《南宁老友粉品牌评价 企业品牌》

团体标准（征求意见稿）编制说明

一、任务来源、起草单位、主要起草人

**（一）任务来源、起草单位**

根据《广西物品编码与标准化促进会关于下达2024年第十批团体标准制修订项目计划的通知》（桂标促〔2024〕034号），《南宁老友粉品牌评价 企业品牌》广西物品编码与标准化促进会团体标准由南宁市老友粉协会提出，南宁市老友粉协会、广西壮族自治区标准技术研究院、南宁职业技术大学、广西南宁复记老友餐饮企业管理有限公司共同承担起草。

**（二）主要起草人**

主要起草人员见表1。

表1 主要起草人员

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **姓名** | **单位** | **职称/职务** | **主要负责工作** |
| 彭茂锋 | 广西壮族自治区标准技术研究院 | 高级工程师 | 项目负责人 |
| 卢睿 | 南宁职业技术大学 | 教授/副院长 | 统筹协调及组织标准发布后宣贯培训 |
| 梁宁 | 南宁市老友粉协会 | 会长 | 统筹协调及组织标准发布后宣贯培训 |
| 黄宇 | 广西南宁复记老友餐饮企业管理有限公司 | 总经理 | 统筹协调及组织标准发布后宣贯培训 |
| 毛韦哲正 | 广西壮族自治区标准技术研究院 | 助理工程师 | 调研、申报材料与标准内容编写及标准征求意见 |
| 黄琨 | 广西壮族自治区标准技术研究院 | 高级工程师 | 调研、申报材料与标准内容编写及标准征求意见 |
| 徐铁纯 | 南宁市老友粉协会 | 总经理 | 调研、申报材料与标准内容编写及标准征求意见 |
| 林筱筠 | 南宁职业技术大学 | 副教授 | 文献资料收集整理、调研 |
| 农劲柏 | 广西南宁复记老友餐饮企业管理有限公司 | 经理 | 文献资料收集整理、调研 |
| 罗文杰 | 南宁职业技术大学 | 实验师 | 文献资料收集整理、调研 |
| 洪影雯 | 广西壮族自治区标准技术研究院 | 工程师 | 调研、申报材料与标准内容编写及标准征求意见 |
| 杨磊 | 南宁职业技术大学 | 副教授/高级工程师 | 文献资料收集整理、调研 |

二、制定标准的必要性和意义

南宁老友粉是广西三大地方优势特色米粉之一，一直以来，以口味鲜辣、汤味香浓受到广大食客的喜爱，享有广西“四大米粉”的美誉，2007年南宁老友粉入选南宁公布的首批26项非物质文化遗产名录，并在2008年被列入第二批自治区非物质文化遗产名录，获得重点保护。2010年南宁市建立了第一个饮食类传统制作技艺传承基地——南宁老友粉（面）传承基地。随着南宁文旅的火爆出圈，老友粉的知名度也越来越高。越来越多的外地游客慕名前来品尝这道特色美食，并纷纷给予好评。从近三年的数据来看，南宁市老友粉门店数量呈逐年增长的趋势，消费者数量也同比增长。其中，2023年第四季度南宁老友粉异地游客消费人数同比增长101.45％，展现出异地游客对老友粉的喜爱。

随着老友粉市场的不断扩大，品牌竞争也日益激烈。南宁市内涌现出众多老友粉品牌，如复记老友、舒记粉店等老字号品牌，以及众多新兴品牌。这些品牌在口味、服务、环境等方面都各有特色，形成了多元化的市场竞争格局。然而，由于缺乏老友粉品牌评价和品牌管理方面的规范性文件，南宁老友粉品牌发展遇到一系列的困境，导致品牌知名度不高、品牌建设滞后、品牌宣传和营销意识不强、整体观念不强以及创新性不足等问题。因此，如何塑造南宁老友粉品牌、提升南宁老友粉品牌知名度、规范化老友粉品牌评价，对推动南宁老友粉的发展极为重要和迫切。

2023年12月16日，南宁市市长侯刚到广西—东盟经开区调研老友粉产业发展时强调，要深入学习贯彻落实习近平总书记视察广西时的重要讲话精神，立足资源禀赋和产业基础，推进标准化、品牌化建设，全力做大做强做优食品加工产业，助力南宁老友粉走向市场，加快构建现代化产业体系、推动高质量发展。

2024年3月13日，南宁市人民政府印发《促进南宁老友粉产业高质量发展若干措施的通知》(南府规〔2024〕1号)，在产业园区建设、标准化品牌化建设、原材料产业基地建设、科技创新、开拓市场、企业融资、宣传及文旅融合发展方面给予21条政策扶持。

2024年7月25日，南宁市市场监督管理局发布《征集南宁老友粉产业地方标准制定计划项目的函》（南市监函〔2024〕1294号）文件提出向各单位、企业征集南宁老友粉品牌创造、应用、原料辅料、生产加工与营销流通等6部分的南宁老友粉全产业链标准项目的制定计划。

南宁市市场监督管理局根据南宁市政府关于“推进产业标准化、绿色化、品牌化建设，加快推动传统优势产业转型升级，全力做大做强做优南宁老友粉产业”的部署要求，代拟《南宁老友粉全产业链标准体系建设三年行动方案（2024-2026年）》，制定《南宁老友粉标准化品牌化工作奖励实施办法》，申请筹建广西南宁老友粉产业标准化技术委员会，组建南宁老友粉产业标准化专家库。经过前期调研、标准梳理、编制起草、研讨座谈、征求意见和专家论证等环节，南宁市市场监管局按照南宁老友粉产业链标准化需求，设计出覆盖基础通用与安全、原辅料、生产加工、营销与流通、绿色低碳与环保以及品牌创造、运用、保护和管理等六个部分的南宁老友粉全产业链标准体系，共梳理南宁老友粉全产业链相关标准308项。其中，现行适用标准269项，拟制修订标准39项，为推进构建南宁老友粉全链覆盖、协调统一、运行有效的标准体系，守护南宁老友粉质量安全及地方特色风味，加快推进南宁老友粉产业高质量发展做出积极努力。

为进一步扩大和提升南宁老友粉的影响力和知名度，打造“南宁老友粉”企业品牌，南宁市市场监督管理局还联合南宁餐饮行业协会向社会各界公开征集“南宁老友粉”地理标志商标标识。近年来南宁市在推动南宁老友粉产业发展上制定的一系列政策措施与取得成效，为制定本标准奠定了扎实基础。制定《南宁老友粉品牌评价 企业品牌》团体标准，可有效规范南宁老友粉品牌评价，提升“南宁老友”的整体形象、产品附加值与市场竞争力，助力产业链高质量发展。

因此，制定《南宁老友粉品牌评价 企业品牌》广西物品编码与标准化促进会团体标准具有紧迫性和重要意义。

三、项目编制过程

**（一）成立标准编制小组**

2024年5月由南宁市老友粉协会提出，会同广西壮族自治区标准技术研究院、南宁职业技术大学、广西南宁复记老友餐饮企业管理有限公司成立标准编制工作组。小组成员进行了任务分工，并制定了标准起草计划。

**（二）开展前期资料收集工作**

2024年6月-2024年9月，标准编制工作组开展南宁老友粉企业及品牌评价的标准化研究前期准备工作，在查阅、搜集国内和区内企业品牌评价工作相关法律法规、政策文件、标准、文献等资料的基础上，通过对比分析研究，了解南宁老友粉标准化建设与企业、品牌评价工作的标准化现状，整理汇总南宁老友粉企业标准化发展需求，初步确定标准主要技术内容，拟定标准草案框架和标准要素。

**（三）开展实地调研**

标准编制工作组前往南宁老友粉产业上中下游企业开展实地调研，与市场监督管理部门及企业代表进行面对面交流，根据市场反馈与企业现状及未来发展方向确定标准话需求。

**（四）形成标准征求意见稿**

2024年10月，标准编制工作组在实地调研南宁市内老友粉各经营主体的品牌建设情况基础上，深入研读自治区、南宁市发布的推动老友粉产业高质量发展相关政策措施，总结提炼老友粉品牌评价指标与标准技术亮点，并通过召开内部讨论会，就标准的权威性、可行性、先进性进行研究讨论，结合区内老友粉产业标准化发展与品牌塑造工作实际，完善形成标准征求意见稿。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况

**（一）制定标准的原则**

**1.合理参照政策，注重一致性**

标准的编制紧密贴合国家和自治区文件精神和工作任务，规范性引用文件及各条款内容与国家及行业现行政策、规划、标准中的规定和要求相一致和相协调。能参考国家标准或行业标准的，尽量等同引用；需要综合统筹权衡的，尽量体现全面性。

**2.充分借鉴经验，增强适用性**

标准的研制基于区内老友粉产业标准化发展与品牌塑造工作实际，同时充分借鉴了柳州螺蛳粉品牌建设与评价的成功经验和做法，同时综合考虑到南宁老友粉产业的发展现状与标准化建设情况，对标准中的核心要素多作共性要求及方向性的指导，确保标准的适用性。

**3.符合相关标准，保证规范性**

标准的编写格式按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》给出的规定进行编写，符合标准编写的规范性要求。标准编制说明等相关文件的编写和步骤程序符合《团体标准管理规定》的规定，保证标准制定程序规范。

**（二）制定标准的依据**

标准的编制遵循国家、行业和广西、南宁现行有关法律法规、规章制度和标准等文件的规定。标准编制工作组充分调研了南宁市老友粉产业标准化现状与品牌塑造、评价的工作情况，同时在调研过程中收集了市场监管部门、预包装老友粉生产企业、老友粉经营门店负责人等相关人员的意见和建议，在此基础上结合南宁老友粉产业标准化发展与品牌塑造工作实际，形成了南宁老友粉企业品牌评价的相关规范。

**（三）与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况**

经查阅，本标准与已发布的国家标准、行业标准、地方标准和其他相关标准内容和技术要求不同。与本项目申报的团体标准相关性较强的有广西地方标准DB45/T 2560-2022《预包装南宁老友粉生产规范》。与上述标准相比，本标准是在遵循自治区、南宁市发布的推动南宁老友粉高质量发展相关政策措施的基础上，针对南宁老友粉产业标准化发展与品牌塑造工作实际，对南宁老友粉企业与品牌进行评审评价的内容和指标、评价对象和评价原则等进行了规定，为南宁老友粉企业及品牌的塑造和提升提供了参考依据，有利于提升南宁老友粉企业品牌附加值和市场竞争力。

该标准内容符合国家、自治区相关法律法规，技术要求不低于强制性国家标准的相关技术要求，与相关的国家、行业推荐性标准协调一致。

五、主要条款的说明及技术指标的来源

**（一）标准的主要框架及条款内容**

标准的主要框架及技术内容见表2。

表2 标准主要框架及内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **章** | **内容** | **节** | **内容** |
| 1 | 范围 |  |  |
| 2 | 规范性引用文件 |  |  |
| 3 | 术语和定义 |  |  |
| 4 | 评价原则与要求 | 4.1 | 评价原则 |
| 4.2 | 评价要求 |
| 5 | 企业品牌评价 | 5.1 | 有形要素 |
| 5.2 | 质量要素 |
| 5.3 | 无形要素 |
| 6 | 评价方法 | 6.1 | 评价工作 |
| 6.2 | 评价方法 |

**（二）主要技术指标来源及确定依据**

**1.评价原则与要求**

规定了南宁老友粉企业、品牌评价的基本原则与要求，该部分参照了《GB/T 27925—2011 商业企业品牌评价与企业文化建设指南》的相关内容，并根据南宁老友粉企业及品牌评价的实际需求进行了修改。

**2.企业品牌评价**

规定了企业、品牌评价的有形要素、质量要素及无形要素的要求，对企业及品牌的盈利能力、市场能力、产品质量及品牌建设、法律权益等方面提出要求。

**3.评价方法**

对企业、品牌评价工作及评价的具体程序提出要求，确定了评价的流程及评价方式，该部分参照了《GB/T 27925—2011 商业企业品牌评价与企业文化建设指南》的相关内容。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准研制过程中无重大分歧意见。

七、贯彻标准的措施建议

标准发布实施后，标准编制工作组将成立标准宣贯工作组，制定标准宣贯实施培训计划，通过学习交流会、座谈会、培训班等形式对南宁市预包装老友粉生产企业、老友粉经营门店负责人、监管机构等相关方开展标准宣贯培训，解读标准主要技术内容，推动标准实施落地。同时，在标准实施后，组织开展标准实施信息反馈收集和标准实施效果评估等工作，根据标准实施信息反馈和标准实施效果评估情况，及时组织标准复审修订。

八、其他应当说明的事项

无。

《南宁老友粉品牌评价 企业品牌》团体标准

编制工作组

2024年10月30日