

# 团体标准

T/CCBD XXX-2022

## 品牌餐厅评价规范

Evaluation specification of Restaurant

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国品牌建设促进会 发布

目 次

目 次 ..... I

前 言 ..... II

品牌餐厅评价规范 ..... 1

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 评价原则 ..... 2

5 评价指标 ..... 3

6 评价结果 ..... 3

7 评价流程 ..... 3

附 录 A ..... 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。

本文件由中国品牌建设促进会提出并归口。

本文件主要起草单位：XXX

本文件主要起草人：XXX

本文件为首次制定。

# 品牌餐厅评价规范

## 1 范围

本文件规定了品牌餐厅的评价原则、评价指标和评价流程等相关内容和要求。

本文件适用于第三方机构开展品牌餐厅评价，相关行业组织、企业可参照执行，其他相关评价活动可参照使用。

## 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。凡事注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡事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 33497 餐饮企业质量管理规范

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理

SB/T 10426 餐饮企业经营规范

SB/T 10580 餐饮业现场管理规范

SB/T 15091 食品工业基本术语

餐饮服务许可审查范围（国食药监[2010]236号）

中华人民共和国消费者权益保护法（2014年新版）

## 3 术语和定义

GB 2760、GB/T 40042、SB/T 10580、SB/T 15091 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 餐厅 restaurant

通过即时烹饪、加工、商业销售和服务性劳动等手段，向消费者提供食品、消费场所的食品生产经营店铺。

### 3.2

#### 红厨帽餐厅 red chef hat restaurant

国内外践行“亮德、匠心、拒烹、裸烹、传承、优材”的经营理念，关注烹饪艺术和烹饪产品的传承，形成了独特产品风格和稳健运营管理体系的餐厅。

### 3.3

#### 五觉审美 five aesthetics of senses

吃事的审美形式，以视觉、嗅觉、味觉、触觉、听觉五种感官共同感知的美的形式。

### 3.4

#### 拒烹 refuse to cook wildlife

拒绝烹饪珍稀野生动植物。

### 3.5

#### 裸烹 refuse to use food additives

烹饪过程中不使用非天然、不安全的添加剂，而改用天然食材、调味品制作色、香、味俱全且营养健康的菜肴。

## 4 评价原则

### 4.1 科学性原则

评价的方法、理论建立在科学基础上，使评价结果具有国内和国际可比性。

### 4.2 公正性原则

指评价人员进行评价时不应带有任何形式的偏见，确保公平公正地对餐厅开展评价。

#### 4.3 规范性原则

对评价信息严格审查，保证评价数据真实有效，切实做到公平、公正、公开。

#### 4.4 持续改进原则

评价指标、评价方法应持续改进，以提供客观、与时俱进的评价结果。

### 5 评价指标

餐厅评标指标由经营情况、亮德、匠心、拒烹、裸烹、传承、优材这七个一级指标及相应的二级指标构成。各级指标评价内容及参考分值见附录 A。

### 6 评价结果

对被评价餐厅，由各评分指标得分相加得出总分，总分为 1000 分。

### 7 评价流程

#### 7.1 申报

以餐厅为单位进行申报，申报有自荐和推荐两种方式。

自荐餐厅填写《品牌餐厅申报表》提交红厨帽餐厅委员会秘书处。

推荐餐厅需由两名餐饮专家或红厨帽餐厅委员会委员推荐，填写《品牌餐厅专家推荐表》提交红厨帽餐厅委员会秘书处。

#### 7.2 初评

##### 7.2.1 初评评价专家小组

成立初评评价专家小组开展评价活动。

初评评价专家年龄应在 45 岁以上，从业时间 20 年以上，由久负盛名、德艺双馨的烹饪艺术家、优秀餐饮品牌的企业家组成，应在中餐领域有一定造诣，是各菜系的代表人物。

初评评价专家小组应至少由 15 名专家组成。

### 7.2.2 评价打分

评价专家小组根据企业提交的申报表，按照品牌餐厅评价要求，填写初评打分表后将结果反馈给秘书处。

### 7.2.3 评价结果

秘书处将初评打分表交至红厨帽餐厅委员会，审核无异议后，盖委员会章。

根据专家评价结果，通过初评的餐厅进入终评阶段。

## 7.3 终评

### 7.3.1 终评评价专家小组

成立终评评价专家小组开展评价活动。

终评评价专家年龄应在 55 岁以上，从业时间 30 年以上，具有系统的烹饪理论水平，烹饪技艺精湛，精通全国各大菜系的风格特点及代表菜的制作技艺，在全国餐饮业竞赛活动中担任过评委，或在全国烹饪技术比赛中担任过评委；具有一定的人文知识，在弘扬饮食文化方面曾做出过突出贡献，对餐饮业有一定的理论研究；在餐厅经营中建立了完善的管理制度，所经营的餐饮品牌在业界具有一定的影响力，持续经营达到 15 年以上，对品牌餐饮企业的形成和发展做出过突出贡献。

终评评价专家小组应至少由 9 名专家组成。

### 7.3.2 评价打分

评价专家小组根据企业提交的申报表，按照品牌餐厅评价要求，必要时应进行实地考察认证，填写终评打分表后将结果反馈给秘书处。

### 7.3.3 评价结果

秘书处将终评打分表交至红厨帽餐厅委员会，审核无异议后，盖委员会章。

根据专家评价结果，通过终评的餐厅进入发布阶段。

## 7.4 发布

红厨帽餐厅秘书处对通过终评的餐厅进行发布。

## 7.5 结果展示

通过评价的餐厅将在相关平台、媒体进行展示，并授予“红厨帽餐厅”称号。

红厨帽餐厅评价委员会将对红厨帽餐厅进行长期监督，对于有公众异议的餐厅将重新进行考察，问题严重的企业，将撤销“红厨帽餐厅”称号。

附 录 A

(资料性)

品牌餐厅评价指标及评价内容

品牌餐厅评价指标及评价内容见表A. 1

表 A. 1 品牌餐厅评价指标及评价内容

| 一级指标及分值       | 二级指标及分值    | 评价内容                                                         |
|---------------|------------|--------------------------------------------------------------|
| 经营情况<br>(300) | 经营环境 (100) | 装修环境；餐厨设备；环境质量等。                                             |
|               | 财务指标 (100) | 店铺开业年份；营业额；利润率；持续盈利时间；营业额增长率等。                               |
|               | 团队质量 (100) | 员工数量；员工获得社会荣誉数量；员工受教育程度情况；各岗位人员数量占比等。                        |
| 亮德 (150)      | 企业文化 (50)  | 餐厅企业文化氛围的营造与贯彻；对品牌的重视程度；品牌的宣传与推广等。                           |
|               | 服务管理 (50)  | 服务管理体系建设与监督落实；服务人员培训；餐厅服务的持续改进等。                             |
|               | 餐厅口碑 (50)  | 餐厅知名度；美誉度；忠诚度。                                               |
| 匠心 (200)      | 质量管理 (50)  | 产品质量管理体系建设与监督落实；产品质量持续改进等。                                   |
|               | 产品匠造 (50)  | 厨师团队质量；管理团队质量；烹饪艺术家占比；菜品“五觉审美”理念的落实等。                        |
|               | 产品创新 (50)  | 餐厅研发创新菜品的数量、质量；产品研发创新能力；餐厅经营者或员工拥有产品创始人认证的数量等。               |
|               | 社会责任 (50)  | 获得行业或社会荣誉；参与社会公益；在弘扬中餐文化方面作出的贡献等。                            |
| 拒烹 (50)       | 拒烹 (50)    | 不烹饪珍稀野生动植物；不在菜谱及任何招贴广告中出现“野味”、“野生”等含有珍稀野生动植物内容的字样。           |
| 裸烹 (100)      | 裸烹 (100)   | 烹饪过程中不用或少用添加剂；使用添加剂应符合 GB 2760 要求；不使用伪劣、有害添加剂；提倡使用无化产品。      |
| 传承 (100)      | 传承 (100)   | 餐厅销售的经典产品数量；团队对于经典产品的认知程度和传承的重视程度；餐厅经营者或员工拥有产品守艺人、传承人认证的数量等。 |

表 A.1（续）

| 一级指标及分值 | 二级指标及分值  | 评价内容                                       |
|---------|----------|--------------------------------------------|
| 优材（100） | 食材溯源（50） | 餐厅原材料采购质量；地标食材使用数量；原材料采购质量控制和追溯体系建设与监督落实等。 |
|         | 优材保障（50） | 原材料品质保障；物流配送体系建设与监督落实；原材料加工安全操作规范等。        |