

赣州市商务局

签发人：杨小妹

赣市商务提字〔2024〕16号

分类：A

同意对外公开

关于市政协六届四次会议第169号 提案答复的函

何春林委员：

你提出的《关于扩大赣南客家菜品牌在南昌影响力的建议》收悉，现答复如下：

我局高度认同你对赣南客家菜在南昌发展的重要作用的看法和认识，以及在当前市场竞争激烈的环境下，其传承与发展仍面临的诸多挑战。在省会南昌推广赣南客家菜，对于扩大赣南客家菜品牌影响力、提升赣州知名度、扩大对外经济文化交流、促进文化旅游产业发展都具有十分重要的意义。

一、关于构建食材供应体系的建议。近年来我市市县两级联动，大力推进赣南客家食材供应体系发展。着力打造生态、绿色食材基地，确保农产品从源头到餐桌的全程监控，成功打

造了 240 个蔬菜基地，年产 30 万吨蔬菜，实现产值 18 亿元。建立 400 余家稳定的销售批发商合作关系，巩固并拓展了 800 公里销售半径，保障了市场供应的稳定性，为农产品的流通奠定了坚实基础。共有 41 个产品获得绿色食品认证，14 个获得有机食品认证；5 个产品荣获“全国名特优新农产品”称号；12 家企业创建标准化生产基地；成功打造 4 个“赣鄱正品”品牌；富硒产品认证数量达 60 个；新增 5 家企业认定为“粤港澳大湾区‘菜篮子’产品生产基地”，全县共有 12 家企业的 13 个产品生产基地被认定为“粤港澳大湾区‘菜篮子’产品生产基地”。

二、关于指导优化餐饮加工的建议。据我局了解，我市相关部门就优化餐饮加工方面开展了大量工作。一是致力于挖掘客家美食类非物质文化遗产资源，成功申报入列了人类级非遗代表作项目赣南客家擂茶制作技艺、省级非遗代表性项目章贡客家菜、定南客家酸酒鸭制作技艺等项目。二是注重对美食类传承人的培养，通过研修培训和对外交流等方式，不断精进烹饪技艺。2023 年，邀请中央电视台科教频道《家乡至味》栏目报道我市赣南客家菜的传承与创新；2024 年 1 月组织客家非遗美食参加闽粤赣客家非遗美食交流活动，其中“赣南客家团圆宴”获客家名宴奖，“宁都团圆宴”获客家全福宴奖；三是协助章贡客家菜非遗代表性传承人李招荣成立工作室，出版《赣南客家菜大典》书籍，以图文并茂的形式详细记录了 459 道赣

南客家菜肴。宁都菜烹饪技艺非遗代表性传承人李春能获评赣州市第一届“赣州工匠”。

三、关于引导做好餐饮服务的建议。一是在人才方面。强化了赣州劳务品牌顶层设计。高位推动、精准定位，将“赣州工匠”劳务品牌建设纳入赣州市革命老区高质量就业服务示范区建设范畴，打造“3+N”““赣州工匠””劳务品牌的发展格局。二是在宣传推广方面。精心组织第五届赣菜美食文化节。高标准打造第五届赣菜美食文化节。以“客家‘肴’篮赣菜飘香”为主题，精心设置了“3+6”特色活动和“1+5”展区，现场销售近千万元；开幕式上集中签约20个重大项目，签约金额129.3亿元。举办高峰论坛、食材产销对接会，邀请食材供货商和行业协会、农产品批发市场、大型商超、线上线下供应链采购商等150余家企业参加，签约额3.35亿元。举办直播带货节，累计在线人数48万人次，销售额650万元。我市成功获评“国际客家美食名城”，进一步擦亮了赣州特色美食品牌，提升了城市国际影响力。三是在服务提升方面。大力开展了赣南客家菜“进部委”活动。精心遴选20余名赣南客家菜名厨赴商务部、海关总署等部委机关食堂开展了四星望月、宁都三杯鸡等赣南客家特色菜品及瑞金牛肉汤、安远三鲜粉等特色小吃等现场制作、品鉴活动。同时，组织赣南脐橙、赣南茶油、甜柚、板鸭、茶叶、米粉等10多个大类100多种特色农产品展览展示，集中展现了赣南客家菜文化。

四、关于加强政策激励的建议。一是坚持高位推动，树立客家菜品牌打造鲜明导向。市委市政府高度重视赣菜品牌打造工作，将实施客家菜品牌提升行动，促进餐饮消费纳入重点工作事项，列为全市重点工作进行调度加以推进，打造赣菜品牌工作力度持续加大，工作热度持续升温。二是制定政策，支持客家菜企业发展。持续推动我市出台了《赣州市打造赣南客家菜品牌三年行动计划》、《赣州市促进商贸消费建设区域性消费中心城市三年行动方案》及《赣州市促进商贸消费建设区域性消费中心城市的若干政策措施》等系列文件，明确了对赣南客家菜品牌建设予以支持。三是以展促销，举办节庆展会繁荣餐饮市场。紧抓节假日消费旺季，搭建好赣南客家菜美食文化展示平台，连续多年组织我市餐饮及小吃企业参加赣菜美食文化节、中华小吃节、中国米粉节等系列展会，不断提升赣南客家菜品牌在全国的知名度、美誉度和影响力。



抄送：市政协提案委，市政府督察室
联系人及电话：李淦明 8996158