附件1

2022年、2023年和2024年韶关市“韶州

客家菜”特色店（名店）名单

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2022年韶关市“韶州客家菜”特色店名单 | | |
| **序号**  **序号** | **区域** | **单位名称** |
| 1 | 浈江 | 韶关市浈江区恒胜品味餐饮有限公司 |
| 2 | 武江 | 韶关市荷花园酒店有限责任公司 |
| 3 | 武江 | 武江区松记美食店 |
| 4 | 武江 | 武江区村上人家红薯干作坊 |
| 5 | 武江 | 武江区曦和饭店 |
| 6 | 曲江 | 韶关市曲江区悦诚度假山庄有限公司 |
| 7 | 曲江 | 韶关市曲江区浩然农庄 |
| 8 | 曲江 | 曲江区樟市镇江锋饭店 |
| 9 | 曲江 | 韶关市曲江区樟市镇樟源美食 |
| 10 | 乐昌 | 乐昌市（坪石）金鸡宾馆 |
| 11 | 乐昌 | 乐昌市坪石镇第三间食府 |
| 12 | 乐昌 | 乐昌市董水头喜乐家庭农场 |
| 13 | 乐昌 | 乐昌市林家农庄 |
| 14 | 乐昌 | 乐昌市碧桂园凤凰酒店有限公司 |
| 15 | 南雄 | 南雄市雄州街道食为先大酒楼 |
| 16 | 南雄 | 南雄市珠玑镇梅关梅苑酒楼 |
| **序号**  **序号** | **区域** | **单位名称** |
| 17 | 南雄 | 南雄市雄州街道万宝酒楼 |
| 18 | 仁化 | 仁化县福临酒店 |
| 19 | 仁化 | 仁化县良记美食园 |
| 20 | 仁化 | 仁化县君来美食园 |
| 21 | 仁化 | 仁化县醉三鲜大酒楼餐饮有限公司 |
| 22 | 始兴 | 始兴县隆达酒店 |
| 23 | 翁源 | 翁源湖景酒店有限公司 |
| 24 | 翁源 | 翁源县韶州府餐饮服务中心 |
| 25 | 翁源 | 翁源县富源大酒店实业有限公司 |
| 26 | 翁源 | 翁源县小桃园酒店有限公司 |
| 27 | 新丰 | 新丰县百乐宫大酒店 |
| 28 | 乳源 | 乳源瑶族自治县新记烧鹅店 |
| 29 | 乳源 | 乳源瑶族自治县食家餐厅 |
| 30 | 乳源 | 乳源瑶族自治县鱼意坊餐饮管理有限公司 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2023年韶关市“韶州客家菜”特色店名单 | | | |
| **序号** | **区域** | **特色店** | **申报单位** |
| 1 | 浈江 | 风采茶楼 | 浈江区丰采茶楼 |
| 2 | 浈江 | 韶关悦喜凤凰轩 | 悦喜餐饮管理（江苏）有限公司  韶关碧桂园分店 |
| 3 | 浈江 | 韶关风度华美达广场酒店 | 韶关风度置业酒店有限公司 |
| 4 | 武江 | 倚山商务酒店 | 韶关市倚山商务酒店有限公司 |
| 5 | 武江 | 小康生活 | 韶关市武江区小康生活餐饮服务  有限公司 |
| 6 | 曲江 | 恒胜红事汇宴会酒店 | 韶关市恒胜红事汇餐饮有限公司 |
| 7 | 曲江 | 丽丽农庄 | 曲江区大塘镇丽丽农庄 |
| 8 | 曲江 | 祥隆绿色农庄 | 韶关市曲江区祥隆绿色农庄 |
| 9 | 乐昌 | 顺水人情饭店 | 乐昌市顺水人情饭店 |
| 10 | 乐昌 | 桃缘山居客栈 | 乐昌市桃缘山居客栈 |
| 11 | 乐昌 | 百臻山庄 | 乐昌市梅花镇百臻山庄 |
| 12 | 南雄 | 南雄大酒家 | 南雄市五生南雄大酒家 |
| 13 | 南雄 | 雄州大酒店 | 南雄市雄州大酒店（普通合伙） |
| 14 | 仁化 | 良记美食园 | 仁化县良记美食园 |
| 15 | 仁化 | 君来美食园 | 仁化县君来美食园 |
| 16 | 仁化 | 醉三鲜大酒楼 | 仁化县醉三鲜大酒楼餐饮有限公司 |
| 17 | 始兴 | 顺丰楼酒店 | 始兴县顺丰楼酒店 |
| 18 | 始兴 | 隆达酒店 | 始兴县隆达酒店 |
| 19 | 始兴 | 龙苑农庄 | 始兴县隘子镇龙苑农庄 |
| **序号** | **区域** | **特色店** | **申报单位** |
| 20 | 翁源 | 富源大酒店 | 翁源县富源大酒店实业有限公司 |
| 21 | 翁源 | 客家大院 | 翁源县客家大院餐饮有限公司 |
| 22 | 翁源 | 韶州府周陂美食城 | 翁源县韶州府餐饮服务中心 |
| 23 | 翁源 | 小桃园酒店 | 翁源县小桃园酒店有限公司 |
| 24 | 新丰 | 大鹏酒楼 | 新丰大鹏酒楼有限公司 |
| 25 | 新丰 | 枫溪谷山庄 | 新丰县枫溪谷餐饮服务有限公司 |
| 26 | 新丰 | 兴燕农庄 | 新丰县马头镇兴燕农庄 |
| 27 | 乳源 | 过山瑶之家饭店 | 乳源瑶族自治县必背镇过山瑶  之家饭店 |
| 28 | 乳源 | 文博酒店 | 乳源瑶族自治县文博酒店有限公司 |
| 29 | 乳源 | 山城水都旅游度假村 | 乳源山城水都旅游度假村有限公司 |
| 30 | 乳源 | 云锦山庄 | 广东省天井山林场云锦山庄 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2024年韶关市“粤菜师傅”名店名单 | | | |
| **序号** | **区域** | **“韶州客家菜”名店** | **申报单位** |
| 1 | 浈江 | 本岛粥城(风度南路店) | 浈江区本岛粥城 |
| 2 | 浈江 | 小康生活（耕进市场店） | 浈江区小康之家中餐厅 |
| 3 | 武江 | 本岛粥城芙蓉店 | 武江区本岛粥城芙蓉店 |
| 4 | 武江 | 本岛粥城旗舰店 | 武江区本岛粥城旗舰店 |
| 5 | 乐昌 | 百信酒店 | 乐昌市百信酒店有限公司 |
| 6 | 南雄 | 南雄迎宾馆 | 南雄市南雄迎宾馆 |
| 7 | 仁化 | 桃园餐厅 | 仁化县桃园餐厅 |
| 8 | 翁源 | 龙泰酒店 | 翁源县龙泰酒店有限公司 |
| 9 | 乳源 | 乳源小岛饭店 | 韶关小岛企业管理有限公司乳源分公司 |
| 10 | 乳源 | 丽宫国际温泉酒店 | 乳源丽宫国际温泉酒店有限公司 |

附件2

申报材料目录清单

🞏1.《2025年韶关市“韶州客家菜”体验店申报表》

🞏2.《企业法人营业执照》或《营业执照》

🞏3.餐饮企业管理制度

🞏4.经营场所产权证明（不动产权证）或场地租赁协议

🞏5.信用中国“法人和非法人组织公共信用信息报告”

🞏6.餐饮从业人员花名册（含经营管理、烹饪生产、服务销售人员）

🞏7.烹饪生产人员星级“粤菜师傅”荣誉证书、中式烹调师或中

式面点师职业资格（职业技能等级）证书

🞏8.餐饮从业人员上岗证（卫生健康证、食品安全员证等）

🞏9.“韶州客家菜”标准的菜品菜单（九菜一汤菜肴、二款风味小吃）

🞏10.现场制作“韶州客家菜”菜品菜单（四菜一汤菜肴、一款风味小吃）

🞏11.其他佐证材料（如营业场所图片、宣传画册、活动证书、获奖证书等等）

附件3

2025年韶关市“韶州客家菜”体验店申报表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业名称 | |  | | | 开业时间 |  |
| 统一社会信用代码 | |  | | | | |
| 联系人及职务 | |  | | | 联系电话 |  |
| 详细地址 | |  | | | | |
| 企业基本情况 | | 企业概述，包括营业面积、餐饮座位、员工队伍、经营特色、制度建设、烹饪创新等内容。（可另附页） | | | | |
| 企业“韶州客家菜”  相关情况 | | 企业“韶州客家菜”菜单及菜品迎合消费情况，开展企业品牌宣传推广等情况。（可另附页） | | | | |
| 企业经济效益、社会  效益以及荣誉 | | 企业经营以来带动就业情况，带动当地农产品销售而助力产业发展情况，参与公益活动并取得的社会效益以及相关荣誉情况。（可另附页） | | | | |
| 申 报 企  业 盖 章 | （公章）  年 月 日 | | 推  荐  审  核  意  见 | （公章）   年 月 日 | | |
| 评估 审核 意见 | | （公章）  年 月 日 | | | | |

注：本表一式两份，推荐市级体验店由县（市、区）人力资源社会保障局提出推荐意见并盖章。

附件4

2025年韶关市“韶州客家菜”体验店认定标准

**1.范围**

本文规定“韶州客家菜”的菜品要求、体验店要求、评价认定、动态管理等内容。

本文运用于2025年韶关市“韶州客家菜”体验店的评价认定。

**2.规范性引用文件**

2018年7月，国家市场监督管理总局发布《餐饮服务食品安全操作规范》。

**3.术语和定义**

下列术语和定义适用于本文。

**3.1 韶州客家菜**

韶关市域各县（市、区）客家特色美食的总称，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，是韶关市域美食文化和粤菜产业的公共品牌。

**3.2 “韶州客家菜”体验店**

能够提供韶关地域的客家美食及服务的餐饮实体。

**4.菜品要求**

4.1 菜品包括：冷盘、热菜、小吃（以粘米或糯米为主）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，具有韶关粤菜的风味特色。

4.6 菜品应具有文化内涵，能体现当地民俗文化。

**5.体验店要求**

**5.1 基础要求**

5.1.1 证照齐全，制度完备。

5.1.2 有固定店名，且正式营业满2年（含）以上。

5.1.3 有经营场所的产权证明或租赁协议。

5.1.4 消费安全、食品安全、环境卫生等符合相关规定。

5.1.5 企业未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn)记录“严重失信”或“经营异常”行为。

**5.2 人才状况**

5.2.1 烹饪生产人员应有1名（含）以上获得“广东省星级‘粤菜师傅’”荣誉证书,以及有3名（含）以上拥有中式烹调师或中式面点师职业资格（职业技能等级）证书；

5.2.2 服务人员拥有餐厅服务员职业资格（职业技能等级）证书者优先入选。

**5.3 服务要求**

5.3.1 应提供“韶州客家菜”菜单，主动推荐并供应符合“韶州客家菜”标准的菜品（菜肴、风味小吃），参照《韶州客家风味菜烹饪工艺》《韶州风味小吃》。

5.3.2 店内装饰应具有地方特色元素，整体风格突出“善美韶关”文化，“韶州客家菜”宣传标识明显。

5.3.3 餐饮从业人员（包括经营管理、烹饪生产、服务销售人员等）应符合餐饮从业资格要求，持证上岗（指卫生健康证、食品安全员证等）。

5.3.4 经营管理人员应熟悉“韶州客家菜”文化内涵，具有“韶州客家菜”经营管理能力。

5.3.5 烹饪生产人员应具备“韶州客家菜”美食制作技艺，能制作“韶州客家菜”相关菜品（至少能制作四菜一汤菜肴、一款风味小吃）。

5.3.6 店内应配备“韶州客家菜”美食销售人员，主动宣传“韶州客家菜”美食文化。

**5.4 品牌管理要求**

5.4.1 “韶州客家菜”体验店应维护“客家韶品·博采众长”的品牌形象。

5.4.2 “韶州客家菜”体验店应积极开展或参与“韶州客家菜”品牌推广活动，提升品牌影响力。

5.4.3 “韶州客家菜”体验店应定期组织烹饪生产人员、服务人员参与“粤菜师傅”技能培训、技能比武、技能竞赛等活动，提升服务水平。

5.4.4 “韶州客家菜”体验店应做好相关信息收集，掌握“韶州客家菜”菜品获得市、县（市、区）评选活动奖项等情况。

**6.评价认定**

6.1 遵循自愿申请、分级实施、动态管理的原则。

6.2 “韶州客家菜”体验店评分细则见附件5。

6.3 “韶州客家菜”体验店分为县（市、区）推评、市级认定。

6.4 “韶州客家菜”体验店应从具有示范引领作用的餐饮实体中推评，由市级组织认定。

**7.动态管理**

7.1 “韶州客家菜”体验店实行标准引导、动态管理原则。

7.2 “韶州客家菜”体验店如发生消防安全、食品安全、环境卫生等事故，一票否决，终止其资格。

附件5

2025年韶关市“韶州客家菜”体验店评分细则

单位名称：

| **评价类别** | **评价项目** | **评价依据和要求** | **得分** | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 基础要求 | 证照 | 证照齐全、制度完备。 | 只作为必备条件，不设分值，**不符合条件者不予受理** | |
| 固定店名 | 有固定的店名，且正式营业满2年（含）以上。 |
| 产权证明或租赁协议 | 有经营场所的产权证明或租赁协议。 |
| 消防安全、食品安全、环境卫生 | 消防安全、食品安全、环境卫生等符合相关标准，近三年来未发生过消防安全、食品安全、环境污染事故。 |
| 企业信用 | 企业未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn)记录“严重失信”或“经营异常”行为。 |
| 人才状况  （13分） | 人才培育  （13分） | 烹饪生产人员应具有1名（含）以上获得“广东省星级‘粤菜师傅’”荣誉证书（四星级及以上得7分、三星级得5分、二星级及以下得3分，满分7分），以及有3名（含）以上拥有中式烹调师或中式面点师职业资格（职业技能等级）证书，每1名得2分，满分6分。 |  | |
| 服务要求  （62分） | 提供菜单  （12分） | 应提供符合当地“韶州客家菜”标准的菜品菜单（九菜一汤菜肴、二款风味小吃），少于6款不得分，6款（含）以上，每提供1款得1分，满分12分。 |  | |
| 装饰风格  （5分） | 店内装饰应具有地方特色元素，整体风格突出当地文化得5分，结合实际情况给分。 |  | |
| 宣传标识  （5分） | “韶州客家菜”宣传标识明显得5分，结合实际情况给分。 |  | |
| 持证上岗  （15分） | 餐饮从业人员（包括经营管理人员、烹饪生产人员、服务销售人员等）应符合餐饮从业要求资格，持证上岗（指卫生健康证、食品安全员证等），符合要求得15分，结合实际情况给分。 |  | |
| 经营管理  （5分） | 经营管理人员熟悉“韶州客家菜”文化内涵，具有丰富的餐饮经营管理能力得5分，结合实际情况给分。 |  | |
| 制作技艺  （12分） | 烹饪生产人员具有专业的“韶州客家菜”美食制作技艺，现场制作六款菜品（四菜一汤菜肴、一款风味小吃），每制作1款得2分，满分12分。 |  | |
| 美食销售  （8分） | 配备“韶州客家菜”美食销售人员，能流利完整讲好“韶州客家菜”美食文化故事得8分，结合实际情况给分。 |  | |
| 品牌管理  （25分） | 品牌形象  （5分） | 有公众号等平台推广“韶州客家菜”美食得5分，结合实际情况给分。 |  | |
| 宣传资料  （5分） | 店内明显位置摆放“韶州客家菜”相关宣传图册或者展板得5分，结合实际情况给分。 |  | |
| 品牌推广  （5分） | 参加“韶州客家菜”的宣传推广活动，市级得5分、 县（市、区）得3分，结合实际情况给分。 |  | |
| 开展活动  （5分） | 组织餐饮企业的烹饪生产人员、服务人员参加具有“韶州客家菜”特色的各类技能培训、技能比武、技能竞赛等活动，市级得5分、县（市、区）得3分，结合实际情况给分。 |  | |
| 信息收集  （5分） | 做好相关信息收集，掌握“韶州客家菜”菜品获得市级评选活动奖项得5分、县（市、区）评选活动奖项得3分，结合实际情况给分。 |  | |
| 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。 |  | |
| …… |  |  | |
| **综合得分** | | | |  |

**备注：**1.本表为“韶州客家菜”的评价认定细则表，包括基础要求、人才状况、服务要求、品牌管理、加分项等五大项目，满分为100分，体验店总分应达到60分以上(含60分）。

2.评价认定的方式为现场检查、材料复核。

评委签字： 日期: 年 月 日

附件6

联络员回执

**报送单位（盖章）：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **姓名** | **职务** | **手机号码** |
|  |  |  |