

# 淮安市商务局文件

淮商美食（2023）75号

---

## 对市政协九届二次会议第 0324 号提案的答复

尊敬的张海波委员：

您提出的“关于打响‘世界美食之都’城市名片的建议”提案，经我们会同市文旅集团认真研究后，现将办理情况答复如下：

### 一、统筹推进美食之都建设工作

1. 高位推动系统谋划。为推动我市“世界美食之都”全面、规范、有序建设，市政府第一时间制定了《淮安市“世界美食之都”建设实施方案》（2022-2025年），明确了未来4年建设发展目标，并围绕加强交流合作、突出守正创新、坚持开放包容、促进产业融合、强化传播推广等5个方面排出了18项重点工作任务。成立了市政府主要领导为组长、两位分管副市长为副组长的“世界

美食之都”建设工作领导小组，市商务、人社、外办、文旅等部门和各县区园区共 32 个成员单位，合力推动“世界美食之都”建设各项任务。组建市创意美食促进中心，专门从事“世界美食之都”建设推广工作。

**2. 加强政策支持。**2019 年，我市制定出台《关于进一步加快淮扬菜产业发展的实施意见》，围绕品牌培育、人才培养、产业转型、宣传推广等重点，制定支持政策。市财政每年安排专项资金用于淮扬菜的传承与创新，推动“世界美食之都”建设工作。各县区也积极配合，将打造美食街区和特色餐饮店列入民生办实事予以支持。

**3. 加快文商旅融合。**今年春节前，举办“十城百店团圆宴带回家”、“美食年货大集”、“晒最美团圆饭，赢里运河门票”等活动，满足民众欢度喜庆祥和的节日消费需求，增强百姓获得感。今年五一假期期间，联合市文旅局、文旅集团、清江浦区等单位，围绕“一虾两园”主题，购买西游乐园、方特·东方欲晓主题公园门票赠送龙虾卷，举办乐享“虾”夜·“惠”聚淮安万人龙虾宴活动，现场组织 40 余家龙虾餐饮企业和特色小吃参加，三天累计现场人流超过 2 万人次，央视《经济信息联播》《24 小时》《第一时间》等栏目先后报道，进一步提升了淮安的城市“烟火气”。举办淮安预制菜产业投资环境说明会，在现有苏食、百斯特本土企业基础上再招引益海嘉里、利群中央厨房等一批预制菜龙头项目。联合万达集团，连续三年在全国 60 座万达酒店开展“寻味淮扬 弘扬国宴”淮扬菜全国联动推广活动，在南宁、泉



州、郑州等城市万达酒店举办厨艺交流、大师培训、创新淮扬菜品鉴等活动，有力增强淮扬菜在全国的影响力和美誉度。

## 二、促进淮安美食之都多元化发展

1. **开展系列评选活动。**开展“世界美食之都”示范店、特色店及餐饮老字号评选工作，评选出淮扬菜集团等 10 家“世界美食之都”示范店，古文楼、老淮安等 11 家“世界美食之都”特色店。开展名菜名宴推广，鼓励各餐饮企业、厨师研发新菜品新宴席，针对不同顾客群体研发养生宴、节气宴、商务宴、喜寿宴等特色宴席，利用食博会平台进行发布发布，并作为门店特色宴席纳入我市接待、旅游推荐线路，定点接待展示。

2. **加快淮扬菜品牌传承创新。**鼓励在淮院校、科研院所、行业协会进行淮扬菜传承创新研究，每年发布淮扬菜专项研究课题。支持淮扬菜“老字号”企业创新发展，打造老字号创新形象店和样板店。引导“世界美食之都”示范店、特色店，借鉴和引进国内外其他菜系选料、烹饪、调味等技法长处开展研发，推出淮扬八大帮口特色菜。

3. **打造“食在淮安”主题交流平台。**学习借鉴美团、大众点评、小红书等知名大平台模式，搭建淮安自己的美食服务综合性交流互动平台，与市大数据局、日报社、电视台、i 淮安等机构合作，丰富市民 APP 小程序、微信公众号内容板块功能，上线淮扬美食专版专区，绘制淮安美食地图和全国淮扬菜美食地图，满足市民一站式服务需求。

## 三、全面推进淮扬美食现代化体系建设



**1. 提升淮扬菜标准化水平。**目前我市已有《淮扬菜通用规范》《淮扬菜原材料生产技术标准和技术操作规范》《中国淮安淮扬菜名菜大典》及《中国淮扬美食精品集萃》等规范标准和名录典籍。2022 年开展“世界美食之都”示范店、特色店评选，制定了相关评定办法和评定标准，在场所环境、食品安全、菜品质量、服务管理等方面对餐饮企业进行规范要求。我们正在和中国饭店协会联合制定淮安地标美食菜品标准、餐厅标准，争取创立淮安自己的淮扬菜餐厅评定品牌 IP。

**2. 推进淮扬菜非遗申报。**发挥淮扬菜美食文化研究会专业力量，积极申报省级和国家级非遗。淮安市淮扬菜美食文化研究会成立于 2010 年，成立初衷是为了抢救、传承淮扬菜美食文化遗产，协会由淮扬菜美食文化专家、学者、烹饪大师、中青年名厨、美食家及美食评论家 60 余人组成。目前完成了江苏省第五批非遗重点项目“淮扬菜”（淮安）的申报工作，将淮帮菜、全鳧席、山花斋等非遗项目融合在一起，以“淮扬菜传统烹饪技艺”为名进行申报，增补了第四、第五代传承人烹饪绝技资料。整理完善现有 298 种名菜名点传统制作技艺的图文音像资料，在现有 32 道淮安山花斋菜点的基础上，挖掘整理剩下的 28 道菜点，完成山花斋 60 道非遗资料建档保存工作。

**3. 打造现代化优质食材基地。**推动农业生产、食品加工和淮扬餐饮联动发展，连接“田头”到“筷头”，打造移动的淮扬菜餐桌。实体化运作“淮味千年”品牌，全链条推进优质特色农产品发展，推动标准化、规模化、订单式种养植发展模式。聚力打造优质稻



米、小龙虾、规模畜禽、螃蟹、绿色蔬菜五大现代农业产业集群。到 2025 年，优良食味稻面积 300 万亩以上，螃蟹年产量 3 万吨以上，小龙虾、蔬菜和畜禽全产业链产值分别达到 200 亿元以上，全市现代农业产业集群产值达到 750 亿元。

#### 四、加强淮扬菜专业人才培养

1. **开展学历和非学历厨师培养。**市政府、江苏食品学院、世界中餐业联合会等联合成立了国际淮扬菜学院，开展淮扬菜学历和非学历厨师培训，全年累计培训厨师技能人才 2000 余人次。加快形成与淮扬菜产业发展相适应的人才支撑体系，到 2025 年，每年培养各类专业学历厨师 1200 人，非学历培训 5000 人；新培养认定中国烹饪大师 30 名，淮扬菜推广大使 30 名；选育江苏工匠、中华技能大奖获得者 5 名以上。

2. **提升厨师职业技能。**坚持政校企联动，每年培养 300 名中青年高级技能人才，支持我市大型餐饮企业和食品生产企业与在淮高校、职业技术学院开展校企合作，打造人才实训基地和定向就业渠道。每年组织 2 场厨师长专题培训班，累计培育中国烹饪大师 30 人。计划开展“淮扬菜十大工匠”和“淮扬菜推广大使”评选，推进“淮扬菜大师工作室”“淮扬菜非遗工作室”建设，传承和弘扬淮扬菜师徒传承优良传统。

3. **举办烹饪技能赛事。**连续 5 年组织了淮扬菜大师邀请赛、烹饪行业职业技能竞赛和淮扬菜创新菜点烹饪大赛，调动广大青年厨师学习烹饪知识、苦练烹饪技能的积极性，培育淮扬菜烹饪后备力量，打造“淮厨”队伍。今年，在省总工会的支持下，将举



办第六届中国（淮安）淮扬菜大师赛总决赛，获奖的大师，将聘任为国际淮扬菜学院客座教授，获奖菜品在淮安“世界美食之都”示范店、特色店进行推广。高质量办好青年厨师技能大赛等专业竞赛，以赛带训、以赛促训，提高实践水平。

感谢您对我市“世界美食之都”建设和淮扬菜发展的关心和支持，以上答复您是否满意，如有意见，敬请反馈。



联系人：黄志波

联系电话：15052645276

抄 送：市政府办公室，市政协提案委