# 附件5

“賨韵餐厅”评选标准

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 具体要求 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品服务优质 | 餐厅菜品优质 | 菜品质量突出 | 菜品具有一定的风味特色，有5种以上消费者认可度高的特色菜，并能坚持常年供应，菜点有明确的质量标准，有操作规格标准，色香味形质俱佳，符合营养卫生要求。 | 需提供佐证材料 |
| 菜品创新性强 | 在坚持品菜品质前提下，根据广大消费者需求变化创新开发菜品，提升菜品创新力，丰富菜品品类。 | 需提供佐证材料 |
| 餐厅环境良好 | 消费场景新颖 | 有营造创新、新颖的消费场景，消费场景舒适高雅，整洁卫生，餐具干净整洁。 | 现场打分 |
| 设施配套齐全 | 有良好的通风设施，配备适应经营的冷藏设备，有符合卫生标准的凉菜间，洗涮、消毒设施齐全，与餐厅之间有隔音、隔热、隔气味设施。 | 现场打分 |
| 设施设备完好 | 设施设备符合卫生、环保等技术质量标准，设备完好率保持在90%以上。 | 现场打分 |
| 功能分区合理 | 餐厅布局合理，厨房与餐厅面积相适应，红白案、卫生间分开。 | 现场打分 |
| 餐厅服务优质 | 服务品质良好 | 有完备的接待服务规范，并严格按照规范执行，有预约订餐、订座服务，服务人员熟练掌握服务规范，态度热情周到，了解本店风味菜点特色，服务人员着装统一，仪容仪表大方，举止和用语文明，开通了外卖服务，物价制度健全，实行明码标价。 | 现场打分 |
| 发展能力突出 | 经济效益良好 | 盈利能力良好 | 近二年无亏损，未出现拖欠员工工资行为，遵守法律法规，按时缴纳税款。 | 需提供佐证材料 |
| 主营业务产业化 | 餐厅有完整的供应链，主营产品有标准化、规模化生产。 | 需提供佐证材料 |
| 餐厅影响力强 | 餐厅广受欢迎 | 餐厅老客回头率高，新客增长率高，有日常满意度调查。 | 需提供佐证材料 |
| 营销渠道多元 | 积极宣传品牌文化和掌门人故事，利用第三方平台、公众号、直播、快闪店等方式，全方位推动线上线下营销渠道融合。 | 需提供佐证材料 |
| 社会贡献突出 | 履行社会责任 | 积极参加广安市餐饮协会，对广安餐饮的创新发展有一定的贡献，在弘扬饮食文化、培养技术人才等方面成绩显著。 | 需提供佐证材料 |
| 参与公益活动 | 关爱特殊群体，吸纳残疾人就业，积极参与公益捐助活动。 | 需提供佐证材料 |
| 获得荣誉奖励 | 获得爱心企业、餐饮业金牌工匠、中国烹饪大师、中国餐饮领军人才、大国工匠川菜人才等荣誉称号。 | 需提供佐证材料 |
| 经营管理规范 | 制度建设完善 | 管理制度健全 | 制定了企业管理制度、员工手册等管理制度。 | 现场打分 |
| 亮证亮照经营 | 设有展示营业执照、员工健康证的区域。 | 现场打分 |
| 品牌权属清晰 | 已注册商标或拥有商标所有权或使用权。 | 需提供佐证材料 |
| 技术实力雄厚 | 厨师专业水准较高 | 拥有中高级以上烹调师在一线常年主厨。 | 需提供佐证材料 |
| 管理人员能力突出 | 主要负责人拥有丰富的餐饮经营管理经验，参加过酒店管理知识、技能等培训，并取得合格证书。 | 需提供佐证材料 |
| 人员培养机制健全 | 餐厅有健全的人员培养、引进机制。 | 需提供佐证材料 |
| 有序安全经营 | 安全保障到位 | 餐厅配有视频监控设施，有食品安全监督管理员，有完整的食品安全措施，有消防应急预案。 | 现场打分 |
| 一票否决事项 | 申报单位近2年须无违法行为，无安全事故，否则取消申报资格。 | | | |