

中国质量万里行促进会团体标准

《青海家宴服务指南》

编制说明

标准编制工作组

二〇二五年

目 次

一、 工作简况	1
二、 编制原则	4
三、 主要内容及确定依据	4
四、 主要试验(或验证)的分析、综述报告	7
五、 国内外同类标准对比情况	7
六、 采标情况	8
七、 与有关法律、行政法规及相关标准的关系说明.....	8
八、 重大意见分歧的处理	8
九、 涉及专利的说明	8
十、 实施标准的措施建议	8
十一、 其他应当说明的事项	9

《青海家宴服务指南》编制说明

一、 工作简况

1. 任务来源

2025 年 4 月，青海省商务厅联合青海省质量和标准研究院及省内相关企业，共同向中国质量万里行促进会提交《青海家宴服务总体指南》团体标准编制的项目建议。中国质量万里行促进会经全面调研“青海家宴”产业现状、发展需求和标准化基础，结合行业实际情况，决定将该项目纳入 2025 年度团体标准制修订计划。依据《中国质量万里行促进会关于开展〈青海家宴服务总体指南〉团体标准立项的通知》，在与项目提出方深入沟通后，组织专家进行编制。

2. 制定背景

一、国家与地方政策协同推进服务消费高质量发展。国务院《关于促进服务消费高质量发展的意见》（2024 年）明确提出“优化服务消费环境”“完善服务消费标准”，要求通过标准化建设提升服务品质，激发消费潜力。商务部等 9 部门《关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》（2024 年）进一步强调“传承发展中华优秀餐饮文化”“培育地方特色餐饮品牌”，为青海家宴服务标准化提供顶层指引。青海省《促进服务消费高质量发展实施方案》（2025 年）将“发布 15 个餐饮地方和团体标准”列为重点目标，并明确培育“高原生态餐饮”品牌，推动餐饮与文旅、家政等业态融合，为家宴服务标准制定提供直接政策依据。

二、基层实践经验为标准化提供样本支撑。2024 年青海与香港美心集团在香港联合推出 12 道“青珍港味”创新菜，以青海绿色农畜产品为基底，融合传统工艺与现代餐饮理念，获得香港政商界高度赞誉。同年 4 月，香港美心·青海“家宴”北京首发品鉴活动揭幕，以品鉴（美心）青海“家宴”12 道菜品种为切入点，宣传推介“青海家宴”品牌，展示青海绿色食材和特色餐饮创新发展理念，搭建起从青藏高原到首都北京的美食与文化桥梁。此外，青海多地探索出可复制的家宴服务模式，如祁连县“寄养经济”通过村集体与农户合作养殖藏羊、牦牛，实现“幸福食堂”食材自给自足，年均节约成本超 10 万元，为家宴食材供应链标准化提供范例；红柳村“幸福家宴”通过合作社免费提供食材、组织村民共餐，形成“家宴+基层治理”融合路径，积累了服务流程规范化的实践经验。祁连县通过“积分超市”奖励机制和“铁村大喇叭”宣传，将婚丧嫁娶宴席规模、礼金标准等量化管理，有效遏制铺张浪费，为家宴服务中融入文明用餐理念提供实践参考；西宁市餐饮企业推行“小份菜”“边角料再利用”等举措，形成从食材采购到餐厨垃圾减量的绿色餐饮模式，为标准化提供技术支撑。

三、民族文化遗产与市场需求双向驱动。青海家宴承载藏族、撒拉族、回族等民族特色，已形成成熟的饮食文化体系。撒拉族非遗文化通过邮储银行金融支持转化为文旅消费热点（如撒拉尔故里民俗文化园年接待游客超 30 万人次），凸显标准化对文化传播与经济价值挖掘的双重意义。城镇化进程催生家庭小型化带来的家宴外包需求，

而乡村旅游发展亟需标准化服务提升体验品质。青海省实施方案提出打造“美食名村”“乡村旅游精品线路”，家宴标准化可成为文旅融合的重要载体。

四、行业规范化与高质量发展内在需求。当前青海餐饮业存在服务标准不一、食品安全监管薄弱、浪费现象突出等问题，需通过标准化提升服务品质。商务部指导意见明确要求“完善餐饮业标准体系”，推动行业向精细化、品牌化转型。青海“从田间到餐桌”“从牧场到餐桌”追溯体系、餐厨垃圾源头减量等实践已见，标准化可促进农牧业、餐饮业与旅游业深度融合，形成“生态食材—特色餐饮—文旅体验”产业链闭环。

3. 起草过程

（一）方案计划制定（2025 年 5 月）

2025 年 5 月，组织专家成立标准编制工作组，工作组对标准任务进行了分析研究，明确了任务要求，安排了工作进度，对标准的名称、内容和整体框架进行了探讨。

（二）组织起草及征求意见（2025 年 5 月-6 月）

收集、整理的相关资料、政策文件进行深入分析研究，在资料分析及专家研讨的基础上，经工作组多次讨论和反复修改，形成标准草案。

标准草案形成后，分别召开了多次线上线下，并邀请中国质量万里行促进会、中国标准化研究院、中国饭店协会、青海省知名企业等单位的专家对标准草案进行逐条逐句讨论，修改完善后形成了标准征

求意见稿。

标准送审、技术审查及报批等工作将有序推进。

二、编制原则

本标准的制定工作遵循“规范性、协调一致、科学合理、先进适用”的原则。

1. 规范性原则。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》的要求和规定编写本标准的内容，保证标准形式和内容的规范性。

2. 协调一致原则。标准与相关的法律法规和现有标准要求相协调。

3. 科学合理原则。工作组在标准编制过程中，多次召开研讨会进行协商，以求标准核心内容尽可能地科学合理。

4. 先进适用原则。充分考虑青海省少数民族特色“家宴”展现形式，将分散的实践经验升华为系统化标准，保证标准先进适用。

三、主要内容及确定依据

1. 标准名称

根据中国质量万里行促进会团体标准制定要求，结合标准的具体内容及专家讨论情况，确定标准名称为《青海家宴服务指南》。

2. 引言

说明制标的目的和意义，弘扬青海饮食文化，打造具有国际影响力的“青海家宴”品牌。

3. 范围

根据标准内容确定，标准给出了青海家宴服务的基本原则、通用要求、食材和调料、类型划分、推荐基本菜式、加工技艺、服务规范和质量与安全等方面的指导和建议。标准内容适用于餐饮服务单位开展青海家宴的设计、制作与推广等活动。

4. 规范性引用文件

根据餐饮行业特殊性，在餐饮具消毒、餐饮卫生及餐饮从业人员管理等方面引用GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》、GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》、GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB/T 27306《食品安全管理体系 餐饮业要求》、GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、SB/T 10580《餐饮业现场管理规范》、SB/T 11070《餐饮食品打包服务管理要求》。

5. 术语和定义

根据标准内容需要，给出了“青海家宴”的术语和定义。

4. 基本原则

一是传承创原则，在尊重和保护青海各民族传统饮食文化的基础上，结合现代餐饮服务理念，推动家宴服务的创造性转化和创新性发展。二是文化赋能原则，将青海多民族文化元素融入家宴服务标准，增强文化认同感，提升家宴的文化附加值。三是品质保障原则，以食品安全、服务规范为核心，建立高标准的质量管理体系，确保家宴服务的专业性、安全性和舒适性。四是绿色可持续发展原则，倡导绿色低碳、资源节约的家宴服务模式，促进经济、社会、生态协调发展。

5. 通用要求

从场所、人员、卫生三个方面提出规范要求。其中，场所要求则从环境营造、秩序与文化营造、外卖服务、厨房管理四个角度提出规定；基于青海“绿色有机农畜产品示范省”建设要求，精选8类本地特色食材；人员要求则从专业培训、仪表举止、服务态度方面进行规范；卫生要求从人员卫生、操作规范和设备用具管理角度提出规范。

6. 食材和调料

主要食材分为肉类、粮食类、水产类、蔬菜类、奶制品和其他五大类，依据优先选用青海本地特色的当季食材、调料，分别作了细化要求。主要调料分为基础调料和特色调料两类，基础类调料油、盐、酱、醋、糖、料酒，特色调料主要对花椒和辣椒的选取提出优先选用产自青海循化地区材料，以保证独特口感风味。

7. 家宴类型及菜品

在传统青海老八盘家宴类型上，分别提出国际版(时尚潮品)、特色版(青海拉面)、民族版(撒拉宴、藏餐)、名吃类(青海特色小吃)、乡村休闲版(农家乐)共六种家宴类型。

响应商务部等9部门《关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》中餐饮国际化相关内容，结合西宁外籍人士消费愿望，创新推出国际版潮品。而传统老八盘则严格遵循《青海省非物质文化遗产保护条例》，复刻2016年列入西宁市市级非物质文化遗产保护名录的青海老八盘。此外“青海老字号”小吃（如甜醅、狗浇尿等）、突出一清二白三红四绿“青海拉面”、撒拉宴、藏餐及农家乐新型模式都纳入该标准。

8. 烹饪技艺

总结了家宴传统菜式制作技艺，并进行了总结整理，梳理出蒸、炒、炸、烧、煮、煎、烤七种烹饪方法。

9. 服务规范

鉴于消费者对餐饮体验要求提升，规范家宴服务可提升用餐体验、传播青海文化。围绕青海家宴从餐前到餐后的服务流程，从餐前准备、迎宾服务、上菜服务、席间服务、餐后服务五个方面提出了指导。如选用特色餐具、讲解菜品文化、规范上菜流程、注重席间服务细节、做好餐后反馈等，其实施有助于实现家宴服务标准化、精细化。此外，将文化融入各环节，提升消费者满意度，树立品牌形象，推动青海特色文化传承与餐饮文化产业高质量发展。

10. 持续改进

通过设计投诉通道、开展自我检查、自我评价，针对存在的问题制定服务质量改进措施等方式不断提升青海家宴的品质与口碑。

四、主要试验(或验证)的分析、综述报告

本标准不存在试验(或验证)相关内容。标准的核心内容是在综合考虑青海省少数民族特色“家宴”展现形式和各餐饮企业实际运行现状的前提下，在到达利益相关方充分协商一致的基础上形成的。在标准研制过程中，工作组倾听了中国质量万里行促进会相关会员单位的意见、建议，并结合他们的实践进行了调整。

五、国内外同类标准对比情况

目前暂无有关“家宴”方面的国家标准和行业标准，能检索到海

南省、扬州市、广西等地陆续发布了与“家宴”服务规范有关的地方标准。海南省《黎家宴服务规范》（DB46/T 626—2024）地方标准着眼于黎家宴服务的需要，规定了基本要求、特色菜肴制作、特色餐饮器具、特色接待服务和持续改进等内容。扬州市《汪氏家宴制作技艺》（DB3210/T 1144-2023）地方标准旨在进一步传承、规范和推广汪氏家宴的制作技艺和美食文化，规定了汪氏家宴制作技艺的卫生和原料要求、冷菜、热菜、点心、主食的原料、制法和品鉴要求。广西《三江侗族自治县侗族百家宴服务规范》（DB45/T 838-2021）地方标准对百家宴的服务流程、服务质量管理等方面提出规范化的要求，大力提升了侗族百家宴的服务规范，使“百家宴”之“宴”更具特色与品质，更具文化内涵和民族凝聚力，打造“千年侗寨·梦萦三江”旅游品牌形象。

六、采标情况

本标准未涉及。

七、与有关法律、行政法规及相关标准的关系说明

该标准与我国现行法律、法规、法规和各行业标准协调一致，配套使用，相互支撑。

八、重大意见分歧的处理

本标准在编写过程中不存在重大意见分歧。

九、涉及专利的说明

本标准未涉及。

十、实施标准的措施建议

本标准发布后，中国质量万里行促进会应组织成员单位开展该标准的宣传贯彻，通过宣传、推荐标准，进一步开展如下工作：

1. 依托本标准制定的思路和方法，由青海省商务、文旅、市场监管、农牧等相关部门组成的联合工作组，推广使用该标准，规范标准利益相关方行为。

2. 支持撒拉族家宴等非遗餐饮品牌升级，打造“家宴体验游”线路（如循化撒拉尔故里民俗文化园），将家宴服务与民族歌舞表演、手工艺体验结合，吸引游客参与，形成“吃住行游购娱”一体化消费场景。

3. 实施标杆示范与全域推广，选取基础较好的地区或家宴口碑较好的优质企业作为试点，总结模式经验，通过现场观摩会、线上直播培训等方式向全省推广。

4. 定期组织消费者代表、餐饮企业、行业协会召开座谈会，收集标准执行问题，动态修订指南内容。

十一、其他应当说明的事项

本标准未涉及。

标准编制工作组

2025 年 5 月