附件：

“寻味侨都 预制好菜”——江门市首届

“侨都预制菜”云上擂台赛活动方案

为深入实施乡村振兴战略，认真贯彻落实省第十三次党代会、市第十四次党代会精神，推动《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》和《江门预制菜十二条政策措施》落地见效，根据市政府主要领导部署指示，举办江门市首届“侨都预制菜”云上擂台赛。活动方案如下。

一、海选活动主题

寻味侨都 预制好菜——江门市首届“侨都预制菜”云上擂台赛

二、组织机构

**（一）指导单位**

广东省农业农村厅、江门市人民政府

**（二）主办单位**

江门市农业农村局

**（三）承办单位**

通过公开采购方式确定

**（四）参与单位**

市工业和信息化局、市商务局、市市场监管局；江门预制菜产业联盟、江门五邑餐饮行业协会、江门市食品行业协会。

三、参赛范围及报名条件

**（一）参赛范围**

1.江门市注册的预制菜生产加工企业的预制菜产品（包括主食类、甜品类、汤品、水产畜禽预制菜品等，下同）。

2.在江门市注册的，以江门农产品为原材料委托外地生产加工的江门自主品牌预制菜企业的预制菜产品。

**（二）报名条件。**比赛按照“侨都预制菜”养生陈皮、马冈鹅、侨都特色三大系列征集参赛产品。报名企业须提交企业简介（100字左右）、参赛产品高清图片3张（含产品包装图片、菜品实物图、海报图）、最近一批次产品出厂检测报告、执行标准、购买链接或采购商洽谈链接，以及参赛产品简介（200字以内，需包括产品加热制作说明）。若参赛企业为上述参赛范围第2款类型的，需提供原材料（五邑地区农产品）采购合同或协议。每个企业参赛产品不超过3个。决赛参赛企业另需提供参赛产品同批次产品的第三方检测报告。

四、评委组成

大赛评委由专家评委和大众评委组成。

**1.专家评委。**邀请中餐协、省农科院、华南农业大学食品学院、五邑餐饮名厨、江门市食品行业协会等共5名专家组成。

**2.大众评委。**共10名，由3名采购商代表、2名江门预制菜产业联盟企业代表（参赛企业除外），及活动现场随机抽取5名观众组成。

五、比赛内容

突出安全、便捷、美味、营养，围绕预制菜产品的区域特色、复热操作方式、食品营养、菜品色香味、联农带农情况四方面内容开展比拼。

六、赛程安排、决赛流程及规则

**（一）赛程安排（初定）**

**1.发动和报名（8月上旬）。**主办方发布比赛公告及赛制宣传推文，通过全媒体宣传矩阵和各县（市、区）农业农村部门推荐发动，发动企业积极参与，营造浓厚社会氛围。企业按照参赛范围和报名条件在指定时间内提交参赛报名材料。

**2.网络晋级赛（8月中旬）。**将参赛产品放在官方媒体微信公众号进行网络投票，按照网络晋级赛入围规则确定决赛参赛名单。

**3.现场决赛（9月底前）。**在FLCE Asia 2022亚食展暨预制菜展展馆（广州琶洲馆）或2022年江门市庆祝中国农民丰收节活动现场举办现场决赛（暂定），现场举行侨都预制菜盲测，综合前期评选公布“江门市2022年十大预制好味‘侨都预制菜’”榜单，并按大赛奖项设置对获奖企业颁奖。

**4.宣传推广（活动期间持续推进）。**在活动期间各重要环节节点，通过全媒体宣传矩阵持续开展宣传推广，提高“侨都预制菜”网络人气和市场热度。

**（二）决赛流程**

**1.开场介绍。**主持人介绍领导嘉宾、专家评委、比赛流程及评分规则，并组织大众评委现场抽取。

**2.产品展示。**参赛企业进行产品介绍展示和产品复热方法介绍（每个企业2分钟）。

**3.美味还原。**由现场抽取的5名大众评委，分别对参赛产品进行加热复热现场烹饪操作，还原预制美味。

**4.风味评分。**专家评委、大众评委分别对现场烹饪的预制菜进行风味盲测并对产品评分。

**5.成绩公布。**工作人员现场计分后，公布各参赛产品总分及排名，公布“江门市2022年十大预制好味‘侨都预制菜’”榜单。

**6.颁奖。**领导嘉宾为获奖企业现场颁奖。

**（三）评分规则**

**1.网络晋级赛。**三大系列单独设置网络投票专区，各专区参赛产品网络得票排名前30%的产品晋级入围现场决赛，入围产品总数不超过20个产品。

**2.现场决赛。**决赛满分为100分，其中，区域特色30分、复热操作方式20分、菜品色香味30分、联农带农情况20分。由部门评委、专家评委、大众评委按照百分制分别打分，按照专家评委60%、大众评委40%的权重计算出参赛产品最终得分。

七、奖项设置及奖励

大赛设一等奖1名、二等奖2名、三等奖3名，以及“新晋网红奖”“最佳创意奖”“最具潜力奖”等单项奖各1名。按照最终得分由高到低确定“江门市2022年十大预制好味‘侨都预制菜’”名单。获奖产品获奖金和证书奖励。其中，一等奖奖金8000元，二等奖奖金5000元，三等奖奖金2000元，单项奖奖金1000元。

八、其他事项

决赛所需的电器、厨具、餐具由大赛承办方提供，参赛企业对产品复热有特殊需求的应在比赛前3个工作日提出。企业按照参赛产品规格，自行准备足够评委品尝评分分量的参赛产品，于决赛前30分钟到比赛现场报到提交。

九、联系人及联系方式

活动联系人：江门市农业农村局林小姐、廖先生

联系方式：0750-3887656、3887687

邮箱：kj3887633@163.com