

《饭店（酒店）低碳消费服务规范(征求意见稿)》团体标准编制说明

一、标准制定项目背景

为积极响应国家“碳达峰、碳中和”重大战略决策，贯彻落实《中华人民共和国节约能源法》等法律法规精神，推动服务业绿色低碳转型，规范饭店（酒店）行业低碳消费服务行为，提升资源利用效率与环境管理水平，特制定本团体标准。当前，消费领域的碳排放已成为关注焦点，饭店（酒店）作为重要的生活场景，其能源消耗与碳排放量可观，但缺乏统一、细化的低碳服务标准指引。本标准旨在通过明确低碳消费场景下的术语定义、基本原则、服务要求、管理规范与评价改进机制，引导企业构建标准化低碳服务体系，激励消费者形成绿色低碳的消费习惯，为行业实现节能减排目标提供技术支撑和管理依据，助力浙江省乃至全国生态文明建设。

二、标准制定工作概况

1、任务来源

本标准由宁波市市场监督管理局提出，经浙江省计量与标准化学会批准立项，列入 2025 年度团体标准制定计划。

2、主要工作过程

预研阶段：2025 年初，由宁波市市场监督管理局牵头，联合宁波市计量测试研究院、宁波市计量测试学会、宁波浙东环境能源交易所有限公司成立标准起草组，开展国内外相

关标准与研究资料的搜集、分析与调研，并完成团体标准草案框架与项目建议书的草拟工作。

起草阶段：2025年5月，起草组多次召开内部研讨会，征求相关方意见，并初步形成标准草案。其中，在标准草案中存在较多争议的“低碳客房的最低配置比例”，此比例是基于前期调研和对行业可实现水平的评估确定的。有单位提出建议修改为浮动范围（如5%~15%），而非固定值10%，以兼顾不同规模、不同类型酒店的实际情况。后经起草组讨论认为，设定一个明确的初始比例目标更有利于标准的推广和考核，体现标准的引导性。最终，在草案稿中保留了“10%”的固定比例要求。未来可根据标准实施后的普遍情况，在修订时再评估是否需要调整。

3、立项阶段

2025年9月5日，浙江省计量与标准化学会组织专家召开标准立项论证会。经专家组质询与讨论形成意见如下：该标准的制定和实施将助力饭店行业建设系统化的低碳消费场景管理体系，通过引入碳积分等创新机制，为行业提供可量化、可追溯的标准化方案，推动酒店业从单点探索向规模化、规范化绿色转型。专家组同意对本标准进行立项，并提建议将标准名称修改为《饭店(酒店)低碳消费服务规范》，补充低碳消费服务相关内容。

会后，起草组召开工作会议，根据专家提出的意见和建议修改完善服务内容，形成了标准征求意见稿及编制说明。

三、标准编制的原则和依据

1、编制原则

科学性：以生命周期评价、循环经济等理论为基础，参考权威碳排放数据，确保标准内容科学、合理。

先进性：吸纳国际国内绿色酒店、可持续消费的先进理念与实践经验，体现标准的前瞻性和引领性。

适用性：紧密结合饭店（酒店）实际运营场景，提出具体、可操作、可评估的服务要求，便于企业实施落地。

统一性：遵循 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》，确保标准结构严谨、格式规范。

2、主要依据

（1）《中华人民共和国节约能源法》；

（2）《中国产品全生命周期温室气体排放系数集（2022）》；

（3）GB/T 21084-2007《绿色饭店》；

（4）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》；

（5）国内外相关的环境管理、能源管理、绿色服务标准及研究成果；

（6）行业最佳实践及专家咨询意见。

四、标准的主要内容、技术论证与效果

1、标准主要内容

标准正文共设8章，规定了范围、规范性引用文件、术

语和定义、基本原则、基本要求、低碳消费要求、低碳消费引导与宣传、监督评价与改进。标准还包含 3 个资料性附录，提供了具体的操作指南和数据支持。核心章节内容如下：

第 4 章 基本原则：确立了“减量化优先、资源化利用、低碳消费引导、持续优化改进”四项基本原则，作为标准的核心指导思想。

第 5 章 基本要求：从组织管理（设立部门、明确职责、人员培训）、制度建设（制定各项规章制度）、基础数据管理（建立线上服务平台实现数据动态管理）三个方面提出了基础性管理要求。

第 6 章 低碳消费要求：这是标准的技术核心部分，分四个场景提出具体要求：

（1）客房服务：明确低碳客房比例（10%），要求配备节能设备、可循环用品、提供低碳宣传提示；

（2）餐饮服务：要求推出基于碳排放数据选取的低碳菜品菜单，推行“小份菜”，使用可降解餐具，做好垃圾分类与资源化处理；

（3）公共区域管理：对照明、电梯、温控、充电设施等提出节能降碳要求；

（4）供应链管理：倡导绿色采购，与供应商签订低碳协议。

第 7-8 章及附录：明确了如何对客人和社会进行引导宣传，如何通过内外部机制进行监督、评价与持续改进。附录 A、B、C 分别提供了低碳客房创建指南、低碳菜品选取数据

表和碳积分规则的具体实施方案。

2、技术论证与效果

低碳菜品选取：附录 B 依据《中国产品全生命周期温室气体排放系数集（2022）》等权威数据源，为菜品碳排放量化提供科学依据，确保“低碳”认定有据可循。

碳积分机制：附录 C 设计了系统的碳积分获取（注册、消费、互动等）与兑换（权益、抽奖）规则，通过正向激励机制引导消费行为。公式“碳积分获取数量=低碳菜品价格*0.1”旨在建立消费与激励的合理关联。

低碳客房创建：附录 A 提供了详尽的可视化、可操作的指南，包括标识系统、节能措施、资源循环、宣传氛围营造等，甚至包含效果图参考，极大提升了标准的可实施性。

实施验证：通过实施本标准，有效降低饭店（酒店）的单位客房能耗、废弃物产生量及总体碳排放强度；提升企业的绿色形象和管理水平；增强员工和消费者的低碳意识；形成可复制、可推广的饭店酒店低碳消费服务模式。截至目前，已推动 4 家饭店（餐饮领域）、5 家酒店（住宿领域）入驻线上低碳消费服务平台，平台累计注册用户数超 12000 人。

五、采用国际标准的程序及水平的简要说明

本标准在制定过程中，参考和吸收了国际标准化组织（ISO）关于环境管理（ISO 14000 系列）、能源管理（ISO 50001）以及可持续旅游等相关领域的先进理念和通用原则。然而，本标准未直接翻译或采用任何特定的国际标准作为蓝本。其内容紧密结合中国国情、地方特色和行业实际需求，在低碳

消费场景构建、数字化平台赋能（碳积分系统）等方面具有创新性和中国特色。经评估，本标准的技术要求和管理模式达到了国内先进水平。

六、与有关的现行法律、法规和国家、行业标准的关

本标准严格遵守《中华人民共和国环境保护法》《中华人民共和国节约能源法》等国家现行法律法规的要求，与《绿色饭店》（GB/T 21084-2007）国家推荐性标准的精神和原则保持一致并予以细化、补充和延伸。GB/T 21084-2007 提供了绿色饭店的综合性框架，而本标准则聚焦于“低碳消费服务”这一特定场景，在操作层面提供了更具体、更详细的规定，特别是在碳积分激励、线上平台管理、低碳菜品量化选取等方面进行了创新性的规定，与现行标准体系相辅相成，共同推动行业绿色高质量发展。

七、标准实施建议

宣贯培训：建议由归口单位牵头，组织编写宣贯材料，举办标准解读培训班，面向饭店（酒店）管理者、从业人员开展系统培训。

试点示范：选取一批有代表性的饭店（酒店）作为标准实施试点，树立标杆，总结经验，逐步在全行业推广。

平台支持：鼓励第三方服务机构开发或完善统一的低碳消费线上服务平台，为碳积分体系的落地提供技术支撑。

评价认证：可探索将标准实施情况与绿色饭店评价、行业评优评先等工作相结合，建立采信机制。

持续修订：关注行业发展和技术进步，定期收集实施反

馈，适时对标准进行修订和完善。

八、标准编制过程中重大分歧意见的处理和依据

无。

九、其他应予说明的事项

本标准在实施过程中，注重与饭店（酒店）原有的质量管理、环境管理、能源管理等体系相融合，协同推进。

标准起草组

2025 年 10 月 10 日