

# 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	