

晋城市商务局

晋市商流通函〔2024〕116号
A类

晋城市商务局 关于市政协八届三次会议第 TA0278 号 提案的答复

尊敬的张学锋委员：

您提出的《关于推动特色餐饮发展、提升城市魅力与文化底蕴的建议》，我们已认真阅读并进行了深入研究，以下是我们对您提案的答复：

餐饮业是活跃经济、繁荣市场、促进相关行业发展的重点行业。2023年晋城市餐饮业营业额完成71.2亿元，同比增长18.8%。全市共有餐饮市场主体0.8万个，餐饮从业人员7万人。

一、强化政策赋能。今年3月4日，国家商务部出台《关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》，从7个方面提出22项具体政策措施；6月18日，省商务厅印发《山西省晋菜晋味突破提升行动方案》，就壮大晋菜产业规模，提出20条具体工作任务。国家、省市出台的相关文件，为我市餐饮业高质量发展提供了政策依据，明确了发展思路，我们将结合我

市餐饮业发展现状，在市级层面制定出台《晋城市促进餐饮业高质量发展实施意见》，推动在县级层面制定《推动县域餐饮业高质量发展行动方案》，通过政策赋能，为餐饮业发展提供财政、金融、土地、人才等要素资源保障，有效激活广大餐饮市场主体的积极性和创造性，推动全市餐饮业高质量发展。

二、培养选拔人才。引进管理人才，支持餐饮企业根据发展需要引进职业经理人，培育一批经营管理人才，为晋城餐饮业发展提供高素质人才支撑；培育一批专业人才，依托晋城职业技术学院、晋城中等专业学校，打造餐饮人才培养基地，开设专业课程，突出晋城菜特色，开展餐饮企业品牌运营和烹饪技能培训，定期举办晋城餐饮职业技能大赛，通过大赛培养、选拔、储备一批餐饮人才；加强人才交流合作，持续举办美食文化节、特色小吃节，搭建行业交流发展平台。支持晋城餐饮企业和食材加工企业参加全国性食品餐饮类展会，组织参加全国、全省烹饪技能大赛，组织企业经营管理者外出学习考察、参加行业交流。

三、培育餐饮品牌。结合本市餐饮企业发展现状，精心筛选一批优质餐饮企业和特色餐厅进行重点培育，给予政策支持和资金扶持，帮助企业打造特色品牌，力争通过2-3年时间，培育一批市级龙头餐饮企业和具有本地特色的餐饮品牌企业。深入挖掘餐饮文化底蕴，支持高平十大碗、阳城八八宴席等本土传统宴

席，在保留技艺传承的基础上，对烹饪方式、食材搭配等方面进行改良创新，打造“晋城新味道”；推广高平烧豆腐、阳城烧肝等地方传统小吃，申报省、国家非物质文化遗产，提升品牌标识，讲好品牌故事，形成品牌效应；特别是利用我市丰富的“三品一标”、中药材、农特产品等优质食材，研发品类多样的养生菜、保健菜、创意菜，丰富充实菜品内涵，打造独特的康养餐饮文化。

四、举办美食活动。美食活动既是一种饮食促销活动，亦是一种饮食文化活动，能够传承和弘扬晋城餐饮文化，打造地方特色餐饮品牌。引导和支持我市餐饮行业协会和餐饮企业定期开展啤酒节、烧烤节、美食品鉴会等特色美食活动；在全市范围内开展晋城市餐饮业“三名”（名店、名菜、名厨）评选认定工作，吸引100余家餐饮企业报名参与，组织举办雪花啤酒节，厨师技能大赛、烹饪技艺表演、康养美食品鉴会等活动，提升餐饮业发展品质，促进我市餐饮业高质量发展。

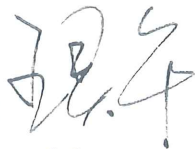
五、促进融合发展。引导餐饮业与旅游、会展等行业形成良性互动，扩大品牌影响，营造政府、企业和社会协同推进餐饮业发展的良好氛围。挖掘本土餐饮文化，利用晋城“三品一标”产品、地道中药材产品、农特产品等资源优势，开发品类多样的养生菜、保健菜、时尚菜等创意菜品，丰富充实菜品内涵，形成独特的地域餐饮文化。紧抓建设全国“文旅康养样板城市”和“知名文化旅游目的地”关键机遇，举办晋城美食推介活动，叫响晋

城餐饮品牌。引导粮油、果蔬、畜禽等优质食材申报中国生态食材、生态餐饮、美食地标，推动生态食材食品产业提档升级。

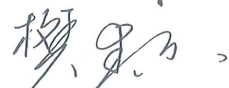
六、保障质量安全。落实食品安全“四个最严”要求，实施食品安全风险分级监管。严格食品原料进货查验，严把食品原料准入关。积极推广“互联网+明厨亮灶”等模式，大力推广餐饮环节菜品配料和制作方法自主明示制度，推广餐饮外卖封签制度，开展餐饮环节食品添加剂减量使用、非必要不添加、自觉抵制非法添加非食用物质承诺。加强农餐对接合作，探索“种养殖基地+中央厨房+餐饮门店”模式。

总之，推动餐饮业高质量发展需要全市上下共同努力，更需要餐饮业市场主体的广泛参与。我们将认真听取您的意见和建议，加强与其他部门和企业的沟通协作，共同推动餐饮业高质量发展。

负责人：



承办人：



联系电话：0356-2051129

晋城市商务局

2024年7月24日

(此件公开发布)