

附件 3:

粤地优品品鉴餐厅评分标准

维度 (权重)	指标	定义与评估要点	申报材料要求 (申请方)	现场核查方法 (评审员)	评分区间
A: 食材溯源与 供应链纯度 (40%)	A1: 供应链纯 度 (20%)	量化评估招牌菜 品中“粤地优品” 认证或广东地标 产品的应用广度 与深度。重点考 察核心食材的品 质与可追溯性。	1. 粤地优品、岭 南特色食材采购 证明材料。	1. 品尝招牌菜， 评估食材品质； 2. 随机向服务 员询问食材来 源；3. (必要时) 对供应链进行后 台核查。	1-20
	A2: 食材优先 的菜单设计 (20%)	评估菜单设计、 菜品命名与描述 对粤地优品认证 食材或岭南特色 食材价值的凸显 能力。菜单应能 主动引导消费， 而非被动标注。	1. 菜单原件/复 印件；2. 菜单 设计理念说明。	1. 评估菜单视 觉设计与信息层 级；2. 分析菜 品描述的吸引力 与信息量；3. 检验是否易于消 费者识别和理 解。	1-20
B: 烹饪技艺与 创新表达(35%)	烹饪技艺与创 新表达 (35%)	评估厨师在烹饪 技巧、火候、调	1. 厨师资质证 明 (包括但不限	1. 评估菜品的 味道、火候、质	1-35

		味平衡等方面的基本功。粤地优品、岭南特色菜品风味是否和谐、精准。	于资质证书、荣誉证书、工作经历等)；2.《特色菜品介绍材料》。	感；2.检验风味组合的平衡性与完成度。	
C: 岭南文化体验与叙事 (10%)	岭南文化体验与叙事 (10%)	评估服务团队向顾客生动讲解粤地优品、岭南菜品特色、食材来源和文化背景的能力。	1. 优质服务证明材料；2. 服务流程标准文件(含讲解话术)。	1. 主动提问,测试服务团队的专业知识与表达能力；2. 观察其是否能主动、自然地进行文化讲解。	1-10
D: 环境氛围与主题契合 (10%)	环境氛围与主题契合 (10%)	评估餐厅环境(装修、餐具、音乐等)与粤地优品、岭南特色菜品、文化主题的统一性与和谐度。	1. 餐厅环境照片(含文化墙等)。	1. 现场感受整体氛围的真实性、舒适度和沉浸感；2. 评估设计细节与文化主题的关联度。	1-10
E: 品牌社群与传播互动 (5%)	品牌社群与传播互动 (5%)	评估餐厅作为被授权方,利用自有渠道主动宣传	1. 新媒体账号信息。	1. 审查其社交媒体内容质量与频率；2. 关注	1-5

		“粤地优品”品牌的积极性。		其是否参与或组织相关推广活动。	
F: 食品安全 (一票否决)	食品安全 (一票否决)	审查申报企业近两年是否有涉食品安全问题。	1. 近 2 年无食品安全事故情况说明书。	在市监部门官网等核查申报企业近两年是否有涉食品安全处罚记录。	一票否决