

(A类)

中山市商务局

中商务建函〔2023〕47号

中山市商务局关于市十六届人大三次会议 第2023063号建议答复的函

欧建新代表：

欧建新代表提出的《关于推动中山本土餐饮产业发展的建议》收悉，经综合市人力资源和社会保障局、文化广电旅游局、市场监管局、东区街道、石岐区街道等单位意见，现答复如下：

一、关于“建立中山美食平台，打造中山美食品牌，推进中山美食在粤港澳大湾区和更广泛市场推广”及“希望政府目前在规划的与美食相关的项目，能给予政策扶持”的两项建议，我们吸收采纳建议。

二、吸收采纳建议情况

（一）关于建立中山美食平台，打造中山美食品牌，推进中山美食在粤港澳大湾区和更广泛市场推广的建议。

一是打造促进餐饮业发展的系列活动，从载体建设、美食宣传、真金白银促消费三个方面全方位促进餐饮行业做大做强。载体建设主要是美食街区打造，是指在全市范围内挑选美食街区进行统筹谋划建设，目前各镇街一共收集了66个有潜力的美食街区和夜经济集聚区，结合夜间出行打车券活动、《中山市夜经济消费攻略》等，集聚人气，激活中山市各大美食街区。美食宣传方面通过线上和线下的引流宣传，利用好“小红书”、“抖音”等线上平台，将中山“粤菜名城”的招牌擦亮打响，让外地游客来到中山游玩消费，带动中山人气。同时在端午期间发布了中山美食地图，为消费者游在中山、食在中山提供指引，利用好各类宣传媒体，扩大美食地图知名度。另外我们还在与建设银行谋划“小美好中国行”活动，以真人秀的形式通过直播大巴进行城市巡游，介绍中山知名餐馆及美食，将美食、巡游还有城市底蕴结合起来进行一体化宣传。促消费方面，自去年年底到3月底举办“中山乐购·迎春”促消费，在五一期间开展“中山乐购·居夏”促消费活动，还有“知味中山”促消费活动。与饿了平台共同开展的外卖促销活动等，以上餐饮促销费活动共计为消费者优惠超过5000万元。通过系列活动，集中呈现了经美食专家及广大市民评选认证的知名餐厅、名菜名点，为游客提供具有公信力和品质保障的餐饮体验，以美食文化融通旅游休闲、购物消费、城市生活，打造我市美食线上指南平台，给市民游客提供了真金白银

的优惠，广大市民、游客可以轻松解锁中山有公信力的品质餐饮体验，吃遍中山、玩转中山。

二是成立“礼遇中山”品牌，整合中山特色文化产业资源，挖掘中山城市文化与精神内核，生产、包装、销售一批具有地方特色、符合现代审美观念的文化旅游商品和本土美食。目前，已推出礼遇中山神湾菠萝、礼遇中山黄圃腊味、礼遇中山五桂山咸蜜、礼遇中山石岐乳鸽等联名产品，加快打造中山本土特色美食品牌。在本土美食宣传推广方面，一方面积极组织美食专场直播带货。年初“礼遇中山”承办市农业农村局举办的“香山年鱼”预制菜专场直播活动，三场直播累计观看人数近20万，点赞数近15万；3月在梅州举办的第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛暨粤菜产业文化交流活动中，现场展示中山最具特色的食材、特产、美食和预制菜，让粤港澳大湾区乃至全国人民更加了解中山美食。另一方面加大力度构建互联网本土美食宣传矩阵。通过“文旅中山”微信号、视频号、抖音号等平台、中山文旅云等平台以美食作为城市宣传内容，挖掘中山地道美食，为市民游客展示石岐乳鸽、脆肉鲩、三乡濑粉和沙溪传统美食等系列具有地方特色菜肴，展示中山美食所蕴含的丰富历史、文化底蕴、传统味道和创新创意。与同程网合作，邀请来自文化、旅游、运动、美食等不同领域百万粉丝验客达人，参与体验“游赏美丽中山”四季验客活动，利用微博微信、小红书、抖音、快手、今日头条等媒体渠道对

中山美食进行宣传与推广。

三是多措并举，擦亮中山“中国粤菜名城”金字招牌。一方面加快开展“粤菜师傅”人才培育。自2018年实施“粤菜师傅”工程以来，我市已建设省级“粤菜师傅”培训基地4个，省、市级“粤菜师傅”大师工作室13个，培训“粤菜师傅”超1万人次。另一方面积极搭建“粤菜师傅”竞赛活动平台。已开展“粤菜师傅”大型主题活动10场，2022年举办了“粤菜师傅·幸福菜谱”石岐乳鸽系列活动和中山市第一届“粤菜师傅”创新创业大赛系列活动，助推粤菜产业行业发展。同时持续开展“粤菜师傅”名店名厨名菜评选，共推选五星级4人、四星级粤菜师傅名厨6人，评出粤菜名厨20名，名店40家、名菜名点各20道、名宴10席、名优食材10种，推选中山粤菜荣誉大师9名。2023年，评出中山经典传家菜16道。打造“三项工程”线上宣传平台。在中山市人力资源和社会保障局政务网站设立“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程专栏，设有“工作信息”“政策指引”“技能培训”“品牌馆”四个板块，多方位宣传三项工程相关工作成效。下一步，我市将继续大力实施“粤菜师傅”工程，进一步加强和相关职能部门沟通，合作深化中山美食相关平台建设，打响“中国粤菜名城”品牌名片。

(二) 关于希望政府目前在规划的与美食相关的项目，能给予政策扶持的建议。

一是继续做好“中山乐购·味秋”、“中山乐购·潮冬”促消费活动，将餐饮促消费作为两项促消费活动的主题之一，发挥餐饮行业的带动作用，拉动全市整体消费水平，同时继续开展2023年度文明诚信餐厅评选，选定一批文明诚信餐厅，让消费者吃得更放心省心。省商务厅也设立了餐饮品牌提升资金，三溪酒楼、南朗海港、中山小榄人家等3家企业获得了共90万的扶持资金，我们也会尽快把资金拨付到企业，帮助企业扩大经营提升品牌影响力，最后就是由市商务局牵头联合市文广旅游局及有关镇街共同开展国庆美食节活动。

二是整理我市美食资源，积极转化粤菜师傅工程成果。梳理了《中山美食汇编》及《中山美食游攻略》，宣传推广各镇街美食旅游线路。丰富中山美食资源导览服务，在中山全域旅游智慧导览系统增设美食专题板块，对中山美食进行推荐。推出“寻味中山新旅程”系列宣传推介中山美景美食，并将系列宣传整合为文旅资源开发主题短片用于抖音、微信等宣传渠道。在文旅中山微信公众号发布中山粤菜美食乡村旅游精品线路，推荐一批特色乡村旅游粤菜美食店。孙中山故里乡村旅游精品线路入选“稻花香里说丰年”全国乡村旅游精品线路；中山沙溪凉茶与黄圃腊味传统技艺体验之旅入选广东省第二批工业旅游精品线路；“改革开放红色印记”之旅、南朗乡村休闲度假游入选第三批广东省乡村旅游精品线路。推进“粤菜师傅+乡村文化旅游”发展，设计开发了“岐”妙之旅精品线路、

“岐”乐无穷亲子游精品线路、“岐”味无穷隆都美食游精品线路、南朗街道乡村休闲度假旅游精品线路、神湾镇乡村旅游精品线路等系列美食乡村旅游精品线路。

三是在开展“粤菜师傅”工程相关工作上致力宣传、弘扬中山特色饮食文化，如在开展中山市第一届“粤菜师傅”创新创业大赛系列活动中，除了给予大赛十强创业门店共计150万元粤菜师傅创业补助资金外，还增设了中山经典传家菜评选等活动，经各镇街踊跃推评，共评选出红烧石岐乳鸽、三乡猪肚羹、捞起菊花脆肉鲩等16道本土食材、底蕴深厚、特色鲜明的中山经典传家菜，并积极向社会大力宣传推介，进一步弘扬推广中山美食文化。下一步，我市将继续加大对中山饮食文化和中山餐饮产业的关注和扶持力度，在项目规划和政策制定上予以更多支持。

专此答复，诚挚感谢您对餐饮行业的关心支持。

中山市商务局

2023年6月29日

(联系人：中山市商务局 关倚文 15913390508)

公开方式：主动公开

抄送：市人力资源和社会保障局、市文化广电旅游局、市市场监管局、东区街道、石岐区街道。

中山市商务局办公室

2023年6月29日印发
