

民宿行业迎来首个“国家级”标准

单幢建筑客房量不超过14间

8月21日，国家旅游局正式宣布，《旅游民宿基本要求与评价》已经国家旅游局批准，并将从2017年10月1日起实施。至此，对行业标准呼吁已久的民宿行业终于迎来首个国家级标准。那么，这份行业标准中有哪些“干货”呢？

内容

对客房数量、服务语言均有要求

首先，“旅游民宿”的定义在行业标准中进行了体现。即“利用当地闲置资源，民宿主人参与接待，为游客提供体验当地自然、文化与生产生活方式的小型住宿设施。”根据所处地域不同，可分为城镇民宿与乡村民宿。

与此同时，民宿经营者还必须符合几条“硬杠杠”：比如，除了依法取得当地政府要求的相关证照，满足公安机关治安消防相关要求，对民宿客房的数量也进行了限制，“单幢建筑客房数量应不超过

14间（套）。”而且，民宿从业人员还应经过卫生培训和健康检查，持证上岗。

值得期待的是，行业标准的确立有望改变民宿以往“不修边幅”的印象。“客房床单、被套、枕套、毛巾等应做到每客必换，并能应宾客

要求提供相应服务。”同时，客房及内部卫生间里的公共用品，应做到“一客一消毒”。服务方面，则要求接待人员熟悉当地旅游资源，可用普通话提供服务；熟悉当地特产，可为宾客做推荐。

亮点

民宿将被划分金银两个等级

值得关注的是，行业标准中将民宿划分为两个等级。

据记者了解，两个等级分别为金宿级和银宿级。其中，金宿级为高等级，银宿级为普通等级，“等级越高表示接待设施

与服务品质越高”。

从具体的等级划分条件来看，想成为“金宿级”并不简单，需在“环境与建筑”“设施和服务”以及特色等多个方面脱颖而出。

比如，要求民宿“周围应有优质的自

然生态环境，或有多处体验方便、特色鲜明的地方风物。”与此同时，客房卫生间需“颜值”与“功能”兼备，不但要求装修“宜高档”，而且“干湿分离，有防滑防溅措施，24小时

供应冷热水。”此外，安全被视为重中之重，“宜开展和建立消防演习和安全巡查制度，有记录”。

其中有趣的是，金银等级都要求民宿“可提供两种以上规格枕头”。

落地

与“宁波版”行业标准有冲突吗？

据了解，近年我市民宿市场发展迅猛，涌现出一批主题特色精品民宿，民宿集聚区初见端倪。目前，我市住宿业已经形成了星级酒店、花级酒店和叶级民宿相互促进发展的局面，行业标准的呼声也随之高涨。

然而，此前多为地方出台的民宿营业

标准和管理办法。比如，浙江省今年年初曾出台《关于确定民宿范围和条件的指导意见》，其中，对民宿经营规模的要求是“单栋房屋客房数不超过15间”。2015年10月，我市曾出台《特色客栈等级划分规范》，将客栈等级以“叶级”划分，从“一叶级”至“五叶级”，共五档。

那么我市的地方标准规范与“国标”构成冲突了吗？据宁波市旅游局有关负责人介绍，与刚刚发布的“国标”有所不同，我市出台的规范中，等级划分对象是“特色客栈”，“除了民宿，还包括客栈、旅社、旅馆、庄园、宅院、驿站等，范围更广，并未构成冲突”。

对于省里出台的意见中对民宿经营规模要求与“国标”有“1间”之差的问题，多名旅游业界人士均表示“无需纠结”。他们认为，实际执行中，民宿规模体量上有适当放宽，但是相应的消防标准必须做到位，“关系到安全，执行必须从严”。

记者 谢舒奕

■相关新闻

精品酒店、文化主题旅游饭店经营也有章可循

本报讯（记者谢舒奕）住宿圈可谓“好事连连”。记者昨天在采访中获悉，与《旅游民宿基本要求与评价》同步获得国家旅游局批准并予以公布的，还有《旅游经营者处理投诉规范》《文化主题旅游饭店基本要求与评价》《精品旅游饭

店》3项行业标准，将于今年10月1日起实施。

近年来，为适应市场和消费者需求的变化，旅游住宿业细分业态蓬勃发展。国家旅游局在广泛收集各方意见后，编制了中国文化主题旅游饭店、精品饭店等旅游住宿业细分业态标

准，以规范并引导旅游住宿业差异化、多元化发展。

从相关标准中可以看到，除了引导企业在经营管理、产品设计方面注重文化融入之外，在服务上更加强调消费者的舒适度和体验值。

据悉，随着大众

旅游休闲度假方式的不断转换，精品酒店、主题旅游饭店的需求正在逐步扩大并飞速发展。据宁波市旅游局最新发布的《上半年旅游经济运行分析报告》，今年1~6月，全市住宿设施平均客房出租率为57.23%，同比增加3.31%。



其貌不扬的松茸价格不菲，折算下来每个要10多元呢。

记者 谢昭艳 摄

品尝新鲜松茸最好季节到了
每公斤零售价500多元

本报讯（记者 谢昭艳 实习生 谢琳）《舌尖上的中国》的美食松茸，生长在高山林地，非常稀缺，鲜美无比，记者最近发现，这种高大上的美食在菜市场也可以采购到。这种看上去其貌不扬的菌菇价格不菲，菜市场零售价每公斤500多元，一般每个价格要10多元。

昨日，记者在张斌桥菜市场走访时看到，有一个摊位在售卖各种花色的新鲜菌菇，多数平时没见过，这些食材都摆放在冷柜里。摊主涂女士介绍：“这些菌菇来自云南，全部空运而来。每种菌菇价格都不一样，最贵的要数新鲜松茸，每公斤要560元。牛肝菌每公斤260元，鸡枞菌每公斤120元，猪肚菇每公斤60元。”此外，还有龙爪菌、黄金耳等，菌菇种类不少于10种。

涂女士告诉记者，每年八九月份是云南菌菇大量上市的季节，错过就要再等一年，只能享受干货了。摊主正在介绍时，几

箱包装得严严实实的快递箱送到。摊主说，这些从云南快递过来的菌菇非常娇贵，全程冷链运输，送到后全部冷藏保鲜。她每天早上6点就到菜市场开始忙碌，很多是高端饭店预购的。为了保证鲜度，货到后会很快被取走，有时也会有零星顾客购买。

另据记者了解，本地生鲜电商也售卖新鲜松茸。在M6生鲜“我土哦”线上拼购平台，从8月9日开始，已经有292份新鲜松茸被订购，这些产自香格里拉的松茸，每盒75克的标价是45.8元，每盒1千克的标价是580元。

至于这些“贵族”菌菇的享用方法，徐女士提醒，松茸表面看上去黑乎乎的，其实这不是泥土，而是很鲜美的膜。水会带走松茸的香气，因此可以用刀轻轻刮净，或者用少量流动的水快速冲洗，切忌水浸。

松茸的吃法包括刺生、黄油煎烤或者炖汤，一般来说个头7厘米以下的适合刺生，中等大小的切成薄片用黄油煎烤，个头大于9厘米的，肉质较松，适合煲汤。