

石城县商务局

签发人：娄小数

石商提字〔2024〕3号

分类：A1

关于县政协十五届四次会议 第78号提案的答复

尊敬的李飞、易小东、陈卫国委员：

首先，感谢您对石城餐饮行业的关心与支持，您提出的《关于打造“好客石城”餐饮品牌的建议》的提案已收悉，您在提案中指出，我县餐饮业得到长足发展，取得了一定的成绩，但是与周边县市相比，还存在一些差距和问题，并提出了要强化餐饮行业领导、通盘编制行业规划、出台行业奖扶政策、实施特色品牌战略、加大宣传推介力度、优化餐饮市场环境、深度融合餐饮旅游、注重菜肴文化挖掘、加强人才队伍建设、提升经营管理水平、发挥行业协会作用等措施，结合您提出的问题

和措施，现答复如下：

近年来，我县餐饮业得到长足发展，餐饮市场规模不断扩大，产业结构逐步优化，从业人员逐年增加，在拉动经济消费增长、繁荣市场，推动乡村振兴产业发展，拓宽农民增收渠道、促进就业，提高人民生活水平等方面作出了积极贡献。虽然取得了一定成绩，但还存在产业规模小、特点不突出、品牌未形成等问题，针对您们提出的差距及问题，我局联合相关部门将从以下几方面开展具体工作。

一、扩大餐饮品牌影响

重点挖掘县内具有地域特色的企业，强化传统风味、名菜、名点的保护和传承，积极推动我县餐饮企业对外交流合作，引导企业参加“进博会”“绿博会”“赣菜美食节”“赣南客家菜评选”“休闲乡土美食大赛”等大型展会赛事，引导企业积极学习新产品、新技术、新理念，发展新经济，扩大知名度。

二、改善餐饮市场环境

进一步优化餐饮行业发展环境，助推餐饮行业良性发展。一是对证照办理进行优化，印发《食品经营许可办证指南》，明确证照办理流程。二是开展风险分级监管，对风险等级较高的重点场所定期展开专项检查，切实履行食品经营主体监管责任。三是督促、指导餐饮服务提供者加强餐饮服务食品安全管理，配合、协助监管部门开展餐饮服务食品安全监督检查。

三、加强人才队伍建设

组织餐饮单位管理人员召开食品安全能力提升培训会，督促餐饮服务单位要强化主体意识，引导商户诚信守法经营，营造安全、优质的消费环境。组织举办服务员技能、厨师技能、小吃面点等培训课程，提升餐饮从业人员的整体素质。

四、充分发挥协会作用

指导我县餐饮协会进一步强化大局意识、服务意识、协调意识，发挥协会自身的规范、组织等作用，不断规范行业守法经营行为，制订协会发展规划，完善协会管理制度，加强协会内部及兄弟县市协会之间的学习交流，打造石城餐饮品牌，引导我县餐饮企业又好又快发展。

对于您提出的建议，经认真研究，现就提案中的各项内容回复如下：

（一）关于强化餐饮行业领导的建议。成立餐饮产业工作领导小组、制定产业发展相关文件，能有效推动我县餐饮产业不断发展壮大。我局将积极沟通汇报，力争尽快成立发展壮大餐饮产业工作领导小组，制定促进我县餐饮行业健康发展的相关文件。

（二）关于通盘编制行业规划的建议。编制行业规划可以为我县餐饮行业发展指明方向，有着重要的引导作用。目前我县编制出台行业规划为5年一期，由县发改委向全县各部门征求规划项目意见，经审定后由相关部门出台。在下一个五年规划征集时期，我局将积极协调沟通，将餐饮行业发展规划的编

制工作列入全县规划范围。

（三）关于出台行业奖扶政策的建议。目前我县尚未出台专门针对餐饮行业的奖扶政策，相关政策体现在不同的文件中。接下来，我局将积极向县委县政府汇报，争取得到县委县政府支持后，协调相关部门尽早出台扶持餐饮行业发展的优惠政策和奖励措施。

（四）关于实施特色品牌战略的建议。我县餐饮协会充分认识到特色品牌对整个行业的重要性，正积极打造自己的美食品牌。针对我县比较常见且有地方特色的菜是肉丸、薯粉饺等，但目前对外知名度较低的现状，石城餐饮协会另辟蹊径以白莲为突破点，打造出“全莲宴”，拥有“鱼米藕香”、“糖藕”、“通天雪莲”、“鲜莲肉圆”、“杨梅莲蓉球”、“莲乡扣肉”、“鸳鸯贡莲”、“功夫鲜莲鸡汤”、“荷香排骨”、“葵花莲子”、“香酥荷花”、“芙蓉花开”等 12 道菜，所有菜品融入了白莲、莲花、莲叶等食材，而石城被誉为“白莲之乡”，具有地域特点及文化特性。在近期开展的“江西省休闲乡土（民族乡村）美食大赛”中，餐饮协会派出万象红大酒店的黄冬大师，凭借一道“莲乡扣肉”在众多参赛者中脱颖而出，荣获“休闲乡土特色菜金奖”，向全省展示了我县传统美食技艺。后续我局将积极与餐饮协会沟通，督促其以“全莲宴”为基础，形成统一品牌，定制统一 logo，并在已加入餐饮行业协会的成员单位铺开推广。而“老字号”企业评选要求较为苛刻，需要满足

“品牌创建 40 年以上”及“品牌联系经营 20 年以上”的硬性要求，目前我县没有符合评选标准的企业，且短期内也无法实现。

（五）关于加大宣传推介力度的建议。我县相关部门与餐饮协会对宣传推介高度重视，积极开展各类宣传。相较于传统媒体，“自媒体”“短视频”的传播效果更快更好。目前我县相关部门开设有“石城融媒体”抖音号、“石城发布”视频号、“石城文旅”公众号等宣传途径，对外发布过“米茶”、“芋包子”、“肉丸”等特色美食宣传视频及文章。餐饮企业中有石城味道开设的“石城味道”抖音号，宣传其美食与活动。而要达到“入口、入眼、入耳、入心”的效果，需要聘请专业人员进行市场化运营，对账户进行长期维护，买量引流提高知名度，这需要持续投入大量的资金，目前较难实现。

（六）关于优化餐饮市场环境的建议。为不断改善我县餐饮市场环境，市监等相关部门变“重管理轻服务”为“重服务兼管理”，进一步优化餐饮行业发展环境，助推餐饮行业良性发展。一是对证照办理进行了优化，印发了《食品经营许可办证指南》，明确证照办理流程，在为食品经营单位办理《食品经营许可证》时，由工作人员现场审查经营场地布局结构，指导经营户按照《餐饮服务食品安全操作规范》有关要求合理布局并配备相应设施设备，保持经营场所干净卫生，强化源头管理。二是对餐饮单位开展风险分级监管，根据餐饮单位的经

营面积、经营范围、经营资质、经营条件等因素对经营单位进行风险等级评定，对风险等级较低的经营户减少检查频次，尽量做到无事不扰，对风险等级较高的重点场所定期展开专项检查，切实履行食品经营主体监管责任。三是压实属地管理责任，落实食品安全“两个责任”包保督导工作，将全县 1106 家餐饮单位纳入重点包保主体中，由乡镇干部亲临现场开展每季度至少一次的包保督导工作，对照任务清单，现场核查从业人员管理、“日管控、周排查、月调度”工作机制、食品安全管理体系落实情况，做好属地管理工作。

（七）关于深度融合餐饮旅游的建议。为更好传播石城美食，我县相关部门将餐饮融入到文旅活动中。2023 年 6 月 30 日，在石城通天寨景区大畲古戏台举办的“石城白莲区域公共品牌发布会暨自莲采摘文化节”上，对所有游客展示了“全莲宴”全部的 12 道菜，“全莲宴”将莲的色、香、味融入日常饮食中把莲子烹饪成可荤可素、口味丰富的宴席菜肴，使其成为餐桌上一道道有名的旅游文化美食。后续我局将积极与文旅等部门沟通，在文旅活动中多加入美食元素，举办文旅美食文化节专项活动，加快餐饮旅游的深度融合。由于考虑到各餐饮企业的市场经营，政府层面及餐饮协会不方便设计美食旅游精品路线图和指南手册，容易引起未在路线图和指南手册中的餐饮企业的不满情绪。石城景区旅游拥有较大的季节性，非季节时期客流量较少，无法支撑餐饮企业的正常经营，在景区开设餐

饮分店也较难实现。

（八）关于注重菜肴文化挖掘的建议。目前餐饮协会为“全莲宴”所有菜品创作编辑了一系列栩栩如生的故事，赋予其文化内涵。在石城博物馆设立了专门的石城特色美食版块，收藏了“手工米粉”、“薯粉水饺”、“肉丸”等特色美食得详细介绍及背后典故，同时还组建了一个“石城十大碗”，包含肉丸，鱼丸，棋子块，烧鱼，腐竹，香菇等，向所有游客开放参观。而编撰《石城美食菜谱》需要专业的拍摄、制作团队，目前缺少相应的经费，后续我局将积极向县政府申请相关经费，力争尽早推动该项工作。

（九）关于加强人才队伍建设的建议。市监等部门多次组织餐饮单位管理人员召开食品安全能力提升培训会，督促餐饮服务单位要强化主体意识，引导商户诚信守法经营，不使用违规添加剂和原料，在餐厅显著位置摆放诚信菜单，明码标价，明示小吃、茶位费、纸巾、打包等所有收费标准，营造安全、优质的消费环境。餐饮协会也会定期组织举办服务员技能、厨师技能、小吃面点等培训课程 10 期，邀请我县各大餐饮企业员工参与，累计培训 300 余人，有效提升餐饮从业人员的整体素质。

（十）关于提升经营管理水平的建议。为推动县内餐饮企业提升企业管理服务水平，相关职能部门持续推进餐饮服务单位“互联网+明厨亮灶”建设，引导商家在专间、备餐间、分装

间等重点区域安装摄像头，在就餐场所进行实时图像展示，并将视频数据和传感设备采集的数据接入省监管平台，打通食品安全监管“最后一公里”，实现餐饮单位食品安全智慧监管和精准防控，截止目前，全县有9家大中型餐饮服务单位完成“互联网+明厨亮灶建设”。并充分利用“赣溯源”和“食安教育”APP等多种方式，培训餐饮单位食品安全总监、安全员累计1500余人次，进一步提高了餐饮服务单位食品安全管理水平。全县也有多家餐饮企业推出了电子点菜功能，但我县大部分顾客由于长久以来的点餐习惯，并不愿意使用电子点菜功能，该功能也仅在年轻群体中使用较多。关于中式快餐标准化生产，我局与餐饮协会经过沟通，该事项需要较大的资金投入及完善的产业链，目前我县较难实现。下一步我局也将督促餐饮协会研究制订地方菜行业标准，统一菜系制作要求。

（十一）关于发挥行业协会作用的建议。我县餐饮行业协会把促进行业发展视为工作重点，多举措推动餐饮行业不断向好发展。一是积极与省、市内外行业组织对接，不定期带领我县各大餐饮企业外出参观学习，对内前往赣州市、宁都、瑞金、大余等市内兄弟协会交流经验，对外前往梅州、韶关、南雄、上海等地餐饮协会参观学习，共同探讨餐饮行业的发展。二是加强行业自律，制定《石城县餐饮行业商会规章制度》，提倡有序竞争，维护合法权益，促进行业健康发展。三是发挥协会自身的协调、规范、组织等作用，参与扶贫等公益事业，走访

慰问我县贫困户 20 余家，每家给予慰问金 200 元。

最后，非常感谢您对商务工作的关心与支持，欢迎多提宝贵意见建议。

附：办理情况征询意见表



承办单位及电话：石城县商务局 5792681 邮编：342700

抄送：县政协提案委，县政府办。