

潮州市文化广电旅游体育局

(A类)

潮文函〔2021〕67号

关于政协第十二届潮州市委员会第五次会议第45号提案答复的函

民建潮州市委会：

您好！您委提出的《打造潮州菜文旅品牌，助力我市创建“世界美食之都”》（第45号）的提案收悉，我们对建议进行了认真的研究，认为提案中对推动打造潮州菜文旅品牌提出了宝贵的建议，对于该提案的办理，我市高度重视，列为重点提案，市委副书记崔建军领衔督办，市委办公室督办。我局在收到办理任务后，迅速建立提案办理工作领导机构，制订办理工作方案。湘桥区政府、市委宣传部、市人社局、市市场监管局也密切配合，协同加快办理工作。现答复如下：

一、打造潮州菜文旅品牌的主要措施

潮州菜是享誉中外的一大菜系，也是潮州文化的重要组成部分，具有悠久的历史底蕴和广泛的社会影响，作为潮州菜的主要发源地、传承地，潮州申报“世界美食之都”具有明显优势和基础。一段时间来，我市紧紧围绕中共潮州市委在十四届十次全会

提出的“努力把潮州打造为世界级文化旅游体验目的地”“创建世界美食之都”等工作要求，积极做好相关工作。

（一）强化标准引领作用

根据《关于推进落实市委学习贯彻习近平总书记出席深圳经济特区建立 40 周年庆祝大会和视察广东视察潮州重要讲话重要指示精神把潮州建设得更加美丽工作任务的通知》（潮办通〔2021〕3 号）文件精神，将“制定潮州菜标准项目”列为市委市政府的重点工作，并深入开展调研，收集意见、建议，以标准指导潮州菜行业定位，用标准化的手段挖掘潮州菜的深层内涵，对有地方特色的潮州菜、潮州小食进行梳理、整合，开展标准的起草及制修订工作。目前为止，潮州菜标准化工作已完成《潮州菜标准汇编》一期、二期、三期，其中潮州菜基础标准 20 个，潮州菜菜品标准 87 个，潮州菜小食标准 38 个，合计共 145 个标准，潮州菜标准体系初步建成。按年度工作计划，今年要完成 40 个潮州菜标准，并编印《潮州菜标准汇编》（第四期），以标准化助力我市创建“世界美食之都”。制定《潮州古城特色街区业态指导目录》，大力发展美食、茶舍、手信店、书吧、创意工作室、民宿客栈等，打造“潮州人家” 10 大优质民宿客栈，推进下东平路美食街建设，引导各类潮州菜聚集。目前，古城茶馆茶舍 30 家，精品展馆数 10 家，街区许多商铺形成“前店后室”的格局。商铺集中展示潮绣、木雕、陶瓷、麦秆画、潮州美食、工夫茶等非物质文化遗产和传统工艺，成为“潮”特色优秀传统文化集结地、展示地。

（二）开发人才培养新模式

5月份，全面启动“潮州菜师傅”创业创新训练营，通过“技能实训+创业实训+实地辅导”方式，由国家级创业培训师、本地烹饪大师等组成高端专家导师团队，着力培养一批烹饪技术精湛又懂得经营的“粤菜师傅”带头人，探索推广“粤菜师傅+创业培训”的培养模式。今年预计培养“潮州菜师傅”创业创新带头人120名，带动90人以上就业创业。近日，葛国兴副厅长亲临训练培训现场指导并对培训给予充分肯定。

（三）打造精品产业

去年习近平总书记视察潮州时强调，要加强潮绣、潮瓷、潮雕、潮塑、潮剧和工夫茶、潮州菜等潮州非物质文化遗产的保护和传承，并对潮州菜给予了极高评价。今年以来，我市结合“世界美食之都”创建工作，制定《潮州菜产业发展工作意见》，目前已打造十大美食名村、十家潮州菜名店、二十家美食示范店、三十道潮州菜名菜，设计全鹅宴、竹笋宴、杨梅宴等乡村美食旅游路线，评选出麒麟阁等30家餐饮单位共20席宴席为“潮州旅游宴”。制定潮州牛肉丸产业升级实施方案，推动“粤菜师傅”工程人才培养、产业发展、美食旅游、行业监管等相关工作联动发展，擦亮“中国潮州菜之乡”金字招牌。

（四）促进美食文化传承发展

实施潮州精品传统菜发掘计划，组织开展“潮州风味菜大比拼”活动，进一步整理发掘、研究完善潮州传统名菜体系，编辑形成《潮州菜精品传统菜谱》。加强与《央广新闻》、《老广的味道》等知名电视栏目合作，打造高水准潮州美食纪录片，全方位

记录潮州美食故事、精品菜制作、潮州地区特色食材等重要元素；注册完成“潮州菜传承发展研究院”抖音号，在该平台上发布多个潮州菜美食文化典故视频，进一步提高潮州美食文化影响力。加强潮州菜文化领域理论研究，深入挖掘潮州美食精工细做、海纳百川、康养讲究、药食同源等价值理念和人文精神，对知名菜品典故、民间传说及相关用料、器具、工艺等历史文化全面梳理和系统汇编。加大对潮州菜文化的系统研究，在《潮州文化丛书·第一辑》中推出了《潮州菜》分册，系统介绍潮州菜的发展历史、饮食文化和烹饪技艺，阐述悠久的历史渊源和独特的风味特色，大力弘扬潮州菜文化，推动潮州菜文旅品牌的打造。积极开展“最好的中华料理——潮州菜”文化沙龙等以潮州菜为主题的文化活动，进一步推动潮州菜研究，营造了浓厚学术氛围。积极推动非物质文化遗产的保护和传承。全市获评潮州菜烹饪技艺传承人共13人，其中：省级传承人3人，市级传承人4人，区级传承人3人。获评潮州小食区级代表性传承人共3人。

（五）推动产业化建设

市级财政每年投入专项资金300万元设立“潮州菜发展振兴专项资金”，切实加强对潮州菜人才培养、项目开发、品牌推广等的资金支持。探索推广“可复热潮州菜产品”，着力破解潮州菜“连锁式”经营技术瓶颈，积极探索“中央厨房”等公司化运作、产业化生产、标准化实施、品牌化经营模式。运用“公司+农户”“上游+下游”“连锁店经营”等模式，打造“一镇一品”

“一村一店一菜”的发展格局。

（六）加强市场监管

以牌坊街为重点，开展潮州菜和食品质量专项执法行动。紧紧围绕市委、市政府创卫、创文工作部署，以牌坊街为重点，以“查餐厅”为抓手，全面深入开展餐饮服务食品安全专项整治行动，提升全市食品安全整体水平，保障餐饮消费安全。通过整治，引导全民监督，共管共治，进一步督促餐饮服务经营者落实食品安全主体责任，落实食品安全管理制度，规范食品加工操作行为。突出创卫工作重点，强化创建区域小餐饮食品安全监督检查，着力解决无照无证、“脏乱差”等存在问题，规范持证亮证经营，加工经营场所保持内外环境卫生整洁，无交叉污染，食品储存、加工符合卫生要求，各项指标均达到国家卫生城市标准。依法查处，整治一批存在食品安全风险隐患的餐饮店，对于屡教不改的从严处罚，推动餐饮环节食品安全管理水平的整体提升，营造安全、放心的餐饮消费环境。

（七）多渠道加强宣传推介

加强宣传提升美食文化知名度和影响力。进一步做活下东平路美食街美食文化，提高美食街的知名度，定期组织开展美食交流会，引客入潮，做大做强潮州美食文化，提升古城文化旅游区的形象和品位。推动潮人美食城的发展，指导美食城“粤菜师傅大师工作室”建设，打造潮文化展示平台，让游客更好了解潮州菜和潮州戏曲文化的内涵和品质，进一步将潮人美食城打造为集

地域文化、旧城风貌和传统美食展示的地标街区。实施牛肉丸产业升级方案，将打造一批潮州牛肉丸及附属产业知名品牌，促进潮州牛肉丸产业规模化、产业化、标准化、品牌化发展。组织媒体做好“潮州菜”专栏专题专版宣传的基础上，积极开展潮州菜的对外宣传工作。开展潮州美食城市口号和 LOGO 征集，开展宣传片拍摄制作，邀请新华社团队莅潮调研拍摄申报“世界美食之都”宣传片，邀请中央电视台《美食中国》栏目组莅潮调研拍摄潮州美食专题节目。

二、存在问题

近年来，我市潮州菜文化取得一定的发展，但问题和短板仍然突出。一是餐饮机构规模总量较小，尽管经营机构数量多，但无法形成大品牌，潮州菜与旅游结合的程度过小。二是很多餐饮店存在无照无证、“脏乱差”等问题。三是缺乏大型交流平台。目前，各餐饮均以各自的店面为主要经营场所，况且资金、人才缺乏。要组织大型的交流或者比赛活动，只有小打小闹餐饮场所，没有大型的培训中心。

三、下一步工作措施

潮州菜是享誉中外的一大菜系，也是潮州文化的重要组成部分，具有悠久的历史底蕴和广泛的社会影响，作为潮州菜的主要发源地、传承地，潮州申报“世界美食之都”具有明显优势和基础。去年10月12日习近平总书记视察潮州时指出：潮州文化具有鲜明的地方特色，是岭南文化的重要组成部分，是中华文化的

重要支脉。他指出在国际上潮州菜是最好的中华料理，潮绣、潮瓷、潮雕、潮塑、潮剧以及工夫茶、潮州菜等都是中华文化的瑰宝，弥足珍贵，实属难得。高度肯定潮州“蒸蒸日上、欣欣向荣、前景可观”，并嘱咐我们“把潮州建设得更加美丽”。

（一）继续积极准备申报“世界美食之都”

进一步提高思想认识，以申创“世界美食之都”为契机和抓手，凝聚各方智慧力量，扬长避短，把潮州菜传承好、弘扬好、发展好，做大做强潮州菜文化品牌；要通过推出“潮州菜之乡”美食节，辟建潮州菜文化博物馆，建设潮州菜产业园等，打造潮州菜产业集聚区，激发发展活力，促进潮州菜产业从传统餐饮服务方式到高端定制需求等产业链上下游的延伸，完善潮州菜全产业链条，加快潮州菜特色化、产业化、规模化发展步伐；要加强潮州菜文化的挖掘、保护、传承和弘扬，以创作诗歌、散文、影视剧等方式丰富创新宣传载体，讲好潮州菜故事，打响潮州菜名师、名店、名菜、连锁品牌；要深入推进“潮州菜师傅”工程，通过专业培训、职业教育、举办赛事等形式和产学研合作，加强厨师人才、创意人才培养，建设一支掌握潮州菜核心技能的人才队伍，为我市做好美食文化文章、申创“世界美食之都”提供人才支撑。

（二）进一步加强潮州菜传承研究

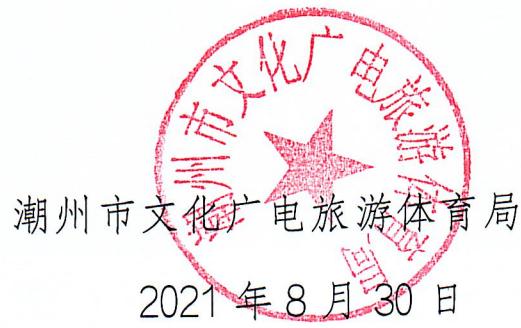
建好非遗传承人、工美人才梯队。加强国家级、省级、市级非遗传承人、工艺美术后备人才培养。统筹整合韩山师范学院、

潮州市高级技工学校及各级培训机构资源力量，发挥市烹调协会等各协会的职能作用，为潮州菜产业发展培养出了更多的人才。通过“技能实训+创业实训+实地辅导”的方式，着力培养一批烹饪技术精湛又懂得经营的“潮州菜师傅”带头人，从而带动更多潮州菜从业人员创业就业。继续组织申报潮菜非遗传承人活动，为潮菜的传承发展创造良好的社会环境，对从业人员给予肯定、褒扬，从而提高从业者的信心，壮大潮菜队伍。进一步加强潮州菜文化领域理论研究。深入挖掘潮州美食精工细做、海纳百川、康养讲究、药食同源等价值理念和人文精神，对知名菜品典故、民间传说及相关用料、器具、工艺等历史文化全面梳理和系统汇编。

（三）进一步加强潮州美食品牌的宣传推广

美食是很多人爱上潮州的理由。不少人慕名来潮旅游正是为了一品潮州菜的正宗风味，潮州美食吸引了很多游客的味蕾，美食文化赋予了旅游独特的魅力。如今，潮州私厨遍地开花，街头巷尾小食遍布，潮人美食城、美食街等每天游客络绎不绝。将潮州菜产业与旅游结合起来，促进行业协同发展，这也是我市打造世界级潮州文化旅游体验目的地，使潮州成为海内外游客向往的美食旅游目的地的必由之路。加大力度宣传推广现有的“潮州旅游宴”、“潮州十大手信”、“潮州美食示范店”、“潮州十大名菜”、“潮州十大名小食”等潮州美食文旅品牌。设计推广乡村美食旅游线路，编制旅游美食地图和美食旅游指南，在“519旅游日”、旅游博览会、旅游推介活动中加大潮州美食文旅品牌的宣传力

度。加强与知名电视栏目合作，打造高水准潮州美食纪录片，全方位记录潮州美食故事、精品菜制作、潮州地区特色食材等重要元素，进一步提高潮州美食文化影响力。



(联系人：张首斌，电话：13076411389)

公开方式：公开

抄送：市委副书记崔建军，市委办公室督查室，
湘桥区人民政府、市委宣传部、市人社局、市市场监管局