附件6：

兰州市地方标准

《兰州牛肉拉面品牌培育指南》

（征求意见稿）

编

制

说

明

《兰州牛肉拉面品牌培育指南》

编制工作组

二〇二四年九月

《兰州牛肉拉面品牌培育指南》

编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

兰州牛肉拉面作为甘肃特色美食的代表，近年来在全国乃至全球范围内的影响力日益扩大。为进一步规范兰州牛肉拉面品牌的培育和发展，提升品牌的市场竞争力和影响力，兰州市市场监督管理局下达了制定《兰州牛肉拉面品牌培育指南地方标准》的任务，我公司受兰州市市场监督管理局委托组织开展《兰州牛肉拉面品牌培育指南》地方标准的制定工作。

（二）起草单位

本标准由甘肃港新知识产权保护有限公司承担主要起草工作。甘肃省轻工研究院有限责任公司、甘肃农业职业技术学院、甘肃省食品检验研究院、兰州牛肉拉面行业协会、甘肃金味德拉面文化产业集团有限公司等单位共同参与起草。

（三）主要起草人及分工

1. 张毅军负责标准的总体策划和协调，组织起草工作的开展，对标准的框架结构和主要内容进行把关。

2. 史芳志、李翔、车新龙承担标准中品牌定位、品牌形象塑造等部分的起草工作，收集相关资料，进行市场调研和分析。

3. 朱学良、王栋、张斌龙参与标准的讨论和修改，重点对品牌推广策略、品牌管理等方面提供专业意见和建议，并负责相关内容的分析。

4. 袁思亮、彭涛、许方圆、张小燕、何彩霞负责协助起草标准文本，整理和汇总各方意见，对标准的文字表述进行规范和优化。

二、标准编制的目的和意义

（一）目的

制定本地方标准的目的在于建立一套科学、系统、全面且符合兰州牛肉拉面特色的品牌培育指南，塑造统一鲜明的品牌形象：为兰州牛肉拉面打造一个独特、易识别且具有一致性的品牌形象，为相关企业和从业者提供明确的方向和方法，促进兰州牛肉拉面品牌的规范化、专业化和可持续发展。

（二）意义

1.推动产业升级：通过品牌培育标准的制定，引导企业提升产品品质和服务水平，推动兰州牛肉拉面产业从传统的粗放式经营向精细化、品牌化经营转变，实现产业的优化升级。

2.增强市场竞争力：规范统一的品牌培育流程和要求，有助于提升兰州牛肉拉面品牌的整体形象和知名度，增强其在市场中的竞争力，吸引更多消费者，扩大市场份额。

3.传承和弘扬地方文化：兰州牛肉拉面不仅是一种美食，更是地方文化的重要载体。地方标准的制定有助于在品牌培育过程中更好地传承和弘扬兰州牛肉拉面所蕴含的地方文化特色，提升地方文化的影响力。

4.保障消费者权益：明确的品牌培育标准，能够确保消费者享受到质量稳定、口感正宗、服务优质的兰州牛肉拉面产品和服务，保障消费者的合法权益。

5. 推动文化交流：兰州牛肉拉面作为地方饮食文化的代表，其品牌的培育和传播有助于促进不同地区之间的文化交流与融合。

三、标准编制原则

（一）科学性原则

在标准编制过程中，充分收集和分析国内外相关品牌培育的理论和实践经验，结合兰州牛肉拉面的特点和发展需求，运用科学的方法和手段，确保标准内容具有科学性和合理性。

（二）实用性原则

深入调研兰州牛肉拉面企业的实际经营状况和市场需求，广泛征求企业、行业协会、专家和消费者的意见和建议，使标准具有较强的可操作性和实用性，能够切实指导企业的品牌培育工作。

（三）前瞻性原则

充分考虑市场变化和行业发展趋势，引入先进的品牌培育理念和方法，使标准具有一定的前瞻性和引领性，能够为兰州牛肉拉面品牌的未来发展提供方向和指导。

（四）协调性原则

本标准与国家相关法律法规、政策文件以及现行的相关标准相协调，确保标准内容的一致性和兼容性，避免出现冲突和矛盾。

四、主要内容的确定

（一）品牌培育战略规划

对兰州牛肉拉面的品牌分析、品牌定位、品牌架构、品牌规划列出执行本标准的相关规定。

（二）品牌培育资源保障

规定了品牌培育政策资源、人力资源保障、自然资源、人文资源等目标。

（三）品牌推广

对品牌形象塑造、品牌文化推广、促进文化创新作出相关规定。

（四）品牌维护与风险管理

明确了品牌管理者、法律确认与保护、品牌标识使用管理制度、建合机制、品牌危机预警机制、建立品牌危机应急处理机制

（五）品牌培育绩效与改进

确定了关键绩效指标、对品牌监测、改进措施作出规定。

五、与现行法律法规和强制性标准的关系

本标准严格遵循国家现行的法律法规和相关政策，与《中华人民共和国商标法》、《中华人民共和国广告法》等法律法规以及相关的强制性标准相协调一致，不存在冲突和矛盾。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

在标准起草过程中，广泛征求了相关企业、行业协会、专家学者和消费者的意见和建议。对于收集到的意见和建议，编制工作组进行了认真的梳理和分析，组织了多次讨论和协商会议。其中，在品牌推广策略和品牌管理方面存在一些分歧意见。部分人员认为品牌推广应更加注重传统媒体的广告投放，而另一部分人员则认为应重点加强社交媒体的运用。经过充分的讨论和论证，综合考虑市场发展趋势和消费者行为变化，最终确定了以多种渠道相结合的品牌推广策略，既重视传统媒体的影响力，又充分发挥社交媒体的互动性和传播优势。

在品牌管理方面，对于品牌评估指标的权重设置存在不同看法。通过参考相关行业标准和实际数据，并结合专家的意见，通过充分的沟通和协商，确保了标准的科学性、合理性和可行性，达成了广泛的共识。

七、作为推荐性标准的建议及其理由

建议本标准作为推荐性标准发布实施。理由如下：

1. 兰州牛肉拉面品牌培育涉及到企业的自主经营和市场竞争，不同企业在品牌发展战略、资源投入等方面存在差异。推荐性标准能够为企业提供参考和指导，企业可以根据自身实际情况灵活选择和应用，有利于激发企业的创新活力和市场竞争力。

2. 推荐性标准更易于被企业接受和采纳，能够在行业内逐步推广和应用，促进品牌培育工作的整体提升。

3. 随着市场环境和行业发展的变化，推荐性标准可以更加及时地进行修订和完善，以适应新的需求和挑战。

八、贯彻标准的措施建议

为确保本标准的有效贯彻实施，建议采取以下措施：

1. 加强标准的宣传和培训：通过举办培训班、研讨会、发放宣传资料等方式，向企业和从业者广泛宣传标准的重要意义和内容要求，提高其对标准的认识和理解，增强贯彻实施标准的自觉性和主动性。

2. 建立示范企业：选择一批具有代表性的兰州牛肉拉面企业，按照标准要求进行品牌培育试点，树立标杆，发挥示范引领作用，带动其他企业学习和借鉴。

3. 加强监督检查：政府相关部门应加强对企业贯彻执行标准情况的监督检查，对不符合标准要求的企业，责令其限期整改，确保标准的有效实施。

4. 鼓励行业协会发挥作用：行业协会应积极组织企业开展标准的学习交流活动，提供技术咨询和服务，协助企业解决标准实施过程中遇到的问题，推动行业自律和规范发展。

九、征求意见的说明

按照《甘肃省地方标准管理办法》的要求，标准公开征求了省直单位、行业协会、高等院校、科研院所、律师事务所及兰州牛肉拉面相关企业等共计101家单位意见，征求意见先后收到3家单位提出的8条修改意见，没有重大分歧意见，修改意见采纳5条，不采纳3条，征求意见处理情况见征求意见处理汇总表。征求意见单位详细如下：

（1）省直单位18家，分别为：兰州市人民法院、兰州市科技局、兰州市市工信局、兰州人社局、兰州市农业农村局、兰州市商务局、兰州市市文旅局、兰州市卫健委、兰州市市场监督管理局、兰州市安宁区市场监督管理局、兰州市城关区市场监督管理局、兰州市西固区市场监督管理局、兰州市七里河区市场监督管理局、兰州市红谷区市场监督管理局、兰州市永登县市场监督管理局、兰州市皋兰县市场监督管理局、兰州市榆中县市场监督管理局、兰州市市场监督管理局高新分局。

（2）行业协会3家，分别为：兰州市牛肉拉面行业协会、兰州市牛肉拉面预包装产业发展协会、甘肃省广告协会。

（3）高校16家，分别为：甘肃政法大学法学院、甘肃农业职业技术学院、甘肃林业职业技术学院、甘肃卫生职业学院、兰州职业技术学院、甘肃畜牧工程职业技术学院、兰州现代职业学院、甘肃工业职业技术学院、兰州外语职业学院、甘肃交通职业技术学院、兰州资环职业技术大学、兰州石化职业技术大学、兰州理工大学机电工程学院、甘肃农业大学机电工程学院、甘肃财贸职业学院、天水林业职业技术学院。

（4）科研院所7家，分别为：甘肃省科学院自动化研究所、甘肃省工业互联网产业研究院、国网甘肃省电力公司电力科学研究院、甘肃省农科院、甘肃中轻轻工产品质量检测有限公司、甘肃予景标准检测服务有限公司、甘肃省农科时代规划设计有限公司。

（5）律师事务所3家，分别为：甘肃金城律师事务所、甘肃瀛强律师事务所、上海汇业（兰州）律师事务所。

（6）相关企业54家，分别为：甘肃筷上赢餐饮管理有限公司、甘肃陇萃堂营养保健食品股份有限公司、兰州嘻烧食品科技有限公司、兰州金城虎拉面有限公司、兰州一碗兰餐饮管理有限公司、兰州科盛食品有限公司、兰州牛大供应链有限公司、兰州向阳食品有限公司、甘肃春马食品有限公司、兰州玖禾食品科技有限公司、甘肃鑫益实业有限公司、兰州金如意商贸有限责任公司、甘肃思泊湖味业有限公司、兰州明轩餐饮管理有限公司、兰州盛天德商贸有限公司、兰州文富众创食品产业园运营管理有限公司、甘肃塔山半坡食品科技有限责任公司、兰州尕滴哥品牌管理有限公司、兰州康萃源食品有限公司、兰州大碗品牌管理有限公司、甘肃白虎山众丰生态农业发展有限公司、中盐甘肃省盐业（集团）兰州盐业分公司、益海嘉里（兰州）粮油工业有限公司、上海太太乐食品有限公司兰州分公司、甘肃禾协盛禾食品有限公司、甘肃六乙生汇食品有限公司、兰州安宁兴华纸箱有限责任公司、甘肃旭向程食品包装有限公司、兰州永兴包装材料有限公司、兰州裕盛实业有限公司、甘肃海北花粮油有限责任公司、兰州方正包装有限责任公司、甘肃康宇包装有限公司、甘肃新诚宇环保科技有限公司、兰州兴隆源商贸有限公司、甘肃盛有正稻食品有限公司、兰州众鑫优选贸易有限公司、甘肃金城汇宝商贸有限公司、兰州怡红商贸有限公司、兰州鑫海龙瑞商贸有限公司、兰州老兵商贸有限公司、兰州新区首信商业管理有限公司、兰州香满楼臻合餐饮有限公司、兰州香满楼端兴餐饮有限公司、兰州香满楼荣祥餐饮有限公司、甘肃香满楼食品科技有限公司、甘肃莫盛文化传播有限公司、甘肃金利食品土特产有限责任公司、甘肃嘉佳香商贸有限责任公司、甘肃凯丰餐饮管理有限公司、甘肃海阿哥食品科技有限公司、兰州尚古堂食品有限公司、甘肃齐翔农业科技邮箱公司、甘肃大麒餐饮管理有限公司。

在此呈请各位专家和领导予以讨论审定，提出宝贵意见再行修改。

《兰州牛肉拉面品牌培育指南》

编制工作组

二0二四年九月