

**BỘ VĂN HOÁ, THỂ THAO VÀ DU LỊCH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH HUẾ**



**BÁO CÁO QUÁ TRÌNH XÂY DỰNG
TIÊU CHUẨN QUỐC GIA (TCVN)**

**“ Du lịch và các dịch vụ liên quan – Nhà hàng truyền
thống – Các khía cạnh về trực quan, trang trí và dịch vụ
(Tourism and related services – Traditional restaurants – Visual
aspects, decoration and service)
[Xây dựng mới, trên cơ sở chấp nhận tương đương ISO
21621:2021]**

**Cơ quan chủ trì: Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch
Cơ quan thực hiện: Trường Cao đẳng Du lịch Huế
Trưởng ban biên soạn: ThS. Phạm Bá Hùng**

Huế, năm 2025

**BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH HUẾ**

**THUYẾT MINH DỰ THẢO TIÊU CHUẨN QUỐC GIA (TCVN)
“Du lịch và các dịch vụ liên quan - Nhà hàng truyền thống - Các khía
cạnh về trực quan, trang trí và dịch vụ”
Tourism and related services - Traditional restaurants - Visual aspects,
decoration and services
(Xây dựng mới, trên cơ sở chấp nhận tương đương ISO 21621:2021)**

TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH HUẾ

Hiệu trưởng

Trưởng ban biên soạn



Phạm Bá Hùng

Phạm Bá Hùng

THUYẾT MINH DỰ THẢO TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

1. Tên gọi tiêu chuẩn quốc gia:

Du lịch và các dịch vụ liên quan - Nhà hàng truyền thống - Các khía cạnh về trực quan, trang trí và dịch vụ (tiếng Anh: Tourism and related services - Traditional restaurants - Visual aspects, decoration and services).

[Xây dựng trên cơ sở chấp nhận tương đương ISO 21621:2021]

2. Thành viên ban biên soạn

TT	Họ và tên	Đơn vị công tác	Chức danh
1	ThS. Phạm Bá Hùng	Hiệu trưởng, Trường Cao đẳng Du lịch Huế	Trưởng ban
2	ThS. Lê Thị Hoài Hương	Trưởng khoa Quản trị khách sạn, nhà hàng, Trường Cao đẳng Du lịch Huế	Thành viên chính
3	Ông Nguyễn Xuân Hoa	Nguyên Giám đốc Sở VHTT tỉnh Thừa Thiên Huế, Nhà nghiên cứu văn hóa Huế	Thành viên
4	ThS. Nguyễn Ngọc Duy	Tổng cục Tiêu chuẩn đo lường chất lượng, Bộ Khoa học Công nghệ	Thành viên
5	TS. Trần Thị Mai	Chuyên gia Du lịch. Nguyên Hiệu trưởng trường Cao đẳng Du lịch Huế	Thành viên chính
6	TS. Hồ Đắc Thái Hoàng	Chủ tịch Liên hiệp các Hội khoa học và kỹ thuật tỉnh TT- Huế	Thành viên chính
7	KTS. Nguyễn Xuân Minh	Chủ tịch HĐQT công ty CP Kiến trúc BHA, Phó Chủ tịch hội QHPTĐT thành phố Huế	Thành viên
8	PGS.TS Lâm Nhân	Hiệu trưởng, Trường Đại học Văn hóa TP. Hồ Chí Minh	Thành viên chính
9	ThS. Trịnh Cao Khải	Hiệu trưởng, Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội	Thành viên
10	ThS. Vũ Hoài Phương	Nguyên Hiệu trưởng Trường CĐ Du lịch Huế, Chuyên gia văn hoá ẩm thực, Hiệp hội Văn hoá Ẩm thực Việt Nam	Thành viên chính
11	ThS. Nguyễn Thị Vinh Hương	Trưởng khoa Quản trị Lữ hành Hướng dẫn Du lịch, Trường CĐ Du lịch Huế	Thư ký

3. Đặc điểm, tình hình đối tượng tiêu chuẩn hóa ngoài nước, trong nước, lý do và mục đích xây dựng tiêu chuẩn quốc gia

3.1. Đặc điểm, tình hình đối tượng tiêu chuẩn hóa trong và ngoài nước

3.1.1. Tình hình ngoài nước

Trên thế giới hiện nay, du lịch ẩm thực đã vượt ra khỏi nhu cầu ăn uống thuần túy để trở thành một động lực tăng trưởng kinh tế quan trọng và là công cụ định vị thương hiệu quốc gia hiệu quả. Theo các báo cáo của Tổ chức Du lịch Liên Hợp Quốc, xu hướng chủ đạo của du khách quốc tế ngày càng tập trung vào việc tìm kiếm các trải nghiệm văn hóa chân thực thông qua ẩm thực địa phương. Trong bối cảnh đó, đối tượng "Nhà hàng truyền thống" đang nhận được sự quan tâm đặc biệt từ cộng đồng quốc tế, khách du lịch, đòi hỏi phải có các biện pháp bảo vệ tính xác thực trước nguy cơ thương mại hóa làm mai một bản sắc văn hóa bản địa.

Để giải quyết vấn đề này, nhiều quốc gia có nền du lịch phát triển như Pháp, Nhật Bản, Hàn Quốc hay Trung Quốc... đã và đang áp dụng triệt để các hệ thống tiêu chuẩn khắt khe nhằm phân định rõ giữa các cơ sở lưu giữ giá trị truyền thống thực thụ với các mô hình kinh doanh chỉ sử dụng yếu tố trang trí nhằm thu hút khách du lịch. Kết quả của xu hướng chuẩn hóa này là sự ra đời của tiêu chuẩn ISO 21621:2021 (Tourism and related services - Traditional restaurants - Visual aspects, decoration and services). Đây được xem là khung pháp lý kỹ thuật quốc tế giúp xác lập các yêu cầu cụ thể, tạo ra một chuẩn mực chung để bảo vệ, tôn vinh và nâng cao giá trị của các nhà hàng truyền thống trong chuỗi cung ứng dịch vụ du lịch toàn cầu.

Một đặc điểm nổi bật khác trong tình hình phát triển của các nhà hàng truyền thống trên thế giới là sự chuyển dịch mạnh mẽ từ việc tập trung vào chất lượng món ăn đơn thuần sang chú trọng trải nghiệm đa giác quan (ISO 21621:2021). Các yếu tố về thị giác như kiến trúc ngoại thất, sự bài trí nội thất hay ánh sáng được yêu cầu phải hài hòa với bối cảnh lịch sử. Đồng thời, yếu tố con người cũng được chuẩn hóa nghiêm ngặt, trong đó nhân viên phục vụ phải đóng vai trò như những đại sứ văn hóa, tuân thủ các quy tắc ứng xử, trang phục và nghi thức đón tiếp mang đậm phong cách truyền thống.

Cuối cùng, xu hướng chung trên thế giới hiện nay là tích hợp giá trị di sản vào dịch vụ ăn uống, biến các nhà hàng truyền thống trở thành các điểm đến văn hóa thực thụ. Tại đó, thực đơn không đơn thuần là danh mục món ăn mà trở thành công cụ kể chuyện về lịch sử, nguồn gốc nguyên liệu và phương pháp chế biến lâu đời. Việc xây dựng và áp dụng tiêu chuẩn quốc gia tương đương với chuẩn quốc tế sẽ giúp các cơ sở này duy trì sự nhất quán trong việc truyền tải thông điệp văn hóa, đảm bảo rằng mỗi trải nghiệm của du khách đều mang tính giáo dục và thẩm mỹ cao.

3.1.2. Tình hình trong nước

Tại Việt Nam, hệ thống nhà hàng truyền thống đã và đang phát triển mạnh mẽ, đặc biệt tại các trung tâm du lịch lớn như Hà Nội, Huế, Đà Nẵng, Hồ Chí

Minh và Hội An... Tuy nhiên, qua quá trình khảo sát thực tế và điều tra xã hội học phục vụ dự án cho thấy thực trạng hoạt động của loại hình này đang bộc lộ những vấn đề cấp thiết cần sự can thiệp của tiêu chuẩn hóa. Kết quả khảo sát ý kiến chuyên gia và cộng đồng doanh nghiệp cho thấy sự đồng thuận rất cao, với tỷ lệ trên 85%, về nhu cầu cấp bách phải ban hành Tiêu chuẩn Quốc gia đối với nhà hàng truyền thống. Thực tế hiện nay, ranh giới giữa khái niệm "nhà hàng phong cách cổ điển" và "nhà hàng truyền thống" còn khá mơ hồ trong nhận thức của nhiều chủ đầu tư, dẫn đến tình trạng đầu tư dàn trải, thiếu chiều sâu văn hóa và gây khó khăn cho cơ quan quản lý trong công tác định danh, xếp hạng.

Về chất lượng dịch vụ và trải nghiệm khách hàng, dữ liệu phân tích từ phiếu điều tra khách du lịch quốc tế và nội địa cho thấy một bức tranh đa chiều. Mặc dù mức độ hài lòng chung của du khách đối với ẩm thực Việt Nam đạt mức khá cao (điểm trung bình trên 4,2/5), nhưng vẫn tồn tại những khoảng trống đáng kể về các yếu tố về thị giác như thông tin, ngôn ngữ, trình bày... so với các yêu cầu của chuẩn mực quốc tế ban hành tại ISO 21621:2021. Một trong những hạn chế lớn nhất được ghi nhận là hệ thống thông tin tại nhà hàng chưa đáp ứng được nhu cầu tìm hiểu văn hóa của khách quốc tế; nhiều cơ sở thiếu thực đơn hoặc bảng giới thiệu song ngữ giải thích tường tận về nguồn gốc, lịch sử của món ăn. Bên cạnh đó, đội ngũ nhân viên tuy có thái độ phục vụ nhiệt tình nhưng phần lớn chưa được trang bị kiến thức nền tảng về văn hóa ẩm thực vùng miền để đóng vai trò là người thuyết minh, hướng dẫn khách trải nghiệm đúng cách.

Xét về khía cạnh kiến trúc và trang trí, kết quả khảo sát tại các vùng văn hóa trọng điểm (Tây Nguyên, Huế, Hà Nội, Hồ Chí Minh...) cũng chỉ ra sự thiếu tính đồng bộ. Nhiều nhà hàng mặc dù tự nhận là truyền thống nhưng lại sử dụng các vật liệu, họa tiết trang trí hoặc sắp đặt nội thất không tuân theo các nguyên tắc thẩm mỹ dân gian, làm giảm đi giá trị chân thực của không gian văn hóa. Việc thiếu các quy chuẩn cụ thể về nhận diện trực quan khiến cho việc tái hiện không gian truyền thống tại nhiều nơi còn mang tính tự phát, chắp vá và chưa tạo được ấn tượng thị giác mạnh mẽ, đồng nhất cho du khách.

Từ những phân tích nêu trên, có thể khẳng định rằng mặc dù số lượng nhà hàng kinh doanh ẩm thực truyền thống tại Việt Nam rất lớn, nhưng chất lượng hoạt động chưa tương xứng với tiềm năng. Sự thiếu vắng một bộ tiêu chuẩn quốc gia làm thước đo quy chiếu đã dẫn đến sự không đồng đều trong chất lượng dịch vụ và hạn chế khả năng nâng tầm ẩm thực Việt Nam thành sản phẩm du lịch văn hóa chất lượng cao. Do đó, việc xây dựng bộ tiêu chuẩn quốc gia TCVN trên cơ sở chấp nhận tương đương bộ quốc tế ISO 21621:2021 là bước đi cần thiết để chuẩn hóa các yếu tố về trực quan, trang trí và dịch vụ, đưa hoạt động của hệ thống nhà hàng truyền thống tại Việt Nam đi vào nề nếp và chuyên nghiệp hơn.

3.2. Lý do và mục đích xây dựng tiêu chuẩn quốc gia

3.2.1. Lý do xây dựng tiêu chuẩn

Việc xây dựng Tiêu chuẩn Quốc gia về nhà hàng truyền thống xuất phát từ yêu cầu khách quan của quá trình hội nhập quốc tế và thực tiễn phát triển của ngành du lịch Việt Nam. Trước hết, trong bối cảnh toàn cầu hóa, việc hài hòa hóa

hệ thống tiêu chuẩn quốc gia với các chuẩn mực quốc tế (như ISO 21621:2021) là bước đi bắt buộc để xóa bỏ các rào cản kỹ thuật, giúp các doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống của Việt Nam nâng cao năng lực cạnh tranh và dễ dàng được công nhận trên thị trường quốc tế.

Thứ hai, thực tiễn quản lý nhà nước hiện nay đang thiếu vắng một công cụ kỹ thuật chuyên biệt để định danh và đánh giá loại hình nhà hàng truyền thống. Như đã nói trên, sự nhầm lẫn giữa các khái niệm và sự phát triển tự phát của nhiều cơ sở kinh doanh đã dẫn đến tình trạng lạm dụng danh xưng "truyền thống" nhưng chất lượng dịch vụ không đảm bảo, gây ảnh hưởng đến uy tín của thương hiệu du lịch quốc gia. Do đó, việc ban hành bộ tiêu chuẩn quốc gia TCVN là cơ sở pháp lý kỹ thuật cần thiết để các cơ quan quản lý (như Cục Du lịch, các Sở du lịch địa phương...) có căn cứ hướng dẫn, kiểm tra và xếp hạng.

Cuối cùng, nhu cầu từ chính cộng đồng doanh nghiệp và du khách là động lực thúc đẩy việc xây dựng tiêu chuẩn này. Kết quả khảo sát thực tế cho thấy các chủ đầu tư đang rất cần một bộ quy chuẩn cụ thể để định hướng đầu tư bài bản, tránh lãng phí nguồn lực vào các hạng mục trang trí không phù hợp. Đồng thời, du khách quốc tế ngày càng khắt khe hơn trong việc đòi hỏi các trải nghiệm văn hóa mang tính xác thực cao, điều mà chỉ có thể đạt được thông qua việc áp dụng các quy trình dịch vụ đã được chuẩn hóa.

3.2.2. Mục đích xây dựng tiêu chuẩn

Mục đích của việc xây dựng Tiêu chuẩn quốc gia này là thiết lập một hệ thống các yêu cầu và khuyến nghị kỹ thuật thống nhất nhằm chuẩn hóa hoạt động của nhà hàng truyền thống trên phạm vi toàn quốc. Cụ thể, tiêu chuẩn xác định rõ các quy phạm đối với thiết kế nội thất và ngoại thất, trang trí, sắp xếp bàn ăn và thực đơn, đồng thời đưa ra các tiêu chí định lượng và định tính liên quan đến sản phẩm ẩm thực (thực phẩm, đồ uống và thực phẩm bổ sung). Bên cạnh đó, các yếu tố văn hóa sống như phương ngữ, trang phục và quy trình sắp xếp dịch vụ ăn uống cũng được quy chuẩn hóa, đảm bảo các thiết bị, đồ đạc và phụ kiện phải có sự đồng bộ chặt chẽ với một giai đoạn lịch sử hoặc bối cảnh văn hóa nhất định mà nhà hàng tái hiện.

Thông qua các quy định kỹ thuật nêu trên, tiêu chuẩn hướng tới việc nhân mạnh, gìn giữ và phát huy bản sắc văn hóa ẩm thực dân tộc trong quá trình cung cấp dịch vụ. Việc áp dụng tiêu chuẩn sẽ kiến tạo nên một môi trường dịch vụ thuận lợi, nơi cung cấp cho thực khách những trải nghiệm chân thực về phong tục, tập quán và lối sống liên quan đến thói quen ăn uống của các nhóm dân cư khác nhau. Qua đó, nhà hàng truyền thống không chỉ đóng vai trò là cơ sở kinh doanh ăn uống mà còn trở thành không gian bảo tồn và lan tỏa các giá trị di sản văn hóa phi vật thể.

Xét trên phương diện kinh tế và quản lý, mục đích của tiêu chuẩn là thúc đẩy và nâng cao chất lượng dịch vụ, giúp du khách trong nước và quốc tế có cơ sở tin cậy để lựa chọn địa điểm ăn uống yêu thích và sẵn sàng chi trả mức phí tương xứng với dịch vụ kỳ vọng. Đây là tiền đề quan trọng để nâng cao năng lực

cạnh tranh quốc gia về du lịch ẩm thực, đồng thời định hướng cho ngành du lịch phát triển theo hướng bền vững và có chiều sâu văn hóa.

Ngoài ra, bộ tiêu chuẩn này còn phục vụ mục đích giáo dục, trở thành tài liệu tham khảo chính thống cho hoạt động giảng dạy và nghiên cứu tại các cơ sở đào tạo chuyên ngành. Việc đưa các chuẩn mực quốc gia vào chương trình đào tạo sẽ góp phần chuẩn hóa kiến thức, kỹ năng cho đội ngũ nhân lực kế cận, đảm bảo sự thống nhất trong tư duy và thực hành nghề nghiệp đáp ứng yêu cầu hội nhập quốc tế.

4. Cơ sở xây dựng các yêu cầu kỹ thuật

Việc xác lập các yêu cầu kỹ thuật trong dự thảo Tiêu chuẩn Quốc gia được thực hiện dựa trên phương pháp tiếp cận tổng hợp, đảm bảo tính tuân thủ pháp luật Việt Nam, tính hài hòa với thông lệ quốc tế và tính phù hợp với thực tiễn văn hóa bản địa. Cụ thể như sau:

4.1. Tổng hợp, phân tích hệ thống tài liệu kỹ thuật và pháp lý

4.1.1. Cơ sở pháp lý về an toàn thực phẩm và quản lý nhà nước:

Nền tảng tiên quyết cho mọi hoạt động kinh doanh nhà hàng là sự tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. Do đó, các yêu cầu kỹ thuật trong dự thảo được xây dựng trên cơ sở viện dẫn và tuân thủ chặt chẽ quy định của nhà nước, cụ thể:

- Luật an toàn thực phẩm, đặc biệt quy định tại các điều 28, 29, 30 của bộ Luật này.
- Nghị định số 155/2015/NĐ-CP quy định về hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm

4.1.2. Cơ sở khoa học từ tiêu chuẩn quốc tế và tài liệu nước ngoài

Đã được sự đồng ý của Bộ Khoa học và Công nghệ và Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch về việc sử dụng tiêu chuẩn ISO 21621:2021. Dự thảo lấy tiêu chuẩn ISO 21621:2021 Tourism and related services - Traditional restaurants - Visual aspects, decoration and services làm tài liệu gốc để làm cơ sở, đảm bảo độ tương đương về cấu trúc và nội dung kỹ thuật.

Để làm rõ các nội hàm khái niệm, Ban biên soạn đã tham chiếu chéo với hệ thống các tiêu chuẩn ISO liên quan, bao gồm: ISO 18513:2003 để chuẩn hóa thuật ngữ du lịch; ISO 22483:2020 để tham khảo các yêu cầu về phục vụ và trải nghiệm khách hàng; và ISO 21401:2018 để tích hợp tư duy quản lý bền vững, thân thiện với môi trường vào không gian văn hóa.

Bên cạnh đó, các báo cáo chuyên sâu của Tổ chức Du lịch Liên hợp quốc (như UN Tourism Global Report on Gastronomy Tourism) cũng được nghiên cứu để củng cố luận điểm về vai trò kể chuyện văn hóa của nhà hàng truyền thống.

4.1.3. Hệ thống tiêu chuẩn quốc gia đối chứng

Để đảm bảo tính thống nhất trong hệ thống tiêu chuẩn quốc gia, dự thảo đã rà soát và kế thừa các nội dung phù hợp từ TCVN 9506:2012 (Cơ sở lưu trú du

lịch và các dịch vụ liên quan - Thuật ngữ và định nghĩa), đặc biệt là các định nghĩa về dịch vụ ăn uống và phân loại nhà hàng. Đồng thời, tham khảo TCVN 13259:2020 (Du lịch cộng đồng - Yêu cầu về chất lượng dịch vụ) để tham khảo cách tiếp cận về khai thác giá trị bản sắc văn hóa trong cung cấp dịch vụ ăn uống.

4.2. Cơ sở thực tiễn từ hoạt động khảo sát và nghiên cứu

Các chỉ số kỹ thuật và các khuyến nghị trong dự thảo không chỉ dựa trên lý thuyết mà là kết quả của quá trình điều tra, khảo sát thực chứng nghiêm túc. Ban biên soạn đã tiến hành thu thập dữ liệu định lượng và định tính từ ba nhóm đối tượng trọng tâm:

- Chuyên gia: Bao gồm các nhà nghiên cứu văn hóa, nghệ nhân ẩm thực và các nhà quản lý du lịch để xác định các yếu tố cốt lõi tạo nên "tính truyền thống".
- Doanh nghiệp: Khảo sát các chủ nhà hàng, quản lý điều hành để đánh giá tính khả thi của các tiêu chí khi áp dụng vào vận hành thực tế.
- Khách du lịch: Đánh giá mức độ hài lòng và kỳ vọng của khách hàng để xây dựng các tiêu chuẩn hướng đến trải nghiệm người dùng.

4.3. Cơ sở từ sự đồng thuận khoa học

Nội dung dự thảo là sản phẩm của trí tuệ tập thể, được hình thành và hoàn thiện thông qua chuỗi các cuộc họp chuyên môn của Ban biên soạn và các hội thảo tham vấn ý kiến. Các yêu cầu kỹ thuật được đưa vào dự thảo cuối cùng là những nội dung đã đạt được sự thống nhất cao về cấu trúc, thuật ngữ và phạm vi áp dụng, đảm bảo giải quyết hài hòa bài toán giữa bảo tồn văn hóa truyền thống và phát triển kinh doanh hiện đại.

5. Nội dung tiêu chuẩn quốc gia

Nội dung chính của dự thảo TCVN “Du lịch và các dịch vụ liên quan - Nhà hàng truyền thống - Các khía cạnh về trực quan, trang trí và dịch vụ” gồm:

Lời nói đầu

Giới thiệu

1. Phạm vi
2. Quy chuẩn tham khảo
3. Các thuật ngữ và định nghĩa
4. Đặc điểm của nhà hàng truyền thống
5. Chuẩn bị, bày biện bàn ăn
6. Đội ngũ nhân viên
7. Các đặc điểm về dịch vụ
8. An ninh, an toàn
9. Công tác quản lý
10. Công tác đào tạo

Phụ lục A (Thông tin) Một số ví dụ về ẩm thực của các quốc gia khác nhau

Phụ lục B (Thông tin) Giới thiệu khái quát về ẩm thực Việt Nam

Danh mục tham khảo

6. Bảng đối chiếu nội dung tiêu chuẩn quốc gia (TCVN) và ISO 21621:2021 Tourism and related services – Traditional restaurants – Visual aspects, decoration and services (Du lịch và các dịch vụ liên quan – Nhà hàng truyền thống – Các khía cạnh về trực quan, trang trí và dịch vụ).

STT	Nội dung TCVN	ISO 21621:2021 (Bản dịch từ Phiên bản tiếng Anh)	Sửa đổi, bổ sung
	Tên tiêu chuẩn: Du lịch và các dịch vụ liên quan – Nhà hàng truyền thống – Các khía cạnh về trực quan, trang trí và dịch vụ	Tourism and related services – Traditional restaurants – Visual aspects, decoration and services	Tương đương hoàn toàn
	<p>Lời nói đầu TCVN xxxxx: 2026 hoàn toàn tương đương ISO 21621:2021. TCVN xxxxx: 2026 do Trường Cao đẳng Du lịch Huế biên soạn, Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch đề nghị, Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.</p>	<p>Introduction Nowadays, national and ethnic restaurants providing both traditional and regional cuisines are located everywhere, especially in tourist destinations. Guests of these restaurants include tourists and local citizens taking advantage of the opportunity to taste and experience other nationalities' cuisines, even in their own country. Feedback from guests of traditional restaurants indicates that the most important elements in satisfying guests' expectations are physical appearance, the harmonic combination of cultural factors and the provision of services. Hence, in order to ensure guest satisfaction, these restaurants can provide an ambience or desired atmosphere, suitable space, equipment, table settings, menu design and other service characteristics. Regardless of variations based on differences of nationality and culture, this document emphasizes the cultural elements while rendering services and prioritizes a favourable environment and authentic</p>	<p>Thay đổi biên tập: Thay thế toàn bộ Lời nói đầu của ISO bằng Lời nói đầu của TCVN theo quy định tại để phù hợp thể thức quốc gia.</p>

		<p>experience of customs and lifestyle related to the eating habits of other populations. Thus, it will determine criteria regarding cuisines (e.g. food, beverages and supplements), living cultural elements (e.g. dialects, costume) and catering arrangements (e.g. equipment, fixtures and accessories all in synchronization with a given historical period), which can help promote the quality of services. Therefore, visitors, both domestic and international, can choose their favourite place to eat and pay for the service that they expect</p>	
	<p>Phần giới thiệu Ngày nay, các nhà hàng dân tộc và các nhà hàng đặc trưng vùng miền không chỉ cung cấp ẩm thực truyền thống mà còn giới thiệu ẩm thực đặc sản vùng miền ở khắp nơi, đặc biệt tại các điểm đến du lịch. Đối tượng khách của các nhà hàng này bao gồm khách du lịch và người dân địa phương; những người này tận dụng cơ hội để nếm thử và trải nghiệm ẩm thực của các quốc gia khác, ngay cả ở tại đất nước họ. Phản hồi từ khách hàng của các nhà hàng truyền thống cho thấy rằng những yếu tố quan trọng nhất trong việc đáp ứng kỳ vọng của khách hàng bao gồm: yếu tố ngoại thất, sự kết hợp hài hòa các yếu tố văn hóa và việc cung cấp dịch vụ. Vì vậy để bảo đảm sự hài lòng của khách hàng, các nhà hàng cần tạo ra những yếu tố phù hợp về không gian hoặc bầu không khí, bố trí mặt bằng, trang thiết bị, sắp đặt bàn ăn, thiết kế thực đơn cũng như các đặc điểm dịch vụ khác.</p>	<p>Introduction Nowadays, national and ethnic restaurants providing both traditional and regional cuisines are located everywhere, especially in tourist destinations. Guests of these restaurants include tourists and local citizens taking advantage of the opportunity to taste and experience other nationalities' cuisines, even in their own country. Feedback from guests of traditional restaurants indicates that the most important elements in satisfying guests' expectations are physical appearance, the harmonic combination of cultural factors and the provision of services. Hence, in order to ensure guest satisfaction, these restaurants can provide an ambience or desired atmosphere, suitable space, equipment, table settings, menu design and other service characteristics. Regardless of variations based on differences of nationality and culture, this document emphasizes</p>	<p>Tương đương hoàn toàn.</p>

	<p>Mặc dù có sự khác biệt về quốc tịch và văn hóa, tài liệu này nhấn mạnh các yếu tố văn hóa trong quá trình cung cấp dịch vụ và ưu tiên môi trường thuận lợi, trải nghiệm chân thực về phong tục và lối sống gắn liền với thói quen ăn uống của các nhóm dân cư khác. Do đó, tài liệu này sẽ xác định các tiêu chí liên quan đến ẩm thực (ví dụ: món ăn, đồ uống và món ăn kèm), các yếu tố văn hóa sống động (ví dụ: phương ngữ, trang phục truyền thống) và việc tổ chức phục vụ ăn uống (ví dụ: trang thiết bị, dụng cụ và các vật dụng trang trí đồng bộ trong một giai đoạn lịch sử cụ thể), nhằm góp phần nâng cao chất lượng dịch vụ. Nhờ vậy, du khách trong nước và quốc tế có thể lựa chọn địa điểm ăn uống yêu thích và sẵn sàng chi trả cho dịch vụ đúng với kỳ vọng của họ.</p>	<p>the cultural elements while rendering services and prioritizes a favourable environment and authentic experience of customs and lifestyle related to the eating habits of other populations. Thus, it will determine criteria regarding cuisines (e.g. food, beverages and supplements), living cultural elements (e.g. dialects, costume) and catering arrangements (e.g. equipment, fixtures and accessories all in synchronization with a given historical period), which can help promote the quality of services.</p> <p>Therefore, visitors, both domestic and international, can choose their favourite place to eat and pay for the service that they expect.</p>	
<p>1</p>	<p>Phạm vi</p> <p>Tài liệu này thiết lập các yêu cầu và khuyến nghị liên quan đến môi trường và việc cung cấp dịch vụ của các nhà hàng truyền thống, thuộc một nền ẩm thực và phong tục cụ thể của một quốc gia, hoặc một khu vực nhất định.</p> <p>Tài liệu này quy định các đặc điểm vật lý của nhà hàng truyền thống (thông số kỹ thuật hình ảnh cho tòa nhà, nội thất và trang trí), các yếu tố liên quan đến ẩm thực và cách phục vụ món ăn, cũng như các yêu cầu về đội ngũ nhân viên (trang phục, hành vi, ngôn ngữ) ảnh hưởng đến phong cách truyền thống và chất lượng dịch vụ của nhà hàng.</p> <p>Các yêu cầu liên quan đến đặc tính kỹ thuật của tòa nhà, cũng như các yêu cầu chung về khâu chuẩn bị và chế biến trong nhà bếp và các không</p>	<p>Scope</p> <p>This document establishes requirements and recommendations related to the environment and the service provision of traditional restaurants, which belong to a specific cuisine and custom of a specific country or area.</p> <p>This document specifies physical features of traditional restaurants (visual specifications for buildings, furniture and decoration), elements related to the specific cuisine and customs of serving food as well as staff requirements (clothing, behaviour, language) that affect the traditional style and quality of the service.</p> <p>Requirements related to the technical characteristics of the buildings and general requirements of</p>	<p>Trương đương hoàn toàn</p>

	gian hành chính, văn phòng khác không bao gồm trong tài liệu này.	preparation and cooking in the kitchen and other back office spaces are not included in this document..	
2	Quy chuẩn tham khảo	Normative references	Tương đương hoàn toàn
3	Các thuật ngữ và định nghĩa Vì mục đích của tài liệu này, các thuật ngữ và định nghĩa sau đây được áp dụng. ISO và IEC duy trì cơ sở dữ liệu thuật ngữ để sử dụng trong tiêu chuẩn hóa tại các địa chỉ sau: ISO Online browsing platform: truy cập vào trang https://www.iso.org/obp IEC Electropedia: truy cập vào trang https://www.electropedia.org/ .	Terms and definitions For the purposes of this document, the following terms and definitions apply. ISO and IEC maintain terminology databases for use in standardization at the following addresses: ISO Online browsing platform: available at https://www.iso.org/obp IEC Electropedia: available at https://www.electropedia.org/	Tương đương hoàn toàn
3.1	Nhà hàng truyền thống Nhà hàng cung cấp thực phẩm truyền thống (3.2.) và đồ uống truyền thống (3.3) theo phong cách đặc trưng, đặc biệt chú trọng đến ẩm thực vùng miền phục vụ cộng đồng.	traditional restaurant public restaurant providing traditional food (3.2.) and traditional beverages (3.3) in a specific style specially aimed at ethnic cuisine.	Tương đương hoàn toàn.
3.2	Món ăn truyền thống (traditional food) Thực phẩm và đồ ăn được truyền qua nhiều thế hệ (hoặc đã được tiêu thụ tại địa phương, khu vực, hoặc cả hai trong một khoảng thời gian dài) đóng vai trò quan trọng về truyền thống, bản sắc và di sản của các nền văn hóa khác nhau. CHÚ THÍCH: Món ăn truyền thống thường được chế biến bằng cách sử dụng các nguyên liệu truyền thống (nguyên liệu thô chưa qua chế biến), gia vị truyền thống, công thức chế biến truyền thống, và/hoặc phương pháp chế biến truyền thống.	traditional food foods and dishes passed through generations (or which have been consumed locally, regionally or both for an extended time period) that play a major role in the traditions, identity and heritage of different cultures Note 1 to entry: Traditional food is generally prepared using traditional ingredients (raw material of primary products), traditional composition or traditional types of production and/or processing methods	Tương đương hoàn toàn.
3.3	Đồ uống truyền thống (traditional beverage)	traditional beverage	Tương đương hoàn toàn.

	Đồ uống phổ biến của người dân địa phương trong một thành phố, khu vực, hoặc quốc gia được pha chế qua các thế hệ của cộng đồng đó.	common beverage belonging to the local population of a city, area or country, or prepared by the population's ancestors	
3.4	Hành động khắc phục (corrective action) Hành động nhằm loại bỏ nguyên nhân của sự không phù hợp và ngăn ngừa sự tái diễn [NGUỒN: TCVN ISO 9000:2015, 3.12.2, đã sửa đổi]	corrective action action to eliminate the cause of a non-conformity (:LS.) and to prevent recurrence [SOURCE: ISO 9000:2015, 3.12.2, modified - Notes to entry removed.]	Tương đương hoàn toàn.
3.5	Sự không phù hợp (non – conformity) Sự không đáp ứng một yêu cầu (3.6) [NGUỒN: TCVN ISO 9000:2015, 3.6.9, đã sửa đổi]	non-conformity non-fulfilment of a requirement (3.6) (SOURCE: ISO 9000:2015, 3.6.9, modified - Notes to entry removed.)	Tương đương hoàn toàn.
3.6	Yêu cầu Nhu cầu hoặc mong đợi được tuyên bố, ngầm hiểu chung hoặc bắt buộc. [NGUỒN: TCVN ISO 9000:2015, 3.6.4, đã sửa đổi]	requirement need or expectation that is stated, generally implied or obligatory [SOURCE: ISO 9000:2015, 3.6.4, modified - Notes to entry removed.]	Tương đương hoàn toàn.
3.7	Chính sách bền vững (sustainability policy) Ý định và định hướng của một tổ chức, liên quan đến tính bền vững, được lãnh đạo cao nhất của tổ chức công bố chính thức. Những dự định và định hướng của tổ chức, liên quan đến sự bền vững, được lãnh đạo cao nhất công bố chính thức. [NGUỒN: TCVN 14249:2024, 3.41]	sustainability policy intentions and direction of an organization, related to sustainability, as formally expressed by its top management (SOURCE: ISO 21401:2018, 3.41]	Tương đương hoàn toàn.
3.8	Sự thỏa mãn của khách hàng (guest satisfaction) Nhận thức của khách về mức độ mà các yêu cầu của khách đã được đáp ứng.	guest satisfaction guest's perception of the degree to which the guest's requirements have been fulfilled	Tương đương hoàn toàn.

	<p>CHÚ THÍCH 1: Các khiếu nại của khách hàng là chỉ số cho thấy mức độ hài lòng của khách thấp nhưng việc không có khiếu nại không nhất thiết là khách hài lòng cao.</p> <p>CHÚ THÍCH 2: Ngay cả khi các yêu cầu đã được thỏa thuận của khách được đáp ứng, điều đó cũng không nhất thiết bảo đảm mức độ khách hài lòng cao.</p> <p>[NGUỒN: ISO 9000:2015, 3.9.2, đã sửa đổi – Đã xóa chú thích 3]</p>	<p>Note 1 to entry: Guest complaints are a common indicator of low guest satisfaction but their absence does not necessarily imply high guest satisfaction.</p> <p>Note 2 to entry: Even when the guest's requirements have been agreed with the guest and fulfilled, this does not necessarily ensure high guest satisfaction.</p> <p>[SOURCE: ISO 9000:2015, 3.9.2, modified - Note 3 to entry removed]</p>	
3.9	<p>Tòa nhà được chuyển đổi (converted building) Công trình có giá trị di sản nghệ thuật đáng kể, được sử dụng làm nhà hàng truyền thống (3.1) sau khi thực hiện những thay đổi cần thiết.</p> <p>CHÚ THÍCH 1: Mỗi quốc gia đều có một số thủ tục và hướng dẫn đối với những thay đổi này nhằm tối đa hóa việc bảo tồn giá trị di sản của các công trình.</p>	<p>converted building building with considerable artistic heritage value, used as a traditional restaurant (3.1) after having implemented the necessary changes</p> <p>Note 1 to entry: There are some procedures and instructions for these changes in each country in order to maximize the conservation of the heritage value of such buildings.</p>	Tương đương hoàn toàn.
3.10	<p>Sức chứa (carrying capacity) Việc xác định có bao nhiêu khách có thể vào được một khu vực tại thời điểm bất kỳ ít nhất có tính đến nguy cơ xuống cấp, sức chứa vật lý của khu vực đó và trải nghiệm an toàn, an ninh của khách.</p> <p>CHÚ THÍCH1: Những giới hạn mong muốn này được sử dụng để đo lường cách thức và mức độ sử dụng bền vững.</p> <p>[NGUỒN: ISO 18065:2015, 3.1, đã sửa đổi – "an toàn và an ninh" được thêm vào định nghĩa.]</p>	<p>carrying capacity measure that addresses the question of how many visitors can be permitted into an area at any specific time, taking into account at least the risk of degrading the site, its physical capacity and the visitors' experience, safety and security</p> <p>Note 1 to entry: These desirable limits measure the types and levels of sustainable use. (SOURCE: ISO 18065:2015, 3.1, modified - "safety and security" added to definition.)</p>	Tương đương hoàn toàn.
4	Đặc điểm nhà hàng truyền thống	Features of the traditional restaurant	

4.1	<p>Yêu cầu chung</p> <p>Đối với cơ sở vật chất và cách thức vận hành, nhà hàng truyền thống hoạt động theo quy định của cơ sở dịch vụ ăn uống. Các phần sau sẽ trình bày chi tiết về các đặc điểm tĩnh bên ngoài (ví dụ: khu vườn, tòa nhà, lối vào, đồ nội thất, trang trí, sắp xếp bàn ăn) bao gồm các khía cạnh tạo hình và các yếu tố văn hóa.</p>	<p>General</p> <p>Regarding physical features and operation, traditional restaurants work under the disciplines of catering establishments. The following subclauses detail the features of static appearance (e.g. gardening, building, entrances, furniture, decoration, table setting) which contain the theatrical aspects and cultural factors.</p>	<p>Tương đương hoàn toàn.</p>
4.2	<p>Đặc điểm chung</p>	<p>General features</p>	
4.2.1	<p><i>Các tòa nhà sử dụng cho nhà hàng truyền thống phải có đặc điểm kiến trúc và trang trí dựa trên một phong cách được xác định.</i></p> <p><i>CHÚ THÍCH: Phong cách được xác định có thể liên quan đến một thời kỳ hay giai đoạn lịch sử (ví dụ: thời đại Safavid)</i></p>	<p><i>Buildings used for traditional restaurants shall have architectural and decoration characteristics based on a defined style.</i></p> <p><i>NOTE The defined style can be related to a historical area or era (e.g. the Safavid era).</i></p>	<p>Tương đương hoàn toàn.</p>
4.2.2	<p><i>Quá trình chuyển đổi cải tạo cần bảo vệ giá trị lịch sử, tinh thần, tính toàn vẹn cũng như phong cách và đặc điểm của tòa nhà.</i></p>	<p><i>During the conversion process, the historical and spiritual value and integrity of the converted buildings, as well as their style and character, should be protected</i></p>	<p>Tương đương hoàn toàn.</p>
4.2.3	<p><i>Cần cân nhắc sức chứa của tòa nhà trong quá trình chuyển đổi.</i></p>	<p><i>The carrying capacity of a building shall be taken into consideration while converting it</i></p>	<p>Tương đương hoàn toàn.</p>
4.2.4	<p><i>Tên của nhà hàng truyền thống không được gây khó hiểu.</i></p> <p><i>CHÚ THÍCH: Tên gọi của nhà hàng truyền thống thường là yếu tố đầu tiên thu hút khách hàng và có thể ảnh hưởng trực tiếp đến quyết định lựa chọn địa điểm ăn uống của họ. Ví dụ, một nhà hàng truyền thống có tên là Seoul được kỳ vọng sẽ cung cấp ẩm thực Hàn Quốc theo phong cách Hàn Quốc.</i></p>	<p><i>The name of the traditional restaurant should not be confusing.</i></p> <p><i>NOTE The name of the traditional restaurant is usually the first item attracting guests and can ultimately affect their decision to eat there. For example, a traditional restaurant named Seoul is supposed to provide Korean cuisine in Korean style</i></p>	<p>Tương đương hoàn toàn.</p>
4.2.5	<p><i>Phải xây dựng kế hoạch bảo trì. Kế hoạch bảo trì cần có hồ sơ ghi chép lại các lỗi, biện pháp bảo tồn hoặc</i></p>	<p><i>A maintenance plan for all areas shall be developed. The maintenance plan shall include a record of any</i></p>	<p>Tương đương hoàn toàn.</p>

	<i>cả hai. Phải chỉ định một người chịu trách nhiệm giám sát kế hoạch bảo trì này.</i>	<i>faults, measures regarding conservation issues or both. A responsible person shall be appointed to observe the maintenance plan.</i>	
4.2.6	<i>Các tòa nhà và trang thiết bị nội thất cần được xây dựng, cải tạo hoặc thiết kế lại bằng vật liệu tự nhiên hoặc vật liệu địa phương như gỗ hoặc đá, nếu phù hợp.</i>	<i>Buildings and furniture should be built, reconstructed or redesigned with natural or local materials such as wood or stone, if applicable</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.2.7	<i>Các khía cạnh về khả năng tiếp cận cần được xem xét trong quá trình chuyển đổi và vận hành nhà hàng, khi áp dụng. CHÚ THÍCH: ISO 21542, ISO 21902 và ISO 23599 có thể được tham khảo trong trường hợp này.</i>	<i>Accessibility aspects should be considered during the conversion process and operation of the restaurant, when applicable. NOTE ISO 21542, ISO 21902 and ISO 23599 can be useful in this respect</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.2.8	<i>Thông gió phải được xem xét trong mọi không gian.</i>	<i>Ventilation shall be considered in all spaces</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.3	Lối vào	Entrance	
4.3.1	<i>Thiết kế mặt tiền của nhà hàng truyền thống cần hài hòa với ngôn ngữ và các họa tiết đặc trưng của nền văn hóa đó.</i>	<i>The design of the facade of the traditional restaurant should be harmonized with the calligraphy and the motifs of the target culture</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.3.2	<i>Biển tên của nhà hàng truyền thống phải được bố trí ở mặt tiền.</i>	<i>Inscription indicating the name of the traditional restaurant should be located on the facade.</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.3.3	<i>Lối vào dễ tiếp cận cần có cho người khuyết tật như người đi bằng xe lăn cần hỗ trợ di chuyển hoặc người dùng dụng cụ hỗ trợ đi lại và người đẩy xe đẩy (ví dụ: lối vào bằng phẳng, đường dốc vào nhà hàng được thiết kế phù hợp).</i>	<i>The entrance should facilitate accessibility for people with disabilities, such as people using wheelchairs or walking aids, and people with pushchairs (e.g. a level entrance, a properly designed ramp)</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.3.4	<i>Phải có lối đi riêng biệt dành cho nhân viên, tiếp phẩm và rác thải thực phẩm.</i>	<i>Separate doors for entry and exit of staff, supplies and food waste should be used.</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.4	Không gian chính	Main hall	

4.4.1	<i>Thiết kế tổng thể cho không gian chính nên được thực hiện chuyên nghiệp, đặc biệt đối với các bộ sưu tập hộp đựng, đèn dầu, chân nến, nồi niêu và tượng trang trí, nhằm trang trí theo phong cách thiết kế phù hợp.</i>	<i>Integrated design for hall space should be done professionally, particularly in view of old collections such as containers, fat-burning lamps, candlesticks, pots and statues, to decorate in the appropriate design.</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.4.2	<i>Phủ tường cần được xem xét phù hợp với phong cách thiết kế phòng ăn và các cách trang trí khác. Các phòng liền kề không gian mở bên trong nên có cửa sổ để ánh sáng và không khí lưu thông. Rèm cửa cần phù hợp</i>	<i>Wall coverings with consideration of table decor and other decorations should be considered in the conceptual design. Rooms next to the interior open spaces should have windows for light and ventilation. Curtains for covering the windows shall be harmonized with the hall decorations.</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.4.3	<i>Vật liệu lát sàn của không gian chính và hành lang phải hài hòa với phong cách truyền thống; Ngoài ra, vật liệu lát sàn nên dễ dàng lau chùi và hài hòa với cách trang trí không gian chính. CHÚ THÍCH: Có thể sử dụng thiết kế bổ sung.</i>	<i>Coverings of the hall floor and corridors should be harmonized with the traditional ambiance; also, the floor covering should be made of materials which are easy to clean and harmonized with the hall decorations as much as possible. NOTE Complementary design can be used.</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.4.4	<i>Nhà bếp có thể được thiết kế để trình diễn nấu ăn. Để đảm bảo sự thông thoáng (thông gió) đúng chuẩn, cần có sự tách biệt giữa khu vực làm việc và khu vực ăn uống.</i>	<i>Kitchens can be designed for cooking shows. In order to have proper ventilation, there should be some kind of separation between the work area and the dining area</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.4.5	<i>Một phần của không gian chính nên được bố trí để đón khách bằng đồ uống nóng hoặc lạnh và đồ ăn nhẹ vào những thời điểm khác ngoài bữa sáng, bữa trưa và bữa tối.</i>	<i>Part of the hall should be allocated for welcoming guests with traditional hot or cold drinks and light snacks at times other than breakfast, lunch and dinner</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.4.6	<i>Sảnh cần được trang bị hệ thống thông gió phù hợp với phong cách của nhà hàng truyền thống.</i>	<i>The hall shall be equipped with proper ventilation according to the concept of the traditional restaurant..</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.4.7	<i>Cần có hệ thống hút khói trong bếp và khu vực lọc khí.</i>	<i>There shall be a collection system for smoke in the kitchen and a filter area</i>	Tương đương hoàn toàn.

4.4.8	<i>Thiết kế sinh khí hậu (bioclimatic) và các yếu tố kiến trúc bản địa cùng kiến trúc cảnh quan nên được cân nhắc trong việc sắp đặt các tiện nghi.</i>	Bioclimatic design and elements of vernacular and landscape architecture should be considered in the facilities..	Tương đương hoàn toàn.
4.5	Không gian phụ	Annex spaces	
4.5.1	<i>Cần có nhà vệ sinh riêng cho nam và nữ, với biển hiệu rõ ràng bao gồm ký hiệu nổi và chữ nổi.</i>	There should be separate bathrooms for women and men with clear signage that includes tactile characters and braille	Tương đương hoàn toàn.
4.5.2	<i>Ít nhất có một bồn cầu có ghế ngồi trong nhà vệ sinh (cho nam và nữ) có thể dành cho khách sử dụng.</i>	<i>At least one toilet with a toilet seat in each bathroom (for men and women) shall be available for guests</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.5.3	<i>Nhà vệ sinh cho nam và nữ nên có khu vực thay đồ cho trẻ em.</i>	<i>Bathrooms for both women and men shall be equipped with baby-changing facilities.</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.5.4	<i>Phải có ít nhất một nhà vệ sinh phù hợp với người khuyết tật gồm bồn cầu có không gian quay xe lăn phù hợp, bồn rửa và các vật dụng (ví dụ: xà phòng, khăn giấy) dành cho người khuyết tật, nhà vệ sinh phải có biển báo rõ, bao gồm ký hiệu nổi và chữ nổi.</i>	<i>There shall be at least one accessible bathroom facility that includes an accessible toilet with clear turning space, an accessible toilet and accessories (e.g. soap, paper towels) allocated to people with disabilities, that is clearly signed, including tactile and braille characters.</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.5.5	<i>Các bức tường trong khu vực vệ sinh phải được phủ kín bằng vật liệu dễ làm sạch và khử trùng.</i>	<i>The walls of the sanitary facilities shall be covered to the ceiling with materials that are easy to clean and disinfect..</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.5.6	<i>Nhà vệ sinh cần được cung cấp đầy đủ nước, giấy vệ sinh và dung dịch rửa tay.</i>	Sufficient water, paper tissues and handwashing liquid shall be supplied in sanitary facilities	Tương đương hoàn toàn.
4.5.7	<i>Để tiết kiệm năng lượng nên cân nhắc việc sử dụng công nghệ thông minh.</i>	For saving energy, the use of smart technologies should be taken into consideration..	Tương đương hoàn toàn.
4.5.8	<i>Khu vực dành cho nhân viên như phòng ăn, phòng vệ sinh phải được bố trí riêng biệt, khuất khỏi tầm nhìn của khách.</i>	<i>Places allocated to the staff, such as dining rooms, shall be separate and out of sight of the guests.</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.5.9	<i>Cần có khu vực chờ, bao gồm chỗ ngồi cho giờ cao điểm.</i>	There should be a waiting area, including seats, for peak hours	Tương đương hoàn toàn.
4.5.10	<i>Thùng rác phải được đặt tại tất cả các không gian phụ.</i>	Dustbins should be available in all annex spaces.	Tương đương hoàn toàn.

4.6	Nhà hàng truyền thống cần phải có khu vực đỗ xe, bao gồm cả chỗ đỗ xe cho người khuyết tật. GHI CHÚ: Có thể sử dụng bãi đỗ xe công cộng gần nhà hàng truyền thống.	The traditional restaurant should have facilities for parking, including accessible parking spaces. NOTE Public parking close to the traditional restaurant can be used	Tương đương hoàn toàn.
4.7	Khu vực trong nhà và ngoài trời	Indoor and outdoor areas	Tương đương hoàn toàn.
4.7.1	<i>Khu vực trong nhà phải có biển hiệu rõ ràng chỉ dẫn lối thoát hiểm và nhà vệ sinh.</i>	The indoor area shall display clear signage to the emergency exits and bathrooms.	Tương đương hoàn toàn.
4.7.2	<i>Thiết kế của khu vực trong nhà hàng nên hài hòa với sảnh chính.</i>	Design of the indoor area should be harmonized with the main hall.	Tương đương hoàn toàn.
4.7.3	<i>Khuôn viên nhà hàng truyền thống phải sạch sẽ và có cảnh quan đẹp.</i>	The traditional restaurant premises should be clean and scenic	Tương đương hoàn toàn.
4.7.4	<i>Nên sử dụng các sản phẩm thủ công, nhạc cụ hoặc các yếu tố truyền thống khác phù hợp với phong cách của nhà hàng để trang trí cả trong nhà hàng và ngoài trời. CHÚ THÍCH: Một số quốc gia hoặc khu vực có các hình thức trang trí truyền thống đặc thù; ví dụ, tại Iran, các hồ nước nhỏ có đài phun được sử dụng như một yếu tố trang trí truyền thống trong công trình.</i>	<i>Handicrafts, musical instruments and/or other traditional elements harmonized with the style of the traditional restaurant should be used in the decoration of both indoor and outdoor areas. NOTE Some countries or regions have a specific example of traditional decoration; for example, in Iran small pools with fountains are used as a decorative traditional element in buildings</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.7.5	<i>Có hệ thống chiếu sáng trang trí ở khu vực ngoài trời.</i>	<i>Decorative lampshades and lighting should be used in outdoor areas</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.7.6	<i>Khu vực ngoài trời không được để các vật liệu thô, rác thải hoặc bất kỳ vật dụng nào làm ảnh hưởng đến thẩm mỹ của khu vực.</i>	<i>Outdoor areas should not be occupied with raw material, rubbish or any other objects that can affect the aesthetics of the area..</i>	Tương đương hoàn toàn.
4.7.7	<i>Các điểm tạm thu gom rác, cần thực hiện các biện pháp loại bỏ mùi và che chắn rác để đảm bảo yêu cầu an toàn và vệ sinh.</i>	<i>If temporary collection points for waste exist, necessary measures should be taken to remove smells and visual filtering of waste in the area. Safety and hygiene aspects should be respected</i>	Tương đương hoàn toàn.
5	Chuẩn bị, bày biện bàn ăn	Mise en place - table setting	Tương đương hoàn toàn.

5.1	Vì các ghế ngồi truyền thống có thể gây khó chịu cho một số người, có thể bố trí các loại ghế khác nhau.	As traditional seats can be uncomfortable for some people, there can be different types of seats..	Tương đương hoàn toàn.
5.2	Phong cách đón tiếp và việc bố trí chỗ ngồi cho khách cần phù hợp với phong cách của nhà hàng truyền thống. Các bàn ghế khác được thiết kế hài hòa với chỗ ngồi truyền thống, cần được cung cấp cho những khách không thể sử dụng chỗ ngồi truyền thống.	Reception style and seating of guests should conform to the style of the traditional restaurant. Other types of chairs and tables harmonized with traditional seats should be available to guests who cannot use traditional seats.	Tương đương hoàn toàn.
5.3	Khăn trải bàn, khăn ăn và các vật dụng trang trí khác (nếu có), nên hài hòa với phong cách của nhà hàng truyền thống.	Table linens, napkins and other decorative elements, if applicable, should be harmonized with the style of the traditional restaurant	Tương đương hoàn toàn.
5.4	Nên bố trí bàn phụ để hỗ trợ phục vụ.	There should be side tables to assist service.	Tương đương hoàn toàn.
5.5	Nếu món ăn được bày trên bàn ăn tự chọn thì nên đảm bảo ở nhiệt độ phù hợp.	If the culinary offer is displayed on a buffet table, it shall be kept at the right temperature.	Tương đương hoàn toàn.
5.6	Cần có xe đẩy không gây tiếng ồn để dễ dàng vận chuyển dụng cụ và thực phẩm. Nếu có cách truyền thống khi bê món ăn, ví dụ như sử dụng khay lớn trong một số nhà hàng truyền thống, thì nên ưu tiên áp dụng mang thực phẩm theo cách truyền thống.	There should be quiet trolleys for easy transportation of food containers. If there are specific traditional ways of carrying food, such as big trays in some traditional restaurants, these are preferable.	Tương đương hoàn toàn.
5.7	Cần có bảng giữ chỗ dành cho các bàn đã được đặt trước. Đồng thời, mỗi bàn phải được đánh số cụ thể.	There should be signs for reserved tables. Also, each table should <i>have</i> a defined number.	Tương đương hoàn toàn.
5.8	Cần bố trí một bàn với trang thiết bị cần thiết để phục vụ đồ uống nóng và lạnh xen kẽ giữa các món ăn, phù hợp với loại hình ẩm thực và số lượng khách.	There should be a table with the necessary equipment for serving hot and cold beverages between meals with respect to the target cuisine and the number of seats.	Tương đương hoàn toàn.
5.9	Nên có quà lưu niệm là những biểu tượng công trình thu nhỏ, đồ thủ công và các sản phẩm tự làm.	Miniature versions of monuments, handicrafts and homemade products should be offered as souvenirs.	Tương đương hoàn toàn.
5.10	Cần có xe lăn và ghế đặc biệt dành cho trẻ em.	A wheelchair and a few special seats for children should be available.	Tương đương hoàn toàn.

5.11	Dụng cụ đặt bàn ăn, dụng cụ ăn và bộ gia vị sử dụng trong nhà hàng truyền thống, cùng với phong cách phục vụ, cần được hài hòa với loại hình ẩm thực, nếu áp dụng.	Tableware, cutlery and cruets used in traditional restaurants, along with the style of service, should be harmonized to the kind of cuisine, if applicable.	Tương đương hoàn toàn.
5.12	Xét trên cả khía cạnh vệ sinh và phong cách đón tiếp, cần tránh việc sử dụng các sản phẩm dùng một lần ví dụ như nhựa melamine hoặc từ nhựa.	According to both hygienic considerations and the style of the reception, using disposable products made from, for example, melamine or plastic shall be avoided.	Tương đương hoàn toàn.
6	Nhân viên	Staff	Tương đương hoàn toàn.
6.1	Yêu cầu chung về nhân viên	General requirements of the staff	Tương đương hoàn toàn.
6.1.1	<i>Tất cả nhân viên của nhà hàng truyền thống, đặc biệt là những người tiếp xúc trực tiếp với khách hàng phải mặc đồng phục có thiết kế hài hòa với phong cách của nhà hàng truyền thống đó.</i>	<i>All staff of the traditional restaurant, especially those in direct contact with the guests, shall wear uniforms with a design harmonized with the style of the traditional restaurant..</i>	Tương đương hoàn toàn.
6.1.2	<i>Tất cả nhân viên cần sạch sẽ và gọn gàng.</i>	<i>All staff shall be clean and tidy.</i>	Tương đương hoàn toàn.
6.1.3	<i>Tất cả nhân viên, đặc biệt là những người tiếp xúc trực tiếp với thức ăn và đồ uống, phải có giấy chứng nhận sức khỏe về các bệnh truyền nhiễm.</i>	<i>All staff, especially those in direct contact with food and beverages, shall have health certificates for contagious diseases.</i>	Tương đương hoàn toàn.
6.1.4	<i>Nhân viên cần được kiểm tra sức khỏe định kỳ.</i>	<i>Periodic health tests should be carried out on staff.</i>	Tương đương hoàn toàn.
6.1.5	<i>Cần có những quy định, hướng dẫn cụ thể liên quan đến nhiệm vụ và trách nhiệm của nhân viên. Những nội dung này cần phải được truyền đạt đến nhân viên.</i>	<i>There shall be clear instructions related to the duties and responsibilities of staff. These instructions shall be communicated to the staff.</i>	Tương đương hoàn toàn.
6.1.6	<i>Cần phải dự tính đến các hướng dẫn an toàn rõ ràng và nội dung đào tạo liên quan cho nhân viên, đặc biệt là trong các tình huống như dịch bệnh và đại dịch.</i>	<i>Clear safety instructions and related training for staff shall be foreseen, especially for situations such as epidemics and pandemics.</i>	Tương đương hoàn toàn.

	<i>VÍ DỤ: Đối với đại dịch COVID-19, có thể tuân thủ các khuyến nghị cụ thể của Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) và các tài liệu do ISO ban hành, như ISO/PAS 5643.</i>	<i>EXAMPLE With regards to the COVID-19 pandemic there are specific WHO recommendations and certain documents published by ISO, such as ISO/PAS 5643, that can be followed</i>	
6.2	6.2 Trình độ và năng lực của nhân viên	Staff qualifications	Tương đương hoàn toàn.
6.2.1	<p><i>Căn cứ vào nhiệm vụ được giao, nhân viên phải đáp ứng được các yêu cầu về trình độ và năng lực sau đây (xem thêm Điều 10):</i></p> <p><i>Nhân viên phục vụ nhà hàng phải có hiểu biết đầy đủ về thành phần nguyên liệu và quy trình chế biến món ăn và đồ uống có trong thực đơn, cũng như các lợi ích mang lại và rủi ro liên quan. Nhân viên phải có khả năng giải thích được các thông tin này cho khách hàng khi có yêu cầu.</i></p> <p><i>Quản lý, thu ngân, nhân viên đón tiếp tại cửa, nhân viên phục vụ nhà hàng và tất cả nhân sự tiếp xúc trực tiếp với khách quốc tế cần có khả năng giao tiếp bằng ngôn ngữ mà phần đông khách hàng sử dụng.</i></p> <p><i>Nhân viên đón tiếp tại cửa ra vào và một số nhân viên phục vụ nhà hàng, cần có trình độ ngoại ngữ ở mức độ giao tiếp đơn giản, như chào hỏi và hội thoại cơ bản.</i></p>	<p><i>According to their responsibilities, the staff shall have the following qualifications (see also Clause 10):</i></p> <p><i>Waiters and waitresses shall have adequate information about the ingredients and preparation of food and drinks included on the menu, as well as their general associated benefits and risks. They shall be able to explain this information to the guests upon request.</i></p> <p><i>Managers, cashiers, door staff, waiters, waitresses and all staff who are in direct contact with foreign guests should have knowledge of the foreign language spoken by the majority of their guests. For door staff and some waiters and waitresses, knowledge of this foreign language may be limited to simple sentences such as greetings and basic conversations.</i></p>	Tương đương hoàn toàn.
6.2.2	<i>Toàn bộ nhân viên gặp mặt trực tiếp với khách hàng, đặc biệt là khách quốc tế, cần được trang bị kiến thức về sự đa dạng văn hóa và kỹ năng giao tiếp với khách hàng đến từ các nền văn hóa khác nhau, nhằm ứng xử lịch sự và tôn trọng sự khác biệt văn hóa.</i>	<i>All staff in direct contact with guests, especially foreign guests, should be informed about a variety of cultures and how to communicate with people from cultural differences in a polite and respectful way</i>	Tương đương hoàn toàn.
7	Đặc điểm về dịch vụ	Features of service	Tương đương hoàn toàn.

7.1	Các yêu cầu về dịch vụ và khuyến nghị	Service requirements and recommendation	Tương đương hoàn toàn.
7.1.1	<i>Nên chào đón khách hàng theo phong cách truyền thống. VÍ DỤ Thắp hương là một phong tục khi chào đón khách tại một số quốc gia.</i>	<i>Guests should be welcomed in the traditional style. EXAMPLE Burning incense is a custom of welcome in some countries</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.1.2	<i>Nhà hàng truyền thống nên có hệ thống đặt chỗ trước.</i>	<i>The traditional restaurant should have a system for reservations.</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.1.3	<i>Hóa đơn dành cho khách nước ngoài, cần rõ ràng, được thể hiện bằng tiếng Anh hoặc nếu được bằng ngôn ngữ mà khách sử dụng.</i>	<i>For foreign guests, a clear bill should be issued in English or, if possible, in the spoken language of that guest.</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.1.4	<i>Nên chấp nhận nhiều hình thức thanh toán khác nhau, như tiền mặt, thẻ và thanh toán điện tử.</i>	<i>Different ways of payment, such as cash, card and electronic payment, should be accepted..</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.1.5	<i>Bất cứ thắc mắc nào liên quan đến hóa đơn phải được giải đáp rõ ràng, nhằm mọi thứ đảm bảo minh bạch.</i>	<i>Any question regarding the bill shall be clearly answered, so there is no ambiguity.</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.1.6	<i>Chính sách tiền tip của nhà hàng truyền thống phải được thông tin cho khách hàng.</i>	<i>The traditional restaurant's policy on gratuities shall be communicated to the guests.</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.1.7	<i>Giờ mở cửa, các món trong thực đơn và lịch trình biểu diễn nhạc sống phải được ghi rõ bằng ngôn ngữ địa phương và tiếng Anh tại lối vào nhà hàng truyền thống.</i>	<i>Working hours, menu items and the schedule of live music performances shall be displayed in the local language and English at the entrance of the traditional restaurant.</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.1.8	<i>Âm nhạc truyền thống nên được biểu diễn trong thời gian đầu mở cửa. Tuy nhiên, không nên chỉ có âm nhạc truyền thống trong thời gian dài chỉ giới hạn chơi nhạc truyền thống vì điều này có thể gây nhàm chán cho khách,.</i>	<i>Traditional music should be played during the opening hours. As this can be boring for guests over a longer time period, there is no need to limit the music to traditional music.</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.1.9	<i>Hoạt động trình diễn nấu ăn nên được lên kế hoạch và thực hiện liên tục tại sảnh chính hoặc theo lịch trình.</i>	<i>Live cooking should be planned and carried out in the hall continuously or according to a timetable</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.1.10	<i>Chương trình biểu diễn nhạc sống cần được niêm yết rõ ràng nếu có. Thời gian biểu diễn chính xác và mọi</i>	<i>A live music performance programme shall be displayed, if applicable. The exact time of</i>	Tương đương hoàn toàn.

	<i>thay đổi trong chương trình phải được thông báo rõ ràng cho khách.</i>	<i>performances as well as any changes in the programme shall be clearly communicated to guests.</i>	
7.1.11	<i>Nhạc sống không cần quá lớn, nhưng từ mọi nơi trong khu vực chính đều có thể nghe được.</i>	<i>Live music shall not be too loud but shall be able to be heard from all parts of the main hall.</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.1.12	<i>Cần phải tắt tất cả các loại nhạc khác trong thời gian có biểu diễn âm nhạc sống.</i>	<i>While live music is being performed, any background music shall be stopped.</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.1.13	<i>Nên tư vấn cho khách về việc lựa chọn chỗ ngồi gần nơi có nhạc sống hay không bởi vì có một số khách ví dụ người cao tuổi, có thể bị ảnh hưởng do âm thanh lớn,</i>	<i>As some guests, such as elderly people, can suffer due to loud sounds, it is recommended that guests are asked if they would like to be seated near the live music or not before they choose their place.</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.1.14	<i>Nhà hàng cần có trang bị Wi-Fi miễn phí</i>	<i>Free Wi-Fi should be provided in the restaurant.</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.2	Các yêu cầu về thực đơn	Menu requirements	Tương đương hoàn toàn.
7.2.1	<i>Phải có thực đơn in sẵn với mô tả chính xác về thành phần món ăn. Hình ảnh có thể được sử dụng trong thực đơn in sẵn.</i>	<i>There shall be a printed menu with an accurate description of the ingredients. Photos may be used in the printed menu.</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.2.2	<i>Thực đơn phải có danh mục món ăn và thức uống có ghi giá và được thể hiện bằng ngôn ngữ địa phương và ít nhất bằng một tiếng nước ngoài, khuyến khích sử dụng tiếng Anh.</i>	<i>There shall be a list of food and beverages and their prices in the local language and at least one foreign language, preferably English.</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.2.3	<i>Thực đơn cần dễ đọc và trong tình trạng tốt.</i>	<i>Menus should be legible and in good condition.</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.2.4	<i>Cần phải thông báo cho khách hàng nếu thời gian chuẩn bị thức ăn lâu hơn 30 phút.</i>	<i>If preparation time is more than 30 min, this shall be communicated to the guests.</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.2.5	<i>Thực đơn có các món ăn truyền thống nên kèm theo mô tả quy trình chế biến. Thực đơn cũng phải có ít nhất một hoặc hai món khai vị truyền thống và món tráng miệng. CHÚ THÍCH: Phụ lục A đưa ra các ví dụ về ẩm thực của các quốc gia khác nhau, bao gồm các món</i>	<i>Traditional dishes accompanied by a description of the preparation process shall be included. The menu shall also include at least one or two traditional starters and desserts. NOTE Annex A gives examples of cuisines from different countries, including traditional foods</i>	Tương đương hoàn toàn.

	<i>ăn truyền thống (món khai vị, món chính, món ăn kèm, món tráng miệng) và đồ uống truyền thống.</i>	<i>(starters, main dishes, side dishes, desserts) and traditional beverages.</i>	
7.2.6	<i>Phải hỏi trước khách hàng có cần tránh loại thực phẩm nào không, thực phẩm dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng đặc biệt.</i>	<i>Guests shall be asked in advance for any contraindicated foods, allergies or special dietary needs.</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.2.7	<i>Cần phải có ít nhất một lựa chọn về thực đơn dành cho những người ăn chay.</i>	<i>There shall also be at least one option for vegetarian</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.2.8	<i>Đồ uống truyền thống nên được đưa vào thực đơn. Nếu đồ uống truyền thống có chứa cồn cũng nên được ghi rõ. Nên liệt kê các thành phần của đồ uống.</i>	<i>Traditional beverages should be included on the menu. If the traditional beverage contains alcohol, this should be indicated. The ingredients of the beverages should also be mentioned.</i>	Tương đương hoàn toàn.
7.2.9	<i>Trong thực đơn phải có nước uống đóng chai.</i>	<i>Bottled drinking water shall be included on the menu.</i>	Tương đương hoàn toàn.
8	An toàn và an ninh	Safety and security	Tương đương hoàn toàn.
8.1	Nhà hàng phải được trang bị các phương tiện an toàn, phòng cháy chữa cháy phù hợp.	Restaurants shall be equipped with appropriate fire safety facilities.	Tương đương hoàn toàn.
8.2	Hệ thống đèn/điện chiếu sáng không được làm thay đổi màu sắc của thực phẩm.	Illumination shall not alter the colour of the food.	Tương đương hoàn toàn.
8.3	Cần phải tuân thủ các nguyên tắc về vệ sinh an toàn thực phẩm. CHÚ THÍCH: Các nguyên tắc này có thể bao gồm ISO 22000, Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) và các tiêu chuẩn, nguyên tắc, hướng dẫn của Ủy ban CODEX Alimentarius.	Food safety and hygiene principles shall be followed. NOTE These can include ISO 22000, Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) and CODEX Alimentarius Commission standards, principles and guidelines.	Tương đương hoàn toàn.
8.4	Tất cả nhân viên tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm cần phải có kiến thức về các tiêu chuẩn đảm bảo an toàn thực phẩm.	All staff in direct contact with food should have knowledge of the standards that ensure food safety	Tương đương hoàn toàn.

8.5	Nên cung cấp bộ dụng cụ sử dụng chung (dao, nĩa, thìa, đũa) khi có hai người trở lên ngồi cùng một bàn,.	When two or more people are seated at the same table, public tableware (e.g. knives, forks, spoons, chopsticks) should be provided.	Tương đương hoàn toàn.
8.6	Cần phải có các biện pháp phòng ngừa để đảm bảo an toàn và an ninh cho khách. VÍ DỤ: Xem xét giãn cách an toàn và các hình thức phục vụ an toàn trong giai đoạn đại dịch COVID-19.	There shall be preventive actions for the safety and security of guests. EXAMPLE Considering safe distancing and safe services during the COVID-19 pandemic.	Tương đương hoàn toàn.
9	Quản lý	Management	Tương đương hoàn toàn.
9.1	Người quản lý hoặc người được ủy quyền/người đại diện cần luôn luôn có mặt tại nhà hàng truyền thống trong giờ làm việc.	The manager or their representative should always be present at the traditional restaurant during working hours.	Tương đương hoàn toàn.
9.2	Văn phòng của người quản lý phải được bố trí để khách có thể tiếp cận trong các trường hợp đặc biệt, nếu người quản lý có văn phòng riêng,	If the manager has an office, this shall be made accessible to the guests under special circumstances.	Tương đương hoàn toàn.
9.3	Người quản lý hoặc người được ủy quyền/ người đại diện cần luôn luôn giám sát khu vực ăn uống. Việc giám sát có thể sử dụng thiết bị như hệ thống camera an ninh (CCTV)	The manager or their representative should always monitor the dining hall. Equipment such as closed-circuit television (CCTV) can be used for monitoring.	Tương đương hoàn toàn.
9.4	Khách hàng cần được tiếp cận với điện thoại nếu cần thiết. CHÚ THÍCH: Điều này có thể được thực hiện bằng cách bố trí một điện thoại dành cho khách tại sảnh chính.	Guests should have access to a telephone if needed. NOTE This can be achieved by assigning a telephone for guests in the main hall.	Tương đương hoàn toàn.
9.5	Nhà hàng truyền thống phải có sẵn bộ sơ cứu để sử dụng trong các tình huống khẩn cấp.	A first-aid kit shall be available in the traditional restaurant for emergencies..	Tương đương hoàn toàn.

9.6	Nhà hàng truyền thống phải có chính sách về sự thỏa mãn của khách hàng và thiết lập quy trình tiếp nhận khiếu nại và góp ý nhằm bảo đảm các biện pháp khắc phục được thực hiện. CHÚ THÍCH: Tiêu chuẩn ISO 10002 có thể sử dụng trong nội dung này.	The traditional restaurant shall <i>have</i> a guest satisfaction policy in place and establish a complaints and suggestions procedure to ensure that corrective action is taken. NOTE ISO 10002 can be useful in this respect	Tương đương hoàn toàn.
9.7	Ban quản lý nhà hàng truyền thống nên xem xét xây dựng chính sách phát triển bền vững, bao gồm các khía cạnh xã hội, môi trường và kinh tế. Các mục tiêu và chỉ tiêu của chính sách phát triển bền vững nên được xác định.	A sustainability policy, including social, environmental and economic aspects, should be considered by the management of the traditional restaurant. Objectives and goals for the sustainability policy should be defined.	Tương đương hoàn toàn.
10	Đào tạo	Training	
10.1	Toàn bộ nhân viên phải được đào tạo phù hợp với vai trò của họ trong nhà hàng truyền thống. Việc đào tạo ít nhất cần bao gồm các nội dung sau: <ul style="list-style-type: none"> - Nhiệm vụ và trách nhiệm của nhân viên theo vai trò của nhân viên đó trong nhà hàng truyền thống; - Sự thỏa mãn của khách hàng; - Các tình huống khẩn cấp và biện pháp ứng phó; - An toàn thực phẩm và đồ uống; - Chất lượng dịch vụ, các yêu cầu và sự không phù hợp; - Ứng xử tôn trọng và công bằng với người khuyết tật như các khách hàng khác; - Đào tạo chuyên biệt cho các tình huống đặc thù. VÍ DỤ: Đào tạo liên quan đến các khuyến nghị của WHO trong giai đoạn đại dịch COVID-19.	All staff shall be trained according to their role in the traditional restaurant. Training shall include at least the following: <ul style="list-style-type: none"> duties and responsibilities of the staff according to their role in the traditional restaurant; customer satisfaction; emergency situations and responses; safety of the food and beverages; quality of services, requirements and non-conformities; treating people with disabilities with the same respect and dignity as all other guests; specific training in specific situations. EXAMPLE Training related to WHO protocols during the Covid-19 pandemic	Tương đương hoàn toàn.

10.2	Các khóa đào tạo nên hỗ trợ phát triển nghề nghiệp và tích lũy kinh nghiệm trong việc sử dụng bàn phụ và xe đẩy, thu dọn cũng như phục vụ đồ ăn và đồ uống cho khách theo cách truyền thống.	Training courses should support career development and gaining experience in using side tables and trolleys, cleaning tables, and serving food and beverages to guests in the traditional way.	Tương đương hoàn toàn.
10.3	Cần triển khai đào tạo về phong tục tập quán và đón tiếp khách cho tất cả nhân viên liên quan.	Training in traditional customs and hospitality shall be provided to all relevant staff.	Tương đương hoàn toàn.
10.4	Phải xây dựng và triển khai chương trình đào tạo định kỳ cho nhân viên, phù hợp với nhiệm vụ và trách nhiệm của họ.	A periodic training programme shall also be planned for staff according to their duties and responsibilities.	Tương đương hoàn toàn.
	Phụ lục A (Thông tin) Một số ví dụ về ẩm thực của các quốc gia khác nhau	Annex A (informative) Examples of cuisines from different countries	Tương đương hoàn toàn.
	Phụ lục B (Thông tin) Giới thiệu khái quát về ẩm thực Việt Nam	Không có	Thêm nội dung. Lý do: - Cần thiết nhằm minh họa cụ thể cho các khái niệm "Thực phẩm truyền thống" (Điều 3.2) và "Đồ uống truyền thống" (Điều 3.3) phù hợp với bối cảnh văn hóa ẩm thực Việt Nam, giúp các đơn vị dễ dàng nhận diện và áp dụng tiêu chuẩn.

			<ul style="list-style-type: none"> - Theo ý kiến của các chuyên gia tại các hội thảo và ý kiến của viện Văn hóa, nghệ thuật, thể thao và du lịch Việt Nam. - Được trình bày theo cách thức đã được trình bày trong phụ lục A của ISO gốc
	Danh mục tham khảo	References	Tương đương hoàn toàn.

7. Ngôn ngữ sử dụng

- Tiếng Việt

- Ngôn ngữ Tiếng Anh giữ nguyên Tourism and related services – Traditional restaurants – Visual aspects, decoration and services (Phiên bản tiếng Anh)

