

山西省商务厅

晋商消费便〔2023〕121号

山西省商务厅 关于推荐新派晋菜及优秀创新餐饮品牌的通知

各市商务局、各市餐饮饭店行业协会：

省商务厅定于2023年8月起开展晋菜创新大赛暨打造“十大新派晋菜”品牌活动。届时，将自下而上的组织推荐、评选工作。省商务厅将组织行业专家对各市推荐的新派晋菜、优秀创新餐饮品牌进行评选。为确保评选工作顺利进行，现将晋菜创新大赛暨打造“十大新派晋菜”品牌活动实施方案及相关资料转发给你们，请认真做好新派晋菜及优秀创新餐饮品牌的推荐工作，将推荐名单及相关材料于9月15日前报送至省商务厅消费促进处。

联系人：张文凯

联系电话：0351-4073232

邮箱：sxxfcjc@163.com

- 附件：1. 晋菜创新大赛暨打造“十大新派晋菜”品牌活动实施方案
2. 晋菜创新大赛暨打造“十大新派晋菜”品牌活动推

荐评选标准

3. 新派晋菜申报表
4. 创新餐饮品牌申报表
5. 新派晋菜推荐评分表



2023年8月22日

(此件主动公开)

附件 1

晋菜创新大赛暨打造“十大新派晋菜”品牌 活动实施方案

一、总体要求

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入学习贯彻党的二十大精神，全面贯彻习近平总书记考察调研山西重要讲话指示精神。为落实省商务厅等 19 部门《关于“晋情消费·全晋乐购”2023 年消费提振年行动计划的通知》中餐饮消费激发行动的工作，在山西餐饮品牌推广活动基础上，举办晋菜创新大赛活动从而打造新派晋菜品牌，挖掘山西创新品牌餐饮酒店企业，推出山西创新餐饮品牌，以满足人民群众不断提升的餐饮消费需求，增强人民群众获得感、幸福感，为加快推进山西餐饮行业高质量发展贡献力量。

二、活动内容

在省商务厅的指导下，由 11 个地市商务部门及行业协会推荐当地酒店餐饮企业创新产品，产品应具有美食美味、品质特色、消费者喜欢、社会有影响等综合评价。在企业申报、各地推荐的基础上，举办晋菜创新大赛，推出山西“十大新派晋菜”品牌。并根据各市推荐的优秀创新餐饮品牌候选资质评判和实证材料

映证，通过专家公平、公正评审，确定全省优秀创新餐饮品牌，全方位多角度推广山西创新餐饮品牌及新派晋菜，大力宣传舌尖上的山西，打造适应消费者口味需求和变化的产品，增强饭店餐饮业求新、求异的活力，促进山西饭店餐饮业持续健康发展。

三、实施步骤

（一）推荐（2023年8月）

本次活动采取自下而上的方式进行，由地市饭店餐饮行业协会和饭店餐饮企业，向市商务局推荐当地的有特色、有个性、有创新、深受广大消费者欢迎的山西新派晋菜以及优秀创新餐饮品牌，市商务局组织有关人员，对推荐的名单进行筛选，向省商务厅推荐各市的新派晋菜、优秀创新餐饮品牌。

（二）评定（2023年9月底）

根据省商务厅收集的各市商务局推荐名单，组织专家进行初审、复评确定候选名单。举办山西晋菜创新大赛，选拔出山西十大新派晋菜、山西优秀创新餐饮品牌。

（三）发布（2023年10月中旬）

由省商务厅主办，山西省饭店业商会承办，组织召开新闻发布会，发布“山西省十大新派晋菜”“优秀创新餐饮品牌”。现场第三方进行公正并将发布结果向社会公示。同期将整个活动过程进行整理，编辑出版《山西美食大全》第二部。

（四）推广（2023年11月以后）

一是制定山西省十大新派晋菜地方标准，利用山西省饭店业

商会平台优势，平台讲座、高峰论坛等，多渠道多方式在行业内进行贯标宣传推广。

二是充分利用文旅消费复苏行动让山西十大晋菜、十大面食、十大创新晋菜、山西特色小吃积极参与我省餐饮品牌推广活动。全面推介、展示、弘扬山西餐饮文化，参与商文旅深度联动促销费，在老字号嘉年华、中华美食荟、晋享好风光等活动中，让山西美食文化走出山西、走向全国。

三是利用媒体进行推广。由省商务厅与黄河电视台对接，山西省饭店业商会协助配合，深入优秀创新餐饮品牌企业，拍摄山西美食，讲述山西美食故事，了解山西特色餐饮制作流程，感受山西特色餐饮浓厚底韵和传承创新。

四、保障措施

（一）成立组织机构，明确任务分工

成立省商务厅牵头，相关部门等在内的组织机构。

办公室设在山西省饭店业商会，牵头完成评选任务。

分工明确，相互协作，努力工作，完成任务。

（二）加强宣传报道，营造社会氛围

充分发挥各媒体作用，进行全过程，全方位，多角度采访报道。后期由黄河电视台制作系列专题片播放。

（三）加强监督管理

严格专家资格确定、评定程序和管理，对评定结果进行现场

公正，向社会予以公示，接受全社会监督。对评出的山西创新餐饮品牌进行动态跟踪，发现违法违规或现状与推荐申报不符，坚决予以取消。

（四）其它

在收集资料时如有行业呼声大有共性和影响的其它评选项目，经专家评委组研究后可做补充增项。

附件 2

晋菜创新大赛暨打造“十大新派晋菜”品牌 活动推荐评选标准

一、新派晋菜推荐评选标准

（一）资质条件

申报单位证照齐全、合法经营餐饮企业，具有良好的口碑和知名度。

（二）总体要求

在十大晋菜或当地传统晋菜的基础上，结合当下群众喜欢的饮食特点，创新制作特点鲜明、口味突出，当地群众喜欢的菜品。采用本地烹饪技法，体现本地饮食特色。以山西食材为主，易于推广，价位适宜。常年面市，受到消费者认可，市场销量较大。

（三）具体要求

菜名 名称合理、贴切、名符其实。

色泽 菜品显示的颜色和光泽，包括芡色、配色、汤色、原料色等，做到悦目、和谐、合理。

香气 菜品所显示的火候运用与锅气香味俱佳。

味感 菜品原料味、芡汁味、佐汁味等俱佳。

造型 原料的刀工规格（如大小、厚薄、长短、粗细等）适

宜、成品装盘造型有美感。

质感 成品的熟度、爽度、脆、酥、滑、软程度极佳。

份量 菜品主配料的配搭比例与数量及料头与芡汁的多少要适宜。

选料 菜品原料的选择安全可靠、质量有保障。

洁度 菜品原料处理干净，盛菜器皿、成品卫生安全。

营养 菜品的营养构成比例合理。

创意 菜品的构思新颖，特色鲜明。

故事 能挖掘出菜品背后的故事。

安全 餐桌加热器具符合安全规定。

二、创新餐饮品牌推荐评选标准

（一）参评条件

参与“十大新派晋菜”活动的评选

（二）资质条件

有完备的执业手续，有商标注册证书，有固定的商号(店名)，正式经营满1年以上。加工经营场所面积100平方米以上。遵纪守法、诚信经营，在当地具有广泛知名度。

附件 3

新派晋菜申报表

申报单位								
菜品名称					制作人			
主料名称	单位 (克)	价格 (元)	辅料名称	单位 (克)	价格 (元)	调料名称	单位 (克)	价格 (元)
合计			合计			合计		
本款产品 售价			成本 价			纯毛利率%		
月销量(份)				单品销售比例		%		
技 法 流 程								
特 点 营 养								

申报材料：（以下均报送电子版材料）

1. 《营业执照》《餐饮服务许可证》复印件一份；
2. 所获荣誉证书复印件一份；
3. 菜品的创意表述（历史文献、传统典故）、产品照片；
4. 提供产品制作三至五分钟影像视频资料，必须是申报人亲自操作。

附件 4

创新餐饮品牌申报表

申报单位		组织机构代码	
地 址		邮 箱	
法人姓名		联系电话	
联 系 人		联系电话	
开业时间		建筑面积	
年营业额		店面数量	
经营业态		主营菜系	
职工人数		品牌名称	
企业简介			
获奖名称			

申报材料：（以下均报送电子版材料）

1. 《营业执照》《餐饮服务许可证》复印件一份；
2. 提供店面所属辖区市场监管部门出具的证明文件，证明其在近 2 个年度没有出现有关违规情况；
3. 所获荣誉证书复印件一份；
4. 代表菜品、产品照片；
5. 企业展示照片。

附件 5

新派晋菜推荐评分表

申报单位名称：

总得分：

序号	一级指标	二级指标	评分标准	评分说明	标准分	得分
1	基本要求		守正创新，主料为本地食材。	核查相关证明材料	5	
			开发时间在 1 年以上，市场受欢迎程度高，有较高的知名度和影响力。	核查相关证明材料	5	
			采用先进烹饪技法，体现特色风味。	核查相关证明材料	5	
			主料突出，辅料、调料丰富。	核查相关证明材料	5	
			色香味形俱佳，营养健康，特点鲜明，口味突出。	核查相关证明材料	5	
2	品质要求	菜名	名称合理、贴切、名实相符。	现场核查	5	
		色泽	菜品显示的颜色和光泽，包括芡色、配色、汤色、原料色等，做到悦目、和谐、合理。	现场核查	10	
		香气	菜品所显示的火候运用与锅气香味俱佳。	现场核查	5	
		味感	菜品原料味、芡汁味、佐汁味等俱佳。	现场核查	5	
		造型	原料的刀工规格（如大小、厚薄、长短、粗细等）、菜品装盘造型等有美感。	现场核查	5	
		质感	成品的熟度、爽度、脆、酥、滑、软程度极佳。	现场核查	5	

		份量	菜品主配料的配搭比例与数量及料头与芡汁的多少要适宜。	现场核查	5	
		选料	菜品原料的选择安全可靠、质量有保障。	现场核查	5	
		洁度	菜品原料处理干净，盛菜器皿、成品卫生安全。	现场核查	5	
		营养	菜品的营养构成比例合理。	现场核查	5	
3	文化要求	创意	菜品的构思新颖，特色鲜明。	现场核查	5	
		故事	能挖掘出菜品背后的故事。	核查相关证明材料	10	
4	安全要求		餐桌加热器具符合安全规定。	现场核查	5	
总分					100	