

信息参考

04

2024

美食产业生态圈



广西桂林图书馆



北海市图书馆

2024年1月29日



尊敬的读者：

本产品为信息聚合内部资料，非卖品；所有文章均摘自公开媒体，仅供参考。

目录

CONTENTS

相关政策

培育传统优势食品产区和地方特色食品产业·····	3
读懂《关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》·····	3
《北海市食品产业发展规划（2021-2030）》政策解读·····	8

各方观点

市场转化：地标美食的味觉革命·····	11
标准，能否让地方美食“走得更远”？·····	13
把地方特色食品做成大产业·····	16
直面风口：预制菜的进与退·····	17

供应链的创新发展

四川郫都：从田间到餐桌沉浸式品鉴 特色农产品做出满满一桌宴·····	19
浙江丽水：一个长粽撬动“共富链”·····	21
广东珠江：美食产业链补上了重要一环·····	22

创新营销与品牌建设

山西大同：特色美食助力打造城市“爆款”·····	24
宁夏：聚合打造美食 IP 带动餐饮消费“出圈”·····	27
海口：让琼菜香飘世界·····	29

全产业链融合发展

广西柳州：行业向品质化连锁化规模化迈进·····	32
云南蒙自：一道美食延展一条产业链·····	35
河南通许：以“菊”为媒 以“粉”为介·····	36

产业新赛道

预制菜：广东顺德抢占预制菜新赛道·····	38
美食旅游：“味蕾游”成为餐饮消费新动力·····	43

主办单位：广西桂林图书馆
广西北海市图书馆

编辑出版：广西桂林图书馆
广西北海市图书馆

地址：北海市北海大道 132 号
邮编：536000
电话：0779-2020461
传真：0779-2038155
电子邮箱：bhlib@163.com
官方网站：www.bhlib.cn

前言

随着经济社会发展，人们追求的不仅是吃饱，更注重吃好。不同地方的特色食品，能满足人们的多元需求。在游客眼中，美食是好味道、好体验；对地方而言，美食还可能是大产业、“金名片”。食品产业链贯穿一二三产，对于发展上下游产业以及消费提档升级有着重要意义。因此，近年来越来越多的城市高度重视餐饮业发展，深入挖掘地方饮食文化，以特色美食为抓手推动区域特色产业发展。

桂林同样具有发展美食产业的优势。绵延 2000 多年历史的“桂林米粉”成为影响桂林人最深远的食品文化，“瑶族油茶习俗”列入联合国非遗名录，桂花产业年综合产值达 30 亿元。《桂林世界级旅游城市建设发展规划》也明确提出：“加快打造以桂林米粉、恭城油茶、桂花系列产品等为代表的特色品牌，形成一批桂林餐饮知名品牌，引进国内外知名餐企，培育申创世界美食之都。”然而，如何将这些桂林地标美食从地域性转化为全球性，实现市场转化？如何更进一步发展桂林美食产业，形成全产业链生态圈？

相关政策

培育传统优势食品产区和地方特色食品产业

工信部、国家发展改革委、科技部等 11 部门近日联合印发《关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》，提出到 2025 年，传统优势食品产区规模不断壮大，地域覆盖范围进一步拓展，地方特色食品产业发展质量和效益不断提升。

指导意见明确了传统优势食品产区和地方特色食品产业的发展目标。到 2025 年，基本形成“百亿龙头、千亿集群、万亿产业”的地方特色食品发展格局，培育 5 个以上年营业收入超过 1000 亿元的传统优势食品产区，25 个以上年营业收入超过 100 亿元的龙头骨干企业，打造一批全国知名地方特色食品品牌和地方特色小吃工业化典型案例。

围绕这些目标，指导意见部署了优质原料保障、产业集群建设、技术装备提升、质量安全保障、特色品牌培育、转变发展方式以及业态模式创新 7 个方面工作 20 项任务。

（来源：新华社 2023-03-30）

读懂《关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》

近日，工业和信息化部等十一部门联合发布了《关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》。为便于贯彻实施《指导意见》，现将有关内容解读如下：

一、《指导意见》编制目的是什么？

食品产业是“为耕者谋利、为食者造福”的重要民生产业，传统优

势食品产区和地方特色食品产业是我国食品工业重要发展载体和关键增长引擎，在满足人民群众美好生活需要、助力乡村振兴和实现共同富裕等方面发挥重要作用。

近年来，习近平总书记在广西、福建、宁夏等地考察时，先后对柳州螺蛳粉、武夷山茶叶、贺兰山东麓葡萄酒等地方特色食品产业发展作出系列重要指示。《指导意见》深入贯彻落实总书记重要指示精神，引导地方充分发挥资源禀赋优势，推动形成“百花齐放”的特色食品产业发展格局，培育食品产业发展新动能，为稳定工业经济增长发挥更重要的作用。

二、《指导意见》的总体要求、发展目标和重点任务是什么？

《指导意见》以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大精神，坚持稳中求进工作总基调，完整、准确、全面贯彻新发展理念，加快构建新发展格局，坚持以人民为中心的发展思想，深入实施供给侧结构性改革，立足区域资源禀赋和独特饮食文化，充分释放产业发展潜力，推动全面乡村振兴和共同富裕。

《指导意见》明确了传统优势食品产区和地方特色食品产业的发展目标。到2025年基本形成“百亿龙头、千亿集群、万亿产业”的地方特色食品发展格局，培育5个以上年营业收入超过1000亿元的传统优势食品产区，25个以上年营业收入超过100亿元的龙头骨干企业，打造一批全国知名地方特色食品品牌和地方特色小吃工业化典型案例。

《指导意见》部署了优质原料保障、产业集群建设、技术装备提升、质量安全保障、特色品牌培育、转变发展方式以及业态模式创新等7个方面工作20项任务。

三、《指导意见》在推动产业发展方面有哪些创新举措？

《指导意见》瞄准建设现代食品产业体系，围绕食品工业全产业链推进上下游协同发力，从农产品原料的保障、到产业集群的建设、到技术装备的提升、再到食品产业新业态新模式的拓展，均进行了工作部署

和安排，特别是设置了特色农产品原料基地、地方特色食品产业集群以及技术装备和工艺提升方向三个专栏，对重点工作进行了细化和聚焦。

同时在品牌建设方面持续发力，慎终如始做好食品安全保障，坚持以创新为引领推动地方特色食品产业链向高端攀升，向新场景和新赛道延伸，助力乡村振兴和共同富裕。

四、《指导意见》为什么要加强优质农产品原料基地建设？

绝大多数食品产品以食用农产品为原料，是第一产业的直接下游，与农业生产有着千丝万缕的联系。特别是地方特色食品的原料大部分为某一特定区域内的优异、独特资源，是当地独有饮食文化的重要组成部分。因此，加强农产品原料基地建设，能够推动各地传统饮食文化和加工工艺传承发展，保证地方特色食品“原汁原味”。

在开展农产品原料基地建设过程中，许多食品生产企业以订单农业等方式，与农民专业合作社、家庭农场等新型农业经营主体形成稳定的协作关系，或与农产品原料种养户建立契约型、分红型、股权型等多种合作模式，有效促进了工业反哺农业，让农民共享全产业链的增值收益，改善乡村面貌，助力乡村振兴和共同富裕。

此外，地方特色食品生产企业通过原料基地建设，可以有效实现规模化、标准化种养，有利于落实农业面源污染防治措施，发展绿色、有机、地理标志和名特优新等优质特色农产品，并通过对农业生产主体种养技艺的科学指导，规范农兽药、肥料、饲料等农业投入品的使用，有效保护生态环境，提升农产品质量安全水平。

五、《指导意见》为什么要重点培育地方特色食品产业的品牌文化？

第一，地方特色食品产业具有厚重的历史文化内涵，一定程度上诠释了当地独特的饮食文化。很多地方特色饮食被列入各级非物质文化遗产代表性项目名录，其中蕴含着一整套与食材遴选、配料加工、菜肴烹制和美食消费相关的知识和实践，是人际交往、礼仪节庆等社会活动的重要组成部分，传达着中国人尊崇自然、顺应时节、食治养生等思想观

念和健康理念。加强地方特色食品产业品牌培育，讲好地方特色食品的“文化故事”和“中国味道”，能够促进中华传统饮食文化的传承和发展。

第二，深度挖掘地方特色食品的文化内涵，推动“文化赋能”，促进传统历史文化、节庆文化、民俗文化等元素融入地方特色食品品牌，能够有效激发消费者对于品牌的认同感和忠诚度，提升地方特色食品的附加值和企业的软实力。

第三，地方特色食品往往在某一特定区域内由于共同的历史文化记忆形成了稳定的消费群体，但在全国范围知名度并不高，不利于产品的市场推广，加强品牌文化培育和宣传推广，能够提升产品的知名度和影响力，有效扩大消费群体，促进地方特色食品由区域走向全国。

六、《指导意见》在提升地方特色食品企业技术水平方面有哪些部署？

推动企业加强技术研发，提升装备和设计水平，是促进地方特色食品产业创新发展的关键着力点。《指导意见》提出了三方面的任务：

一是增强共性基础技术能力。借助国家重点研发计划等科技资源，加强地方特色食品营养靶向设计、风味品质修饰、功能成分高效提取分离、加工工艺适应性改造等共性关键技术研发；强化超微粉碎、快速钝酶、节能速冻、气调保藏等实用工艺推广应用。

二是提升先进装备供给能力。促进全自动高速无菌灌装、智能温控蒸煮、数控高密度发酵、微波灭菌、超高压非热杀菌等现代食品加工工艺装备推广应用；积极应用首台（套）重大技术装备等，提升工艺装备水平。

三是加强工业设计推广应用。发挥工业设计赋能作用，加速向产品研发、加工制造、外观设计等各环节渗透，促进产品设计与中华传统工艺文化深度融合，有效提升产品附加值、竞争力和品牌影响力。

七、《指导意见》在培育新的业态和模式方面有哪些考虑？

推广地方特色食品产业的新业态新模式，对于促进三产融合发展，

提升食品产业价值链具有重要意义。《指导意见》提出了三方面的工作：

一是支持企业巩固与商超、便利店、社区生鲜等传统渠道的合作，加强与大型电商平台产销对接，实现线上线下多元业态深度融合，同时通过消费需求数据预测，解析不同地区消费偏好以及未来消费流行趋势。

二是挖掘地方特色食品的健康养生、休闲观光、生态保护和文化遗产等功能，引导地方特色食品产业与康养、旅游、科普、娱乐等产业融合发展，创新共享农庄、农耕体验、乡村民宿等业态和模式。

三是打造集食品品鉴、文化创意、社群交往等功能为一体的地方特色食品消费场景，同时积极将地方特色食品消费元素嵌入夜间经济、特色餐饮集聚区、大型商业综合体等消费场景和载体。

八、质量认证在培育地方特色食品产业方面发挥什么作用？

按照国际惯例，结合我国食品农产品行业发展实际，我国目前已建立了包括有机产品、危害分析与关键控制点（HACCP）体系、食品安全管理体系、良好农业规范（GAP）等在内的多种国家推行的认证制度，覆盖了食品农产品生产、流通等环节、对保障食品农产品质量安全、提振消费者信心、促进贸易便利起到了良好作用，截至目前共有 7 万余家企业获得食品农产品认证证书 13 万余张，对我国地方特色食品产业的高质量发展起到了保驾护航作用。

九、《指导意见》如何做好组织保障？

《指导意见》的落地见效，需要各部门、各地方、各有关单位发挥自身优势，密切配合，形成合力，着眼打好政策“组合拳”，从以下四个方面加强组织保障：

一是加强统筹协调。构建部、省（自治区、直辖市）、市三级协同工作机制，加强央地联动；建立部际协调机制，协同推进产业发展。

二是加大政策支持。充分利用现有资金渠道，发挥国家产融合作平台作用，引导金融机构为地方特色食品生产企业发展提供助力；鼓励市场化运作的各类基金加大对地方特色食品领域技术创新和薄弱环节攻

关的支持力度；稳妥推进农产品增值税进项税额核定扣除试点。

三是健全标准体系。开展特色食品领域国家标准和行业标准制修订工作；鼓励制定团体标准和企业标准；支持地方特色食品生产企业参与国际标准制定与转化。

四是加快人才培养。借助高校、科研院所等资源，培养产业发展亟需的专业人才；开展继续教育和职业培训，形成具有丰富实践经验的高素质技能型人才队伍等。

（来源：工信微报 2023-03-30）

《北海市食品产业发展规划（2021-2030年）》政策解读

一、关于《规划》的背景

食品产业是北海市经济结构的重要组成部分，也是北海市经济实现高质量发展的重要基础和保障；食品产业高质量发展，将为“富强北海、开放北海、生态北海、文化北海和幸福北海”做出应有的贡献。

在编制《北海市食品产业发展规划（2021-2030年）》（以下简称《规划》）过程中，我们有针对性地研究了广西、北海《推进工业振兴三年行动方案（2021-2023）》（桂发〔2021〕3号）、《关于推进工业振兴若干政策措施》（桂政发〔2021〕5号）、《北海市工业高质量发展“十四五”规划》、《北海市产业树全景图一（六）食品加工产业》等文件，确保规划符合北海食品产业发展需要。

二、关于《规划》的总体考虑

《规划》基于北海市的产业发展现状和原材料资源优势，提出以水产品加工、烘焙食品、果蔬加工三大产业作为重点产业，并兼顾制糖、粮油、蛋肉制品、乳制品、酒、软饮料、营养食品、预制菜、海洋生物制品等产业的发展，形成“1+3+N”产业布局；以产业园区建设、产业链补链为方向，着力“强龙头、补链条、聚集群”。

三、关于《规划》的发展目标

2023 到 2025 年，全市食品加工产业产值规模达到 400 亿元，年均增速 15%以上，新增规模以上企业 20 家以上，新增产值超亿元企业 5 家以上。2025 到 2030 年，全市食品加工产业产值规模突破 1000 亿元，年均增速 20%以上，新增规模以上企业 30 家以上，新增产值超亿元企业 8 家以上，培育 5~8 家产值超 5 亿元的龙头企业。

四、关于《规划》的重点产业

《规划》将水产品加工、烘焙食品、果蔬加工列为重点产业。

1. 海洋水产品精深加工。多渠道增加海产品原材料供应，扶持原材料养殖基地，鼓励开辟新的原材料采购渠道，建立东盟水产品集散中心。扩展北海海产品加工业发展空间，创建海产品加工园区，引导海产品加工企业入驻园区。依托北海福达冷链物流园、北海机场空港优势，提高全产业链的流通效率。加大对龙头企业的培养，积极发挥龙头企业的辐射和带动作用，培育一批知名度高、市场影响力大的海产品品牌。提升企业新产品研发能力，通过海洋水产品深度加工，扩宽食品市场，延长海洋水产品加工业产业链，不断提高海洋水产品附加值。力争到 2030 年，海洋水产品加工业年产值达 300 亿元，实现海洋水产品种类丰富化、服务品牌化。

2. 烘焙食品。集聚发展月饼产业，以“大月饼”拉动形成“大产业”。立足合浦月饼小镇，培育研发、检测、创意、设计、运营、会展、体验等生产性服务业。扶持黄家月、红林、鼎兴、廉州府、义家人、果香园（馅料）等企业做大做强，提高行业整体影响力，积极培育知名产品品牌，发挥龙头示范带动作用，开拓国际国内市场。力争到 2030 年，全市烘焙食品及配套产业年产值预计 150 亿元左右，产业规模及区域影响力大幅提升，食品安全进一步得到保障。

3. 果蔬加工食品。积极扶持以果香园、田野为代表的果蔬加工企业和利添为代表的原料种植和原料供应企业，加强干鲜水果精深加工，形

成多层次、多品种的产品。实现加工技术高新化、加工装备智能化，扩大加工能力规模。大力建设绿色健康特色果蔬加工产业基地。力争到 2030 年，全市果蔬加工及配套产业年产值达 100 亿元，产业规模及区域影响力大幅提升，食品安全进一步得到保障。

除了三大重点产业，规划也对糖、粮油、蛋肉制品、乳制品、休闲食品、营养食品、酒、软饮料、营养食品、预制菜、海洋生物制品等产业的发展方向做了指引，并提出产业发展目标。

五、关于《规划》的空间布局

北海市食品产业的空间布局参照《北钦防一体化产业协同发展限制布局清单（工业类 2021 年版）》《北海市城市总体规划（2013—2030 年）》（2019 年修订）进行布局，根据北海市食品产业发展重点，将北海市食品产业布局为“1+3+N”大食品加工业空间布局。其中“1”是北海食品产业中央商务区，“3”是三大产业园，“N”是三大产业园支撑服务基地和其他特色农副产品加工基地。

六、关于《规划》的主要任务

《规划》的主要任务分七大点：

一是优化产业发展布局。按照“企业集中、资源集约、产业集群”的布局原则，聚焦产业发展重点，调整产业空间分布。集聚发展主导产业，稳步发展传统产业，加快发展新兴产业。

二是培育壮大龙头企业。加大政策扶持，培育本地龙头企业；营造优良营商环境，引进补链强链大型企业。

三是高效推进重点项目建设。加大重点项目储备，加快重大项目建设。

四是提升产品供给能力。增加中高端食品供给，提升产品营销能力。用创新科技助力食品产业发展。

五是打造北海特色品牌。实施北海特色产品推广计划，支持重点龙头企业开展品牌提升行动，争取 3 到 5 年内在每个特色食品领域打造 1

到 2 家知名品牌企业、1 到 2 个国内知名的产品品牌。

六是加快创新驱动发展。实施企业创新发展计划，创建食品产业创新平台体系。

七是发展产业生态集群。构建“一企一链”集群模式，集聚主导特色食品企业、科研机构、产业核心人才，推动食品加工产业补链强链。

八是完善产业共用服务。引导建立健全行业组织协会、食品产业信息集散中心和专门的产业集聚园区，打造专业的食品产业人才市场服务中心，建设区域品牌及北海港口型国家物流枢纽。

七、关于《规划》的环保分析

《规划》从主要污染物来源、适宜性评价、承载力分析几个方面对食品产业发展规划对环境的影响。提出要遵循绿色和生态发展的原则，把关好污水处理标准，优化空间布局等措施。

八、关于《规划》的保障措施

《规划》提出五项保障措施，分别是：组织保障、政策保障、资金保障、土地保障、环境保障，以确保各项目标任务落到实处。

（来源：北海市工业和信息化局官网 2023-09-07）

各方观点

市场转化：地标美食的味觉革命

在全球化的今天，美食已成为连接世界的重要桥梁。地标美食不仅仅是一种味觉享受，更是地域文化的传承和展示。然而，如何将这些地标美食从地域性转化为全球性，实现市场转化？沙龙期间，将云南米线、西安肉夹馍、南京鸭血粉丝 3 款地标美食推向市场的企业代表们分享了经验，并为行业发展提出了切实可行的建议。

官人桥食品有限公司创始人余春晖表示，云南米线的产业化发展面

临工业落后、保质期不长、产品辐射半径短且流通难等挑战。为解决这些问题，官人桥成立了现代化工厂，通过原料复配、技术引进、严格控菌等，将传统食材迭代升级为现代保鲜米线产品，不仅可以再现云南的特色风味，还解决了传统保鲜米线的淀粉老化问题，使产品具有口感好、方便烹煮等特点，保质期也延长至 180 天以上。

陕西西咸新区三味坊食品有限公司创始人李方用表示，三味坊自 2008 年成立以来，一直秉持对传统工艺尊重与创新的理念，致力于将陕西小吃推向全国，乃至全球。随着餐饮市场的蓬勃发展以及对速冻食品需求的日益增长，三味坊把握发展机遇，将陕西小吃融入预制菜，在做好肉夹馍供应链方案解决服务商的同时，开辟速冻肉夹馍产品，让消费者足不出户便可品尝到正宗的西安肉夹馍。

黄教授品牌创始人、南京农业大学“钟山学者”首席教授黄明表示，传统鸭血粉丝汤的制作和销售方式面临诸多问题。例如，在工业化过程中，鸭血粉丝汤料包种类繁多，尤其是卤鸭杂腥味较重，若处理不得当，将导致口感大打折扣，此外，鸭血供给、保障食品安全、复刻卤汤口感等也存在需要破解的难点。黄明介绍，团队采用颈动脉刺断的方法，解决了洁净采血问题；通过抑制钝化酶活性的研究，解决了原料血易凝块变质问题；以肉本身丰富的蛋白质为来源，使其产生活性肽，增强抗氧化能力，延长了卤汤保质期；开发了阶梯式升温灭菌技术，使产品在常温下的保质期达到 12 个月；通过一系列科研成果，核心料包的还原度也得到提升，基本接近堂食的味道。

山西大学生命科学学院教授张国华表示，地标美食是地域文化的重要组成部分，柳州螺蛳粉、云南米线、西安肉夹馍、南京鸭血粉丝汤等都是地标美食，拥有一定规模的粉丝群体，然而其推广并非易事，较强的区域性以及推广过程中面临的适应性问题限制了地标美食的“发扬光大”。她建议品牌对目标人群进行精细划分，在保持地方特色的基础上，进行适度改良，以适应更多人群的需求；同时，发力线上平台，让更多

的年轻消费者关注到这些富有地方特色的美食。

主食健康创始人、CEO 李喆补充道，在线下，兰州拉面通过占据兰州机场等内外交通枢纽位置达到占据外来消费者心智的目的，这值得地标美食借鉴。在线上，地标美食在口味端要有突出的特色，抓取人眼球的同时提供精神价值。“全球市场广阔，中国企业已经具备席卷全球的实力，应练好内功，走出国门，走向世界。”

哈尔滨商业大学食品工程学院教授张娜则提出，企业在制作大众化食品的同时，也应该思考如何满足特殊小众人群的需求。例如，婚宴上的传统食品喜饼等如果能够推广，也会极大地丰富方便食品行业，并为小众的地域美食产业作出贡献。

（节选自：中国食品报 2023-12-04）

标准，能否让地方美食“走得更远”？

●盐边羊肉米线、绵阳米粉、江油肥肠、资阳麻辣小龙虾、宜宾燃面等均推出相应的团体标准、地方标准

●具有明显区域特色的地方小吃，正探索通过标准化规范产业发展，谋求在全省乃至全国市场突围

几片薄荷，一把葱花，浓郁的羊肉汤热气腾腾，再配上几口酸爽的泡菜……攀枝花的盐边羊肉米线不仅是当地的热门早餐，也是不少成都人乐得在清早“嗦”上一碗的美食。

去年6月，盐边羊肉米线地方标准正式发布，加速对外“扩张”的步伐。不只盐边羊肉米线，绵阳米粉、江油肥肠、资阳麻辣小龙虾、宜宾燃面等特色小吃均推出相应的团体标准、地方标准等。不难看出，具有明显区域特色的地方小吃，正探索通过标准化规范产业发展，谋求在全省乃至全国市场突围。

标准会不会让特色“不特”？

为了给羊肉米线这一地方小吃制定标准，四川旅游学院烹饪学院副教授邓晓青和团队成员下了不少功夫，“走访了十多家盐边羊肉米线店，有成员把每种口味吃了个遍，为的就是在不同店家的羊肉米线中找到共性。”

“从选料、刀工到口味，石棉烧烤是有行业标准的。”石棉烧烤协会秘书长彭羽说，石棉烧烤协会成立后，首要任务就是制定石棉烧烤行业标准和行业准则，解决烧烤店产品品质参差不齐的问题。比如，在石棉烧烤行业标准中，对食材选取、烤炙过程等环节进行了规范。

近年来，地方美食为了拓展市场空间和规范化生产，纷纷走上标准化之路。但也有疑问：标准，会不会让特色“不特”？

记者在宜宾走访了解到，宜宾燃面多以小面馆经营为主，大多数老板认可并接受标准，但少数面馆融合了自己的“创新”做法。刘臣街燃面的老板邹琳介绍，他们一天大概卖 100 多斤面，吸引食客的秘诀在于用糊辣椒做油辣子，这种做法在宜宾的面馆中并不常见。

“地方小吃制定标准能在保持特色的基础上规范产业发展，并让相关产品更加容易复制，对于整个产业突破地域限制有很大帮助。”邓晓青说。

“标准是一个规范性的框架，是从宏观层面引导行业健康发展，避免劣币驱逐良币。”四川旅游学院川菜发展与饮食文化研究院院长杜莉表示，目前已有标准大多是推荐性标准，对于用料、用量只是宽泛要求，仍有很大创新和发展空间。

标准应该在哪些方面确立？

当前的标准主要在哪些方面？盐边羊肉米线从一般要求、原辅料、环境和设备、烹制工艺、成品等 6 个方面作出标准规定。记者注意到，盐边羊肉米线地方标准出台后，盐边县羊肉米线协会紧接着发布一项团体标准——盐边羊肉米线餐饮门店服务规范。邓晓青介绍，这一规范将为线下店店面风格、特色服务等提供遵循，引导门店改造提升。

“石棉烧烤一定程度上存在服务人员结构老龄化、服务意识差、服务标准化水平不高等问题。”石棉县政府相关负责人表示，只有进一步完善全产业链标准，才能进一步打响石棉烧烤品牌。

“目前，我们正在完善《石棉烧烤餐饮服务管理规范》《石棉烧烤技术规范》两项地方标准。”石棉县市场监督管理局副局长万红军介绍，地方标准将制定涵盖餐前服务（预订、迎宾、点餐）、餐中服务（上菜、菜肴加工、餐中工作）、餐后服务（结账、餐后工作、反食品浪费）的全链条“石棉烧烤”特色餐饮服务标准体系，促使石棉烧烤建立有效的管理、服务、技术模式。

“建立标准有助于地方小吃产业化发展。”杜莉认为，制定相关标准，可以让地方小吃保持原汁原味的特色。同时，标准制定后，将打破地方小吃“有品类无品牌”的市场现状，让产品更加容易复制。这对品牌的全国化进程至关重要。

标准如何成为真正的“准绳”？

在邓晓青看来，地方小吃标准不能一出了之，更重要的在于实施。

石棉县规模最大的烧烤店之一——三百烧烤负责人彭伟坦言，石棉大多数烧烤店铺小而散，服务人员年龄偏大，对服务质量进行统一规范存在困难。

泸州市市场监管局四级调研员孙小伟表示，目前大众对地方标准的知晓度和认可度不足，还需要多宣传和推广。

多位采访对象也表示，标准出台后不少工作有待推动，还需要算成本。比如从装修风格到操作培训，除了观念更需要资金等。

一边是标准的浸润，一边是新举措推动持续发展。

在宜宾，宜宾职业技术学院成立“宜宾燃面学院”，通过对以宜宾燃面为主的宜宾面食系列地方名小吃历史沿革、技艺传承、管理营销等系统课程学习，挖掘燃面技艺和文化；“宜宾技状元燃面产业发展有限公司”也正式成立授牌，进一步拓展校企一体化发展模式。

盐边县也正积极探索标准实施方案，建立“中央厨房+冷链物流”模式，引导门店改造提升，推动地方特色小吃产业向标准化、连锁化、产业化、数字化方向转型。

（来源：四川日报 2023-11-04）

把地方特色食品做成大产业

“你会因为美食去旅游吗？”此前有媒体发布微博调查，超八成网友选择“会”。如今，品味美食已成为旅游的重要内容，“跟着味蕾去旅行”也日渐流行。广东云吞面、广西柳州螺蛳粉、云南鲜花饼……暑期旅游季，各地在做好景点景区游览服务的同时，也铆足劲用地方特色食品吸引游客。

在游客眼中，美食是好味道、好体验；对于当地而言，地方特色食品则可能是大产业、金名片。食品产业是“为耕者谋利、为食者造福”的重要民生产业，传统优势食品产区和地方特色食品产业是我国食品工业重要发展载体和增长引擎。2022年，我国食品工业规模以上企业营业收入同比增长5.6%，利润同比增长9.6%。地方特色食品产业发展前景广阔、潜力巨大。

引导地方充分发挥资源禀赋优势，推动形成“百花齐放”的特色食品产业发展格局，既能够更好满足人民群众美好生活需要，也有助于培育产业发展新动能，为地区经济增长发挥更重要的作用。正因此，工业和信息化部等11个部门联合发布《关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》，明确了传统优势食品产区和地方特色食品产业的发展目标，提出到2025年基本形成“百亿龙头、千亿集群、万亿产业”的地方特色食品发展格局，为地方特色食品产业高质量发展描绘蓝图。这有助于引导各地实现特色化、差异化发展，推动食品产业培育发展新动能。

培育地方特色食品产业，既应立足于“特色”，也要着眼于“产业”。加强特色化，升级现有产品，突出差异属性，才能形成比较优势，带动可持续发展。聚焦产业化，把具有地方特色的农产品资源、小吃转化为有标准、可溯源、便携可运的现代食品，才能形成规模效益。还应看到，地方特色食品产业一定程度上诠释了当地独特的饮食文化，要培育好这一产业，原料、技术、品牌缺一不可。增强优质原料保障能力，提升技术、装备和设计水平，在品牌建设方面持续发力，方能保证地方特色食品“原汁原味”，促进地方特色食品产业创新发展，有效激发消费者对于品牌的认同感，推动地方特色食品由区域走向全国。

酒香也怕巷子深。扩大地方特色食品影响力，光靠产品好还不够。北京市大兴区庞各庄镇给西瓜贴上溯源码，扫码可查询生产企业、育苗来源等信息，让消费者“安心买”；安徽推动臭鳊鱼实现全产业链发展，顾客在网络上可以随时下单；湖北潜江举办龙虾节活动，把小龙虾产业和文娱、旅游相结合，赚了人气也进一步打响了品牌……不少地方通过促进特色食品产业与旅游、电商等产业融合发展，培育了新业态新模式，取得良好效果。这也启示我们，让“家乡味道”美名远扬，还需要促进线上线下融合发展，培育创新业态，打造多元融合消费场景。

作为老工业基地，重庆市大渡口区大力培育重庆小面产业，抢抓契机推出预制重庆小面。2022年，重庆市小面产业园快消品全产业实现营收24.3亿元、同比增长47.3%，成为当地经济转型升级的重要助力。深入挖掘各地优势资源，构建具有地域特色的食品产业体系，形成多元化、差异化的产业竞争格局，地方特色食品产业的未来，值得期待。

（来源：人民日报 2023-07-26）

直面风口：预制菜的进与退

预制菜在2023年首次写入中央一号文件，为产业蓬勃发展注入了强

劲动力。利好的政策环境支持、明朗的产业发展方向，预制菜的“春天”看似已经到来。然而，一面是产业乘着政策东风迎来爆发式增长，一面是网络上网友的抵制，“预制菜热度持续下的冷思考”这一议题成为青年精英们的关注重点。

“在这个充满变数的时代，我们见证了餐饮业的繁荣与萧条，也看到了消费者对方便食品的需求已经影响了市场趋势。这不仅仅是因为餐饮普及率的提升，更是因为消费者对于口感和便利性的需求在不断变化。”上海世达食品有限公司总经理王钰宁谈到。

北京协同创新食品科技有限公司研发总监刘宇表示，当前，我国预制菜产业面临着同质化严重的问题，如何实现创新和差异化成为关键。刘宇认为，需要在工艺层面进行持续研发，以打破现有菜品种类的单一性，提升将原本无法处理的食材转化为预制菜的可能性，实现预制菜领域的多元化发展。而站在消费者的角度，预制菜在风味、口感、新鲜度和品质上如何与现做的餐品竞争，是一个亟待解决的问题。需要注意的是，随着连锁餐厅纷纷采用中央厨房的预制产品，消费者在用餐时若看到后厨的加工方式，可能会产生抵触心理。这些问题虽然目前尚无定论，但在未来发展中，业内必须持续关注并进行调整 and 研发。

“业界需要思考如何将家庭厨房烹饪转化为工业化生产。”西南大学食品科学学院教授张宇昊表示，在工业生产中，量的增长确实能够降低单位产品的成本。然而，对于小锅换大锅的适应性问题，需要根据生产线进行具体分析和评估。“团队正在积极探索传统炒菜的工业化实现方式，目前，我们以过热蒸汽替代炒制，但装备仍需进一步研发。”

预制菜的营养健康问题也是业内高度关注的重要话题。张宇昊表示，预制菜的营养价值和口感与传统烹饪菜肴的确存在一定差异，业界需要在保证产品质量的前提下，提升预制菜的营养价值，更进一步与国家精准营养方向对接，通过改善产品的营养成分，满足消费者需求。预制菜的发展并不能一概而论，不同地区、企业以及地域的发展模式各有特色，

业界应从产品质量和口感上下功夫，提升消费者的满意度。

（节选自：中国食品报 2023-12-04）

供应链的创新发展

四川郫都：从田间到餐桌沉浸式品鉴

特色农产品做出满满一桌宴

为带动“天府水源地”农产品知名度进一步提升，12月13日，成德眉资优质农产品产销对接会暨天府水源地“火锅+”农产品品鉴会在成都市郫都区战旗村台丽农庄举办。活动设置特色农产品推介展示、产品品鉴、企业走访考察等环节，值得一提的是，产品品鉴以“吃席”的方式进行，烫火锅的荤菜、素菜、底料以及中餐的凉菜、热菜、小吃及主食……所有产品均来自郫都本地。

郫都区地处都江堰自流灌区之首，地势平坦，土质肥沃，具有良好的自然禀赋，目前已认证绿色、有机、地理标志产品105个，孕育出郫县豆瓣、新民场生菜、唐元韭黄、云桥圆根萝卜、德源大蒜等国家地理标志产品，以及菌菇、棒菜、儿菜、生姜等新鲜农产品。这些特色农产品在品鉴活动上端上了餐桌。“火锅底料是郫县豆瓣炒的，荤菜麻辣牛肉、锁鲜鸭肠、白煮千层来自本地农业企业，素菜西兰花、奶白菜、圆根萝卜摘自田间地头。另外，中餐方面，云桥圆根萝卜做成了白玉云桥拌蜜豆、郫县豆瓣和新民场生菜组成做出了郫县豆瓣酱烤肉、唐昌板鸭搭配先锋萝卜干做出了糯米板鸭配脆菜、唐元韭黄韭菜做出了韭菜锅贴饺……主食吃的面条也是郫都区广福村的韭菜挂面。”郫都区乡村振兴博览园建设中心相关负责人介绍道。

近年来，郫都区相继打造了天府水源地现代农业园区、柏木河蔬菜

农业现代园区、汉姜粮经现代农业园区 3 个万亩现代农业产业园，建成农产品出口备案基地 8 个、粤港澳大湾区“菜篮子”生产基地 2 个、特色农产品品牌标准引领基地 5 个，年产粮食 5 万吨、蔬菜 73 万吨。正在集成打造汉姜、棋广、柏木河 3 个 3000 亩农业产业园区。此外，绿源行、林惠农业、蜀源农业已向多个机关团膳集中配送；汇菇源、金田种苗、晟海农业、中绿大地、锦宁韭黄、云桥圆根萝卜等产品已入驻邻你超市、伊藤洋华堂、满彭菜场等商超。

今年 9 月，郫都区农产品供应链协会成立以来，积极对接资源，巩固市场渠道，分别与成都农产品供应链协会、市场流通协会，四川省火锅协会、四川省美食家协会，邻你超市、满彭菜场，以及沙西、白家、蒙阳等大市场初步达成了产销对接合作。活动现场，邻你超市向郫都区锦宁韭黄生产专业合作社、郫都区云桥蔬菜专业合作社等 6 家企业颁发“天府水源地”专区产品准入证。满彭菜场向金田种苗、汇沽源 2 家企业颁发准入证。据悉，接下来协会将成立农产品供应链贸易有限公司，实现一头连接生产基地、一头连接消费市场，更好地服务市民的“菜篮子、果盘子、米袋子”。

“这次活动是我们响应美食产业（绿色食品）建圈强链工作要求，促进一二三产业有机融合，创新推广郫都农产品推介方式的积极尝试。接下来，我们将大力发展绿色标准化特色农产品生产基地，保障优质稳定的货源，竭诚为渠道采购商提供优质服务。积极开拓商超市场，设立‘天府水源地’农产品专区专柜；对接城市社区菜场，搭建线上社区销售平台；推动农产品生产基地与火锅等餐饮企业无缝对接，缩短生鲜蔬菜从田间到餐桌的距离……希望郫都农产品装进更多市民的‘菜篮子’、端上更多消费者的餐桌。”郫都区乡村振兴博览园建设中心相关负责人表示。

（来源：中国新闻网 2023-12-14）

浙江丽水：一个长粽撬动“致富链”

长粽是遂昌特有的传统美食，又名长情粽、分享粽。和传统的粽子不同，遂昌长粽外形如竹节，因龙须草绕箬叶而上包裹，又有步步高升之意，加上香糯可口的口感，深受民众的喜爱。

在长粽制作技艺大赛现场，百余名遂昌长粽从业人员分两批参加个人技能大赛和工坊集体大赛，相互切磋包长粽的技艺水准。当地的传统习俗放龙排也引人注目，4条40余米长、搭乘着“粽龙”的木排先后沿着乌溪江顺流而下，把祝福带给两岸村民。

同时，端午长粽宴热闹非凡，100多名村民在长达60米的长桌上吃长粽、包卷饼，弘扬传统风俗。此外，长粽非遗工坊展示展销一条街、非遗美食街向游客展示竹编、长粽制作等传统技艺以及遂昌油桶粿、黄米粿等当地特色美食。

据悉，近年来，遂昌高度重视长粽产业发展，以长粽产业培育为重点，深挖遂昌长粽产业特色，在推动长粽精深加工、创新营销模式等方面持续发力，撬动了山乡“致富链”。

稳定的原料链和不断迭代升级的生产链是遂昌长粽产业发展的基石。

一方面，遂昌依托丰富的箬叶资源，建设浙南箬叶市场，实现统一收购、统一质量标准、统一销售配送，实现了原材料的稳定供应。另一方面，遂昌通过招商引资、乡贤回归等方式引育现代生产企业，以规范化培训建强专业长粽制作队伍，帮助传统手工作坊转化成为标准化生产车间，推进长粽生产企业SC认证。截至目前，遂昌拥有SC认证长粽生产企业5家。

在做出高品质长粽的基础上，遂昌大力创新“营销链”，拓宽变现空间。该县针对不同区域、不同年龄段民众的偏好，在长粽用料和口味上推陈出新，在品牌设计上积极创新，推出遂昌“长情粽”“牡丹亭”长粽等主打产品，并利用多个网络平台进行线上营销，积极组织长粽主体参

与各类展销推介活动。

越来越红火的长粽事业也带动了当地老百姓收入“节节高升”。遂昌积极探索“企业+工坊+农户”村企合作共富新模式，建立“长粽共富工坊”，促进低收入农户等农村剩余劳动力就业增收。当前，遂心龙牌“遂昌长粽”已获评浙江省第一批“263 共富农产品”，4 家长粽产业“共富工坊”已吸纳就业 2200 余人，人均月增收 2700 余元。

（节选自：中国新闻网 2023-06-23）

广东珠江：美食产业链补上了重要一环

2022 年 5 月，联丰（大湾区）智慧供应链产业园正式动工，实现了“拿地即开工”。仅仅一年多时间，这个占地总面积 148 亩、建筑面积 22 万 m²，投资金额 15 亿元的项目园区就迎来了一期开发建设项目试运营，而它的目标，是集智慧冷链、仓储物流、食品加工、跨境贸易、供应链金融等功能于一体的粤港澳大湾区供应链基地。

早在 2021 年底国务院办公厅印发的《“十四五”冷链物流发展规划的通知》里就已经提到，“推动冷链物流高质量发展，是支撑农业规模化产业化发展，促进农业转型和农民增收，助力乡村振兴的重要基础；也是满足城乡居民个性化、品质化、差异化消费需求，推动消费升级和培育新增长点，深入实施扩大内需战略和促进形成强大国内市场的重要途径。”而作为世界美食之都的顺德，自古以来对于食材的要求都极度突出一个“鲜”字。如今有了现代科技的加持，完善的物流体系再加上立体智慧的冷库最后组成了现代化餐饮体系里面，不可或缺的一环——冷链。

在传统的饮食链条中，从农田到餐桌的距离越短越好，中间所耗费的时间越少越好，这也是当年农家乐一时兴起的重要原因，所见即所得，吃的就是一个新鲜。但是随着当代美食产业的规模越做越大，想要每一顿饭都当场斩杀已经不现实，更何况在人流密集的繁华城区，巨大的人

流量也不允许这种低效的供应方式了，久而久之，冷链配送成为餐饮产业链的重要一环。

此次正式投入使用的立体恒温智能库层高43.8米，温区为0℃~15℃，占地面积1.02万平方米，总板位数2万板，总容量2万吨。它不仅具备绿色节能技术优势及高效存储方案，还是高标准打造亚洲领先的立体冷库，可以实现货物全自动管理、实时监控，并采用了先进的自动化设备，达到高密度、高效率双结合。

如此高科技的冷库只是用来存储配送生鲜食材未免有点“大材小用”，作为联丰集团的又一万吨级自动化立库，将为坚果、红酒、巧克力、预制菜等产品上下游企业提供高标准服务。冷链也从餐饮产业链中脱胎换骨，成为美食产业链中的重要一环。而以此冷库和核心枢纽的配送链条，也不再局限于顺德这个美食之都，而是放眼整个大湾区，瞄准的是更广阔的未来。

作为大湾区城市群的重要一员，顺德区在交通基础设施的建设上一直不甘于人后，甚至想要“先发于人”。最近接连通车的几条主要干道，比如三乐路隧道主线，还有投入超11亿元正式启动的勒流港口路改造工程二期建设，连接深中通道的外环高速二期（北延线）等等，都在逐步放大顺德的交通优势。这也是联丰集团将冷库选址顺德的重要原因——30分钟通达佛山市区，1小时内到达港口、机场，海陆空运，高效便捷；1.5小时内，直达深圳、东莞、广州等核心区。

以交通畅通为基础，这条以美食为内容的产业链补上了冷链重要一环，才会越做越大、越做越强。

（来源：珠江商报 2023-11-07）

创新营销与品牌建设

山西大同：特色美食助力打造城市“爆款”

打造城市“爆款”、拉动餐饮消费，地方特色美食正在发挥“挑大梁”作用。在近日举办的2023国际（大同）美食文化节暨国际区域美食产业发展论坛上，山西大同市商务局负责人、包头和郑州相关美食街区运营方、各地餐饮行业协会负责人就美食助力古都发展、打造区域美食打卡地、塑造餐饮消费新场景等进行了分享。业内人士认为，商业消费、城市发展的根本是服务百姓生活，促进餐饮消费要贴近民生、做出“烟火气”。

打造城市美食品牌

当下，促消费、惠民生已成为每个城市的重要工作，而餐饮产业是重要的消费产业和民生产业。

据悉，本次论坛是落实商务部等14部门联合印发的《关于培育建设国际消费中心城市的指导意见》的重要体现，也是打造大同“国际美食之都”的重要成果。

世界中餐业联合会副会长武力表示，今年包括淄博烧烤等在内的城市特色餐饮对城市品牌影响力起到了很大提升作用，城市“烟火气”反映出的正是老百姓生活的幸福感。“淄博烧烤走红的背后不仅是烧烤赛道本身，更是一个全面、综合的文旅概念。”武力说，地域美食、地标美食和特色美食是一个城市的名片，“根据相关统计，在吃、住、行、游、购、娱等构成的文旅消费中，餐饮的占比接近40%，在乡村振兴、促进消费等方面起到了很大作用。”

创新商业街区场景

在弘扬地方特色美食方面，独具特色的美食街区发挥了巨大作用。论坛上，包头君美盛商业经营管理有限公司总经理马晓勇以怀远观光夜

市和秦汉九原·包头横竖街夜经济步行街为例，分享了夜市和夜经济的运营经验。

马晓勇介绍，怀远观光夜市分为餐饮区、文旅区、百货区，共有 500 余家商户在此经营，消费者每年达到 900 多万人次，营业收入逾 10 亿元，累计解决就业超过 1 万人，已成为全国游客青睐的热门打卡点。“怀远观光夜市是通过‘小摊位’为当地提供就业、创业岗位，以‘小摊位’聚集起人间烟火，促进夜间经济发展。”

在包头，横竖街是当前热门的夜经济集聚区。截至目前，秦汉九原·包头横竖街夜经济步行街已投资 1000 多万元，管理公司先后对街区进行了整体规划设计，同时对街区经营业态进行调整优化，引入包头当地经典特色小吃、全国各地特色小吃。

马晓勇还表示，当前特色街区发展普遍面临商户管理难、客流不稳定、缺乏可持续发展能力等问题，而且运营模式单一。一条成功的特色街区要有明确的规划和定位，需要完善的管理体系及配套来服务商户和游客，同时也要有专业的公司进行运营管理。未来，横竖街将被打造成九原区乃至包头市最大的夜经济商业街区——包头不夜城，让这里成为本地的夜间休闲集聚地，形成以横竖街为核心，辐射周边的夜间文化旅游休闲集聚区、夜间经济集聚区。

郑州餐饮与饭店业协会秘书长刘斌表示，场景是拉动消费的重要因素，在餐饮企业发展中要突出特色优势，不断打造多元融合的消费场景，持续提升消费的聚集力、吸引力和影响力。“要调动消费者的消费欲望，转变以往单纯以消费券、打折促销活动等拉动消费的模式，着力打造和设计更多的消费场景，满足和提升消费者日益多元化的消费需求。”

刘斌介绍，今年一季度，郑州消费复苏趋势明显，堂食就餐明显增加。食客外出就餐虽然还是以刚性需求的日常就餐为主，但多人聚餐类场景复苏，朋友、同学聚餐和家庭聚会的就餐人数规模变大。刘斌认为，商业消费、城市发展的根本还是服务百姓生活，所以消费就是要贴近民

生、做出“烟火气”。

餐饮要挖掘自身资源，打造消费场景的 IP 效应，要重视文化在场景打造中的作用，把文化作为品牌的核心价值进行打造，将文化体验感、参与性做好。在郑州，厨乡河南大排档将餐饮文化与豫剧结合起来打造消费场景，郑州夜市招牌菜森虎虾尾则是将烧烤与酒厂结合，做成了“时尚潮流范儿”。此外，星河里·唐宫夜宴将文创 IP 做成沉浸式体验项目，打造沉浸式的消费场景。“根据当地和餐厅的不同历史背景以及特色文化元素，结合文创、艺术、传统文化等进行场景改造与提升，打造食客参与性高、体验性强的文商旅餐饮消费新场景。”刘斌说。

特色餐饮成“爆款”

论坛上，大同市副市长，大同经开区党工委书记、管委会主任赵学斌介绍，大同美食街区发展已经显现出集聚效应，凯德世家广场步行街、伦敦街、下寺坡华严寺仿古街、鼓楼明清古韵商业步行街、古城东南邑等不同类型的美食街区给消费者带来穿越千年的沉浸式餐饮消费和饮食文化体验。在预制菜产业方面，目前，大同已有预制菜加工龙头企业 20 家，年产值总计 11.76 亿元，未来预制菜企业将进一步向规模化、标准化、产业化转型升级。

6 月 27 日，大同市被授予“国际美食之都”称号。赵学斌表示，大同近年来坚持把美食产业作为促进文旅深度融合和经济高质量发展的重要支撑，全力打造国际美食之都，“大同美食”自成体系、特色鲜明、平衡南北、融汇中西，兼具宫廷王府的华贵、游牧民族的粗犷、农耕文明的精细、清真餐饮的风味，形成了“酸而不尖、辣而香柔、咸而甘鲜、甜而不腻”的大同口味。

中国商报记者从大同市商务局局长秦尚松处了解到，2023 年 1 月至 5 月，大同市限额以上餐饮业营业额完成 10.37 亿元，同比增长 17%，特别是进入 5 月以来，大同市餐饮市场持续火爆，5 月餐饮业收入同比增长 46.1%，当月增速居全省第一。

秦尚松表示，大同将加快制定出台促进大同美食产业发展的实施意见、建设国际美食之都行动计划以及全市重点美食企业专项培育计划，力争打造成百亿级产业。同时，将鼓励企业注册和使用自主商标，创建“大同老字号”“三晋老字号”“中华老字号”等服务品牌。大力实施“三名（名店、名菜、名师）”工程，每年开展一次评选。针对小吃，大同将把小吃业产业化、规模化、标准化，支持申报地理标志证明商标和知识产权认证，统一质量、监管、宣传。

秦尚松说，从淄博烧烤的经验可以看到，餐饮行业的发展能够提升城市的形象和吸引力，更能为城市注入了灵魂。大同围绕特产黄花，打出一套产业组合拳，使黄花释放出巨大产业能量、价值能量和品牌能量。下一步，大同将以美食消费为龙头，以美食文化为灵魂，以美食科技为支撑，以美食产业为体系，形成具有大同独特创新模式的美食全产业链整合体系，增强城市的知名度和美誉度，叫响刀削面、百花烧麦、浑源凉粉等地方特色，让美食等成为城市“爆款”。

（来源：中国商网 2023-07-04）

宁夏：聚合打造美食 IP 带动餐饮消费“出圈”

2023年6月，在杭州市生活的董欣欣，无意间被一条宁夏的美食视频所吸引，这个从未去过西北的南方姑娘，决定假期到宁夏逛一逛，感受这里的独特“滋味”。手抓羊肉、清炖土鸡……一趟宁夏行，不仅让董欣欣体验了西北的风土人情，更被宁夏美食所折服。

因一份美食促成一段旅游，这不单单发生在董欣欣的身上。自今年4月28日，由自治区商务厅、自治区财政厅、自治区党委宣传部联合主办的“浪宁夏·品味道”2023宁夏美食文化节启动以来，由众多美食节活动聚合形成的美食IP在全国激起涟漪，吸引众多游客来宁夏打卡美食。由美食节活动带来的流量，也进一步带动本土特色美食文化“出圈”，拓

展了旅游消费热点的新平台。

政策“礼包”为餐饮行业加油添力

“浪宁夏·品味道”2023宁夏美食文化节，是自治区加快促进消费回暖向好，提振消费信心，推动宁夏餐饮消费提档升级的一项重要举措。活动历时5个月，在各县区举办活动超过150场，为市民游客打造美食盛宴。以“浪宁夏·品味道”为主题，挖掘地域特色、评选优质餐饮企业和美食，提升宁夏美食文化的美誉度和知名度。

其间，相关部门释放出一大波政策“礼包”，鼓励全区美食餐饮企业线上线下相结合，通过电子礼券、打折让利等优惠组合开展促消费活动。线上平台发布“特色美食电子凭证”1000份，引导各方参与餐饮促销活动，一系列政策支持，为餐饮行业送上了“及时雨”，助力全区餐饮市场热起来。

“送来的不仅是政策，还是信心。”一位餐饮有限公司总经理接受记者采访时表示，美食节不仅引来了客流，也为企业带来发展信心。

创新营销 促进“美食+旅游”深度融合

宁夏成为全国文旅市场的“新晋网红”，美食功不可没。借助美食文化节举办前的多元化宣传、举办时的焦点效应和举办后的余波效应，精准地吸引了年轻一代，塑造出西北美食旅游目的地的品牌形象。

活动启动以来，先后发布了《久等了，宁夏味道》系列片、“经典老席八大碗 吃不够的老味道”专题视频等，并组织了宁夏美食抖音话题挑战赛、2023宁夏餐饮数字化营销城市峰会等活动，通过短视频、直播等方式分享宁夏特色美食，挖掘宁夏美食新体验、宁夏旅游新玩法。目前，活动浏览量已达到1325.5万，抖音话题挑战赛共有10600人参与，发布作品累计11652条，浏览量4612.5万，带动五市好食材、特色食品、预制菜销售达1278万元。

自治区商务厅相关负责人介绍，借助宁夏美食文化节活动，解锁宁夏美食“流量密码”，开辟营销“出圈”新路径，也能有效激发和引导旅

游消费。

以赛促练 助力餐饮行业品质升级

在吸引“流量”的同时，宁夏也不断修炼“内功”，带动餐饮行业高质量发展可持续发展。

30分钟内制作一道色、香、味俱全的拿手好菜、20分钟内完成一张美观、整洁、搭配俱佳的宴会餐台摆台……在9月举行的“浪宁夏·品味道”2023宁夏美食文化节宁夏金牌厨师、金牌服务员评选赛事上，来自全区300余位餐饮行业的参赛选手同场竞技。服务员小周感慨：“过去大家觉得只要味道好就够了，现在人们对餐饮环境品质的要求也越来越高。提高消费者体验感，这是每个从业者的必修课。”

自8月12日启动报名工作以来，美食文化节组织赛事活动最终评审出宁夏餐饮“老字号”18家、宁夏全羊宴十大必吃金牌店10家、宁夏味道100家餐饮体验店、宁夏十大头牌菜、宁夏十大好食材、宁夏100名金牌厨师等十大奖项，进一步推动了本地“老字号”焕新，以及餐饮新品牌的崛起。

（来源：宁夏日报 2023-10-04）

海口：让琼菜香飘世界

“取料立足于海南特产，鲜活为主；味以清鲜居首，重原汁原味，甜酸辣咸兼蓄，讲究清淡，菜式多样。”这是《中国烹饪百科全书》对于琼菜的描述。

每个菜系的发展皆离不开传承和创新。海口食材丰富，种类繁多，经营业态多样，美食文化氛围浓厚。近年来，海口深度挖掘琼菜文化内涵，加大推广宣传力度，打造琼菜品牌美食IP，举办各类美食交流促销活动，推进琼菜在坚持守正的同时不断出新出彩。如今，具有鲜明地方特色的琼菜菜系逐步发展壮大，正成为国际旅游消费中心一张亮丽的名

片。

借会推介 助推琼菜高质量发展

源于中原的琼菜历经两千多年的发展，融汇闽粤烹艺，吸收黎苗食习，引进东南亚风味，在调和传统五味时自成章法，许多琼味美食由此而生，形成我国一支年轻而又具有鲜明特色、颇有发展前景的地方菜系。

近年来，海南本土餐饮文化的挖掘传承，让琼菜愈发具有强大的生命力，越来越多的餐饮企业致力于传播琼菜味道。2018年中国烹饪协会在河南郑州发布《中国菜——全国省籍地域经典名菜、主题名宴名录》，倡议各地应该弘扬各自的菜系，发源于海南的琼菜也借此东风快速发展。

“每当有外地朋友到访，我都会带他们吃一顿极具特色的美味琼菜，吃过的朋友无不说好。”海口市民段利明告诉记者，白斩鸡、斋菜煲、地瓜叶等，都是自己家餐桌上的“常客”，“百吃不腻，我也常向外地朋友推荐。”

近年来，海口的琼菜门店数量不断增加，龙泉人、厨房好味、琼菜王、琼菜记忆、海南大院等一批琼菜品牌名店享誉岛内外。

前不久，第四届世界食学论坛在海口成功举办，期间举行了琼菜产业高质量发展论坛。在主题为“立琼菜高度，创琼菜品牌”的圆桌对话中，来自食学行业的专家学者齐聚一堂，就如何看待琼菜发展的守正创新、如何进行产品创新、琼菜品牌化国际化发展的建议等议题开展对话，为琼菜高质量发展建言献策。

“守味·创新·融合——海南省名厨烹饪技艺创新成果展”前不久在海口举行，88道精致美味的菜品亮相，活动还同时推介发布“琼A鱼羊恋、鱼跃龙门、锦簇、斑斓芝士焗海螺、一掌定乾坤、金汤野米膳肚、椒香焗海鲜盘、秘制黑猪爽肉”等琼菜新品。“越来越频繁的美食交流活动，让琼菜不断融合各地精华，更加多元丰富。”海南省酒店与餐饮行业协会秘书长陈刚说。

“我们希望借助更多落地海口的大型展会活动，向世界推广琼菜。”

海口市商务局相关负责人介绍，近年来海口借助消博会、端午、中秋等活动及节点，开展美食嘉年华、名厨竞技等活动，大力推广琼菜。值得一提的是，第三届消博会同期，海口还在骑楼老街举办“琼州家宴千年文俗”百人长桌宴活动，联合餐饮企业，邀市民和岛内外游客共品琼州美食，弘扬琼菜文化。

传承发展 强化特色品牌建设

权威报告显示，琼菜作为本土餐饮文化的代表菜系在海南占据主体地位。2022年，琼菜占比大幅度提升，达到23%。但总体看，海南餐饮品牌还相对较少，需要进一步扶持。

如何强化本土特色餐饮品牌建设，更好地传承和发展琼菜？业内人士认为，需研究制订琼菜传统名菜和创新菜品评价认定标准和名店、名菜、名小吃、名宴鉴定标准，培育一批琼菜龙头企业，发挥琼菜品牌餐饮企业的引领和示范作用。

谈及琼菜的发展，丁来科认为，海南物产丰饶，为本土菜系的发展奠定了很好的基础，随着海南自贸港建设提速，海南餐饮业也正面临前所未有的发展机遇，“相信在海南餐饮从业者的共同努力下，琼菜将走向全国、飞向世界。”

第三届消博会期间，椰香四海琼菜精品推介暨琼粤港澳名企名厨交流推介活动举行，来自海南、广东、香港、澳门的4支名厨团队的28位名厨参赛交流，不少琼菜学徒也来到现场观摩学习；第四届世界食学论坛，来自省内各院校食学、烹饪等专业的学子纷纷前来，感受琼菜文化。

“借助各类美食交流活动，为琼菜相关从业者搭建展示自我、互相交流的平台，同时推广和弘扬琼菜文化。”陈刚说道。

诚然，琼菜的传承发展，离不开人才的挖掘和培养。

“我们大力培养师资力量，致力于打造研发团队。”符史钦介绍，除了专注做好美食，龙泉集团还注重人才的挖掘和培养，先后培养了上千名优秀的琼菜厨师，让琼菜传承后继有人，飘香世界。

《2022-2023 海南省酒店与餐饮行业发展报告》建议，要委托行业协会牵头，协调相关院校和酒店餐饮企业，引入国家职业技能标准和国际先进的职业技能培训或认证机构，建立酒店餐饮业人才培养基地；出台《海南省酒店餐饮行业服务人员岗位等级标准》；实施“琼菜师傅(工匠)”工程，锤炼出能彰显海南地方餐饮文化特色的人才队伍；此外，通过政策和资金扶持，鼓励举办各类酒店餐饮行业技能竞赛，激励酒店餐饮业人才成长。

(节选自：海口日报 2023-11-02)

全产业链融合发展

广西柳州：行业向品质化连锁化规模化迈进

6月9日，柳州市螺蛳粉产业发展中心、柳州市螺蛳粉协会、饿了么以及广西微念实业有限公司就地域美食产业链战略合作完成签约，将共同为行业树立标准，推动地域美食品质化发展，令消费者能够实现正宗柳州螺蛳粉“放心点”。各方已着手联合研究机构、餐饮品牌及供应链企业等共同研制《柳州螺蛳粉餐饮外卖行业通用规范》。

迈向产业链千亿目标，柳州螺蛳粉成为地域美食首个打造品类

此前，饿了么已宣布将“放心点”确立为长期战略，为消费者提供“妈妈放心”的餐饮外卖，并推动餐饮外卖行业品质化发展。在此战略下，饿了么进一步发起“地域美食”项目，促进地域美食规模化扩张和产业链融合发展，并将率先启动外送标准立项，通过建立团体标准、行业标准，整合供应链、原料基地和合作品牌的产业链资源等举措，打造消费者认可、市场认同的地域美食品类。

“饿了么致力于依托数字化能力搭建一个由政府、平台、专业机构

以及商家多方共治的餐饮外卖品质评价体系。这也是我们在柳州积极参与政、企、协合作，以建立团体标准作为地域美食项目启动第一步的原因。”饿了么资深副总裁胡秋根直言。

根据活动中发布的《2023 柳州螺蛳粉行业发展报告》(以下简称《报告》),2022 年柳州螺蛳粉全产业链销售收入超过 600 亿元,同比增长 20%,有望成为千亿级别的特色产业。数据显示,含“柳州”元素门店餐饮外卖市占率高于 50%,而口味正宗、安全卫生、产地柳州分别占据用户购买螺蛳粉的最主要考虑因素的前三。其中,口味正宗因素高达 81%。

柳州螺蛳粉的“网红”属性,令其风靡全国成为地域美食产业快速崛起。《报告》显示,柳州螺蛳粉市场已经告别粗放式增长,进入精细化运营阶段。因此,面向着标准化、品质化演进,乃是螺蛳粉迈向产业链千亿目标的关键所在。依托柳州供应链优势,面向全国提供原产地服务,实现“柳州标准、全球餐饮”,将是柳州螺蛳粉发展的新机遇。

微念餐饮新供给主理人、广西微念副董事长叶沪指出,标准化、规模化、数字化、一站式服务是赋能螺蛳粉餐饮品牌高质量发展的四大方向。“微念集团根植于柳州本地,深耕螺蛳粉全产业链,旗下供应链品牌兴农微念以安全透明的供应链体系为餐饮客户提供品质服务,解决螺蛳粉餐饮行业标准化难的痛点,并将以精细化、体系化的扶持政策助力螺蛳粉餐饮品牌连锁化、全球化。”

以微念为代表的产业品牌发展集团和以饿了么为代表的即时电商平台,将共同为消费者搭建起从原材料种植到餐桌的全程溯源体系,并在饿了么 App 端内向消费者透明化展现。协会、平台、龙头企业等多方都会参与到柳州螺蛳粉餐饮外卖行业标准的制定中来,在标准制定过程中进一步推动深度协作机制的建立,为未来地域美食、地域原料的可溯源提供支持。

“正宗”味道何以标准化?地域美食确立基地、食材、工艺三要素
胡秋根表示:“对于地域美食来说,‘正宗’是用户能够‘放心点’

的重要考虑因素。因为地域美食是富有地方民俗文化的美食产品，离不开原产地的供应链与服务。”饿了么与柳州市螺蛳粉协会一同，对行业进行了大量调研后，确立了地域美食的核心三要素：地域特色基地、地域特色食材以及地域特色工艺。

“举个例子，柳州螺蛳粉所用的酸笋，是麻竹笋，也被当地人昵称为‘大头甜笋’，是做酸笋的最佳品种。柳州每年 1000 多毫米的降雨，为麻竹长出鲜甜的嫩笋提供了最好的条件。用大山中含有各种微量元素的清凉山泉水进行 90 天到 180 天的自然足时发酵，才能赋予酸笋地道而独特的风味。”柳州市螺蛳粉协会会长唐机文介绍，“所以协会依据地域美食的三要素，与饿了么及各方共同制定《柳州螺蛳粉餐饮外卖行业通用规范》，推动行业健康发展。”

活动中，共有 17 家螺蛳粉品牌，以及 14 家美食工厂获得了地域美食授牌。其中既包括了坚持使用柳州原产地原料以及口味工艺的商家，以涵盖了柳州本地的优质螺蛳粉生产工厂，竹笋、木耳种植基地，腐竹、笋干、螺蛳养殖加工厂等。为柳州螺蛳粉地域美食的标准化发展奠定了坚实的基础。

获得授牌的“柳螺香”创始于 20 世纪 90 年代初，目前已打造了从田间到餐桌完整产业链，创始人周小林表示：“政府、协会、平台对于地域美食标准化的关注，对螺蛳粉产业未来的进一步增长非常关键。希望能通过标识的方式让消费者吃得放心。我们也会继续用心做好产品，共同维护、提升柳州螺蛳粉的口碑。”

6 月 9 日至 11 日，饿了么试点上线“地域美食—柳州螺蛳粉”活动专区，为消费者推荐“地道柳州味”。未来，饿了么将根据行业标准，对于符合标准的螺蛳粉品牌进行认证，并在饿了么 App 标识及推广，从而让更多坚持高品质的商家被看见、被选择，让用户放心点到正宗的地域美食。

（来源：中国经济网 2023-06-12）

云南蒙自：一道美食延展一条产业链

过桥米线起源于蒙自，因汤色鲜亮、配料丰富、摆盘精致，被不少人称为“一个人的盛宴”。对于蒙自而言，过桥米线不仅是本地人生活中不可或缺的一道美食，更是重要的民生产业。

“由于汤底讲究，配菜丰富多样，过桥米线直接带动蒙自乃至红河州本地特色食材和相关产业共同发展，产业的辐射带动能力不断增强。”蒙自市过桥米线协会会长刘雯琦介绍，过桥米线产业带动了种植、养殖、加工、旅游、住宿、餐饮、配送等行业的发展，直接带动蒙自1万余人就地就业。蒙自先后推出菊花、莲花、鸡蓉蛋花、石斛等口味，小锅、罐罐、砂锅等上百种各具特色的过桥米线，目前全市共有米线经营单位2000余家，从业人员达2万余人，年营业额达9.86亿元。

为持续推动过桥米线产业提档升级，蒙自市制定出台了多个政策文件，推出过桥米线产业“一镇、一馆、一校、一园、一企、一平台、一节、一曲、一宴席、一标准”系列政策措施“组合拳”，加快一二三产融合发展。同时，与红河学院联手共建“国际米线产业学院”，推动米线产业发展规划、研发创新、品牌传播、人才培育、创业孵化一体化产教融合发展。结合本地区域经济特点打造本土特色教育，将过桥米线文化融入中小学课后服务内容，打造特色教育，传承本土优秀文化。

“过桥米线最关键在于汤，好的过桥米线原汤，要选用上好的筒子骨、老母鸡和五花肉，炖上四五个小时，这样的高汤健康又鲜甜。”国家级非物质文化遗产蒙自过桥米线传承人蒋曼莉介绍。为了以过桥米线的标准化推动产业规模化、高端化发展，《蒙自过桥米线综合标准》对餐具的温度、食物摆放的顺序、食物混合后的汤温细节都作了规定，填补了过桥米线标准规范方面的空白。

在此基础上，蒙自以数字技术赋能产品创新，着力推动产业发展各环节延链补链强链。由蒙自桥之源食品公司牵头，联合6家米线生产企

业投资 1.2 亿元，建成日产 100 吨鲜米线、50 吨鲜卷粉等产供销一体化基地，形成集加工、包装、仓储、冷链运输、冷藏销售于一体的产业“链条化”运营体系。目前，当地正探索打造集“湿米线+冻干蔬菜+浓缩汤汁+熟肉制品”于一体的自热方便米线产业链。

蒙自以文旅融合赋能产业发展，建成集特色饮食、娱乐、旅游于一体的“蒙自过桥米线小镇”，打造特色小镇美食街区。先后举办八届蒙自过桥米线文化节，过桥米线主题歌曲《甩米线》、舞台剧《乡愁·桥之情》、非遗纪录片《一碗米线过桥来》、书籍《金汤银线——中国非物质文化遗产蒙自过桥米线》等，以丰富多彩的艺术形式讲述着蒙自过桥米线的故事。

“300 多年来，蒙自过桥米线的生产加工技艺世代相传，蒙自人对过桥米线的研究和探索也从未中断。”刘雯琦表示，下一步将发挥好行业协会优势，在规范生产端行业标准、强化市场端品牌保护等方面持续发力，搭建好企业之间、企业与政府、企业与社会沟通交流平台，助力过桥米线产业进一步做大做强。

（来源：云南日报 2023-06-14）

河南通许：以“菊”为媒 以“粉”为介

“近年来，我们在不断思考、探索通许产业方向的时候，充分考虑了两个要素，即地里有什么和市场要什么。结合我们有什么，如何将一产延伸到二产？二产、三产的方向又是什么？经过充分调研，我们最终创新性地决定把‘小粉条做成大产业’，确定将酸辣粉产业作为‘一县一业’特色主导产业。”

那么，通许县发展酸辣粉产业的优势在哪里呢？

区位优势。通许县地处中原经济核心区、郑州都市圈，区位优势、交通便利。

原材料优势。通许及周边县区红薯、马铃薯等酸辣粉主料种植面积达 29 万亩，花生种植面积 15 万亩，蔬菜种植面积 65 万亩，地热矿物水资源丰富，据河南省地矿局地质环境调查院勘查，通许地热水中氟、锶、锂、偏硼酸、偏硅酸等 5 项成分指标达到医疗价值浓度，是全国优质珍稀水质，“好水造好粉”，通许生产的粉条、粉丝得到了市场的高度认可。

技术优势。通许酸辣粉生产设备制造水平全国领先，粉条、粉丝涂布蒸煮工艺生产设备在国内市场占比超过 80%。通许县还依托省级红薯现代农业产业园，与河南省农科院合作建成标准化组培红薯实验室，不断优化改良品种，年产优质红薯种苗 2 亿株，已成为中原地区最大的红薯育苗基地。

产能优势。通许县已建成方便粉丝及面制品、调料包、蔬菜包等生产线 53 条，酸辣粉生产设备制造水平和产能全国领先，具备日产 240 万桶、年产 7.2 亿桶酸辣粉的生产加工能力，代工头部品牌 10 余个，大家熟知的食族人、嗨吃家、白象酸辣粉以及丽星汤粉郎、朱晓克等线下堂食店的产品都出自通许。近期，通许县正在与麻六记、义门白家、双下巴等酸辣粉知名品牌和企业积极沟通，争取合作发展。“10 桶酸辣粉，8 桶河南造，6 桶在通许”，通许已经成为全国最大的酸辣粉生产加工基地。

河南省、开封市也大力支持通许县酸辣粉产业发展，省级层面出台了《河南省酸辣粉产业发展行动计划》《关于支持通许县酸辣粉产业高质量发展的意见》，市级层面出台了《关于加快通许县酸辣粉产业高质量发展的实施方案》等政策性文件，省、市、县三级共同出资设立总规模为 10 亿元的产业引导基金，为酸辣粉产业发展提供了有力保障。

目前，通许县正全力构筑酸辣粉全产业链，紧盯园区建设、物流配送、淀粉生产、实体店铺设等关键环节。其中，总面积 2730 亩的酸辣粉产业园正加快建设；现代物流产业园已经与京东集团签订合作协议，仅物流一项就能为企业节约 7%~10%的成本；淀粉产业园已经启动；培育引

进了汤粉郎、朱晓克、陈九爷等线下门店品牌。成功落户一批酸辣粉上下游企业，积极与高校、科研院所对接，在高产淀粉薯育种、淀粉废水治理等关键领域，达成了技术攻关合作共识，成立了国家甘薯产业技术体系通许综合实验站、齐鲁工业大学博士工作站等科创平台。

小粉条做成大产业，酸辣粉承载大梦想。张云涛表示，方便食品产业一头连着田间地头，一头连着百姓餐桌；一端连着乡村振兴，一端连着消费变革。现在，酸辣粉产业已成为通许一二三产融合的重要牵引，未来三年是通许酸辣粉产业高质量发展的关键期，也是实现跨越式发展的重要机遇期。通许县将紧扣“中国酸辣粉之都”的建设目标，通过一年强基、两年突破、三年提质，到2025年，构建产业链、服务链、配套链三链合一的酸辣粉全产业链生态圈，力争到2025年打造成酸辣粉百亿级产业集群。

（节选自：开封日报 2023-10-20）

产业新赛道

预制菜：广东顺德抢占预制菜新赛道

“顺德有着‘世界美食之都’的称号，是全国预制菜产业高地，致力于让预制菜产品走出去，预制菜企业走进来，打造顺德预制菜与世界交流的‘丝绸之路’。”佛山市顺德区农业农村局挂职副局长潘锦标说。

近年来，广东顺德发挥地方特色美食产业集聚化效应，围绕“做强预制菜产业园、培育壮大预制菜企业、做强顺德文化美食推广、培养预制菜产业专业队伍”等多方面多向发力，致力于塑造“顺德制造”特色预制菜品牌，抢占预制菜产业新赛道。

“炒香”预制菜

顺德鱼皮饺、顺德鳗鱼炒饭、广式海鲜虾仁炒饭……在懿嘉知煮预制菜专门店内，多个保鲜冰柜中摆放着不同品牌和类型的预制菜品。如今，走进顺德街头，在景点、菜市场等人流量大的地方，像这样的预制菜专门店随处可见。

懿嘉知煮预制菜专门店是顺德本土的预制菜企业——广东懿嘉食品科技有限公司线下加盟店，去年7月16日，在全国开拓的首家店在顺德开张。在抢占预制菜产业新赛道上，顺德致力于打造“全国预制菜之都”，全力以赴“炒香”预制菜。

2022年初，顺德把“探索推进预制菜产业发展”列入其政府工作报告中，作为政府重点工作推进，发布《加快推进顺德区预制菜产业高质量发展“六个一”工程实施方案》，提出一系列措施推进预制菜全产业链和全价值链建设，建立全国性的中央厨房预制菜产业示范区，为顺德区大力推进乡村振兴提供有力支撑，打造全省乃至全国预制菜产业发展的新高地。由顺德14个商协会、168家成员单位涵盖种植养殖、加工、物流、设备制造、研发等多个板块的顺德预制菜产业发展联合会成立，搭建起政府和行业、企业之间的沟通桥梁。

“让顺德走在预制菜这个万亿元产业赛道的发展前列，是让顺德这个‘世界美食之都’走得更远的重要举措。”佛山市顺德区农业农村局党组书记、局长谭逢显表示。

今年5月份，顺德发布了《佛山市顺德区预制菜产业高质量发展三年行动计划（2023—2025年）》，在做强产业、打造品牌、培育人才、构建标准、保障配套5个方面重点发力，旨在未来3年内培育超过20家知名预制菜企业。

如何“炒香”预制菜？顺德提出了“一心两翼三产融合”作为发展主线。具体来说，“一心”即以顺德区预制菜产业园为核心，“两翼”即以培育壮大本地预制菜品牌企业和引入国内行业龙头企业及行业机构为导向，优化产业配套，全力推动预制菜产业向更高水平发展。此外，顺

德区还将设立规模 20 亿元、首期 2 亿元的预制菜产业发展基金，重点投资顺德区预制菜产业链的优质项目，为全区预制菜产业发展提供资本支持。

乘上预制菜的“东风”，叠加顺德政府的大力扶持，顺德当地一批主攻预制菜品的企业快速发展，产业也初具规模。据统计，2022 年，顺德区预制菜生产企业营业收入约 87 亿元，同比增长约 46%；拥有 40 家规模以上企业，2 家企业获广东省预制菜全产业链标准化试点资格，总量居全省第一。今年，顺德荣获工业和信息化部下属赛迪机构发布的“2023 十大预制菜产业基地”，同时入选中国优质农产品开发服务协会评选的“全国十大预制菜创新发展地区优秀案例”。

迈向标准化

“因为烹饪方便味道好，所以我经常会购买预制菜。但各地预制菜的产品标准并不统一，所以在购买的时候会更看重品牌。”9 月 20 日，记者走访广州市西门口广场盒马鲜生时，准备购买蒲烧鳗鱼半成品的陈颖告诉记者。

预制菜作为新兴产业，亟须走好品牌化和规范化之路，顺德深谙此道理。

去年 5 月份，广东省预制菜产业联合研究院顺德分院、佛山市顺德区预制菜产业发展促进中心成立；去年 8 月份，顺德区正式发布《预制菜—盆菜》《预制菜—酸菜鱼》团体标准；今年 3 月份，首届中国国际（佛山）预制菜产业大会在顺德举行……这些都将助力顺德预制菜产业加速迈向规范化、规模化，推动预制菜生产流通全流程标准化建设。

不久前，顺德还启动了寻味顺德预制菜认证体系建设，统一使用“寻味顺德”视觉标识系统，体现顺德特色预制菜美食文化、城市形象等元素，推动预制菜品牌立体化。“预制菜认证体系的建设，将大大提高顺德预制菜品牌企业的生产力、竞争力。”顺德农业农村局副局长李敏莉说。

在佛山市爱不舍弃食品有限公司的生产车间内，一条新鲜的鳗鱼经

过切块、腌制、包装、冷藏等工序，便可制成鳗鱼预制菜。该公司高级食品安全总监、厂长李学龄表示：“在经过加工后，我们会快速把食材放入冷冻柜，用一个半小时把温度降至零下 35℃。”李学龄说，从生产到储藏，从配送到终端，由冷链技术形成的闭环使预制菜最大限度地保持了鳗鱼的肥美鲜嫩。

顺德菜讲究“食求本味”，如何保证预制菜最大程度还原风味、最大程度保留营养物质，是消费者普遍关心的问题。在顺德，作为美食标准化的探索者，佛山市顺德区出色味蕾餐饮管理有限公司是最早探索“中央厨房”的餐饮企业。该公司负责人表示，每家企业的还原程度不同，而标准化的探索就是要将这种差异降至最低，公司出品的鱼滑、墨鱼丸风味还原度能够达到 80%以上。

标准化的安全生产离不开科技支撑。走进顺德美食工业化研究院，这里通过“科技+工业”的方式将顺德美食菜品进行标准化生产已有一段时间。“预制菜发展需要‘实验室和厨房’‘博士和厨师’‘科研和产业’三方面的结合。”广东省农业科学院党委书记、顺德美食工业化研究院院长廖森泰表示，当前，该研究院已拥有 50 名科研博士、100 多名厨师，其中三项技术实现了产业化。

健全产业链

“新雨润 2022 年直接带动农户超过 1800 户，户均增收超 8116 元。”佛山市新雨润食品有限公司总经理助理蔡家韵介绍，公司通过采购对口帮扶地区农产品作为预制菜原材料，创新“消费帮扶+预制菜”模式，实现联农带农。

“今年，顺德全面落实省委关于实施‘百县千镇万村高质量发展工程’部署要求，将预制菜产业作为强区富民的重要产业，推动三产融合和区域协调发展，全力争创全国预制菜产业核心示范区。”谭逢显说，今年以来，顺德预制菜龙头企业在市内采购黑鱼 235 吨。

农业是顺德的传统优势。曾经的“桑基鱼塘”种下了农业的强大基

因，作为广东水产品重要基地之一，顺德现有 15 万亩淡水鱼养殖面积，乌鳢（生鱼）年产量占全国的 20%、鳊鱼年产量占全国的 30%，这些正成为预制菜的道地食材。

去年 3 月份，广东省出台的《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》提出，预制菜是农村一二三产业融合发展的新模式。做强预制菜产业，顺德正将优势水产品导入预制菜产业链。

顺德坚持“实业为主”，充分发挥“中国家电之都”产业优势，鼓励区内家电企业参与预制菜无人零售、智能烹饪等产品设计，催生了一批经济新业态。美的、格兰仕、小熊电器先后推出多款预制菜相关产品，便捷神自动售卖机更是陆续进驻港口、超市、商业中心等地。

比如，格兰仕推出的预制菜微波炉，只需将预制菜包装上的条形码对准微波炉智能操作界面上的扫描端口，微波炉视窗便会弹出对应预制菜的加热模式、时长、重量等，用户只需要一键启动就能实现智能烹饪。

在预制菜烹饪设备标准方面，格兰仕还牵头制定了《微波炉烹饪预制菜感官评价技术规范》团体标准，首批研发测试样本以顺德预制菜为核心，探索如何通过微波炉特定的预制菜烹饪工艺最大程度还原预制菜品质和风味。

此外，顺德还有成熟的电商、冷链物流等配套产业。国通物流、凤凰优选、天猫、京东超市、广东邮政等物流冷链企业及相关营销平台互相促进，年销售额超 100 亿元。顺德国通物流城建有全球规模最大的超低温产业链基地，以及华南首个融合食品加工中心的全自动智能冷库，具备冷链储存、配送、加工和检测一体化的冷链物流全产业链。

一份预制菜，背后串联的是顺德一二三产业的融合新发展。三产之间相互配套、相互融合，顺德正着力探索“一产二产三产”的全链条、全周期、全领域式预制菜发展模式，也为顺德预制菜产业高质量发展提供了更广阔的空间。

（来源：中国经济网 2023-10-31）

美食旅游：“味蕾游”成为餐饮消费新动力

如今，越来越多的人正在为了美食奔向一座城。今年的中秋国庆“双节”叠加，全国各地出行热度升温，“味蕾游”成为文旅消费的新动力，推动餐饮市场热度持续攀升。相关平台数据显示，中秋国庆假期全国餐饮堂食消费规模较2019年增长254%。热门美食旅游城市由异地消费者贡献的堂食订单量较2019年增长超500%。

中国旅游研究院美食旅游课题组发布的调研结果显示，92.3%的受访者会在旅游过程中做美食攻略；93.1%的受访者将体验当地美食作为前往外地旅游的主要因素之一。

不久前发布的《2023中国美食旅游发展报告》（以下简称《报告》）指出，随着旅游空间从风景到场景的转变，美食在旅游目的地建设和发展体系中的地位越发凸显。如浙江的“百县千碗”等美食成功营销案例无一例外地说明，美食已被纳入地方旅游发展的战略布局，成为促进旅游消费、推动旅游业高质量发展的新动能。业内人士表示，我国已经进入大众旅游全面发展新阶段，发展美食旅游可谓正当其时。

美食旅游不断升温

国庆期间，江苏南京网红美食街科巷被众多游客“填满”，梅花糕、青团、鸡蛋汉堡等地方特色小吃吸引不少游客打卡品尝，一家梅花糕摊位前，排队队伍长达10余米，平均等候时间接近1小时。

而受到“亚运热”的浙江杭州，一举成为此次假期间的最热旅游城市之一，带动了“杭帮菜”的正向输出，不少当地杭帮菜馆均排起长龙。一位杭州游客表示，“1点从人山人海的灵隐寺出来，为了吃上杭州的百年老字号楼外楼，又排队排了3小时。”

在长假出游需求的带动下，不少消费者都会选择来一场“舌尖上的味蕾游”。越来越多小众目的地因特色美食变身旅游目的地，带动全链路消费增长。

美团数据显示，国庆假期，吉林延吉、浙江台州、广东汕头、广西柳州、四川宜宾等美食城市的假期住宿预订量较 2019 年增长超 400%；广东潮州、山东威海、江苏扬州等地由异地消费者贡献的堂食订单量较 2019 年增长均超 500%；广东汕尾、山东淄博等地的休闲玩乐订单增幅超 600%。

“上午 10 点，第一批游客就已经到店，还有直接拎着行李箱到店的，八成午市食客是外地游客。”广东佛山顺德松记食店负责人表示，放假这几天店里电话都被打爆了，今年中秋节的消费热度比往年更甚，整个“十一”黄金周生意都很旺。

北京的杨女士选择在这个长假到山东淄博旅游，她表示：“原以为淄博火了这么久，热度应该下来了，人不会太多，顺便尝尝传说中的淄博烧烤到底什么味道。”结果到了淄博才发现，来旅游的人数远超预期，特别是晚上来到烧烤店，几乎街边的每一家都爆满。

“在淄博的八大局便民市场，500 米左右的路线，自己和家人边挤边走，差不多花了一个小时。”杨女士表示。

在江西南昌旅游的游客王先生表示，他之所以来南昌旅游，是因为被当地的美食所吸引。

旅游打卡之中，各地特色“小吃街”的“当地特色美食”，一直是景区餐饮的“大头儿”，而一些“城市地标餐饮”也是行程中的必不可少。

人们的旅游方式也从传统的观光游向深度游转变，而菜市场往往是了解一座城市的窗口。在云南昆明，逛菜市场成为不少外地游客沉浸式体验云南风土人情、感受云南生活的必去景点。“比较有特色，以前更喜欢去逛商场或者爬山，但是现在感觉来菜市场最能感受当地人文气息。”有游客表示。

多措并举提升美食旅游空间

饮食最能反映一个地方典型的特色和文化。去当地人常吃的餐馆、菜市场尝一尝、逛一逛，是旅行中的一种享受。中国旅游研究院美食旅游课题组调查发现，92.3%的受访者会在旅游前或旅游中做美食攻略；

93.1%的受访者将体验当地美食作为旅游的主要因素之一；在商旅出行的受访者中，有76.8%的人会在完成商务活动之外，挤时间寻访当地美食。中国旅游研究院院长戴斌表示，越来越多的人正在为了美食奔向一座城。

1999年，国庆黄金周标志着以国民消费为基础的大众旅游时代来临。大众旅游发展20多年来，美食旅游的客流最初主要从农村流向城市，随后双向流动开始增强。当前，城乡之间寻求差异化美食体验将成为趋势，且流动强度变强、流动频次变高。2019年，中国已形成60.06亿人次的出游规模，八成以上的游客已经跨越单纯欣赏美丽风景的初级阶段，开始进入感受美好生活的中高级阶段，以旅游的方式享受异地美食成为重要选项。

《报告》显示，越来越多的游客来到旅游目的地的公共休闲空间，分享当地的公共服务和商业环境。当地的早点、夜宵和各式餐馆为游客的分层消费提供了更多选择空间。

《报告》指出，中国目前的美食旅游有几种发展模式，首先是以八大菜系和特色餐饮为代表的传统美食驱动型发展模式。广东的海鲜、成都和重庆的火锅、兰州的牛肉面、江南的水八珍、山西的面食等，组成了老百姓眼中的美食地图。市场化和产品化的美食线路都是吃出来、走出来的。

“我的行程我做主，我的美食我做主”，游客在旅游目的地不仅要吃得有味道，还要吃得更健康、更有个性。《报告》指出，由资本、文创和现代商业模式拉动的时尚美食也成为美食旅游的发展模式。需求就是商机，长沙文和友、海底捞、北京宴，还有广受年轻人喜爱的茶颜悦色、喜茶、蜜雪冰城……都成为游客的打卡点。值得关注的是，在上海、广州、深圳、北京等大都市，国际餐饮品牌已广泛介入当地的美食地图，成为美食旅游的新亮点，无论是面向大众的麦当劳、肯德基，还是上榜米其林的北京京兆尹、上海UV紫外线、广州花园酒店的斯蒂勒，它们以国际标准和时尚气息，成为近悦远来、主客共享的当代美食新空间。

戴斌指出，餐饮是大众旅游的基本要素，美食是小康旅游的刚性需求。美景看多了，场景丰富了，美食的需求就开始产生了。游客越来越喜欢体验各地丰富多彩的饮食文化和特色餐饮，美食成为旅游吸引物体系中越来越重要的内容。很多时候，游客吃的是美食，体验的是时尚与个性，追求的是个人的生活方式。一旦美食开启了与旅游深度融合的进程，无论是高星级酒店的商务餐厅、商业街区的社会餐馆和遍布社区的早餐小吃，都不可避免地受到外来游客需求的冲击与改造。

培育美食城市街区

《报告》显示，那些具有浓厚美食文化渊源、完善商业配套设施、旺盛的居民出游潜力的地区，也是美食旅游相对集中的区域，全国已呈现出环渤海、长三角、珠三角和成渝四大美食旅游集聚区。以现代型综合城市为依托，应培育一批美食旅游城市和街区，辅以重点旅游村镇，进而形成美食旅游的空间支撑。

同程旅行平台的酒店预订数据则表明，城市的美食街、小吃街等地段的酒店通常是热门酒店，每逢节假日通常是“一房难求”。同程研究院首席研究员程超功介绍：“如西安的回民街、厦门的中山路步行街等，长沙更是以通宵营业的美食街长期位居网红城市之列。‘食’在旅游六要素中的地位快速上升，不再仅仅是一次旅行的组成部分，而是在线上平台的推动下成为部分客群开始一次旅行的动机，并由此产生了‘美食地图’类型的旅游产品。”

业内人士建议，应依托高星级酒店和有影响力的社会餐饮，分类培育美食旅游的市场主体和产品品牌。同时，将地方特色餐厅向旅游市场推广，通过口碑传播将地方美食转换为旅游美食。注重发挥旅行社、在线旅行平台和新媒体平台的作用，将美食列入旅游目的地攻略，让更多游客为了心仪的美食而到访一座城市。

（来源：中国食品报 2023-10-18）

结语

全国各大城市都大力发展美食产业，并依据各地特色，结合当地实际发展情况，展现出了各具特色的创新思路。但在各地的实践案例中可以看到，美食产业的建设都需要一产二产三产的融合发展，实现全产业链的协同发展，最终形成美食产业生态圈。各地美食产业的飞速发展呈现出的成果也表明，美食是城市品牌最直接的文化表现，美食产业生态圈的形成不仅带动了上下游产业链的发展，提供了丰富的就业岗位，更为城市在乡村振兴、文化影响力上提供强劲动力。

在桂林正培育申创“世界美食之都”、打造世界级旅游城市的时间节点上，推进美食产业生态圈建设，打造美食产业集群，能更好的提高桂林餐饮的知名度和影响力、加强桂林美食品牌建设，更深层次的将美食这一独特资源与桂林得天独厚的自然景观和人文景观相结合，让美食产业成为促进桂林旅游消费、推动旅游业高质量发展的新动能。