

团 体 标 准

T/ZJCYXH 0002—2022

“百县千碗”评价和认定规范

（公示稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

浙江省餐饮行业协会
浙江省旅游协会
浙江省饭店业协会

发 布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 菜品要求	1
5 体验（示范、旗舰）店要求	2
6 美食街区（镇）要求	2
7 评价认定	3
8 动态管理	3
附录 A（资料性） “百县千碗” 美食体验（示范、旗舰）店评分细则	4
附录 B（资料性） “百县千碗” 美食街区（镇）评分细则	6

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由浙江省文化和旅游厅提出，由浙江省餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：浙江省文化和旅游厅、浙江省餐饮行业协会、浙江省旅游协会、浙江省饭店业协会、浙江旅游职业学院。

本文件主要起草人：许澎、雷超、杨掌印、沈坚、戈掌根、叶杭胜、金晓阳、刘根华、谢军、张鑫、刘奇、徐炜、郭城、屠杭平、伊建敏、许子璇。

“百县千碗”评价和认定规范

1 范围

本文件规定了“百县千碗”的菜品要求、体验（示范、旗舰）店要求、美食街区（镇）要求、评价认定、动态管理等内容。

本文件适用于浙江省“百县千碗”菜品评选和“百县千碗”体验（示范、旗舰）店、美食街区（镇）的评价认定。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 13391 餐饮企业的等级划分和评定

GB/T 19001—2008 质量管理体系要求

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

国家市场监督管理总局《餐饮服务食品安全操作规范》（2018年发布）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

百县千碗

浙江省域各县（市、区）特色美食的总称，是利用当地食材，根据当地传统技艺制作而成的，具有地域特色、独特风味、文化内涵的特色美食，是浙江省域美食文化和旅游的公共品牌。

3.2

“百县千碗”体验（示范、旗舰）店

能够提供“百县千碗”美食及服务的餐饮店铺。

3.3

“百县千碗”美食街区（镇）

具有“百县千碗”美食集聚的街区（镇）。

4 菜品要求

4.1 菜品包括：冷盘、小吃、热菜三大类。

4.2 菜品名称应符合当地通俗叫法，规范、易传播。

4.3 菜品应为当地群众普遍喜爱，符合当地风俗习惯和餐饮风格。

- 4.4 菜品原材料应选用当地特色食材。
- 4.5 菜品制作应体现当地传统技艺，具有浙江菜的风味特色。
- 4.6 菜品应具有文化内涵，能体现当地民俗文化。

5 体验（示范、旗舰）店要求

5.1 基础要求

- 5.1.1 证照齐全，制度完备。
- 5.1.2 应有固定的店名，且正式营业满1年以上。
- 5.1.3 消防安全、食品安全、环境卫生等符合相关规定。

5.2 服务要求

- 5.2.1 应提供“百县千碗”菜单，主动推荐并供应符合当地“百县千碗”标准的菜品。
- 5.2.2 店内装饰应具有地方特色元素，整体风格突出当地文化，“百县千碗”标志标识明显、规范。
- 5.2.3 “百县千碗”从业人员（包括经营管理人员、厨师、美食讲解员等）应符合餐饮从业资格要求，持证上岗。
- 5.2.4 经营管理人员应熟悉“百县千碗”文化内涵，具有“百县千碗”经营管理能力。
- 5.2.5 厨师应具备“百县千碗”美食制作技艺，能制作“百县千碗”相关菜品。
- 5.2.6 店内应配备“百县千碗”美食讲解员，主动宣传“百县千碗”美食文化。

5.3 品牌管理要求

- 5.3.1 “百县千碗”体验（示范、旗舰）店应维护“百县千碗”品牌形象。
- 5.3.2 “百县千碗”体验（示范、旗舰）店应积极开展或参与“百县千碗”品牌推广活动，提升品牌影响力。
- 5.3.3 “百县千碗”体验（示范、旗舰）店应定期组织厨师、讲解员参与各类技能（服务）培训，提升服务水平。
- 5.3.4 “百县千碗”体验（示范、旗舰）店应做好“百县千碗”相关信息收集，掌握“百县千碗”菜品销售情况和顾客喜爱菜品排行榜等情况。

6 美食街区（镇）要求

6.1 规划定位

- 6.1.1 街区（镇）定位应为美食街区（镇），美食应是街区（镇）的主要元素。
- 6.1.2 街区（镇）规划和打造应突出“百县千碗”主题。

6.2 业态规模

- 6.2.1 街区（镇）内经营的“百县千碗”体验（示范、旗舰）店（包含省、市、县三级）数量应达到5家以上，经营“百县千碗”的餐饮店占有所有餐饮店的比例应达到40%以上。
- 6.2.2 “百县千碗”美食街区（镇）每年吸引游客数量应达10万人次以上。

6.3 文化传播

- 6.3.1 街区（镇）应配备美食讲解员为宾客介绍“百县千碗”美食文化。

6.3.2 街区（镇）应有宣传图册、宣传视频等，开展“百县千碗”美食文化宣传活动。

6.3.3 街区（镇）应体现“百县千碗”主题元素，有醒目的“百县千碗”标志标识。

6.4 技术传承

6.4.1 街区（镇）内应有国家级、省级烹饪（服务）大（名）师、工匠或各级非遗美食技艺传承人5名以上。

6.4.2 街区（镇）应定期开展“百县千碗”技艺传承培训。

7 评价认定

7.1 遵循自愿申请、分级认定、动态管理的原则。

7.2 “百县千碗”美食体验（示范、旗舰）店评分细则见附录A，“百县千碗”美食街区（镇）评分细则见附录B。

7.3 “百县千碗”体验店分为省、市、县（市、区）三级，逐级进行认定：

a) 省级“百县千碗”体验店从市级体验店中推荐，由省级组织认定；

b) 市级“百县千碗”体验店从县（市、区）级体验店中推荐，由市级组织认定。

7.4 “百县千碗”示范店应从具有示范引领作用的体验店中推荐，由各级分别组织认定。

7.5 “百县千碗”旗舰店应提供80%以上当地评选出的“百县千碗”菜品，由各设区市推荐，省级组织认定。

7.6 “百县千碗”美食街区（镇），由各设区市推荐，省级组织认定。

8 动态管理

8.1 “百县千碗”体验（示范、旗舰）店、街区（镇）实行标准引导、动态管理原则。

8.2 “百县千碗”体验（示范、旗舰）店、街区（镇）如发生消防安全、食品安全等事故，一票否决。

8.3 按分级管理原则每三年组织复评，复评不符合要求或不参加复评，将公告终止其资格。

附录 A

(资料性)

“百县千碗”美食体验（示范、旗舰）店评分细则

“百县千碗”美食体验（示范、旗舰）店评分细则见表A.1。

表 A.1 “百县千碗”美食体验（示范、旗舰）店评分细则

单位名称		评审员（签字）	日期	
评价类别	评价项目	评价依据和要求		得分
资质要求 (15分)	证照 (5分)	证照齐全、制度完备，符合要求得5分。		
	固定店名 (5分)	有固定的店名，且正式营业满1年以上。符合要求得5分		
	消防安全、食品安全、环境卫生 (5分)	消防安全、食品安全、环境卫生等符合相关标准得5分。如近三年来发生过消防安全、食品安全事故，一票否定。		
服务要求 (60分)	菜单提供 (5分)	提供“百县千碗”菜单，符合要求得5分，一般性酌情给分		
	菜品数量 (15分)	供应符合当地“百县千碗”标准的菜品，能提供1道得1分，满分15分。		
	装饰风格 (5分)	店内装饰具有地方特色元素，整体风格突出当地文化得5分，一般性酌情给分。		
	标志标识 (5分)	“百县千碗”标识标牌规范明显，摆放明显位置，符合要求得5分，一般性酌情给分。		
	持证上岗 (5分)	“百县千碗”从业人员（包括经营管理人员、厨师、美食讲解员等）按照餐饮从业要求持证上岗，符合要求得5分；一般性酌情给分。		
	经营管理 (5分)	经营管理人员熟悉“百县千碗”文化内涵，具有丰富的餐饮经营管理能力。		
	制作技艺 (10分)	厨师具有专业的“百县千碗”美食制作技艺。		
	美食讲解员 (10分)	配备“百县千碗”美食讲解员得5分，流利完整讲好“百县千碗”美食文化故事得5分，一般性酌情给分。		
品牌管理 (25分)	品牌形象 (5分)	有企业公众号推广“百县千碗”美食得5分，一般性酌情给分。		
	宣传资料 (5分)	店内摆放“百县千碗”相关宣传图册或者展板，得5分。		

表A.1 “百县千碗”美食体验（示范、旗舰）店评分细则（续）

评价类别	评价项目	评价依据和要求	得分
	开展活动 (5分)	参加“百县千碗”的宣传推广活动，省级得5分、设区市得3分，县（市、区）得2分。	
	培训提升 (5分)	参加过“百县千碗”厨师、讲解员与各类培训，省级得5分、设区市得3分，一般性酌情给分。	
	信息收集 (5分)	做好相关信息收集，掌握“百县千碗”菜品销售和顾客喜爱菜品排行榜。完整得5分，一般性酌情给分。	
加分项	非遗传承 (10分)	进入非遗传承技艺名录，国家级得10分、省级得8分、市级得5分、县（市、区）级得3分	
	老字号 (5分)	获得老字号称号，国家级得5分、省级得3分、市级得2分。	
		
<p>注1：本表为“百县千碗”的评价认定细则表，包括资质要求、服务要求、品牌管理、加分项等四大项目，满分为100分。体验店总分应达到70分以上，示范店总分应达到80分以上；旗舰店总分应达到90分以上。</p> <p>注2：评价认定的方式为现场检查、材料复核。</p>			

附录 B
(资料性)
“百县千碗”美食街区(镇)评分细则

“百县千碗”美食街区(镇)评分细则见表B.1。

表 B.1 “百县千碗”美食街区(镇)评分细则

街区(镇)名称		评审员(签字)		日期	
评价类别	评价项目	评价依据和要求			得分
规划定位 (20分)	整体定位 (10分)	街区(镇)整体定位为美食街区(镇),美食是街区(镇)的主要元素。			
	发展规划 (10分)	街区(镇)整体围绕“百县千碗”进行规划和打造。			
业态规模 (20分)	餐饮布局 (10分)	省、市、县(区、市)三级“百县千碗”体验(示范、旗舰)店5家以上得5分,街区(镇)内经营具有本地特色美食(小吃)店占有所有餐饮店的比例达到40%以上得5分。			
	经济效益 (10分)	“百县千碗”美食每年给街区(镇)带来的游客数里达10万人次以上得10分,一般性酌情给分。			
文化传播 (35分)	美食文化 (15分)	街区的“百县千碗”美食企业配备美食讲解员为宾客介绍“百县千碗”美食文化,检查3家以上企业,流利完整讲好“百县千碗”美食文化故事得15分,一般性酌情给分。			
	宣传活动 (10分)	街区(镇)应定期开展“百县千碗”美食文化宣传,有宣传图册、宣传视频,定期开展“百县千碗”相关活动,符合要求的得10分,一般性酌情给分。			
	氛围营造 (10分)	街区应体现“百县千碗”主题元素,有明显的“百县千碗”宣传标识、展示区域,符合要求的得10分,一般性酌情给分。			
技术传承 (15分)	专业人才 (10分)	街区(镇)内应有国家级、省级烹饪(服务)大(名)师、工匠或非遗美食技艺传承人5名以上。每1名得2分,满分10分。			
	人才培养 (5分)	街区(镇)应定期开展“百县千碗”美食技术培训,定期。			
市场满意度 (10分)	网络搜索量 (5分)	百县千碗成为当地市民和游客关心的话题,网络搜索量较高。			
	消费者评价 (5分)	百县千碗体验店市场认可度较高,消费者好评率90%以上。			
加分项	1.街区(镇)承办过省级百县千碗相关活动,加5分; 2.街区(镇)被评为省级美食街区等称号,加5分。				
否定项	近三年来发生过消防安全、食品安全事故,一票否定。				
总得分					