乐山市“十四五”美食产业发展规划

目录

[序言 1](#_Toc99801775)

[一、发展基础 2](#_Toc99801776)

[（一）乐山“十三五”时期美食产业发展现状 2](#_Toc99801777)

[1.美食产业总体规模稳步增长 2](#_Toc99801778)

[2.本土美食品牌影响力持续扩大 3](#_Toc99801779)

[3.美食市场经营业态不断丰富 3](#_Toc99801780)

[4.美食产业原材料供应充足 3](#_Toc99801781)

[（二）乐山“十三五”时期美食产业存在问题 4](#_Toc99801782)

[1.美食产业市场主体活力不足 4](#_Toc99801783)

[2.美食产业国际发展支撑不够 5](#_Toc99801784)

[3.美食产业链关联度有待提升 6](#_Toc99801785)

[4.美食消费载体支撑作用不强 7](#_Toc99801786)

[二、发展趋势 8](#_Toc99801787)

[（一）美食产业数字化 8](#_Toc99801788)

[（二）美食产业零售化 8](#_Toc99801789)

[（三）美食产业轻资产化 9](#_Toc99801790)

[（四）美食产业标准化 9](#_Toc99801791)

[（五）美食产业绿色化 10](#_Toc99801792)

[三、总体思想 10](#_Toc99801793)

[（一）发展思路 10](#_Toc99801794)

[（二）基本原则 11](#_Toc99801795)

[（三）发展目标 12](#_Toc99801796)

[四、发展重点 14](#_Toc99801797)

[（一）加强美食产业链建设 14](#_Toc99801798)

[1.强化美食产业上下游协作 14](#_Toc99801799)

[2.建设美食产业链配套项目 14](#_Toc99801800)

[3.构建美食认证与价值体系 15](#_Toc99801801)

[（二）提升美食业国际化水平 15](#_Toc99801802)

[1.丰富国际化美食品类 15](#_Toc99801803)

[2.培养美食业国际化人才 16](#_Toc99801804)

[3.营建国际美食城市氛围 16](#_Toc99801805)

[（三）增强美食产业市场主体建设 17](#_Toc99801806)

[1.扶植本土美食企业做大做强 17](#_Toc99801807)

[2.孵化第三方美食服务企业 18](#_Toc99801808)

[3.招引美食产业龙头企业 18](#_Toc99801809)

[五、空间布局 19](#_Toc99801810)

[（一）构建“一心、一环、一片”美食产业空间 19](#_Toc99801811)

[（二）加强产业发展区域协同 21](#_Toc99801812)

[六、重点任务 22](#_Toc99801813)

[（一）实施美食产业跨界融合行动 22](#_Toc99801814)

[1.开展美食旅游融合联动 22](#_Toc99801815)

[2.构建完善美食文创体系 23](#_Toc99801816)

[3.强化食品加工产业发展 23](#_Toc99801817)

[（二）实施美食文化传承保护行动 25](#_Toc99801818)

[1.加强美食文化挖掘保护 25](#_Toc99801819)

[2.加快推动全民“食育”教育 25](#_Toc99801820)

[3.积极建设美食专业队伍 26](#_Toc99801821)

[（三）实施美食消费场景塑造行动 27](#_Toc99801822)

[1.打造特色街区风味场景 27](#_Toc99801823)

[2.打造夜间潮流美食场景 28](#_Toc99801824)

[3.打造未来体验美食场景 28](#_Toc99801825)

[（四）实施美食数字化升级行动 29](#_Toc99801826)

[1.促进产业主体数字化创新 29](#_Toc99801827)

[2.推动生产加工数字化改造 30](#_Toc99801828)

[3.搭建餐饮数字化服务平台 31](#_Toc99801829)

[（五）实施美食品牌化发展行动 32](#_Toc99801830)

[1.完善乐山美食行业标准 32](#_Toc99801831)

[2.擦亮“乐山味道”美食品牌 32](#_Toc99801832)

[3.加强美食品牌知识产权保护 33](#_Toc99801833)

[（六）实施美食协同开放发展行动 34](#_Toc99801834)

[1.深化区域间美食协同 34](#_Toc99801835)

[2.构建区域美食交流中心 35](#_Toc99801836)

[3.优化区域美食营商环境 35](#_Toc99801837)

[七、保障措施 36](#_Toc99801838)

[（一）加强组织建设 36](#_Toc99801839)

[（二）加强要素保障 37](#_Toc99801840)

[（三）强化宣传推广 37](#_Toc99801841)

[（四）加强安全监管 38](#_Toc99801842)

# 序言

“十四五”时期（2021-2025年）是乐山市加快融入成渝地区双城经济圈，建设世界重要旅游目的地和区域中心城市，争创全省经济副中心，实现高质量发展的关键时期。展望“十四五”，全市美食产业处于重要战略机遇期，应坚持以新发展理念推动乐山美食产业创新升级，提升产业整体竞争力、增强城市美食品牌影响力，努力开创美食产业高质量发展新局面，树立全省美食产业工作新标杆。

依据《乐山市国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》《乐山市 “十四五”现代服务业发展规划》和《四川省国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》，特编制《乐山市“十四五”美食产业发展规划》，本规划是未来五年乐山市美食产业发展的工作指南，是指导“十四五”时期乐山市美食产业发展的纲领性文件。

# 一、发展基础

## （一）乐山“十三五”时期美食产业发展现状

### 1.美食产业总体规模稳步增长

“十三五”时期，乐山市餐饮业收入年均增速达到10.7%，保持了较快的增长态势。2020年在美食产业整体受疫情冲击的影响，乐山市餐饮收入额同比下降8.3%，但低于全国和四川省16.6%、9.0%的跌幅，显示出乐山美食产业较强的韧性。美食产业作为拉动乐山市消费增长的主要产业之一，美食菜品资源较为丰富，为产业规模增长提供了较好的支撑作用。2021年，乐山市餐饮业收入增速20.5%，餐饮规模89.9亿元。四川省美食旅游资源专题报告中显示，乐山拥有美食资源415个，占全省的7.6%，居全省第5位。2021年发布的809道四川省“天府旅游美食名录”中，乐山美食86道，数量仅次于成都。

|  |
| --- |
| 专栏1“十三五”时期乐山市餐饮收入及增速 |
|  |

### 2.本土美食品牌影响力持续扩大

依托“食在四川·味在乐山”品牌影响力，甜皮鸭、钵钵鸡、麻辣烫、跷脚牛肉等乐山特色餐饮相继在海内外各地探索发展连锁和直营店，累计餐饮门店超1000家，同时全市共有西坝豆腐等66项烹饪技艺和饮食文化资源列入省、市、县级非物质文化遗产，不断向外展示乐山美食文化。按照“一个味道、十大美食、百道美味、千种佳肴、万众品尝、亿元产业”的美食文化主线，乐山精心打造“乐山味道”“嘉州菜”品牌，通过开展系列评选、节庆、推荐会等活动，积极对接《舌尖上的中国》《味道》等美食精品栏目，精心策划宣传推广“乐山味道”，进一步全方位、多角度展现乐山特色美食和文化，成功获评“特色美食地标城市”和“四川特色美食城”，乐山美食品牌知名度不断提高。

### 3.美食市场经营业态不断丰富

“十三五”时期，乐山市美食种类更加多元，中餐、快餐、茶艺馆、咖啡馆等美食类消费业态，以及大众消费、高端餐饮等美食消费层次不断丰富，美食街区、商场门店、个体门店等就餐环境种类繁多，形成了以乐山本地特色美食为主打，多菜系、多层次美食消费为补充的美食业态。同时面对消费者快速更迭的消费习惯，外卖外送、定制化菜品等服务不断发展，充分满足消费者需求。

### 4.美食产业原材料供应充足

原材料产业集聚发展，乐山市作为四川省重要农产品产区、畜产品生产和加工基地、重要商品蔬菜基地、主要高山蔬菜产区，逐步形成了粮油、畜牧、茶叶、竹业、水果等8大优势特色产业。农产品载体资源较为完善，目前乐山市建成国家级、省级现代农业（林业）园区6个，拥有省级特色农产品优势区6个，市中区、峨眉山市、夹江县等3个全省蔬菜产业重点县，建成西南最大的冷水鱼繁育中心，同时也是全国名优绿茶最适宜区和全国茉莉花茶产业核心区。丰富的特色农产品生产，为全市美食产业的发展提供了来源稳定、质量可控的原材料供应。

## （二）乐山“十三五”时期美食产业存在问题

### 1.美食产业市场主体活力不足

全市餐饮市场主体抗风险能力较低，受疫情影响，2020年餐饮收入占社消零比重在全省7个区域性中心城市中排名末位，且新增企业增速明显滑落（-34.5%）。餐饮企业连锁化发展偏弱，全市个体餐饮企业占比较大，2020年新增餐饮企业个体工商户占比高达97.9%，企业规模化、产业化、标准化程度较低，餐饮企业连锁水平、上市融资等仍待培育发展。拥有的具有品牌影响力和较强市场竞争力的本土龙头餐饮企业相对缺失，仅叶婆婆钵钵鸡、尽膳口福、牛华绿缘等少数企业占据市场前列，但均暂未入选2020年中国餐饮企业百强，对比成都（2家）。

|  |
| --- |
| 专栏2 2020年餐饮收入占社消零比重 |
|  |

|  |
| --- |
| 专栏3 2015-2020年餐饮企业注册数量及增速 |
|  |

### 2.美食产业国际发展支撑不够

全市餐饮产业国际融合度不高，餐饮在线商户中多以乐山本土美食等中式料理为主，异国料理从总量、占比上看均相对较低，仅占6%[[1]](#footnote-0)，其中东南亚餐厅仅4家，与顺德、扬州等世界美食之都相比优势较小。全市餐饮企业向外经营意识不浓，满足于本地发展，企业向外拓展意愿较低，本土餐饮文化营销推广始终处于初步阶段；同时企业缺乏品牌观念，重美味、轻美境，大排档、作坊式“苍蝇儿馆子”大量存在，缺乏专业的包装策划、运营推广服务机构。乐山名小吃海外传播度不足，嘉州菜企业在境外开设餐饮店积极性不高，仅尽膳口福一家在日本设立海外店铺；同时，在2020中国城市海外网络传播力排行中，乐山市排名第51位，对比成都（第6位），乐山的国际知名度和影响力有待提升。

|  |
| --- |
| 专栏4 2020年乐山餐饮在线商户业态分类 |
|  |

### 3.美食产业链关联度有待提升

全市餐饮市场产业链条有待完善，还未形成创新链共享、供应链协同、数据链联动、产业链协作的融通发展模式。目前，乐山美食企业整体处于产前环节和下游消费环节，大部分企业暂未融入到食品加工及流通环节，业务界面较为单一。由于产业链延伸性不够，乐山市现有餐饮企业集群整体抗风险能力较弱，除了苏稽镇、牛华镇、西坝镇等初步形成了以餐饮为主的产业集群，三大主体功能集聚区[[2]](#footnote-1)还未形成以“餐饮企业为核心、上下游中小企业为配套”的高质量产业发展集群，乐山餐饮业还需进一步拓展餐饮市场主体规模与质量，深度链接餐饮上、中、下游产业链资源。

|  |
| --- |
| 专栏5餐饮供应链构成 |
|  |

### 4.美食消费载体支撑作用不强

以嘉州菜为主题的较为成熟的综合体性载体较少，张公桥、嘉兴路等特色街区，苏稽跷脚牛肉特色小镇等美食乡镇，以及荔枝弯村、胜利村、先锋村等美食村落，多数处在人流量较多、车流量较大、道路狭窄等较为复杂多样的环境，配套设施难以支撑人群消费需求，美食消费体验舒适度有待提高。载体美食主题辨识度不高，虽逐步形成特色街区或美食城为主的产业集聚区域，但商家盲目扎堆集聚、相互模仿，尚未形成自身特色，导致全市各区域餐饮行业定位较为模糊。

# 二、发展趋势

## （一）美食产业数字化

消费主权时代，以顾客为中心从口号变为现实，伴随线上拓展的基本完成，美食产业成为线上互联网连接线下的最大入口，美食产业随即进行线上线下一体化整合，智慧门店和新零售等多元服务场景相继出现。在这一过程中美食产业市场主体积累了大量的消费数据，进一步挖掘数据资产的价值，成为美食产业数字化升级的共同目标之一。美食产业的数字化为乐山提供两方面思路，一是以数字化升级企业商业运作的全链路，包括食材供应领域和美食产业数字化一站式交易平台的进入改变了传统的美食产业的发展，美食品牌在会员、支付、库存、营销、即时物流以及供应链管理等方向实现线上线下一体化。二是数字化升级企业产品服务和用户消费体验，包括开放更个性化的消费场景，优化服务，升级产品标准等。

## （二）美食产业零售化

国内美食企业对布局新零售业务的探索是近年来美食企业转型与努力的方向。受新冠疫情的影响，美食企业积极开展自救，纷纷以上线外卖以及出售预包装食品、半成品等方式增加销售额，增强了对布局新零售的重要性和必要性的认识。中国连锁经营协会与相关机构联合发布的《品牌餐饮企业预包装食品零售状况研究报告》指出，“长期来看，餐饮零售化是一个大趋势。”乐山可鼓励本土美食企业通过以品牌为IP逐步从单一业态向多种零售模式发展，不断拓展用户圈层，重塑产品架构，打破传统场景界限，实现美食消费场景的互补和灵活调整，打造成为一个特定流量的终端销售场景。

## （三）美食产业轻资产化

在食材供应链工业化程度不断成熟和美食产业“三高”（房租、人工、原材料）问题愈加显著的情形下，轻资产的战略模式创新成为美食产业发展的必然趋势。美食产业的轻资产化是通过运用无形的人力资本、品牌等进行资本扩张，实现价值驱动的资本战略。美食产业市场主体通过仅保留核心能力，将财务外包、人力招募等非核心功能与第三方专业公司的合作，粗加工环节全部转移到工厂端集中消化等方式，有效降低门店成本，更加专注于运营和管理，寻求自身更小、更专、更快、更有价值，快速实现品牌的扩张。“十四五”期间，乐山需加快推动本土餐饮企业通过食品工业化发展，逐步扩大规模。

## （四）美食产业标准化

2020年我国餐饮收入达到近4万亿，但随着国内人民生活水平的提高，美食产业主体必须做大、做强、连锁扩张才能分享这一红利，当前美食产业全产业链的标准化是实现美食产业主体做大做强的关键，也是行业整体发展的大趋势。同时市场监管总局等国家部委2021年1月发布的《关于以标准化促进餐饮节约反对餐饮浪费的意见》中指出，“加快建立覆盖餐饮食材采购、仓储、加工、运输配送、经营服务、餐厨回收等全产业链的节约型餐饮标准体系，重点补齐餐饮供应链和产业链重要基础国家标准”。“十四五”期间，乐山需落实国家监管要求，实现产业健康可持续发展的重要措施。

## （五）美食产业绿色化

随着消费者环保意识的逐渐觉醒，现代消费者消费观念也发生了重大的变化，由崇尚美味到更加崇尚回归自然，绿色美食消费成为时尚，除了食品安全等不可逾越的红线外，天然无污染、零添加、绿色有机、营养健康逐步成为消费者关注的焦点。同时国家相关管理部门出台了《关于推动绿色餐饮发展的若干意见》等一系列指导意见，倡导美食产业的绿色化发展。广大餐饮企业积极强化社会责任、增强节约能力，在包括采购、加工、配送、消费、废弃物处置等多个环节，采取绿色行动，促进全产业链的绿色发展。“十四五”期间，乐山需着力推动区（市）县绿色食材种养殖产业发展和绿色餐饮发展。

# 三、总体思想

## （一）发展思路

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十九大和十九届历次全会精神，坚持党的全面领导，把握成渝地区双城经济圈建设机遇，积极回应人民群众对美好生活的向往。以“传承、创新、包容、开放”为主题，以宣扬乐山美食文化为核心，以构建美食全产业链为基础，以汇集海内外美食品牌、多元消费业态、新型消费场景为支撑，着力打响“美食消费”“美食文化”两大乐山味道品牌打造独富乐山特色的川菜美食产业基地，努力将乐山建设成为独具“嘉州”美食文化发展格局的全国美食地标城市，积极争创“世界美食之都”，为乐山建设全省区域消费中心城市贡献力量。

|  |
| --- |
| 专栏6乐山市“十四五”时期美食产业发展思路 |
|  |

## （二）基本原则

**人民至上，创新发展。**坚持以更好满足人民日益增长的美好生活需要为向导，结合消费升级趋势，以科技创新、模式创新作为驱动乐山餐饮发展的关键动力，加快推进餐饮数字化发展进程，加快传统餐饮业态的转型升级，创新餐饮数字化应用。

**开放发展，引育并举。**坚持培育与引进相结合，以培育本土美食企业为重点，推动乐山本土美食企业集聚；树立国际眼光吸引一批美食产业龙头企业。以餐饮产业要素为纽带，加强与国际国内餐饮业界的互动交流，逐步提升乐山餐饮业的开放型发展格局。

**优化布局，强化特色。**鼓励各区（市）县结合区域资源禀赋和特色文化，发展一批主题特色突出、业态差异显著、消费体验优越的美食集聚区域，推进全市美食产业差异化错位发展，打造舌尖上的美食文化名片。

**安全优先，绿色发展。**加强前瞻性思考、全局性谋划、整体性推进，强化餐饮发展和安全保障并举发展，着力扬优势、补短板，实现餐饮发展质量与安全相统一。

## （三）发展目标

——美食经济贡献指标。美食产业成为城市经济增长的重要动力之一，在保就业、促增长方面起到重要作用。到2025年，全市餐饮规模力争突破200亿元，住宿和餐饮业从业人员占全社会从业人员比重达到10%。

——美食集聚功能指标。“十四五”时期，城市中心地区依托高度发达的、体现城市特色的美食产业，形成业态丰富、功能完善、餐饮品质优质的美食体系。到2025年，打造线上乐山特产馆、特产商店10个，培育中国百强餐饮企业2个，培育限额以上住宿餐饮行业单位300户。

——美食引领功能指标。引领和带动饮食时尚风潮的能力不断强化，着力推动美食产业高质量发展。到2025年，引进国际品牌美食首店10个，累计举办国际性、全国性美食节会10次，累计开设烹饪课程单位/机构8家。

——美食支撑功能指标。加快推动美食人才、资源供给和美食产业国际化、特色化、多元化发展环境建设。到2025年，烹饪大师、烹饪名师、高级技师人数增加到75人，建立5个美食原辅料基地，本地自供比例逐步上升。

| 专栏7乐山市“十四五”时期美食产业发展目标 |
| --- |
| **序号** | **维度** | **核心指标** | **单位** | **2025年目标** |
| 1 | 美食经济贡献 | 餐饮规模 | 亿元 | 200 |
| 2 | 住宿和餐饮业从业人员占全社会从业人员比重 | % | 10 |
| 3 | 美食集聚功能 | 线上乐山特产馆、特产商店 | 条（个） | 10 |
| 4 | 中国百强餐饮企业数量 | 个 | 2 |
| 5 | 培育限额以上住宿餐饮行业单位 | 户 | 300 |
| 6 | 美食引领功能 | 国际美食品牌首店 | 家 | 10 |
| 7 | 累计举办国际性、全国性美食节会次数 | 场（次） | 10 |
| 8 | 累计开设烹饪课程单位/机构数量 | 个 | 8 |
| 9 | 美食支撑功能 | 烹饪大师、烹饪名师、高级技师人数 | 人 | 75 |
| 10 | 美食原辅料基地数量 | 个 | 5 |

# 四、发展重点

## （一）加强美食产业链建设

1.强化美食产业上下游协作

围绕美食产业建圈强链，强化乐山美食产业链建设，以供需匹配为核心，以服务美食企业为主要目的，增强农产品生产供应商和美食企业的联动。推动链上企业在原料生产、研发创新、品牌塑造、营销推广上加强协作，提升美食开发创新和产业化能力。在产业链上中游环节，结合各区县自然地理条件，提高农业集中生产率，重点以西部冷链物流园区、嘉州商贸物流园区等为载体，整合采购、加工、仓储、流通、配送等环节资源，保障美食企业原料供给稳定、顺畅、可追溯，打造供需联动的合作关系。针对产业链下游，强化初级消费者相关业务服务，加强与提供消费者线上订座、外卖送餐、到店扫码点餐买单等业务的企业合作，针对乐山美食特点和消费者个性化需求，打造定制化美食下游服务。

2.建设美食产业链配套项目

加快标准化示范基地建设，充分发挥乐山市8大特色农产品生产比较优势，推动乐山特色农产品示范生产基地建设，构建自给自足、质量可控、源头可追溯的原辅料生产基地体系。积极跟进美食产业生产加工园区规划设计，逐步推动乐山美食加工园建设，在园区内积极建设规模适度的预冷、贮藏保鲜等初加工冷链设施，布局原辅料种养殖基地、加工配送中心和连锁经营网点，完善美食产业链节点建设。完善城市配送体系、优化冷链物流布局，构建全市“1+N”农产品智慧冷链物流网络体系，提升全市11个区县农产品运输效率。

3.构建美食认证与价值体系

充分利用乐山美食资源比较优势，探索设立乐山美食认证体系，逐步提升乐山美食权威性；依托乐山市餐饮等行业协会完善乐山美食厨师资质等级认证制度，探索设立“苏稽跷脚牛肉”“乐山钵钵鸡”“牛华麻辣烫”等乐山地方特色餐饮专项职业能力考核规范，推进中式烹调师、西式面点师等职业等级认证落地落实。支持市内优质美食企业、品牌创建百年老字号、国家地理标志产品，争取参评米其林、黑珍珠榜单等，推动提供参评指导、发布参评指南。探索推动在乐山设立检验检测工作站，加强与瑞士通用公证行（SGS）、中国标准化研究院、中国质量认证中心、中国检验检疫科学研究院等国内外知名检验检测机构的合作，实现食品产业的标准领先、质量领先。充分强化乐山美食的价值系统构建，通过研究历史价值、文化价值、健康营养价值，实现与当代人饮食价值体系合一，推动乐山美食精品化发展。

## （二）提升美食业国际化水平

1.丰富国际化美食品类

针对赴乐入境游客重点国家和地区，借助协会力量，积极引进国际知名餐饮连锁品牌入驻景区、美食特色街区等，提高入境游客游览重点区域外国美食占比。探索引进更多品质异国料理，丰富乐山国际化美食品类。积极鼓励乐山本土美食企业参与国际展会，争取与海外企业开展在数字化、绿色化、轻资产化等方面多样化合作，进一步促进乐山美食文化和海外餐饮融合发展，提升美食融合新高度。鼓励全球知名餐饮企业在乐建立一级分支机构、研发中心、结算中心、配送中心和中央厨房等，将乐山打造成为国际餐饮品牌新聚集地，满足“国际胃”。

2.培养美食业国际化人才

鼓励成立专业化餐饮国际辅导顾问团队，协助本土美食企业开展国际化餐饮服务，提升本地企业国际化服务水平。推动开办国际化人才培训课程，为乐山开展国际展贸培养储备干部，提高国际展览经验、夯实管理能力。加强本地美食行业从业人员国际化交流合作，充分了解和掌握国际化程度较高美食企业经营管理先进经验，鼓励本地从业人员灵活运用经验做法。积极推进乐山市第一职业高级中学、乐山市旅游学院、乐山市计算机学校等院校和培训机构，开展国际美食文化和美食制作课程，培育懂文化、会制作的国际化美食人才。

3.营建国际美食城市氛围

建立乐山美食推介网站，通过网站提供多语言信息介绍本土风俗、文化等内容，丰富国际美食从业者对投资乐山美食产业的信息资源和信心。以嘉州美食文化为底蕴，促进与“一带一路”沿线城市和“世界美食之都”的美食文化国际合作，积极举办国际美食高峰论坛、国际美食文化交流等活动，以国际视野推进美食产业发展，提高嘉州菜在国际上的影响力，营建全球美食文化交流良好环境。大力普及双语服务，探索在重大活动及重点景区内推行分餐制用餐服务，不断提高乐山市餐饮规范化、专业化、国际化服务水平。鼓励国际化美食连锁品牌进驻峨眉山、乐山大佛等乐山重点景区，把当地特色餐饮引入景区的同时，汇集不同类型、不同区域风味的品牌餐饮，满足游客一站式打卡全球美食的需求。

## （三）增强美食产业市场主体建设

1.扶植本土美食企业做大做强

探索建立乐山美食企业重点名录库，实现信息全面、准确、实时、动态管理，针对创业期、成长期、成熟期等阶段企业，精准提供资金、土地帮扶和政策引导支持。扶植培育重点企业，鼓励古市香、叶婆婆钵钵鸡等重点企业自主创新，突破嘉州菜关键技术研发，通过标准化车间生产售卖半成品、速冻食品，新增业务条线，拓展潜力市场，打造面向全国的零售产品，建设成为西南地区、全国性知名品牌企业。积极推动有发展潜力的企业通过兼并、收购、参股、控股等方式，发展成为具有核心竞争力的美食企业(集团)，实施“一线城市千店计划”，不断扩充企业规模，扩大市场占有率。鼓励本土中小企业专攻市场细分领域，寻求差异化发展路线，发挥创业担保贷款、中小企业担保基金的作用，加快本土美食行业中小企业发展步伐，不断壮大乐山市美食行业整体市场主体数量。

2.孵化第三方美食服务企业

顺应美食产业轻资产、标准化发展趋势，发展美食业全产业链第三方服务公司。引进和培育专业化供应链服务业企业，为餐饮企业建立安全、稳定、高效、低成本的食材供应链，强化供应链支撑作用。孵化了解乐山美食文化、符合乐山美食特色的美食文化传播机构，加强乐山美食文化、企业文化和产品的展示，扩大乐山美食传播影响力。引入专业化餐饮管理企业，提升本土餐饮企业标准化经营水平，进一步减少中间环节成本，逐步促进本土餐饮企业专注于美食研发、美食创新等核心竞争力发展。加强与第三方点评网站和外卖平台等的合作，进一步加强数字化营销手段，加快数字化布局。引入第三方介入食品安全管理，建立原材料追溯系统，提高产品质量，降低经营风险。

3.招引美食产业龙头企业

加快布局、吸纳、引进和扶持国内八大菜系美食美味，发展其它有广泛客源基础的地方菜系和各地特色风味小吃。加强招商引资力度，依托以展招商、以资招商、线上“云招商”等模式，持续引进在全国范围内具有知名度的美食企业（品牌），推动乐山成为一个汇集国内各色美食的多元消费地。定期发布涵盖食材采购、供应链保障、厨房设备设施及餐饮专业服务等内容的《乐山市餐饮服务机会清单》，释放行业机会，主动对接鲁、粤、苏、浙等外地风味菜系领军企业，积极招引相关产业链企业赴乐发展。

# 五、空间布局

## （一）构建“一心、一环、一片”美食产业空间

1.一心引领

“一心”即市美食产业发展核心，包括市中区、峨眉山市。市中区优化升级上中顺特色街区、张公桥好吃街、嘉州长卷天街、嘉兴路美食街等特色美食街区，峨眉山市以食为天美食街、报国寺美食街、东外街美食街为载体，发挥对全市美食产业的引领带动作用，打造国际美食集聚区、特色美食核心集聚区、美食产业创新发展示范区。围绕餐文、餐商、餐旅融合发展，积极引进美食首店、首展，重点发展异国料理、美食展会、创意餐饮，倾力建设具有国际范、中国味、嘉州韵的美食休闲胜地。

2.一环带动

“一环”即美食产业发展拓展环，串联犍为县、夹江县、井研县、沙湾区、五通桥区。依托犍为茉莉花、井研柑橘、沙湾和夹江地道中药材资源以及五通桥工业基础，布局食品深加工企业和食品加工产业园区，打造特色美食原辅料供应基地、特色药膳餐饮集聚地、农产品购销商贸基地、餐饮设备生产基地和美食产业外向拓展引领区。积极发展中药产业、农产品购销商贸、美食原料生产、农产品初加工、餐饮设备和农业装备制造，延长乐山美食产业链。

3.一片融合

“一片”即美食产业发展民族风情片区，包括峨边彝族自治县、马边彝族自治县、金口河区、沐川县。充分依托峨边彝族自治县黑竹沟风景名胜区、马边彝族自治县大风顶国家级自然保护区、金口河大瓦山、沐川桃源山居等生态旅游资源，推动美食场景有机融入民族特色和民俗文化，打造古驿道茶旅文化体验场景、小凉山原生态美食和彝族风情旅游美食体验场景。以餐旅结合为重点，发展原生态美食原料种植、彝族风情旅游美食体验、古驿道茶旅文化体验等业态，建设具有浓厚彝族风情的特色美食体验地。

|  |
| --- |
| 专栏8 乐山市“十四五”时期美食产业发展空间布局 |
|  |

## （二）加强产业发展区域协同

引导各区（市）县基于产业基础，充分发挥比较优势，围绕美食产业链条分工布局，促进各区（市）县错位协同发展，加快提升资源配置效率，打造完整乐山特色美食产业链，共同推动全市美食产业的发展。

|  |
| --- |
| 专栏9区（市）县美食产业发展重点 |
| 区（市）县 | 产业链环节 | 功能定位 | 发展重点 |
| **市中区** | 采购与流通：冷链流通；下游消费 | 国际美食集聚区、美食创新发展示范区 | 重点发展国际美食、融合美食、创意美食、美食研发、美食流通、冷链食品等 |
| **峨眉山市** | 食品加工：调味品生产；食品生产；下游消费 | 特色美食核心集聚区 | 重点发展特色美食、文创美食、食品和调料加工等 |
| **五通桥区** | 食品加工；下游消费 | 美食产业外向拓展引领区 | 重点发展现代餐饮经营、餐饮设备、农业装备等 |
| **夹江县** | 产前环节：种植；食品加工 | 特色药膳餐饮集聚地 | 重点发展药膳美食、食疗养生等 |
| **沙湾区** |
| **犍为县** | 产前环节：种植；采购与流通 | 农产品购销商贸基地 | 重点发展农产品购销商贸、美食原料生产等 |
| **井研县** | 产前环节：种植 | 美食原辅料供应基地 | 重点发展美食原料生产、农产品初加工等 |
| **沐川县** | 产前环节：畜牧、种植；下游消费 | 彝族风情旅游美食体验区 | 重点发展原生态美食原料种植、彝族风情旅游美食体验、古驿道茶旅文化体验等 |
| **金口河区** |
| **峨边彝族自治县** |
| **马边彝族自治县** |

# 六、重点任务

## （一）实施美食产业跨界融合行动

1.开展美食旅游融合联动

依托乐山大佛、峨眉山等重点旅游景点，探索开通连接景区景点和市区张公桥、嘉兴路、东大街等特色美食集聚网红街区的公交专线，有效串联“吃”与“游”要素，把旅游景区打造成为弘扬嘉州菜文化、推广嘉州菜品牌的重要平台和窗口，不断提升嘉州菜的知名度、影响力和市场占有率，推动餐饮业高质量发展。加快优化升级美食载体，通过互联网平台赋能，对传统餐饮街区进行现代数字化改造，不断提升硬件设施和服务环境；对新兴特色美食街，丰富美食街区文旅业态，开发“美食+商贸”“美食+休闲”“美食+演出”“美食+影视”等新业态；针对乐山市各区县和乡村特色美食资源丰富的特点，大力推动美食街区、美食IP主题乐园的建设。探索建立乐山特色美食主题博物馆，举办以乐山美食为主题的文化旅游节，丰富美食旅游业态。

2.构建完善美食文创体系

积极开展以美食为主题的伴手礼设计、手工艺品制作、微电影制作等创意比赛，为美食爱好者搭建美食文化交流合作平台。鼓励美食品牌跨界合作，推动基于乐山美食文化的文创开发，研发联名系列、文创系列、伴手礼系列等创新产品，形成潮玩、手办、美食、美妆等独具特色的文创新产品。探索城市地标变身美食产品，借助乐山灵宝塔等IP以及峨边黑竹沟天然水源等自然资源，开发“乐山灵宝塔”冰淇淋、“服佑”饮用天然水衍生美食文创产品，着力打造富有“嘉州”美食文化内涵、凝聚文化价值的文创产物。支持餐饮企业发布卡通IP形象，借助IP形象把嘉州菜、乐山饮食文化推广到全国各地，用IP形象营造情感场景，丰富独特体验，打造乐山对外交流新名片。

3.强化食品加工产业发展

加快打造现代化中央厨房，构建并完善标准生产加工配送产业生态，加快针对乐山特色美食半成品生产工艺研发，培育标准化食品生产加工企业，设立一批原辅料加工基地和复合型美食产业基地，发展“生产基地+中央厨房+餐饮门店”模式，实现原辅料集中采购、产品统一生产、统一配送。鼓励建设农产品初加工设施，推动乐山特色农产品贮藏保鲜、脱水烘干、分级包装等设施设备改造升级，提高设施利用率。深度打造有机康养食材基地，鼓励农产品加工企业向市中区、峨眉山市、夹江县3个全省蔬菜产业重点县以及井研、犍为、沐川等5个省级畜牧业重点县、水产优势产区建厂设点，提高农产品产地初加工率，同时推动食材种养、加工、销售链一体化，实现生态食材从田间到餐桌全程无缝对接。开展乐山竹笋、名优绿茶和茉莉花茶等特色农产品精深加工技术研究与生产应用，延伸农产品产业链，提升产品附加值。

|  |
| --- |
| 专栏10美食业融合发展行动主要策略 |
| * **策略一：**推进乐山美食零售化发展战略，抢跑美食产业发展新赛道。依托古市香、叶婆婆钵钵鸡等龙头餐饮品牌和苏稽香油米花糖、德昌源"桥"牌豆腐乳等乐山传统美食，积极开发零售产品，打造3R食品（readytoeat即食、readytoheat即热、readytocook即烹饪），主动向线上零售平台靠拢，加速进军“预制菜”“半成品菜”特色美食伴手礼等新赛道。
* **策略二：**加强美食与旅游的联系，打造独具特色的乐山美食旅游路线。开通串联乐山大佛、峨眉山等乐山主要景点，同时连接苏稽镇、牛华镇、荔枝弯村、新园村、胜利村、顺河村等乐山“十大美食街区”的旅游路线，注重乡村美食旅游的开发，设立美食原材料制作和美食烹饪的体验环节，宣扬乐山美食悠久历史文化，传播乐山美食影响力。
* **策略三：**深化美食原材料加工环节，进一步推动乐山美食品牌化、标准化、连锁化、产业化经营。依托峨眉山市国家现代农业产业园、市中区水产、沙湾川佛手、犍为茉莉茶、夹江出口茶、井研晚熟杂交柑橘、沐川富硒茶和竹业、峨边果蔬、金口河川牛膝、马边高山茶、五通桥生姜等现代农业园区，完善冷藏保鲜、烘干包装等初加工和商品化处理设施，开发功能性食品，提升园区产地初加工和精深加工能力。
 |

## （二）实施美食文化传承保护行动

1.加强美食文化挖掘保护

深度挖掘乐山美食文化历史，搜集整理乐山作为上河帮川菜发源地之一流传的美食典故，通过互动、VR展示等多种形式对外展示展览；探索老字号档案数字化管理，收集整理现有老字号的传统技艺、发展史料，打造集文化传播、消费体验于一体的中国乐山美食文化展览馆，实现美食文化活态保护。着力保护弘扬美食文化，借助专业院校、美食研究院、美食机构、文联社团等社会力量，持续编制和举办《乐山味道·嘉州菜》、“乐山味道”美食嘉年华活动·美食文化展等美食系列丛书和展览，深入挖掘嘉州菜文化内涵，对外集中展现乐山美食文化魅力。支持乐山市光洪食品有限公司、五通桥德昌源酱园厂等“老字号”企业参加非物质文化遗产申报，鼓励将符合条件的老字号技艺、传承人纳入非物质文化遗产保护体系，扩大老字号品牌全球知名度和影响力，传承乐山匠人精神。

2.加快推动全民“食育”教育

强化企业品牌化意识，积极联合餐饮行业协会等组织机构持续开展有关质量品牌的系统性培训，转变企业营销观念和品牌观念，激发企业品牌建设内生动力。鼓励行业协会、本土美食企业积极组织、开展餐饮业优秀人才评选活动和技能竞赛，以赛促学，不断挖掘美食新秀、发现和包装推出更多高水平的美食大师。推动学校积极开展“乐山味道·嘉州菜”宣传活动，实施学校食堂营养计划、开展青少年茁壮成长工程，通过体育与健康课程普及营养健康知识，培养餐桌礼仪和健康就餐习惯。积极争取建设省烹饪职工技能竞赛基地，开展省、市层面川菜大赛。

3.积极建设美食专业队伍

依托“嘉州英才培育计划”，积极发展烹饪高等教育和职业教育，加快推进乐山市各类职业院校与乐山市嘉州美食文化研究院等美食研究机构合作，积极推进产教结合，建立餐饮业实训基地，为企业培养餐饮领域新型学徒，打造具有核心竞争力的本地餐饮劳务品牌。培育一批特色餐饮领域咨询监理专业餐饮服务机构，对餐饮行业实施精准服务和问题分类管理，及时对标研究美食领域发展方向，协调解决企业生产经营和项目建设中的瓶颈问题。大力引进新餐饮运营团队，提升餐企数字经营能力。提高企业家素质，推动举办企业家培训班，通过企业家沙龙、论坛、研修班、外出游学等形式，轮训培育一批新兴餐饮企业家。推动开展餐饮行业提升服务质量培训，通过小课堂、小批量的方式分期对全市餐饮单位进行培训，打造乐山市百名“金牌服务员”，不断提高从业人员素质水平。

|  |
| --- |
| 专栏11美食文化传承主要策略 |
| * **策略一：**促进设立乐山“老字号”博物馆，通过实物、模型、图片、文字，串联起“老字号”发展的脉络，并结合VR、人机交换、全息体验等现代科技手段，呈现可感可及的美食表演，将老字号文化以集中完整的形式呈现在大众面前，推动非物质文化遗产的活态保护与推广，延长乐山美食文化传承的深度，以美食文化带动城市消费水平升级。
* **策略二：**持续弘扬乐山美食文化。支持对跷脚牛肉、钵钵鸡等乐山本土美食进行故事性包装和产品设计包装，以精准定位为手段，通过传达小而美的乐山美食文化，提升品牌形象，强化市场核心竞争力，向世界讲述乐山故事，张扬城市文化新高度。
* **策略三：**推动发展“美食+教育”，探索打乐山美食文化体验基地，研发“美食+劳动教育”“美食+英语”“美食+小视频”“美食+漫画绘本”“美食+诗文写作”“美食+手抄报”等“美食+”主题课程，强化中小学生对乐山美食劳动教育和社会实践，不断增强对家乡美食文化的认同感，在传承本土美食的同时，培养出一批新生代美食文化推广者与传播者。
 |

## （三）实施美食消费场景塑造行动

1.打造特色街区风味场景

围绕建设特色美食地标城市，充分挖掘“老字号”品牌新的时代特色，推动老字号品牌组团在张公桥好吃街、嘉州长卷天街、嘉兴路美食街等主要美食地标载体新建或改造旗舰店、概念店、快闪店，打造具有“乐山味、国际范”的特色小店。按照“一街一特色”的原则，积极推动佛禅文化、彝族文化、沫若文化、武术文化与美食相互融合，重点招引美食创作体验、美食品鉴、文化创意、艺术鉴赏等主题业态，增强乐山美食的文化感、体验感，打造“有颜值、有文化、有温度”的特色美食风味体验场景。

2.打造夜间潮流美食场景

建设“烟火嘉州城”，围绕乐山大佛景区、峨眉山景区、青江新区等区域，万达广场、世豪广场等核心商圈，上中顺特色文化街区、苏稽古镇等夜间特色街镇，重点植入沉浸式美食剧场、美食直播体验、深夜食堂、非物质文化遗产美食展等新兴业态，开展“夜娱”“夜食”“夜展”等主题活动，从视觉、听觉、味觉等方面融入美食文化，营造“有新意、有烟火味”的美食消费新场景，在乐山打造一批“深夜食堂”特色餐饮集市，促进乐山“夜经济”繁荣发展，为乐山建设区域消费中心城市增光添色。

3.打造未来体验美食场景

探索推动传统餐饮叠加新消费、数字化等元素，以5G、4K/8K、全息技术、大数据、AI技术、物联网等新技术赋能美食产业，鼓励搭建数字视听体验馆、全球3D球幕等舒适物，重点植入机器人餐厅、5D/VR美食体验馆等新兴业态，不断满足消费者尝新、品奇、求特需求，为消费者营造颠覆性、奇幻性、超五感、跨时空的酷炫体验。利用增强现实（AR）/虚拟现实（VR）等现代技术，打造沉浸式全景在线产品，推出“美食文化”在线数字展览，丰富“宅家看特展”“宅家购美食”等线上服务，实现服务内容与互动场景有效连接，强化感官、情感、味蕾体验，满足消费者多样化美食消费需求。

|  |
| --- |
| 专栏12美食场景塑造主要策略 |
| * **策略一：**优化整合美食集聚区，打造独特美食体验，通过定期对美食集聚区规划、基础设施建设、食品安全管理等内容评定，清退部分尚未成型、同质化较高的美食载体，同时对特色街区餐饮店进行硬件设施改造升级，以实现乐山嘉州菜餐饮文化特色集中展示，进一步提升乐山市餐饮业认知度与竞争力。
* **策略二：**营造新乐山·新滋味消费主题，以乐山传统美食为载体，通过培育新消费场景，创新绘制区域美食地图、打造潮玩嗨吃网红打卡点、推出美食DIY等方式，吸引市民及游客体验美食新场景，品尝甜皮鸭、咔饼、凤爪等知名乐山传统味道，进一步释放消费市场需求，营造全民品美食的消费氛围。
* **策略三：**推动移动餐车进场景，积极探索连锁加盟餐饮企业制定新能源移动餐车，促使餐车在消费场景游动中加大品牌的延展，为消费者提供“走到哪里吃到哪里”的新奇体验，诠释新餐饮文化的同时，为传统餐饮行业注入“新鲜血液”。
 |

## （四）实施美食数字化升级行动

1.促进产业主体数字化创新

鼓励美食门店、传统老店进行数字化改造升级，支持门店运用互联网技术针对预约、点餐、支付、评价等环节实现自助点餐、移动支付等服务。推动门店加强与外卖、营销推广、经营管理、数字化融资平台企业的合作，引导线下小店积极参与“上云用数赋智”，鼓励餐企在线上线下融合、货品质量、销售服务、金融支持、数据管理等方面实现质的提升。充分依托互联网平台建立和聚合餐饮市场，通过搭建餐饮科技攻关服务平台，针对美食门店、企业进行定制化、智能化开发，为中小微餐饮企业提供餐饮科技咨询、交易和普及应用服务。支持本土种养殖基地、食品加工企业、餐饮商家结合B2B、B2C、C2M等，运用电子商务技术，借助美食直播产业基地发展社交电商、“粉丝”经济、直播带货等开展数字化转型，拓展外卖、网店、小程序等新业务，发展定制消费、智能消费、信息消费等新业态，实现餐饮服务线上线下融合创新发展，不断挖掘乐山新的消费增长极。

2.推动生产加工数字化改造

构建食材溯源体系，推广果蔬等农产品溯源系统，利用“一物一码”二维码追溯系统和管理工具，严格生产全过程数字化管理。建立健全实现农产品和农业生产资料从生产、收购、贮藏运输等全品类、全产业链的平台和环节执法监管数据共享机制。做强“优农帮”农资监管追溯平台，探索联合华为、中国农科院构建智慧农业数据资源库，提升生猪养殖、柑橘种植等特色产业数字化水平。推动全市各区县农产品规模化集中种植区、畜牧业养殖集聚区，探索建设智能化大棚和购置智能化养殖设备，实现标准化、智能化、科学化生产和养殖目标。鼓励食品加工生产企业，改造升级生产设备，运用先进数字化生产加工技术进行集中化、规模化生产，逐步淘汰传统小规模手工作坊式生产方式，提升美食产品质量。

3.搭建餐饮数字化服务平台

持续打造“乐山味道美食名片”平台，加快整合全市美食文化、餐饮企业、知名酒店、旅游商品等资源，对接融入“智游乐山”“诚信乐山旅游”等平台，提供餐饮外卖、酒店预订、商品购买等服务，方便游客一键掌握吃、住、购要素信息。积极推动餐饮业电子商务应用和发展，探索餐饮电子商务应用平台建设，积极开展团购、促销、预订等活动，提供行业资讯、美食搜索、电话咨询等增值服务。建设美食生产工业信息平台，打破美食产品原料供应商、产品生产商、企业需求方信息壁垒，推广应用阿里云等智慧管理系统，对美食产业进行动态监测，分析产业发展情况，提升企业运营能力。

|  |
| --- |
| 专栏13美食数字化升级行动主要策略 |
| * **策略一：**加速美食行业主体数字化转型，提升美食产业智能化水平。支持张公桥、嘉兴路等美食街区中的中小餐饮市场主体运用口碑智慧餐厅等平台改造进店、点单、结账整个流程，通过数字化餐厅建设实现开源节流。支持古市香等龙头企业建设数字化运营共享平台，整合乐山市餐饮大数据，利用数据指导各市场主体和商家进行经营决策。
* **策略二：**加强生产环节数字化建设，实现粗放式生产向科学化、精细化生产发展。以科技赋能，强化在食品赛道的差异化优势，树立行业的引领地位，打造中国厨房革命的示范样板。强化市中区、峨眉山市、夹江县3个全省蔬菜产业重点县数字化改造建设，推广“互联网+”数字田园、智能养殖、智能农机等技术装备的应用示范，提升全市规模以上农产品生产智能化水平。
* **策略三：**提升原材料供应链数字化水平，促进供应链的网络化、透明化。支持巨星农牧等乐山本土农业生产企业建设“互联网+”农产品供应链智能管理、生鲜农产品冷链物流，并面向中小农产企业、个人开放。鼓励引进阿里数字农业供应链，打造“产地仓+销地仓”模式，形成数字化农产品流通网络。
 |

## （五）实施美食品牌化发展行动

1.完善乐山美食行业标准

全力推进嘉州菜标准化进程，支持行业协会、科研院所和乐山本土企业优化嘉州菜认证体系，完善《乐山味道·嘉州菜（品牌菜）制作工艺规范》，全面系统规范乐山美食的加工制作工艺，引导企业提高餐饮和服务品质，确保嘉州菜烹饪技法的独特性和口味的正宗性。加快推动地方小吃规范化建设，每年评选认定一批设施一流、管理规范、公众认可度高的“乐山味道”网红美食，推出“乐山味道”示范店，提升街头小吃形象及质量。对接国内、国际食品卫生安全标准，完善餐饮食品安全标准体系，推进餐饮服务团体标准和特色餐饮地方标准建设。鼓励具有乐山特色的村宴规范化发展，鼓励开展村宴会集中配送模式，引导村宴健康安全发展。

2.擦亮“乐山味道”美食品牌

精心策划乐山美食节会品牌，充分整合国家级行业协会、贸促会和四川国际博览集团展会资源，融合首店经济、小店经济、夜间经济、假日经济，系统谋划“味在乐山”系列品牌节会体系，有序引导全市节会活动持续化、差异化、特色化发展，培育打造具有较高知名度、影响力和吸引力的乐山国际美食节、中国茶乡峨眉山国际茶文化博览交易会、嘉州美食文化节等本土国际性品牌活动。依托西博会乐山主题市系列活动提升乐山知名度和影响力，举办乐山餐饮促进系列活动，持续推动“乐山美食走出去”，激活乐山美食消费活力。鼓励新媒体利用网络宣传乐山美食品牌，邀请大众点评等美食平台企业探索乐山必吃榜，挖掘沉默在街头巷尾的民间美食小店，向境内外宣传社区店、小微店等网红打卡美食店。

|  |
| --- |
| 专栏14 2021-2023年乐山重点举办展览、节赛项目 |
| **展览名称** | **举办时间** | **牵头单位** | **类型** |
| **2021** | **2022** | **2023** |
| 四川国际旅游交易博览会 | √ | √ | √ | 市文化广电旅游局 | 提升 |
| 中国茶乡峨眉山国际茶文化博览交易会 | √ | √ | √ | 市农业农村局 | 提升 |
| 乐山国际美食节 | √ | √ | √ | 市商务局 | 培育 |
| 乐山年货采购节 | √ | √ | √ | 市商务局 | 提升 |
| 井研柑橘文化节 | √ | √ | √ | 井研县政府 | 提升 |
| 中国乐山·马边小凉山火把节 | √ | √ | √ | 马边彝族自治县政府 | 提升 |
| 嘉州美食文化节 | √ | √ | √ | 市中区政府 | 培育 |
| 鳝丝美食文化节 | √ | √ | √ | 市中区政府 | 培育 |
| 峨眉佛光花海音乐节 | √ | √ | √ | 峨眉山市政府 | 提升 |
| 庖汤美食文化节 | √ | √ | √ | 沐川县政府 | 提升 |

3.加强美食品牌知识产权保护

全面提升乐山叶婆婆、古市香等本土餐饮企业知识产权保护意识，通过各种形式向企业宣传介绍知识产权保护知识，提高知识产权保护力度、水平和效率，构建餐饮业知识产权创造、运用和保护的制度环境，提高企业保护知识产权的自觉性和主动性。支持本土美食企业申请商标、注册域名，对独有产品配方、工艺、服务等进行整理完善，通过专利申请、商业秘密保护等方式实施知识产权保护。集合美食企业、行业协会、名厨名店的集体力量，整体开发、包装、注册与营销推广，打造乐山美食集体商标，提升乐山美食知名度和美誉度。鼓励企业通过与律师事务所等专业机构长期合作的方式及时维权，防止商标淡化为商品通用名称，保证品牌美誉度。

|  |
| --- |
| 专栏15美食品牌化发展主要策略 |
| * **策略一：**精心举办各类美食节会活动。深度策划美食节会品牌，重点策划实施乐山小吃月系列，持续创办乐山国际美食节，做到月月有活动，季季有主题，打造美食文化互动交流平台。
* **策略二：**积极搭建舌尖美食好平台，探索开发“乐山美食地图”小程序，呈现乐山美食足迹，发布权威吃货指南，为外地游客和本地市民推荐乐山必吃餐厅必吃菜品。
* **策略三：**加快服务标准化体系建设。推进餐饮标识标准化、精细化服务工作，设立餐饮企业精细化示范点。规范菜单价目表，明确标示菜品品名、规格、计价单位、价格，以及主要原材料含量等内容，鼓励有条件的餐饮服务使用中英文双语菜单价目表。
 |

## （六）实施美食协同开放发展行动

1.深化区域间美食协同

借力成渝双城经济圈和成都都市圈建设，探索与雅安、南充、自贡、内江等城市共建美食产业发展联盟，强化城市互动，推动乐山餐饮品牌赴周边城市发展；推动与涪陵、合川、万州、江津、铜梁等围绕特色美食，共建特色美食聚集区。争取在上海、广州、长沙、西安等城市举办美食展销、美食快闪等活动，强化中西部城市对乐山美食的认识。积极建立美食产业全链条的跨区域协作配套机制，发展“总部+基地”“研发+生产”等模式，共建城市间协同合作示范园区，构建现代美食产业协作发展格局。

2.构建区域美食交流中心

促进美食文化对外推广，争创“世界美食之都”，加强与中国已获“世界美食之都”称号的城市开展合作交流活动，不断借智借力，推动乐山本土美食在品质、服务、卫生等多方面的规范化、标准化，提升本土美食“走出去”能力。争取加入联合国教科文组织创意城市网络，踊跃参与城市间合作交流项目，在网络城市的框架内考察合适的海外城市作为友好城市发展对象，扩大乐山在外的朋友圈。主动参与更高层次、更大范围的国际国内合作和展示展销，鼓励餐饮企业委派厨师积极参加各类具有影响力的国内外厨艺表演、业界交流，提升乐山美食曝光率。

3.优化区域美食营商环境

探索推动美食行业进一步深化“放管服”改革，规范美食企业经营许可申请材料，统一许可审查标准，细化审查要求，完善与国内、国际接轨的美食企业经营标准和制度。简化美食行业证照办理，加强美食行业针对性办证指导，全面实行“一网通办”。推动简化集中变更流程，餐饮连锁企业对市内门店实行集中变更的，探索实施一次性提交材料、一次性办理变更。及时制定美食新兴业态许可和监管要求，强化事中事后监管，打造与国际接轨的营商环境。

|  |
| --- |
| 专栏16美食协同开放发展主要策略 |
| * **策略一：**推动与成都、顺德、扬州、澳门四大美食之都互访与合作，探索在美食资本注入、餐饮品牌孵化、餐饮人才培养、美食产业链构筑、美食文化传播、美食平台搭建以及美食宣传推广等领域建立长期稳定、互惠互利的合作关系。
* **策略二：**积极牵头举办美食行业分享会、论坛、研讨等，通过举办美食会议，推动制定行业规范标准，加强对外交流与合作，使之成为联系政府、企业及其他行业之间的桥梁与纽带，扩大美食的全方位影响力。
* **策略三：**携手美食产业联盟城市，共同推出美食宣传视频、节目；或利用微博、抖音、bilibili等平台，植入美食推广，促进乐山上河帮菜文化、食养结合理念、市井烟火气质等美食内涵的传播。
 |

# 七、保障措施

## （一）加强组织建设

各级美食产业主管及相关部门要充分认识发展美食产业重大战略意义，围绕“四重”（重点工作、重大项目、重大活动、重要指标）开展有关工作。要根据新形势、新要求，加快职能转变和机构改革，健全美食产业发展的管理体制机制，建立统一、协调、高效的工作体系，落实机构人员，明确工作责任，使美食产业发展工作责任落到实处。加强牵头单位与相关市级部门的工作协作，与区（市）县建立日常工作推进机制和沟通机制，建立目标导向，对各区（市）县工作进行一定的支持。制定美食产业发展年度工作计划、具体措施和具体任务，建立健全考核监督机制，围绕目标任务，制定工作方案，抓好具体工作落实。

## （二）加强要素保障

积极协调落实财政、税收、用电、用地等扶持美食产业发展的相关政策，减轻美食小微企业税收负担。完善投融资政策体系，积极撬动金融资本和社会资金大力投入美食产业，创新金融产品和服务，拓宽信贷抵押担保物范围，以培育上市、集合融资、担保扶持等方式拓宽餐饮企业融资渠道。在食品加工园区等美食生产集聚地提供集包装设计、品牌宣传、营销推广、税收法律、政策咨询等一条龙配套服务。推进美食产业创新对接交流平台建设，促进技术推广、成果转化、人才培训。适度放宽商户外摆限制，对外摆时间、范围等实施精细化管理。

## （三）强化宣传推广

依托四川（乐山）MCN产业基地暨川字号美食产业直播基地建设，充分利用融媒体优势，整合网络宣传渠道，利用网络红人效应，推动美食直播、食品电商等发展，提升乐山美食可及度。加大“乐山味道”“嘉州菜”区域公共品牌建设和推广，支持相关企业和单位规范使用商标标识，强化乐山美食品牌效应，提升乐山美食知名度。鼓励乐山市餐饮行业协会和相关单位积极举办美食评选、节庆、展会等各类活动，提升乐山美食影响力。

## （四）加强安全监管

健全绿色餐饮标准体系，构建大众化绿色餐饮服务体系。鼓励全市美食企业自觉节能、节水、节材、节地；鼓励全市餐饮企业推广使用节能型设备，采用环保技术，减少使用一次性餐具和用具；支持全市餐饮企业不随意处置餐厨废弃物，按规定由具备条件的企业进行资源化利用。督促企业依法经营、依法纳税、依法报送统计信息，建立和推广运用餐饮企业信用信息管理系统，推进诚信经营体系建设。规范市场秩序，清理取缔以收费为目的的评比认定活动，严禁有关机构巧立名目乱收费。建立完善的科学统计方法和统计体系，及时提供信息服务。推进智慧监管平台建设，通过联结企业端、监管端、公众端三方，实现食品安全的共治共享。

1. 数据来源：根据大众点评数据整理. [↑](#footnote-ref-0)
2. 乐山特色餐饮核心区、乐山特色餐饮重要拓展区、彝族风味特色餐饮区 [↑](#footnote-ref-1)