

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<br>(申请方)              | 现场核查方法<br>(评审员)                                               | 评分区间 |
|------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------|------|
| A: 食材溯源与供应链纯度<br>(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；<br>2. 随机向服务员询问食材来源；<br>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；<br>2. 菜单设计理念说明。 | 1. 评估菜单视觉设计与信息层级；<br>2. 分析菜品描述的吸引力与信息量；<br>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 (包括但不限于            | 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。                            |      |
| <b>C: 岭南文化体验与叙事 (10%)</b> | <b>岭南文化体验与叙事 (10%)</b> | 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 |
| <b>D: 环境氛围与主题契合 (10%)</b> | <b>环境氛围与主题契合 (10%)</b> | 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 |
| <b>E: 品牌社群与传播互动 (5%)</b>  | <b>品牌社群与传播互动 (5%)</b>  | 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<br>(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 |