

团 体 标 准

T/CCBD 18—2022

品牌评价 中餐菜系

Brand evaluation—Chinese cuisine styles

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	2
5 评价指标	2
6 评价结果	4
附录 A (资料性) 中餐菜系品牌评价指标及内容	5
参考文献	10

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、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、郝冬霞、霍菲菲、郭雅雪。

品牌评价 中餐菜系

1 范围

本文件规定了中餐菜系品牌评价的评价原则、评价指标和评价结果等相关内容和要求。
本文件适用于中餐菜系品牌评价。

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/T 29185 品牌 术语
- GB/T 29186(所有部分) 品牌价值要素评价
- GB/T 29187 品牌评价 品牌价值评价要求
- GB/T 39064 品牌培育指南 产业集群

3 术语和定义

GB/T 29185、GB/T 29186(所有部分)、GB/T 29187、GB/T 39064 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

中餐 Chinese cuisine

以中国传统的烹饪技法、发酵工艺、碎解加工等制作的食物与吃的范式。

3.2

中餐菜系 Chinese cuisine styles

按中国地域划分,具有鲜明地方风味特色的饮食产品空间类别。

3.3

地标食材 geographical indications food

产自特定地域,所具有的质量、声誉或其他特性本质上取决于该产地的自然因素和人文因素,经审核批准以地理名称进行命名的食材产品。

注:该定义改写自《与贸易有关的知识产权协定》第 22 条第 1 款。

3.4

发酵产品 fermentation product

借用微生物的生命活动所形成的一类具有独特风味的食品。

注:包括但不限于酱、酒、菜、茶。

3.5

中餐匠人 Chinese cuisine artisan

从事中餐加工且手艺精湛的人。

注:中餐加工包括碎解、烹饪和发酵。