

杭州市商务局

杭州亚运美食餐厅评选实施方案

(代通知)

各区、县(市)商务主管部门,市相关协会、企业:

根据亚运“城市体验”工作安排,为进一步提高杭州餐饮业为杭州亚运会(亚残运会)服务质量,特制定以下实施方案。

一、活动宗旨

弘扬杭州传统美食文化,打造杭州特色美食地标,全面提升杭帮菜在亚洲国家的知名度和美誉度,擦亮杭州“世界美食名城”金字招牌,推动杭州餐饮业高质量发展。

二、评定内容

通过多方位的征集、科学严谨的评定标准、公平公正的评定流程,全渠道挖掘杭帮菜、粤菜、川菜等中式餐饮以及异国风味餐厅等,开展杭州亚运美食餐厅评选活动,发布亚运美食餐厅 Top10 推荐榜单。

三、评定流程

杭州亚运美食餐厅评选活动,按照公开征集、资格审查、专家评审、网络投票、全网公示、宣传报道等阶段开展。

(一) 公开征集

符合申报条件的餐饮企业，提交相关材料，进行报名，报名详见相关评定附件。

（二）资格审查

由杭州市商务局组织相关单位对报名餐饮企业进行资格审查。

（三）专家评审

组织专家评审团对通过资格审查的餐饮企业，进行线下评审。

（四）网络投票

对专家评定出的结果，在杭州市商务局官微等线上平台，进行网络投票。

最终，汇总专家评审和网络投票结果，根据得分高低，确定评定结果。

（五）全网公示

评定结果在杭州市商务局官微等权威平台，进行公示。

（六）宣传报道

确定最终名录后，将进行杭州亚运美食餐厅 Top10 榜单的发布，并通过线上线下多屏联动宣传。

四、活动要求

（一）广泛发动。请各地高度重视，认真部署，通过大范围的发动、多层面的参与、深层次的挖掘，进一步明确任务，落实专人负责，确保活动有序顺利进行。相关申报材料截止时间为 1 月 17 日。

（二）严格把关。建立健全评定标准，组织专家学者等各界

评审层层把关，确保亚运美食餐厅评定公平公正。

（三）整体宣推。通过多渠道的整体宣推，打造业内积极参与、群众满意度高、国内知名度高的亚运美食餐厅。

联系人：裘梦倩、李峻金，联系电话：85257839、85257687，
报名邮箱：377248828@qq.com。

附件：杭州亚运美食餐厅评定材料



附件

杭州亚运美食餐厅评定标准

一、申报条件

- (一) 在我市注册登记 3 年以上;
- (二) 有一定的规模, 良好的接待能力;
- (三) 符合《食品安全法》要求, 餐饮服务食品安全量化等级达到B级及以上;
- (四) 菜品特色鲜明, 风味突出, 被广大消费者接受;
- (五) 近 2 年未发生食品安全事故、消防安全事故、环保等不良信用记录。
- (六) 入围国际国内知名榜单的餐厅以及老字号企业, 可适当放宽条件。
- (七) 能够代表中餐特色菜系或者异国特色风味。

二、评定类型

联合相关部门共同评定“亚运美食餐厅”10家。“亚运美食餐厅”指单体店, 且单体店年营业额达1000万以上。

三、评定方法

符合申报条件的餐饮企业, 提交申报表进行审核。经资格审查后选出候选餐饮企业。候选餐饮企业将同时接受专家组匿名打分和大众网络投票。最终评定名次由专家组打分(权重80%)和网络投票(权重20%)两者综合评定。

杭州亚运美食餐厅申报表

申报企业 (盖章)			
统一社会信用代码		法人代表	
申报餐厅		开业时间	
联系人		联系电话	
营业地址			
营业面积 (平方米)		近一年业绩 (万元)	
<p>餐厅简介（包括菜点风味特色、服务质量、服务环境、获奖情况等，不超过 300 字，可另附）</p> <p style="text-align: right; margin-top: 100px;"> 法人或负责人签名： （盖章） 年 月 日 </p>			

杭州亚运美食餐厅评定标准 (评审团评审)

申报单位:

序号	项目	得分说明	满分	得分
1	经营能力	<p>(1) 在杭州稳定经营。(经营 10 年及以上: 10 分; 6 年-9 年: 6 分; 3-5 年: 4 分)</p> <p>(2) 已获得的各级各类荣誉表彰。(国家级及以上: 10 分; 省、市级: 6 分; 区县级: 4 分)</p> <p>(3) 年营业额。(年营业额 3000 万元以上: 5 分; 2000 万元以上: 3 分; 1000 万元以上: 1 分)</p> <p>(4) 装修具有文化特色, 整体布局和服务区域功能划分合理。(5 分)</p>	30 分	
2	综合质量	<p>(1) 入围国际国内知名榜单, 如“黑珍珠”、大众点评“必吃榜”等。(10 分)</p> <p>(2) 老字号企业, 或中餐特色菜系、异国风味代表性餐厅。(10 分)</p>	30 分	

		<p>(3) 近一年在餐饮平台上(大众点评、口碑等)综合评分情况。</p> <p>(评分4.5分以上:10分;评分4分-4.4分:6分)</p>		
3	绿色发展理念	<p>(1) 公勺公筷、杜绝餐饮浪费等信息公示。(5分)</p> <p>(2) 阳光厨房的建设情况,有网络订餐的单位在外卖平台上展示后厨。(5分)</p>	10分	
4	社会服务	<p>(1) 具备国际化接待能力,配备双语或多语种菜单。(8分)</p> <p>(2) 积极参加慈善、公益活动。</p> <p>(三年内参加公益慈善活动,2分)</p>	10分	
总分			80分	