附件1

扬州世界美食之都示范店(2023-2025)

评选细则

第一章 评定程序

第一条 申报。符合条件的餐饮企业可按照申报材料清单提交线上申请。

第二条 初审。评定机构依据准入条件负责对餐饮企业的申报材料进行初步审查。

第三条 建立评委会。评委会由专家类和大众类评委组成。专家类评委包含政府相关部门负责人、餐饮行业专家、烹饪大师、知名美食家。大众类评委包含美食领域的达人、博主、爱好者，人数为两名。

专家类和大众类评委匿名造访餐饮企业，从口味、环境、服务等角度进行全方位鉴别和评判，并依据评审规则，体验并客观公正地对所造访餐饮企业进行评价、评分。

第四条 终审。依据评委会提交的评分表，评定机构视得分情况列出拟获评的餐饮企业名单，并征求相关方面意见综合考量后，出具评审报告。

第五条 公示。评定机构依据评委会评审报告，形成公示名单，在媒体上公示，公示期为5个工作日。

第六条 认定。评定机构根据公示结果，授予获评的门店“扬州世界美食之都示范店（2023-2025）”称号，并颁发牌匾。

第二章 监督管理

第七条 获评的示范店要自觉遵守本办法，珍惜荣誉称号。示范店牌匾仅用于企业宣传，未经许可，不得用于其它活动，不得提供给企业其它门店或转让给其它企业使用。

第八条 评定机构将在两年有效期内不定期委派专家类评委通过抽查、暗访形式造访获评的示范店，了解掌握示范店的经营、服务情况。

第九条 获评的示范店在有效期内发生违法行为和安全事故、弄虚作假、引起其它不良社会后果和违反本办法相关规定的，将根据情节轻重给予警告或通报批评或摘牌的处理，并在相应范围内公布处理结果。

示范店接到上述通知后，必须认真整改，并在规定期限内将整改情况报告评定机构。

经评定机构决定被摘牌的示范店，应立即将原牌交还评定机构，由评定机构做出没收的处理。被摘牌的示范店，自摘牌之日起四年内，不予重新授牌；四年后，方可重新申请评定。

扬州世界美食之都示范店（2023-2025）评定标准

| **序号** | **评价类别** | | **评价内容** | **评审计分层级** | | | | | **得分** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 服务质量  （标准分值20分） | 品牌口碑  （标准分值5分） | 口碑良好，大众点评等平台评分高，获评黑珍珠餐厅、中华老字号、江苏老字号、非遗美食、五星级酒店称号。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 人员形象  （标准分值5分） | 服务人员统一着装，整洁得体、规范，仪容仪表整洁大方。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 服务规范  （标准分值5分） | 使用规范的礼貌用语，迎宾、送客礼节周全，主动热情，突出细节，应变能力较强。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 服务效率  （标准分值5分） | 能根据宾客需求，在限定时间内及时提供相应服务。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 餐饮环境  （标准分值30分） | 厨房环境  （标准分值5分） | 厨房设施齐备且布局合理，配备保鲜和冷冻设施，生熟分区，配备通风、排烟措施。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 安全生产  （标准分值5分） | 制定岗位安全责任制清单、应急预案、企业安全承诺制度，已安装燃气报警及切断装置。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 门店装修  （标准分值5分） | 门店整体外观、门面与经营规模、经营内容相适应，装修精细、雅观、得体。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 餐厅设施  （标准分值5分） | 餐厅洗手间配备冷热水；导视标注明显，便于宾客识别，服务设施以人为本。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 文化氛围  （标准分值5分） | 餐厅整体氛围体现饭店饮食文化，具有一定的地域或菜系特色，彰显个性。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 环境卫生  （标准分值5分） | 环境干净整洁，照明、供水、排污设施完好。全日保洁，做到无异味。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 烹饪出品  （标准分值50分） | 菜品质量  （标准分值10分） | 菜品新鲜，符合安全、健康、卫生、环保要求。 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |  |  |
|  | 菜品口味  （标准分值10分） | 菜品口味纯正、风味突出。 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |  |  |
|  | 菜品研发  （标准分值10分） | 能不断推出创新菜品或融合菜品，适应饮食市场的需求，满足宾客的追求。 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |  |  |
|  | 出品效率  （标准分值5分） | 能根据宾客需求，在限定时间内及时提供相应菜品。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 菜品质感  （标准分值5分） | 菜品感官性状佳，火候得当、色泽亮丽。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 菜品类型  （标准分值5分） | 菜品丰富多样，档次配套合理，具有明显自身经营的风格特色。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |
|  | 菜品营养  （标准分值5分） | 菜品搭配符合卫生、健康、营养的原则。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |  |  |