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

杭州市商务局

2023年1月10日

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《中华人民共和国食品安全法》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） |  |
| 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）  法人或负责人签名：  （盖章）  年 月 日 | | | |

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 | （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）  （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）  （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）  （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） | 30分 |  |
| 2 | 综合质量 | （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）  （2）老字号企业，或中餐特色菜系、异国风味代表性餐厅。（10分）  （3）近一年在餐饮平台上（大众点评、口碑等）综合评分情况。  （评分4.5分以上：10分；评分4分-4.4分：6分） | 30分 |  |
| 3 | 绿色发展理念 | （1）公勺公筷、杜绝餐饮浪费等信息公示。（5分）  （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） | 10分 |  |
| 4 | 社会服务 | （1）具备国际化接待能力，配备双语或多语种菜单。（8分）  （2）积极参加慈善、公益活动。  （三年内参加公益慈善活动，2分） | 10分 |  |
| 总分 | | | 80分 |  |