

汕尾市商务局

汕尾市商务局转发广东省商务厅关于组织开展2021年度“粤菜名店、粤菜名品”评选活动的通知

各县(市、区)商务主管部门，市餐饮协会：

现将《广东省商务厅关于组织开展2021年度“粤菜名店、粤菜名品”评选活动的通知》(粤商务服函〔2021〕79号)转发给你们，请认真组织开展评选工作，各县(市、区)商务主管部门推荐1-2家“粤菜名店”、2-3个“粤菜名品”于5月19日前，将申报材料清单汇总上报汕尾市商务局。市餐饮协会协助开展发动评选工作。

附件：广东省商务厅关于组织开展2021年度“粤菜名店、粤菜名品”评选活动的通知



(联系人电话: 刘海松 何浩鹏 3379016 邮箱 SWMYCJGL@163.com)

广东省商务厅

粤商务服函〔2021〕79号

广东省商务厅关于组织开展 2021 年度 “粤菜名店、粤菜名品”评选活动的通知

各地级以上市商务局，有关餐饮、饮食、酒店行业协会，有关饭店、餐饮企业：

为贯彻落实省委、省政府《关于推动“粤菜师傅”工程高质量发展的意见》，擦亮广东美食金字招牌，培育优质餐饮品牌，弘扬广东美食文化，促进粤菜餐饮业转型升级，我厅委托广东省餐饮服务行业协会在全省范围内组织开展“粤菜名店”和“粤菜名品”评选活动，有关事项通知如下：

一、活动目标

评选一批“粤菜名店”及“粤菜名品”，建成一批形象一流、品质一流、服务一流、效益一流，具备鲜明地方特色的美食品牌，培育壮大名优餐饮企业，带动旅游、文化、购物等业态发展，促进餐饮行业转型升级和“粤菜师傅”工程高质量发展。

二、参评范围

在广东省区域内持证经营粤式菜品、点心、小吃为主要食品（一般应占店内供应食品的60%以上）的社会餐饮门店、酒店餐厅。

三、评选内容和标准

本次活动拟评选出粤菜名店约 100 家，粤菜名品约 200 个。各地级以上市商务局应择优推荐，推荐数量参考附件 1。

本次评选采取百分制，粤菜名店按照书面材料评选（占 50%）、现场评选（占 30%）、平台数据（占 20%）进行综合评分。粤菜名品按照书面材料评选（占 80%）、平台数据（占 10%）、消费者投票（占 10%）进行综合评分。申报要求、评选细则和申报材料清单详见附件 2-7。

四、评选办法

本次评选活动按照企业申报、市商务局推荐、省餐饮服务行业协会汇总，专家评审委员会评审的程序进行，评审结果报省厅备案并公示（公示期 5 天）无异议后确定入围名单。

五、参评费用

参评企业免收报名费、评审费。

六、其他

（一）获评粤菜名店、粤菜名品的企业将纳入省商务厅餐饮行业重点联系企业名单，获评单位优先参与省、市商务部门组织的粤菜文化交流、“粤菜师傅”工程推广等活动。

（二）各地商协会可积极协调互联网平台资源，为获评单位免费进入阿里本地生活开设的“甄选品牌馆”专区等平台，给予流量扶持、专项费用减免和运营支持，推动获评的粤菜名店、名品加快形成口碑、效益和影响力。

七、工作要求

请各地级以上市商务局、行业协会认真组织发动，积极推荐符合条件的企业报名参加评选，5 月 30 日前完成以下工作：

(一) 参评企业按申报要求填写申报推荐表(详见附件8-9)、按清单(见附件10)准备好申报材料,各地级以上市商务局初评确认后,连同相关证明材料扫码填报并上传至评审组(二维码见附件11)。

(二) 各市商务局将推荐的名单汇总上报省厅(服贸处)。

联系人及电话:

省餐饮服务行业协会秘书处 汤晓枚,容建莲;18688869396,
13631316575; 邮箱: gra2008@126.com

省商务厅 曾增; 020-38819861

附件: 1、各市粤菜名店及粤菜名品推荐数量参考表
2-4、广东省粤菜名店评选细则
5-7、广东省粤菜名品评选细则
8、广东省粤菜名店申报推荐表
9、广东省粤菜名品申报推荐表
10、申报单位申报材料清单
11、评选活动申报二维码

广东省商务厅
2021年4月27日

附件 1

各市粤菜名店及粤菜名品推荐数量参考表

序号	城市	粤菜名店	粤菜名品
1	广州	20	40
2	深圳	15	30
3	佛山	15	30
4	湛江	8	16
5	东莞	8	16
6	江门	8	16
7	茂名	8	16
8	中山	8	16
9	惠州	8	16
10	珠海	5	10
11	汕头	6	12
12	肇庆	5	10
13	韶关	5	10
14	阳江	4	8
15	汕尾	4	8
16	清远	4	8
17	梅州	4	8
18	潮州	6	12
19	揭阳	3	6
20	河源	3	6
21	云浮	3	6
	合 计	150	300

注：本表仅供各地参考。

附件 2

广东省粤菜名店评选细则

(书面材料评选)

序号	大项	二级项目	评分说明	提交评审的材料	分值
1	基本要求	主体资质	在我省注册登记 3 年以上，具备食品经营资格的餐饮服务单位。	营业执照、食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级证明、上年度纳税证明等的复印件或照片。	3
2		合法经营	近 3 年未发生食品安全事故、消防安全事故、环保、偷税漏税等不良信用记录。	国家企业信用信息公示网进行查询公开的信息无超范围经营、近三年内无处罚记录。	2
3	经营能力	经营规模	有一定的规模，良好的接待能力。	营业面积、年营业收入、年接待顾客数量、用工数量等，提供有关证明材料、照片或视频。	2
4		经营年限	有较长的本地经营历史。	工商登记证明及能证明经营历史的相关佐证材料。	5
5		经营资质	符合《食品安全法》要求，餐饮服务食品安全量化等级达到 B 级或以上。	经营许可证复印件及餐饮服务食品安全等级公示的照片。	2
6		人才队伍	技术队伍稳定，有一定数量的专业管理人员和中级以上技能人才。	从业人员近 1 年的社保和职业技能证书复印件。	5
7	质量管理	制度建设	岗位设置科学规范，管理制度建设健全。	企业组织结构和岗位设置、制度文件目录及相关佐证照片。	2
8		阳光餐饮建设	上线“阳光餐饮”平台，在食品粗加工、烹调、各类专间（专用操作场所）、洗消	提交上线“阳光餐饮”平台截图，包括信息公示界面和各重点场所在线直播界面的图片截图。	2

序号	大项	二级项目	评分说明	提交评审的材料	分值
			间等关键操作过程以及备餐、分餐等重点场所安装视频采集设备（网络高清摄像头），并实现实时直播		
		餐饮文明建设	注重企业文化建设，店面装饰、出品、服务文化底蕴浓厚，在餐厅的显著位置宣传“文明餐桌”、“光盘行动”、“文明诚信服务”等内容，定期开展主题式的文明宣传推广活动。	有关制度文件、现场照片、宣传报道、顾客评语、获得文明、诚信有关荣誉等。	3
9		管理体系	建立、保持和改进标准化管理体系。形成文件化的程序和制度，完整的质量记录，具有持续改进的管理机制。	提供相关制度文件。	2
10		消费者权益保护	菜品和服务明码实价，图片与实物相符，已建立投诉渠道，消费纠纷处理机制完善。	菜单、明码标价照片、投诉处理机制或案例。	2
11	品牌建设	品牌商标	有独立的品牌名称，有注册商标或拥有商标所有权或使用权	商标注册证书、注册商标的所有权证明文件或授权使用文件。	5
12		外部美誉	主流媒体或者相关行政部门官网正面报道。	正面宣传报道的报纸或者网页截图和链接。	5
13		品牌成果	与品牌建设有关的相关荣誉。	老字号、钻石酒家、餐饮名店等称号相关的荣誉证书、牌匾的照片或复印件。	5
合 计					50

附件 3

广东省粤菜名店评选细则

(现场评选)

序号	评分项目	核查关键点	分值
1	经营环境	装修具有文化特色，整体布局和服务区域功能划分合理。服务设备安全、舒适和功能齐全，服务标识指引清晰，配置无障碍设施。	5
2	经营理念	询问了解，企业对粤菜名店品牌建设的规划、粤菜传承及创新、落实绿色餐饮的经验及体会等。	5
3	食品安全管理	符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《广东省餐饮服务食品安全量化分级管理规定》、《广东省食品药品监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等相关法律法规及地方行业规范作为法规依据现场要求，实施“阳光餐饮”，现场查看餐饮企业信息公示、制度实施、人员管理、环境卫生、原料控制、加工制作过程、设施设备及维护、餐饮具清洗消毒等经营服务过程，各项制度落实规范到位。	10
4	菜品质量	现场核查菜谱菜单，抽测部分菜点，邀请现场顾客对出品质量进行评价。	5
5	服务质量	现场查看并询问餐饮服务提供流程，服务程序规范，礼貌用语，服务周到、细致，店内疫情防控措施到位。	3
		现场查看，服务人员仪容仪表整洁得体，态度热情，技能熟练。	2
合计			30

附件 4

广东省粤菜名店评选细则 (阿里本地生活平台数据或其他平台数据)

序号	项目	评价内容	分值
1	知名度	该店广为人知，大众知晓率较高。 平台月交易数据超过 80%该地区同类商家。	10
2	满意度	对该店的总体满意程度，对出品、环境、食品安全和服务的综合评价。 商家平台综合评分	10
合 计			20

附件 5

广东省粤菜名品评选细则

(书面材料评选)

序号	一级项目	二级项目	评分说明	提交评审的材料	分值
1	菜品特色	成品特征	具有粤菜风味，成品色泽、质地、风味突出，盛装形态吸引。	反映成品特征、风味、餐饮用具搭配、食用方法的文字说明及成品典型形态示例的照片。	10
2		制作标准化	建立内容至少包括原辅材料选用、烹饪技术特征和加工工艺方法，合格成品的感官指标要求的菜点质量标准或工艺操作规程。	菜点质量标准或相关文字说明等。	10
3		营养价值	制作工艺科学合理、保鲜得当，营养配比合理，具备较高的食用价值。	原料配方（比例要求精准到克数）	10
4	传承和创新	文化特色	具备广府菜系文化内涵、底蕴，有广东地域特色和传承机制。	可反映菜品菜点文化特色和内涵的材料，如历史源流、文化内涵、本地地域特色的描述文字或第三方出具的证明文件、媒体相关报道。	20
5		创意创新	菜品在原辅料搭配及烹饪技术、装盘有所创新。	创意创新点的相关佐证材料。	10
6	品牌建设	荣誉或奖励	菜品获得相关荣誉或肯定赞赏。	相关的荣誉证书、牌匾、题词的照片或报道等材料。	10
7		品牌宣传	注重菜品（点）的品牌宣传，借助名店、名师、名点等方式推广菜品品牌。	提供相关佐证材料，如：粤菜餐饮名点申报材料、粤菜师傅等级证书、媒体报道等。	10
合 计					80

附件 6

广东省粤菜名品评选细则 (阿里本地生活平台数据或其他平台数据)

序号	项目	评价内容	分值
1	知名度	该菜品广为人知，大众知晓率较高。 平台月交易数据超过 80%该地区同类商家。	5
2	满意度	对该菜品的总体满意程度，对口感、烹饪技法、原材料、风味特色等的综合评价。 商家平台综合评分	5
合 计			10

附件 7

广东省粤菜名品评选细则

(消费者投票)

序号	项目	评价内容	分值
1	知名度	该菜品广为人知，大众知晓率较高。	5
2	满意度	消费者对该菜品的总体满意程度，总体满意程度，对口感、烹饪技法、原材料、风味特色等的综合评价。	5
			10

附件 8

广东省粤菜名店申报推荐表

申报企业 (盖章)			
通讯地址及 邮政编码			
法定代表人 或负责人		社会信用代码 、工商注册号或 登记证号等	
联系人		联系电话	
开业时间		营业面积 (平方米)	
近一年营业额 (万元)		厨房面积 (平方米)	
<p>企业介绍（包括菜点风味特色、服务质量、服务环境、获奖情况等，可另附文字、图片材料等）。</p> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;">法人或负责人签名：</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">年 月 日</p>			
地级以上市 商务局意见	<p>盖 章</p> <p>年 月 日</p>		

附件 9

广东省粤菜名品申报推荐表

申报企业			
通讯地址			
菜（点）名称			
申报团队成员			
联系人		手机号码	
推荐餐厅			
菜品特色概述			
主要原料			
烹制方法			
企业意见	盖章 年 月 日		
地级以上市 商务局意见	盖章 年 月 日		

申报单位申报材料清单

1. 广东省粤菜名店申报/推荐表、广东省粤菜名菜申报/推荐;
2. 有效的营业执照副本或行政许可复印件(有许可要求的参评单位须提供);
3. 申报单位的诚信承诺书;
4. 申报单位根据不同类别的评选标准提供的佐证材料;
5. 申报单位认为需要提交的其他材料。

注:申报材料应同时提交完整电子版和纸质材料版,电子版的申报材料宜包含相关的影音材料。

评选活动申报二维码



“粤菜名店” 申报二维码



“粤菜名品” 申报二维码