6	低噪声高级恭桶 -----	2	2
	普通恭桶 -----		1
3.17.7	高级浴缸 -----	2	2
	普通浴缸 -----		1
3.17.8	可调节水流的淋浴喷头 -----	2	2
3.17.9	(标准间) 每床 1 个面盆 -----	2	2
	(标准间) 两床 1 个面盆 -----		1
3.17.10	冷热水混合开关 -----	2	2
	冷热水分设开关, 混合水嘴 -----		1

规定分 应得分 实得分
400 400

3.17.11	其他 (计分类) -----	11	
	吹风机 -----		2
	电话分机 -----		2
	体重秤 -----		2
	高档梳妆镜 -----		1
	110/220V 电源插座 -----		1
	擦手纸 -----		1
	大浴巾 (每床 1 个) -----		1
	踏脚巾 -----		1
3.17.12.	客用必备品 (少 1 项, 扣 1 分)		
	浴帘		
	晾衣绳		
	浴巾架		
	香皂		
	浴液		
	洗发液		
	牙刷、牙膏		
	漱口杯		
	浴帽 (每床 1 个)		
	小方巾 (每床 2 个)		
	小浴巾 (每床 1 个)		
	卫生纸		
	卫生袋		
	纸筐		
3.17.13	装修精致 (卫生间部分得分数占卫生间总分的 80% 以上 即 3.17.1 — 3.17.12 得分不少于 29 分) -----	4	4
	装修一般 (卫生间部分得分数占卫生间总分的 60% 以上 即 3.17.1 — 3.17.12 得分不少于 22 — 28 分之间) -----		2
4	餐厅		
4.1	地面装饰材料 -----	8	
	优质地毯 -----		8
	木地板或普通地毯 -----		6
	地面砖 -----		3
4.2	家具 -----	8	
	优质家具 (如红木、柚木等) -----		8
	较好家具 (普通木制品) -----		6
	一般家具 -----		4
4.3	灯具 -----	6	
	豪华灯具、能创造豪华气氛 -----		6

规定分 应得分 实得分

400 400

	高级灯具, 能创造较好气氛 -----	4
	普通灯具, 气氛一般 -----	2
4.4	餐厅照明良好 ----- 2	2
4.5	餐具类 ----- 5	
	高档餐具 -----	5
	普通餐具 -----	2
4.6	每增加能形成一个菜系的餐厅得 2 分, 最多 8 分 ----- 8	8
4.7	餐厅在饭店主体建筑物内或有封闭通道连接 ----- 2	2
4.8	餐厅布局 ----- 8	
4.8.1	有小餐厅 -----	2
4.8.2	靠近厨房 -----	2
4.8.3	有酒水台 -----	2
4.8.4	有分区设计 -----	2
4.9	有旋转餐厅 ----- 5	5
4.10	餐厅电话 ----- 2	
	无绳电话 -----	2
	有线电话 -----	1
4.11	装饰品 ----- 2	
4.11.1	鲜花 -----	1
4.11.2	艺术品 (包括人造花木) -----	1
4.12	必备品 (少 1 项, 扣 1 分)	
	桌布	
	口布	
	菜单	
	调味品	
4.13	厨房布局 ----- 4	
4.13.1	冷、热制作间分隔 -----	1
4.13.2	备餐与制作间分隔 -----	1
4.13.3	粗细加工分隔 -----	1
4.13.4	进出餐厅门分开 -----	1
4.14	厨房与餐厅间采用有效的隔声、隔热、隔味措施 ----- 3	3
4.15	厨房及灶台采取有效的通风、排风措施 ----- 2	2
4.16	有单独酒吧和大堂酒吧 ----- 8	8
	只有单独酒吧 -----	6
	只有大堂酒吧 -----	3
	酒吧和咖啡厅合用 -----	2
4.17	酒吧 ----- 4	
	装饰材料高级, 有豪华吧台、吧椅等配套家具 -----	4
	装饰材料较好, 有较好吧台、吧椅等配套家具 -----	3

规定分 应得分 实得分

400 400

	装饰材料一般,有吧台、吧椅等配套家具 -----	2	
4.18	酒吧气氛 -----	3	
	气氛高雅,有乐器伴奏 -----	3	
	气氛高雅,有背景音乐 -----	2	
	气氛较好 -----	1	
5	公共设施		
5.1	有观光电梯 -----	2	2
5.2	公共卫生间 -----	7	
	使用高级建材,装饰精致,采用高级洁具 -----	7	
	使用较好建材,装饰较好,采用较好洁具 -----		5
	使用普通建材,装饰一般,采用普通洁具 -----		2
5.3	公共卫生间设施 (少1项,扣1分)		
	抽水恭桶		
	厕位分隔		
	洗手盆		
	卫生纸		
	纸筐		
	卫生袋		
	男用便器		
	半身镜		
	干手器		
	擦手纸		
	皂液或香皂		
5.4	舞厅 (装饰材料、设备、装修质量各2分) -----	6	
	配备现代化灯光音响设备,装饰豪华的舞厅 -----		6
	配备现代化灯光音响设备,装饰较好的舞厅 -----		4
	配备普通灯光音响设备,装饰一般的舞厅 -----		2
5.5	健身房设备 -----	7	
5.5.1	八种以上设施或功能 -----		6
	五种以上设施或功能 -----		4
5.5.2	有音像设施 -----		1
5.6	桑拿浴和蒸汽浴 -----	8	
	桑拿浴和蒸汽浴都有 -----		2
	设计合理 -----		2
	较高级材料装修 -----		1
	有冲浪池 -----		1
	男女分设 -----		2
5.7	有室内游泳池 -----	3	3
	有室外游泳池 -----		1

规定分 应得分 实得分

400 400

5.8	游泳池水面 200m ² 以上 -----	5	5
	游泳池水面 200m ² 以下 -----		2
5.9	理发美容室 -----	4	
	有现代化理发美容设备, 男女分隔 -----		4
	有普通理发美容设备, 男女分隔 -----		2
	有理发设备 -----		1
5.10	会议设施 -----	6	
5.10.1	正式会议室容纳 200 人以上 -----		2
5.10.2	配备同声传译设施 -----		2
5.10.3	至少 2 个小会议室 -----		2
5.11	娱乐设施 -----	16	
	保龄球 -----		2
	网球场 -----		2
	壁球场 -----		1
	台球室 -----		1
	棋牌室 -----		1
	高尔夫球练习场 -----		1
	游戏机室 -----		1
	日光浴室 -----		1
	专用娱乐餐厅 -----		2
	电影院或剧场 -----		1
	其他 (每类 1 分, 最多 3 分)		
5.12	商务中心 -----	7	
	直拨国际、国内长途电话 -----		1
	电脑 -----		1
	传真 -----		1
	洽谈室 -----		1
	复印机 -----		1
	中外文打字机 -----		1
	基本商务检索资料 -----		1
5.13	公共信息图形符号符合要求 (全面、准确、规范) -----	2	2
6	安全设施		
6.1	客房安全设施 -----	9	
	门镜 -----		1
	防盗链 -----		1
	电子密码门锁 -----		2
	私人保险柜 -----		2
	应急疏散图 -----		1
	烟感报警器 -----		1

		规定分	应得分	实得分
		400	400	
	喷淋装置-----		1	
6.2	公共安全设施-----	9		
	有公共区域保安电视监视系统-----		3	
	自备发电系统-----		1	
	应急照明设施-----		1	
	消防指示标志-----		1	
	消防控制中心-----		1	
	烟感报警器-----		1	
	喷淋装置-----		1	
6.3	厨房消防设施-----	3		
	烟感报警器和喷淋装置-----		1	
	煤气报警器和二氧化碳灭火设备-----		1	
	石棉布-----		1	
7	饭店电脑管理-----	5		
	前后台电脑联网-----		5	
	前台电脑联网-----		4	
	总服务台设电脑-----		2	
8	员工设施-----	4		
	独立的员工食堂-----		1	
	有独立更衣间-----		1	
	有员工浴室-----		1	
	有倒班宿舍-----		1	