团 体 标 准

T/CCBD 19—2022

品牌餐厅评价规范

Evaluation specification of restaurant

2022-06-16 发布

2022-06-16 实施

中国品牌建设促进会 发布

目 次

前言	I
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	1
5 评价内容	2
6 评价结果应用	3
附录 A（规范性） 品牌餐厅评价指标及评价内容	4
参考文献	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。

本文件由中国品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：北京东方美食研究院、北京大董烤鸭店有限责任公司、北京恒泰丰餐饮有限公司、天津宝轩耳朵眼食品有限公司、中粮福临门食品营销有限公司、浙江塔牌绍兴酒有限公司、重庆江记酒庄有限公司、湛江国联水产开发股份有限公司、北京伊尹餐饮管理有限公司、北京满满海餐饮管理有限公司、湖南新长福实业有限公司、杭州新白鹿餐饮管理有限公司、河南鲁班张餐饮有限公司、广东客语餐饮管理有限公司、江苏小厨娘餐饮管理有限公司、南京夏记餐饮管理有限公司、豪特厨业有限公司、中品世纪(北京)科技发展有限公司。

本文件主要起草人：刘广伟、董振祥、韩家宸、朱宝钧、徐光洪、许志远、张洪、李晓波、龙伟里、周文源、张书安、陈启元、嵇小丽、夏明龙、徐荣广、郝冬霞、霍菲菲、郭雅雪。

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、评价内容和评价结果应用等相关内容和要求。
本文件适用于品牌餐厅评价。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 33497 餐饮企业质量管理规范

3 术语和定义

GB/T 22000、GB/T 27306、GB/T 33497 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、发酵加工食物和服务性劳动等向顾客提供安全饮食的商业消费场所。

3.2

品牌餐厅 brand restaurant

践行“亮德、匠心、拒烹、裸烹、传承、优材”的经营理念,关注烹饪、发酵技艺和产品的传承,已形成独特产品和经营风格,且受顾客持续喜爱的餐厅。

3.3

五觉审美 five aesthetics of senses

以视觉、嗅觉、味觉、触觉、听觉 5 种感官共同感知的吃事的审美形式。

3.4

拒烹 refuse to cook forbiddens

拒绝烹饪国家明令禁止的动植物及物质。

3.5

裸烹 refuse to use food additives

烹饪过程中使用天然食材、天然安全添加剂,少用符合标准的化学添加剂,不用伪劣有害添加剂。

4 评价原则

开展品牌餐厅评价时,应遵循以下原则: