

ICS:03.080
CCS:H61

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC XXX-2025

T/QLY XXX-2025

贵州度假酒店设施配置指南

Guizhou Characteristic Homestay Construction and Service Specification

(征求意见稿)

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

贵州省预制菜产业协会
贵州旅游协会 发布

目 次

前言

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

 3.1 度假酒店 1

 3.2 黔菜 1

 3.3 特色文化体验空间 1

4 基本原则 1

 4.1 地域性 1

 4.2 体验性 1

 4.3 舒适性 2

 4.4 可持续性 2

5 设施要求 2

 5.1 总体布局与设计 2

 5.2 客房设施 2

 5.3 餐饮设施 2

 5.4 公共及休闲设施 2

6 服务要求 3

 6.1 基本服务 3

 6.2 特色服务 3

7 卫生要求 3

8 安全要求 3

9 绿色环保要求 3

前 言

本文件按照 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。

本文件某些内容可能涉及专利。本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由贵州省商务厅、贵州省文化和旅游厅提出。

本文件由贵州旅游协会、贵州省预制菜产业协会归口。

本文件起草单位：贵州轻工职业大学、贵州贵旅餐饮有限公司、贵州饭店、黔菜发展协同创新中心、黔菜研究院、贵州食品工程职业学院、贵州文化旅游职业学院、贵州电子商务职业技术学院、贵州民族大学外国语学院、贵州大学后勤管理处饮食服务中心、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州音恋餐饮有限公司、黔西南州饭店餐饮行业协会、遵义市红花岗烹饪协会。

本文件主要起草人：刘洪、吴刚、刘永飞、杨芸、班承裕、秦立学、吴茂钊、吴翔、李智娜、耿莉蓉、胡文柱、刘志忠、雍强、闵圣恒、王涛、杨莉、周水源、王杰、陈元桂、刘海风、李正光、吴玫、盛真强、李翌婧、伍心悦、杨欢欢、姚雪、吴晶琳、杨波、张智勇、张建强、彭婧、宋艳艳、周英波、刘哲睿。

本标准首次发布。

贵州度假酒店设施配置指南

1 范围

本标准规定了贵州度假酒店在设施配置、服务提供、卫生安全、绿色环保等方面的基本要求，并强调贵州地域特色与黔菜文化的融入。

本标准适用于贵州省内以休闲度假为主要经营目的的酒店。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 9663 旅店业卫生标准

GB 18483 饮食业油烟排放标准

GB/T 39000-2020 绿色饭店

GB 50016 建筑设计防火规范

（其他相关国家、行业及地方标准）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 度假酒店

位于旅游地区，依托良好的生态环境、优美的自然景观和人文景观，体现地方文化要素，以接待休闲度假宾客为主，提供住宿、餐饮、休闲、文化体验等多种服务的酒店。

3.2 黔菜

源于贵州本土，体现贵州地理环境、物产资源和多民族文化特点，具有“酸鲜、香辣、味厚”独特风味的菜肴体系。

3.3 特色文化体验空间

酒店内用于展示、传承和体验贵州少数民族文化苗、侗、布依、水族等，以及非遗项目银饰、刺绣、蜡染、芦笙、侗族大歌等的特定区域。

4 基本原则

4.1 地域性

设施配置与服务设计应充分尊重和融入贵州的自然山水、历史文化与民族风情，体现独特的地域标识。

4.2 体验性

注重为宾客提供沉浸式的、可参与的特色文化体验与深度度假体验，超越单一住宿功能。

4.3 舒适性

设施与服务的配置应以提升宾客的舒适度和满意度为核心，确保功能完备、使用便捷、环境温馨。

4.4 可持续性

坚持生态优先、绿色发展理念，倡导节能减排，使用环保材料，保护当地生态环境与文化原真性。

5 设施要求

5.1 总体布局与设计

5.1.1 酒店建筑风格宜与周边自然景观和当地民族村落风貌相协调，鼓励采用吊脚楼、风雨桥廊、鼓楼元素、干栏式结构等黔地民居元素。

5.1.2 景观设计优先选用本地植物，营造具有喀斯特地貌特色或梯田风情的园林景观。可设置观景台、休闲步道，最大化利用山景、水景、田园风光。

5.2 客房设施

5.2.1 客房应配备基本设施，如舒适床品、独立卫浴、空调、网络等。

5.2.2 鼓励设置苗绣主题、侗音主题、丹霞主题、茶香主题等特色主题客房。

5.2.3 客房内饰宜采用贵州民族特色织锦、蜡染、竹编、藤艺等装饰品和家具。客房内可提供贵州都匀毛尖、湄潭翠芽、遵义红特色茶饮及小食。

5.3 餐饮设施

5.3.1 应设有提供黔菜为主的主题餐厅，餐厅环境设计可融入银饰挂件、芦笙、农民画贵州民俗元素。

5.3.2 餐厅菜单应突出酸汤鱼、辣子鸡、盗汗鸡、宫保鸡丁、折耳根炒腊肉等经典黔菜。

5.3.3 鼓励设立开放式厨房或互动餐饮区，展示酸汤发酵、打糍粑黔菜烹饪过程，并供宾客体验。

5.3.4 宜设置特色餐饮空间，如户外梯田长桌宴、洞穴餐厅、河畔烧烤区等，提供独特的用餐体验。

5.4 公共及休闲设施

5.4.1 特色文化体验空间：应设置固定区域用于贵州非遗文化展示与体验，可邀请非遗传承人进行蜡染、刺绣、芦笙制作互动教学。

5.4.2 休闲设施：可根据酒店定位配置室内外泳池、温泉泡池、健身房、书吧等。设施设计宜体现溶洞温泉、苗药浴池自然生态或民族特色。

5.4.3 活动场地：应提供足够空间用于举办民族节日活动如苗年、跳花节、长桌宴、篝火晚会、民族歌舞表演（如侗族大歌、锦鸡舞）等。

6 服务要求

6.1 基本服务

应提供 24 小时前台、行李寄存、叫醒、问询、礼宾、客房清洁等标准化服务。

6.2 特色服务

6.2.1 文化体验服务：应提供定期或预约制的民族文化体验活动课程表，并有专人组织与讲解。

6.2.2 导游与行程规划服务：礼宾人员应熟知酒店周边旅游资源，能为宾客规划融合自然风光与人文探访的深度游线路。

6.2.3 黔菜美食服务：

a) 应有精通黔菜的厨师团队，能讲解菜品文化背景与风味特点。

b) 可提供长桌宴、山地野餐特色餐饮预订服务。

c) 鼓励开发使用赤水竹笋、织金竹荪、从江香猪、特色酸食本地生态食材的时令菜单。

6.2.4 员工工服设计可融入贵州少数民族服饰特点。

7 卫生要求

7.1 酒店各项卫生标准应符合 GB 9663 的规定。

7.2 客房、餐饮及公共区域应保持整洁、无异味、无卫生死角。

7.3 餐饮服务应严格执行《食品安全法》，食材采购、加工、储存等环节符合卫生规范。提供的本地野生菌类等特色食材，必须确保安全可食用。

7.4 杯具、布草、拖鞋等客用品应一客一换，并严格消毒。

7.5 应建立完善的病虫害防治机制，尤其注意防潮、防霉措施，以适应贵州气候特点。

8 安全要求

8.1 酒店建筑安全、消防安全应符合 GB 50016 等国家强制性标准的要求。

8.2 应建立健全的安全管理制度和突发事件应急预案，包括防汛、防地质灾害（如山体滑坡）的预案。

8.3 酒店公共区域应实现监控全覆盖，关键区域设置安全警示标识。

8.4 应对员工进行定期安全培训和应急演练。

8.5 餐饮厨房的油烟排放应符合 GB 18483 标准。

9 绿色环保要求

9.1 应符合 GB/T 39000-2020《绿色饭店》的相关要求。

9.2 倡导节能减排，使用节能灯具、节水器具，合理设置空调温度。

9.3 推行垃圾分类，鼓励减少一次性用品的使用，提倡使用可降解材料或重复利用的用品。

9.4 优先采购本地绿色、有机农产品作为食材，减少运输碳足迹，支持社区发展。

9.5 在建设和运营中，注重保护周边的生物多样性和自然水体，污水须经处理达标后排放。