

餐饮主题文化营造与服务规范

编制说明

2025 年 XX 月

目 次

- 一、工作概况
- 二、制定标准的必要性和意义
- 三、主要起草过程
- 四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系
- 五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、实验验证的论述
- 六、重大意见分歧的处理依据和结果
- 七、实施标准的措施建议
- 八、知识产权说明
- 九、其他应予说明的事项

《餐饮主题文化营造与服务规范》团体标准 编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

当前，我国餐饮行业已从“满足基础用餐需求”向“追求文化体验消费”转型，酒店餐饮机构作为餐饮服务的重要载体，纷纷探索通过主题文化营造提升核心竞争力。餐饮主题文化不仅能融合地方历史典故、民俗节庆、非遗技艺等文化资源，为顾客提供独特的用餐文化体验，还能助力地方文化传承与餐饮产业升级，成为行业高质量发展的关键方向。

针对餐饮主题文化营造与服务相关方面的标准，目前虽有 LB/T 064-2017《文化主题旅游饭店基本要求与评价》和 SB/T 11044-2013《文化主题饭店经营服务规范》两项行业标准，但尚无针对餐饮主题文化营造的专项标准，相关要求多分散于餐饮服务通用要求且侧重基础服务流程，未覆盖主题文化挖掘、营造、服务衔接、质量控制等全链条，无法满足酒店餐饮机构专业化、系统化开展主题文化营造的需求，行业发展缺乏精准的标准化指引。

为填补这一空白，规范酒店餐饮机构餐饮主题文化营造行为，提升服务质量与文化体验，盐池宾馆(有限公司)联合吴忠市酒店餐饮协会及区内多家餐饮企业、文化研究机构，结合宁夏地方

餐饮文化特色与行业实践经验，向宁夏标准化协会提出制定《餐饮主题文化营造与服务规范》团体标准的立项申请，旨在通过标准明确餐饮主题文化营造的总体原则、类型划分、营造方式、服务要求及质量控制措施，为行业提供可操作的实践指南。

(二) 起草单位

本标准项目主要承担单位：盐池宾馆（有限公司）

协作单位为：吴忠市酒店餐饮协会、****、****、****

(三) 主要起草人及分工

1.本文件主要起草人

、、***、***

2.起草人员具体分工

****：负责团体标准编制工作的全面指导、统筹审核及总体进度监督工作。

****：负责团体标准制定工作方案的审核、标准编制工作整体协调监督，提出标准修改意见等相关工作。

****：负责团体标准技术指导、组织召开编写工作协调沟通会、标准编制工作协调推进及监督、标准文本审核工作等。

****：参与标准文本的审核、修改等相关工作。

****：负责起草标准工作方案、团体标准编制的需求分析、编制标准核心技术指标、确定标准主体结构、审核标准文本、编写标准编制说明、收集法律法规、政策文件及相关标准、标准文本校对及修改等工作。

****：负责团体标准调研工作、标准资料查阅及收集、编制过程中的协调工作。

二、制定(修订)标准的必要性和意义

(一) 填补行业标准化空白，解决实践痛点

当前国内餐饮行业相关标准多聚焦基础服务流程或单一菜品制作，尚未针对“餐饮主题文化营造与服务”形成专项规范，导致酒店餐饮机构在实践中面临诸多无序问题，部分机构仅通过简单装饰堆砌文化符号，文化元素与菜品研发、服务流程脱节，主题定位模糊；服务人员缺乏主题文化知识储备，无法向顾客传递文化内涵，顾客文化体验感参差不齐。

本标准首次系统界定餐饮主题文化的核心术语，明确从文化挖掘、氛围营造到服务流程、质量控制的全链条要求，填补了餐饮主题文化领域标准化的空白。通过规范地方物产、节日节庆、非遗文化等主题类型的营造方法，为行业提供可落地的操作指南，有效解决“主题不鲜明、文化不深入、服务不配套”的行业痛点，引导餐饮主题文化从“碎片化呈现”向“系统化运营”转型。

(二) 激活地方文化价值，助力文化遗产与产业融合

宁夏地区拥有丰富的餐饮文化资源，如盐池滩羊肉非遗制作技艺、枸杞养生文化、宁夏贡米种植历史等，但此前缺乏标准化路径将这些文化资源转化为餐饮竞争力。本标准紧扣“文化融合性原则”，要求深度挖掘地方历史典故、民俗节庆、物产文化等元素，将其融入餐厅装饰、菜品设计、服务讲解等环节，借助非

遗饮食技艺宴展示传统烹饪智慧。

这种“文化 + 餐饮”的标准化融合模式，不仅让地方文化以更鲜活的方式触达消费者，助力非遗技艺、民俗文化的动态传承，还能推动餐饮产业与文旅产业深度联动。酒店餐饮机构可依托标准打造具有地域标识的主题餐饮品牌，成为展示宁夏文化的“窗口”，吸引文旅消费群体，形成“文化赋能产业、产业反哺文化”的良性循环。

（三）提升行业服务品质，增强市场竞争力

当前，顾客对餐饮的需求已逐渐从“饱腹”转向“体验”，主题文化成为餐饮机构差异化竞争的核心要素。本标准从“硬件”和“软件”双维度提升服务品质：硬件上，规范餐厅空间布局、设施设备配置（如主题餐具、文化展示区），确保环境与主题高度契合；软件上，明确服务人员的形象礼仪、文化素养要求（如熟练讲解菜品文化背景），并细化预订、点餐、上菜等全流程主题化服务规范。

同时，标准建立的服务质量控制与评价改进机制（如食品安全管控、顾客满意度调查、年度内部评价），能帮助餐饮机构持续优化服务，稳定服务品质。通过标准化运营，机构可降低试错成本，形成可复制的主题餐饮模式，在激烈的市场竞争中脱颖而出，提升区域餐饮行业的整体竞争力。

（四）践行可持续发展理念，实现多重效益统一

本标准将“可持续发展原则”贯穿始终，要求餐饮机构在主

题文化营造中优先选用当地可持续食材（如宁夏本地枸杞、滩羊肉），减少食材运输能耗；采用环保节能装修材料与设备，降低环境负担；倡导“适量点餐”，减少食物浪费。这些要求不仅符合国家“双碳”目标与绿色消费政策导向，还能帮助机构控制成本，提升社会口碑。

此外，标准强调“注重员工职业发展和权益保障”，要求通过定期培训提升员工文化素养与服务技能，为员工提供清晰的职业成长路径。这既有助于降低行业人员流失率，构建稳定的服务团队，也能实现“环境效益、经济效益、社会效益”的三重统一，推动餐饮行业向更健康、可持续发展的方向发展。

三、主要起草过程

（一）编制准备阶段。成立标准编制小组，研讨并制定编制工作计划，明确编制任务的责任分工和时间进度，并就前期研制框架和具体内容进行进一步讨论，确定标准编制总体思路和总体原则。

（二）标准编制阶段。结合酒店餐饮服务实际情况和工作成果，依据有关法律法规、政策文件、标准等相关资料，完成标准草案稿，经工作组讨论修改后形成工作组讨论稿。同时为精准掌握餐饮行业现状与现存问题，在区内多家餐饮住宿企业调研，并根据所提出的关键问题指导标准的修订与起草。

（三）征求意见阶段。通过定向和社会公开等方式征求意见，根据意见修改完善形成标准送审稿。

（四）标准送审报批阶段。召开标准评审会，专家组表决同意该标准发布。起草组根据专家组意见修改完善标准，并报批宁夏标准化协会发布。

四、编制原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

（一）编制原则

1.规范性原则。标准严格按照 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。

2.协调性原则。标准符合国家有关法律法规、强制性标准及相关管理条例的要求，并与之协调。

3.适用性原则。标准充分结合行业实际现状和发展需求，科学研判后修订完善，适用性、操作性强，切实可行。

（二）编制依据

1. 《中华人民共和国食品安全法》

2. 《中华人民共和国消费者权益保护法》全国人民代表大会常务委员会第四次会议通过

3. 《中华人民共和国治安管理处罚法》第十四届全国人民代表大会常务委员会第十六次会议修订通过

4. 《中华人民共和国职业病防治法》第十三届全国人民代表大会常务委员会第七次会议修正

5. 《中华人民共和国反食品浪费法》第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议通过

6. 《中华人民共和国食品安全法实施条例》 中华人民共和国

国务院令 第 557 号

7.《公共场所卫生管理条例》中华人民共和国国务院令 第 797 号

8.《餐饮业经营管理办法(试行)》商务部、国家发展改革委令 2014 年第 4 号发布

9.GB 16153 饭馆（餐厅）卫生标准

10.GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第 1 部分：通用符号

11.GB/T 15566.8 公共信息导向系统 设置原则与要求 第 8 部分：宾馆和饭店

（三）与现行法律法规、标准的关系

根据检索，目前没有餐饮主题文化营造与服务相关的国家标准、行业标准、地方标准及团体标准。本标准在制定规则上符合《中华人民共和国标准化法》，并按照 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》规定，所引用相关标准为现行有效国家标准、行业标准，且与现行法律、法规、标准协调一致，并无冲突。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、实验验证的论述

（一）主要条款说明

1.范围：清晰界定标准的适用边界，界定餐饮主题文化营造的应用场景与覆盖环节。

2.规范性引用文件：引用相关的国家标准与行业标准，为标

准的合规性与专业性提供支撑。

3.术语和定义：统一行业核心概念认知，避免理解偏差，为后续条款中的文化营造与服务提供概念基础。

4.总体原则：提出“文化融合性、市场导向性、可持续发展”三大原则，构成餐饮主题文化营造与服务的“价值基石”，三者相互支撑、缺一不可。

5.基本要求：从“食品安全、人员素养、文化展示、设施配套”四个维度提出基础性保障要求，为主题文化营造与服务提供落地支撑，是标准执行的“基础门槛”。食品安全要求建立完整的食品安全管理体系；人员素养明确服务人员需具备“服务意识 + 专业技能 + 文化认知”三重能力；文化展示要求设置醒目文化展示区，强化顾客文化感知；设施配套强调设施需“契合主题、满足需求”，为主题体验提供硬件支撑。

6.餐饮主题文化类型：从“文化元素挖掘”与“主题分类”两个层面，为餐饮机构提供主题定位的“具体路径”，避免主题设计的盲目性。文化元素挖掘明确四大挖掘方向，包括历史渊源、民俗特色、物产文化及其他特色元素；主题文化分类将主题划分为五大具体类型，如地方物产主题、节日节庆主题、人生礼仪主题、非遗文化主题及其他特色主题，帮助餐饮机构快速定位适合自身的主题方向。

7.餐饮主题文化营造：作为标准的“核心技术章节”，从“餐厅装饰布局、餐桌主题文化、设施设备、特色菜品设计”四个维

度，提供主题文化落地的“细节化操作指引”，是打造“沉浸式文化体验”的关键环节。

8.餐饮主题文化服务：围绕“服务人员要求”与“服务流程”，构建“全流程文化服务体系”，确保文化体验贯穿顾客用餐的每一个环节，避免“重环境、轻服务”的问题。

9.服务质量控制：构建“食品安全管控、员工培训、服务监督”三位一体的质量保障机制，确保主题文化营造与服务的质量稳定，避免“标准执行走样”。

10.评价与改进：建立“顾客评价、专业评价、内部评价”多维度评价体系，同时明确改进机制，确保标准执行能持续优化，避免“一劳永逸”。

（二）主要技术指标、参数、试验验证的论述

通过前期调研走访相关餐饮机构，我们发现部分餐饮机构已经初步能够对餐饮主题文化进行营造，例如在门店视觉呈现上，会运用与主题相关的色彩、图案、摆件等元素打造基础氛围，在菜单设计上也会结合主题进行文字描述或图案装饰，让消费者在进店初期就能感知到主题调性；同时，部分机构会在菜品研发中融入主题相关的食材或烹饪理念，甚至推出与主题呼应的特色饮品，试图将饮食与文化初步结合。以盐池宾馆为例，其在餐饮主题营造中注重餐桌台面的设计，会根据不同主题需求进行搭配。围绕“滩羊”主题时，台面设计会融入能体现当地滩羊文化特色的元素，整体风格贴合地域属性；聚焦“乡村丰收”主题时，台

面会以展现乡村丰收氛围的相关元素为主，营造出质朴自然的感受；针对“生态能源”主题，台面则会选取与生态能源相关的元素，传递绿色环保的理念。在服务环节，服务人员会配合对应主题，在上菜时报出菜名并进行简单讲解，让主题氛围与菜品体验形成呼应。

综上所述，当前部分餐饮机构已跳出单纯追求菜品口味的传统思路，开始有意识地将主题文化融入餐饮经营的多个环节，从视觉呈现到菜品研发，再到服务细节，逐步构建起具有自身特色的主题体验基础，尤其像盐池宾馆这样结合本地文化与特色主题的实践，既让餐饮服务更具记忆点，也为地域文化的传播提供了新载体。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本文件编写过程无重大分歧意见产生。

七、实施标准的措施及建议

为进一步推动《规范》的落地实施，推进文件中给出的基本原则、总体要求、服务的具体应用实施和效果呈现，营造重标准、讲标准、用标准的良好氛围，可采取以下措施宣贯实施：

1.加强标准的宣传培训。借助行业协会、培训机构内等多渠道，广泛宣传标准内容与意义，促进行业规范发展。

2.加强技术指导。组织酒店餐饮机构人员参加标准培训，提升实施水平，严格按标准指导实践操作，并制定科学考核体系，促进理论与实践的结合。

3.加强监督检查。建立健全标准实施的监督检查机制，定期进行检查，确保标准的有效实施。

4.实行动态管理。定期对标准实施中出现的问题进行讨论、分析，依据实际运行情况，修订标准中与实际使用过程中相冲突的内容，确保标准能够与实际紧密结合。

八、知识产权说明

无

九、其他应说明的事项

无