

中国品牌建设促进会团体标准

《品牌餐厅评价规范》

编制说明

团体标准起草组

2022年 3月

## 一、工作简况

### （一）、任务来源

《品牌餐厅评价规范》团体标准是中国品牌建设促进会 2021 年的团体标准制修订项目，该标准由北京东方美食研究院提出，中国品牌建设餐饮品牌集群秘书处负责牵头起草，由中国品牌建设促进会归口。

餐饮业作为消费领域的代表行业，正在经历快速发展，但在发展的过程中出现了质量不达标、服务不到位、食品存在安全隐患等问题。一些机构对餐厅展开了相应的评价，但对于餐厅的评价内容，仅仅停留在产品形式、用餐环境、用餐体验等比较单一的维度。

本标准制定旨在形成全面、权威性的餐厅评价标准，为企业及其他机构提供品价参考。同时，建立完善的评价体系，对于提高餐厅的整体经营水平也有很大的参考价值，也是我国餐饮行业进一步提升的重要措施和路径。通过客观地构建世界范围的餐厅评价标准体系，有助于改变世界对中国餐饮的印象，提高餐厅的整体经营水平，符合时代发展的要求且具有重要的现实意义。

### （二）、协作单位

北京东方美食研究院、中国品牌建设餐饮品牌集群秘书处等。

### （三）、主要工作过程

本标准项目由北京东方美食研究院提出，中国品牌建设促进会归口，由中国品牌建设餐饮品牌集群秘书处负责牵头起草，2021 年 9

月成立了团体标准起草工作组。

2021年10月，工作组经会议讨论制定了工作方案和工作计划，明确任务分工，同时确定了指导思想、编制原则和编写大纲，拟定出标准的编写计划安排。

接下来，工作组根据编写计划，进行了行业调研、资料研究等工作，在此基础上，工作组组织开展了起草工作，并于2022年2月提出标准草案稿。

2022年2月23日，由中国品牌建设促进会组织召开团体标准立项会议，经由专家审查同意立项。

2022年2月至2022年3月，工作组在征求标准专家的意见后，对草案稿进行了修订，并组织行业内专家召开会议，对标准有关内容进行了充分的讨论和研究。

2022年3月中旬，形成该标准征求意见稿。

## 二、标准编制原则和确定标准主要内容的依据

### （一）、编制原则

本标准的编写符合 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划》的相关要求，以保证标准的编写质量。

本标准在编制过程中遵循了科学性、可比性、规范性的原则。

1. 科学性原则。品牌餐厅评价指标建立在科学的基础上，参考品牌建设五要素的指标内容、结合餐厅业态的特点、注重文化传

承与可持续发展，提供科学、全面的评价指标体系。

2. 可比性原则。指标选择上考虑在总体范围内的一致性 & 指标选取的计算量度和计算方法的统一性。使评价指标的界定、计算方法、计算口径具有国内和国际可比性。
3. 规范性原则。在执行评价时，制定详细的操作流程、评分细节、社会监督等方面的规定，对评价信息严格审核，保证评价数据真实有效，切实做到公平、公正、公开。

## （二）、主要内容

本标准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。

本标准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。

本标准主要技术内容如下：

1. 范围
2. 规范性引用文件
3. 术语和定义

规定了餐厅、红厨帽餐厅、五觉审美、拒烹、裸烹相关术语定义。

4. 评价原则

确定了科学性、公正性、规范性和持续改进的原则。

## 5. 评价指标

品牌餐厅评价指标包括经营情况、亮德、匠心、拒烹、裸烹、传承、优材。

经营情况包括经营环境、财务指标、团队质量三个二级指标。

亮德包括企业文化、服务管理、餐厅口碑三个二级指标。

匠心包括质量管理、产品匠造、产品创新、社会责任四个二级指标。

拒烹包括拒烹一个二级指标。

裸烹包括裸烹一个二级指标。

传承包括传承一个二级指标。

优材包括食材溯源、优材保障两个二级指标。

## 6. 评价结果

## 7. 评价流程

规定了申报-初评-终评-发布-结果展示等流程的相关要求。

### （三）、编制依据

本标准以严格执行国家标准化管理及食品卫生安全方面的法律法规为基础，其中涉及标准化工作包括《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定》等；食品卫生安全方面的法律法规及技术规范包括《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可证管理办法》、GB

2760 等。结合其他国家、行业推荐性标准，充分研究了餐饮行业特点，结合餐厅发展现状，同时注重消费者权益，关注消费者健康，确定了经营情况、亮德、匠心、拒烹、裸烹、传承、优材七个一级指标，规定了餐厅的评价流程及评价结果。

### 三、主要试验（验证）的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

本标准系统构建了针对餐厅的产品、服务、质量以及传承与发展的评价指标体系，具有整体性、导向性和有效性的特点，引导和促进餐厅经营与发展，为餐厅相关的管理与评价活动提供了一定的原则和方法参考。具有以下经济和社会效益：

1. 有助于餐厅进一步实现规范化、特色化和品牌化发展，提升餐厅经营水平。
2. 以餐厅为基础，带动整个餐饮行业及产业链的提升与发展，特别是农业的发展，振兴乡村经济。
3. 突出健康理念，注重美味与健康的统一，鼓励餐厅选择高品质的食材，减少使用添加剂，关注消费者的营养与健康，助力健康中国建设。
4. 扩宽烹饪艺术内涵，烹饪不仅仅是视觉与味觉的审美，也包括嗅觉、听觉与触觉，本标准率先纳入五觉审美指标，提升从业者烹饪艺术认知与修养，进一步提升餐饮的整体水平。
5. 重视文化与传承。不同的国家、不同的地域有不同的气候、

物产与人文积淀。餐厅作为地方独具特色的文化符号，在文化的传承和传播方面有着不可替代的作用，与国家、当地的历史有着源远流长的关系。餐厅要重视饮食产品与文化的传承，肩负起文化传承的作用，以餐饮为抓手，更好地向海外传播中餐与中国文化。

6. 构建国际通用的餐厅评价指标体系，提升中国餐饮的国际地位，提升民族传统文化自信，为国际标准制定打下基础。

#### **四、采用国际标准的程度及水平的简要说明**

在餐厅评价规范领域，国内外均无相关的标准。本标准将充分参考和借鉴已有的相关研究和相关标准取得的成果，进行深入的标准研究与编制。

#### **五、重大分歧意见的处理经过和依据**

无重大分歧意见。

#### **六、贯彻中国品牌建设促进会团体标准的要求和措施建议**

在中国品牌建设促进会的组织协调下，以标准起草组成员为主，成立标准宣贯小组。组织撰写标准宣贯材料，组织标准宣贯培训，争取标准颁布实施后尽快推广。

#### **七、其他说明事项**

无。

《品牌餐厅评价规范》标准起草组

2022年3月