Оценка участников Гастрофестиваля и сетов осуществляется по 10-бальной системе.

1. Эксперты сферы индустрии питания и медиалица осуществляют оценку Участников и представленных ими сетов по критериям, указанным в таблице, в отношении каждого участника (ресторана, кафе):

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели оценки | Весомость показателя (баллов) |
| Органолептические показатели сетов (цвет, запах, вкус) | до 10 баллов |
| Оформление блюд, общее оформление и привлекательность конкурсного сета | до 10 баллов |
| Оригинальность сета | до 10 баллов |
| Качество обслуживания | до 10 баллов |

На основании суммы баллов по итогам подсчета баллов, проставленных экспертами, определяются «Лучшие предприятия индустрии питания по оценке экспертов».

2. Посетители кафе и ресторанов оценивают качество сетов и качество обслуживания последующим критериям:

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели оценки | Весомость показателя (баллов) |
| Органолептические показатели конкурсных сетов (цвет, запах, вкус) | до 10 баллов |
| Оформление блюд, общее оформление и привлекательность конкурсного сета |
| Качество обслуживания |

По итогам суммы выведенных баллов по итогам голосования посетителями рестораны и кафе, набравшие максимальное количество баллов, определяются как «Лучшие предприятия индустрии питания по оценке потребителей».

Решение Оргкомитета об итогах Гастрофестиваля оформляется протоколом заседания в течение 2-х рабочих дней со дня его проведения.