

赣州市商务局

签发人：杨小妹

赣市商务提字〔2024〕15号

分类：A

同意对外公开

关于市政协六届四次会议第150号 提案答复的函

李过春委员：

您提出的《关于用好“宁都厨师”，唱响国家级劳务品牌的几点建议》收悉，现答复如下：

我局高度认同你对餐饮业重要作用的认识和看法。以赣南客家菜为代表的餐饮业是我市极具市场发展潜力的传统产业，宁都菜是赣南客家餐饮体系中重要的组成部分。培育宁都菜及餐饮产业的发展，对于提高人民群众生活品质、增加城乡居民就业有显著的促进作用，对提升赣州城市品味、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、关于围绕一个目标。充分发挥好“宁都菜”推广办的牵头作用，做好“宁都菜”标准体系的建设和推广的建议。近

年来我市相关部门及宁都县就此开展了大量的工作。一是建立标准化体系，奠定品牌基础。出台了《宁都菜推广发展工作实施方案》《宁都县支持预制菜产业高质量发展40条措施》等系列文件，依托宁都菜推广办，构建完善的宁都菜标准体系，涵盖从原料选择、制作工艺到成品标准的全过程，确保菜品品质与口感的一致性。推进州城文化街“州宴”项目，赴北京花花食界有限公司推进宁都预制菜研发工作，推出12款宁都预制菜。编制宁都菜地方标准，对如红烧肉、梅菜扣肉等经典菜品制定详细制作规范，同时，依据国家食品安全标准制定预制菜生产执行标准，覆盖常温和速冻产品，强化品质与安全控制。开发35道经典菜品的标准化流程，出版《宁都菜制作》指南，激发品牌活力，促进菜品的标准化与创新并行。二是拓展市场边界，提升品牌影响力。大力推进宁都菜推广进部委、使（领）馆、省会、商超。成功入驻多个一线城市，开设宁都菜馆及连锁店，“宁都三杯鸡”被评为“全国地标美食”；“宁都三黄鸡”被评为“全国地标食材”，成功塑造了品牌形象，加强了品牌推广，提升了知名度和影响力。

二、关于实施五大工程。支持食材配送中心项目建设，形成产业链，有效推进乡村振兴发展，不断满足全国各地宁都菜或赣菜系列商家的需求的建议。我市市县两级联动，大力推进宁都名材工程。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。全县共有 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”。

三、关于用好三支力量的建议。根据我局了解，我市相关部门及宁都县就宁都厨师培训事宜开展了大量的工作。一是强化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，即重点打造“南康木匠”“宁都厨师”“龙南数智工匠”三个有一定影响力的“大而强”“赣州工匠”劳务品牌，和 N 个有提升价值的“小而美”“赣州工匠”劳务品牌，形成“3”带“N”以点带面的发展格局，协同推进“赣州工匠”劳务品牌建设。印发《赣州市劳务品牌建设实施方案》。确定我市劳务品牌建设目标要求、建设任务和组织保障。争取资金支持。2022 年，协助宁都县向省就业中心争取了 300 万元省级资金用于支持“宁都厨师”劳务品牌建设；2023 年，以赣南革命老区高质量就业

服务示范区项目建设为契机，给予“宁都厨师”劳务品牌 55 万元资金用于劳务品牌建设。积极组织“宁都厨师”劳务品牌及代言人参加各级赛事活动。2023 年，“宁都厨师”劳务品牌代言人李春能获评人社部最具特色劳务品牌形象代言人，全国 20 人获评；2024 年，在第二届全国乡村振兴职业技能大赛江西选拔赛暨江西省第二届乡村振兴职业技能大赛上，“宁都厨师”李春能制作的“宁都菜”代表菜品“宁都三杯鸡”获得一等奖。

四是扩大品牌影响力。深挖“宁都菜”及“宁都厨师”劳务品牌历史文化，讲好“宁都菜”及“宁都厨师”劳务品牌故事，拍摄劳务品牌专题宣传片进行广泛播放宣传，扩大“宁都厨师”劳务品牌社会面知晓度。截至目前，“宁都厨师”劳务品牌直接和间接带动菜农、养鱼户、三黄鸡养殖户、厨师、服务员等劳动力 12.86 万人就业。

二是开展中式烹调（宁都菜）职业技能培训。将中式烹调师列入《赣州市重点产业需求指导目录》，培训补贴上浮 20%，2023 年以来，开展中式烹调（宁都菜）、“宁厨”职业技能培训 2300 余人次，有力地支持了宁都菜及餐饮产业的发展。

三是推动技工院校发展中式烹饪（宁都菜）专业。2023 年 9 月，宁都技师学院获人社部全国技工院校工学一体化建设院校，学院中式烹饪（宁都菜）专业被评为全国技工院校一体化第二阶段重点建设专业，该专业在校生 260 余人。

四是开展“宁厨”技能竞赛。将“宁厨”纳入职业技能竞赛，通过以赛促培，提高相关技能人才水平，积极推广宁都菜。2022

年、2023年连续在宁都举办两届宁都厨师展示展演活动暨“宁厨”技能大赛。以及今年3月25-27日，全省乡村振兴职业技能大赛在我市宁都举办，其中，中式烹调纳入14个赛项之一，且在技术文件中设置宁都菜板块，有效促进了宁都菜品品质的提升，增强了宁都菜的知名度。五是推动中式烹饪（宁都菜）专项能力建设。支持宁都技师学院向省人社厅申报宁都一鸡三吃制作等8个专项职业能力考核项目，并于2023年6月批复。已完成相关项目专项职业能力项目开发、考评员和质量督导员培养、考场备案与管理、质量督导工作。

下一步，我们将积极借鉴代表的意见和建议，一是继续加强与省级主管部门的对接，争取在资金分配时倾斜支持宁都开展好“宁厨”技能培训、食材配送中心项目建设以及扶持宁都菜旗舰店发展，为宁都菜及餐饮产业发展提供保障和支持；鼓励宁都技师学院加大对中式烹饪（宁都菜）专业人才培养；开展或参加中式烹饪（宁都菜）、“宁厨”等职业技能竞赛，为宁都菜及餐饮产业的发展培养更多技能人才；持续加大“宁都厨师”等劳务品牌支持力度。依托职能加大劳务品牌宣传推广力度，传递品牌的价值和优势；用好人社政策举措，加大对劳务品牌资金等政策支持力度，继续扩充劳务品牌就业规模、扩大产业容量，带动更多人实现高质量就业。二是大力推进宁都菜推广进部委、使（领）馆、省会、商超，入驻一线城市开设宁都菜馆及连锁店，大力提升“宁都三杯鸡”被评为“全国地

标美食”，“宁都三黄鸡”被评为“全国地标食材”的影响力，成功塑造品牌形象，加强品牌推广，提升知名度和影响力。三是持续组织以宁都菜为代表的餐饮及小吃企业参加各类美食节庆展会，并以此为契机，将宁都菜推向全国，打造成为具有鲜明地域特色的知名菜系。通过省市政策的支持，使得宁都菜的品牌影响力得到了显著提升，为地方经济发展与文化传承开辟了新的路径。



抄送：市政协提案委，市政府督察室

联系人及电话：李淦明 8996158