

文化街区的管理运营模式，探索与袁家村文化旅游产业有限公司进行合作开发，全力将延安打造成为汇聚晋、陕、宁、蒙各地特色的美食之都，带动地方美食产业做大做强。近期，要按照规划重点对延安红街、二道街、延安1938、金延安等具备条件的商业街区进行升级改造，授牌建成“延安味道”美食步行街。抓住延安新区信天游文创餐饮街和城市文化旅游综合体项目建设的有利时机，精心将“延安味道”系列美食与文化旅游、红色教育培训、健康养生有机融合起来。

二是要坚持走标准化产业化道路。要加快制定统一规范的行业质量标准，尽快编辑完成《“延安味道”特色美食名录》，制定一批《延安特色小吃制作工艺规程》的地方标准，对原料、配料、佐料、制作工艺等统一技术标准，着力推进延安特色美食的标准化、品牌化、连锁化，以工业化标准打造传统特色美食产业的工艺标准。要统筹规划建设“延安特色美食中央厨房”，在人员培训、店面装修、餐具用具等方面统一标准，授予“延安味道”集体商标使用权，实现连锁经营模式下的明码标价、“明厨亮灶”，让游客吃的明白、吃的放心。要按照“粮头食尾”“农头工尾”的思路，做大做强农产品精深加工业。支持甘泉县加快农副产品、应急食品精深加工园区建设，开发和打造一批融入延安元素，彰显文化特色、顺应消费需求、方便携带储存的特色美食，提高产品附加值。要抢抓国家陆港型物流枢纽承载城市建设机遇，尽早布局进入年产值4000多亿元的预制菜消费市场，将以“延安老八碗”为代表的特色年茶饭推向全国。

三是要强化技能培训，培养壮大美食产业发展传承人才队伍。建立从业人员常态化培训机制，要充分发挥延安职业技术学院的作用，成立“延安味道”美食烹饪学院，探索特色美食加工师注册认证管理办法，实行持证上岗，确保产品质量水平稳定可靠。要培养专业化人才，组织美食经营管理人员学习掌握先进的经营管理知识，培养适应现代餐饮业发展、懂管理、善经营的人

才队伍，为产业的发展壮大和进一步开拓市场筑牢基础。要深入挖掘乡土人才，引导经营者转变观念，善于学习和继承“老手艺”“巧做法”，在深入挖掘传统美食文化的基础上，鼓励青年积极投身“延安味道”美食行业，努力实现从“小吃”到“名吃”的跨越，全力将“小店”做成“名店”。

四是要树立品牌意识，加大宣传推介力度。要强化品牌战略意识，加大“延安味道”公用品牌的包装策划、运营推广力度，全市“一盘棋”，善打“组合拳”，使其成为延安美食餐饮行业的主打名片。要多措并举宣传推广“延安味道”，举办多样化的宣传推广活动，主动与央视“舌尖上的中国”等美食节目对接合作，制作“延安味道”特色美食宣传片，充分利用淘宝、京东、东方甄选等电商平台，扩大特色美食的销售渠道，大力拓展国内外市场，实现市场的多元化。邀请“延安味道”代言人、网红达人、“美食侦察”在各类媒体上进行宣传推广，举办“延安味道”美食短视频大赛，发动全市群众在微信、快手、抖音等新媒体上进行广泛宣传，让“延安味道”特色美食不断“吸粉”“出圈”。

五是要加大政策扶持力度，鼓励经营户走出去闯市场。要建立“延安味道”产业发展奖补基金，参照延安特产、洛川苹果专卖店等直销窗口建设的成功经验，对在全国各地建立“延安味道”特色美食直销网点的经营户进行奖补，支持企业走出去闯市场。对在延安注册的餐饮龙头企业和在网络推广、冷链物流销售方面成效显著的餐饮企业，要在政策资金等方面给予大力支持，促进其做大做强。鼓励和吸引社会资本、金融资本投资开发“延安味道”特色美食项目，努力使“延安味道”系列美食走出陕西、走向全国、香飘四海。

作者简介

- 任永红 调研组组长，延安市委政研室副主任
蔡瑞虎 延安市委政研室副县级研究员
付世伟 《延安工作》编辑部副主任