政协第十届济源市委员会第二次会议提案

第102004号

案 由：关于打造餐饮文化新名片，助推我市旅游发展的提案

审查意见：市商务局、市食药监局办理

内 容：

近年来，我市大力发展全域旅游，小浪底北岸旅游度假区成功创建省级旅游度假区，成功承办首届中原餐饮博览会，荣获“河南传统餐饮历史文化名城”称号，成功举办了中国济源首届黄河鲤鱼美食文化节，并荣获“中国黄河鲤鱼美食之乡”称号等等。这一系列大型的美食活动，对促进我市餐饮业、地方美食及旅游业走出济源、走出河南、走向全国起到了一定的推广和宣传作用。如何擦亮这些美食名片，让“济源味道”走出河南、走向全国，助力我市全域旅游、经济社会的发展还有很多工作要做。

纵观我市餐饮业及其饮食文化都还存在着比较多的突出问题。一是“散而乱”。在规划布局上，既缺乏统筹考虑，又没有鲜明特色，整个餐饮业给人的感觉是分布散、凌乱，缺乏品位和档次，停车场、厕所等设施远远没跟上。二是“小而不大”。在经营管理、经济效益、规模效应、人才支撑等方面也存在着很大的差距和不足。三是“文化挖掘不够”。我市丰富的地方特色饮食文化的整理挖掘和包装宣传欠缺。济源的早餐、快餐、正餐等各种小吃，大多数都没有形成品牌。

为此，建议：

1.加强领导，完善美食推广机制

美食推广涉及食品安全、城市规划配套、产业品牌宣传、环境保护、文化挖掘、人才建设等等，涉及的部门众多，领域宽广，仅靠个别部门难以统筹协调。我市开展地方特色美食文化推广活动以来餐饮业及带动旅游业已呈现出来一些积极的态势，但需我们加大助力，使其真正服务我市经济发展。建议政府要提高认识，统筹全市美食相关产业，科学规划美食推广建设，加快出台推动美食产业综合建设的实施意见，从加大资金扶持力度、科学规划城市布局、实施品牌战略、落实税收优惠政策、创新融资服务、优化发展环境等方面，为餐饮业发展提供支持，发挥好“中国济源黄河鲤鱼美食之乡”、“河南传统餐饮历史文化名城”及“济源味道”等名片的社会经济联动效应。

2.加强挖掘传承，增强美食文化内涵

一是挖掘传统民间美食。一瓶豆瓣酱让郫县家喻户晓，一瓶老干妈辣椒酱走出国门。济源也有自己的“拿手戏”，如一些传统食品工艺制作、特色食谱、民间菜肴等，政府要加强挖掘和保护，支持企业做好传承地方特色美食的工作，这对丰富美食内容、促进旅游文化意义重大。对济源地方的餐饮“老字号”进行挖掘和申报，对申报好的餐饮老字号的产品进行开发、包装、培育和壮大。形成让外地的游客能带走品牌老字号的产品。

二是丰富美食文化内涵。要增加美食旅游资源的吸引力和生命力，让消费者不仅在品尝美味，更能体验美味当中的内涵文化。组织专门人员收集整理民间美食传奇故事，把散落在村野乡间，带有原创性的民间传说形成文字资料，赋予美食传奇色彩，增强美食的吸引力和文化含量，达到以故事传播美食文化，美食文化增加食趣的目的。

三是建议对济源名小吃、名菜等进行形象策划与设计，包括对其名称、营养价值、文化内涵、标志、纪念物、服务礼仪等，甚至在菜单、餐饮器具等方面也应体现出相应的品位和韵味。

四是政府应该加大扶持济源本地特产的开发和推广。例如鸡头参等山货产品，属于济源本地特色的特有产品，利用济源特有的地理和气候优势，通过科学的手段进行种植和加工包装，与旅游业相结合，加大宣传力度，带动农民经济的收入；小浪底是济源旅游的集聚区，它有得天独厚的水产资源，可以开发出黄河鱼一系列鱼类旅游方便携带的美食产品。

3.加强规划，全面推进美食之城建设

推广美食品牌，硬件环境是基础，如餐饮一条街和美食集中区的建设，代表着城市文化旅游餐饮的精华，是最好的餐饮国际化名片的展示。

一要加快美食文化街的建设。成都的宽窄巷子、锦里，武汉的户部巷，南宁的中山路等等，都是家喻户晓的美食街，成为展示当地旅游饮食文化窗口。我市也有很多的名小吃、名菜，如不翻、肉夹馍、肉丸、黄河鲤鱼等等，但目前却没有一个全面展示济源特色饮食的地方，周边市民慕名而来也不知道最应该去哪儿。建议依托本地传统文化、旅游资源和各镇(街)的资源优势，因地制宜，集中规划建设规模化标志性、集聚性的美食文化街。

二要加快行业品牌发展规划。目前，我市餐饮企业遍地开花，家庭式经营星罗棋布，知名企业却不多，没有形成品牌集聚效应。这不利于“济源味道”走出去，也不利于企业发展壮大和抗风险，更不利美食之城的构建和助力经济社会发展的发挥。因此，确定5—10个文化餐饮名店，制定文化、文明服务标准作为示范店，推动全市餐饮业向文化餐饮转变。

4.强化监管，助力餐饮业发展

餐饮行业的发展，需要政府提供良好的营商环境和优质服务，为企业排忧解困，助力行业健康有序的发展。

一要抓好食品卫生安全，增强美食的吸引力。政府要强化监管，强化信息公开，增强消费者的信心。

二是加快出台行业标准。要加大科研的投入力度，出台相关的行业标准，保护地方特色美食。如济源的黄河鲤鱼、土馍。

三是加强对特色传统餐饮活动的监管和引领力度，一方面能确保餐宴的卫生和安全，另一方面还能保护地方特色餐饮传统，增强传统美食文化的软实力。

提案人：郭永军 尹东东 玉会光