



铜川美食

了解了各企业食品研发设计、质量价格、营销管理等方面内容，充分挖掘了餐饮行业之间的合作潜力，进一步加深了交流合作。在新区举办铜川千金方养生药膳知识培训班，邀请陕西师范大学文学院民俗专业教授朱立挺、西安市首席技师、西安市工匠称号获得者高永宁、铜川市人民医院（南院）中医科副主任房涛、注册国家烹饪大师解锋、国家高级技师、营养师王战明等五人围绕养生药膳药理配伍、发展前景等进行授课。专家现场针对铜川市各餐饮企业特点及出现的新情况、新问题进行了解读，对中医药膳养生中遇到的难题给予解答。为进一步做好铜川特色药膳食谱、食品研发推广工作，开阔研发推广工作人员的眼界、激发创新思维，提升养生药膳菜品整体水平。通过看中药产品、品地道药膳、学烹饪技巧、谈管理经验，使大家开阔了视野、提升了将食药同源、健康元素更好地融入铜川美食的整体素质。

5、策划餐饮促销活动

充分挖掘特色餐饮优势和传统餐饮文化潜力，积极动员餐饮企业举办各类促消费活动。举办了2022“点亮夜经济”“铜”享烟火气”促消费活动暨“中华美食荟·铜川味道”餐饮消费季启动仪式。各区县精心组织策划，同步启动餐饮

消费系列活动，打造特色美食街区，不断激发餐饮消费活力，提振消费信心。同时，结合市民消费需求和暑期消费旺季，通过“政府搭台、银企联动、市场助推”方式，线上精准投放电子消费券，线下举办餐饮储值优惠、满减买赠等形式多样的餐饮促消费活动，做到“活动有亮点、优惠有力度”。据不完全统计，餐饮门店客流量较活动前增加50%以上，餐饮同比增长31%。

6、支持预制菜产业发展

随着零售电商平台不断趋于成熟，餐饮服务平台不断壮大，以及懒人经济的盛行，外卖占全市餐饮收入比重稳步增长。同时疫情影响导致餐饮行业发展受限，消费者养成了居家做饭或者是叫外卖的用餐习惯，这也进一步推动了外卖平台以及熟食、半成品预制菜零售的快速发展。利用这一契机，铜川市积极组织赛鸿鹄、陕闫府、麦佳康食品等有影响力的企业深入发掘和整理铜川小饺子、同官饴饴、驴蹄子、卤肉制品、玉玲菜馍等本地特色美食产品，探索预制菜原料半成品加工与贮存、预制菜新形态新品类、营养等相关研究，促使不断升级改造，助推食品加工产业链提质升级。同时，主动对接银行优化金融服务机制，量身定做预制菜产业金融支持方案，支持银