

# 云南省人民政府办公厅

云政办函〔2015〕279号

## 云南省人民政府办公厅关于印发 “舌尖上的云南”行动计划的通知

各州、市人民政府，省直各委、办、厅、局：

《“舌尖上的云南”行动计划》已经省人民政府同意，现印发给你们，请认真贯彻执行。

云南省人民政府办公厅

2015年12月28日

（此件公开发布）

# “舌尖上的云南”行动计划

为深入贯彻落实《云南省人民政府关于促进全省经济平稳健康发展的意见》（云政发〔2015〕25号）以及《云南省人民政府关于促进餐饮业发展的意见》（云政发〔2009〕91号）精神，进一步推动“滇菜”产业做精、做强、做大，促进全省商贸服务业提质增效跨越发展，制定本计划。

## 一、总体要求

### （一）基本思路

深入贯彻落实省委、省政府促进全省经济平稳健康发展的决策部署，立足云南独特的资源优势，以产业培育为核心，菜系发展为重点，品牌塑造为突破口，以餐饮业为龙头，带动云菜、云果、云茶、云花、云菌、云咖、云畜、云鱼、云粮等云南特色食品的研发、生产、加工和销售，加快滇菜开发创新，构建大“滇菜”产业，打造“舌尖上的云南”品牌形象，形成“以滇菜拉动高原农业”聚合发展效应，促进大“滇菜”产业健康发展，为保护民族文化、繁荣地方经济作出贡献。

### （二）主要目标

通过实施“舌尖上的云南”行动计划，力争用5年时间，建设一批滇菜原料基地，构建高原特色食材供应链，培养一批餐饮专业人才，培育20户年销售收入超过亿元的餐饮龙头企业，进入全国餐饮业百强企业不少于3户，形成具有鲜明特色、市场竞

争力较强、知名度较高的滇菜产品和品牌企业，使云南餐饮业服务体系进一步健全，结构进一步优化，发展水平大幅提高。到2020年全省餐饮业总收入达2000亿元以上。

### （三）基本原则

坚持绿色环保。引导滇菜产业树立绿色环保理念，推动滇菜原辅料生态化、加工制作绿色化、消费服务低碳化和餐厨垃圾处理科学化。

坚持突出特色。积极发挥地方农产品资源优势，充分挖掘云南民族风味特色食品，重点研发生态、绿色、健康的特色菜品，优化滇菜整体风格。

坚持统筹发展。统筹推进城市与乡村、社区与乡镇、中心商业区与居民社区、商贸与旅游餐饮的合理布局，大力发展连锁经营，方便群众就餐。

坚持传承创新。在传承保护滇菜文化和传统技艺的基础上，不断改进制作工艺，加大菜品研发力度，推进理念创新、品牌创新、经营创新、技术创新和服务创新，搭建餐饮业“大众创业、万众创新”平台。

坚持以人为本。顺应群众对餐饮服务的新期待，丰富大众化餐饮产品，保障餐饮食品安全，发展健康、营养餐饮，为群众提供满意的餐饮服务。

坚持转型升级。转变滇菜产业增长方式，优化产业结构，创新驱动发展，推动滇菜产业链健康发展。

## 二、主要任务

(一) 建设滇菜原料基地。充分利用云南独特的地理、气候、物种和生态优势，支持云南农垦集团有限责任公司等省属国有涉农企业整合力量，大力发展高原特色农业，推进生态种植、养殖、野生食用菌开采与保护等滇菜原辅料基地建设，延伸食材供应产业链。加大农产品质量追溯体系建设，完善种植、养殖标准体系，从源头上保障餐饮食品安全。整合全省优质特色农副产品资源，构建线上、线下结合与互动的营销平台，加快推进云南高原特色农产品走向市场，走上餐桌。（省农业厅牵头；省商务厅，云南农垦集团有限责任公司配合）

(二) 培养餐饮行业专业人才。充分发挥省餐饮与美食行业协会的平台作用，按照“政府支持、市场主导、行业指导、校企合作”的模式，整合省内高校和行业协会资源，设立云南餐饮商学院，开展教学科研和滇菜研发，培养高素质餐饮人才，系统研究滇菜饮食文化，推广和创新滇菜品牌。支持部分高校增设餐饮管理专业和烹饪工艺与营养学科，开展多层次、多形式的餐饮教育和岗位培训项目。鼓励餐饮业多渠道、多途径提升从业人员整体素质，建立烹饪与餐饮服务“双百”精英队伍。（省教育厅牵头；省人力资源社会保障厅，省总工会，云南财经大学，省餐饮与美食行业协会等部门和单位配合）

(三) 开展品牌提升塑造工程。

1. 支持昆明市申报“世界美食之都”。加快昆明餐饮业发展

步伐，培育优秀餐饮品牌，通过系统建立餐饮产业体系、挖掘和展示饮食文化、集合云南少数民族美食菜品，以及举办美食节、烹饪比赛、加强国际交流等活动，尽快积累成果，向联合国教科文组织申报“世界美食之都”。（昆明市人民政府牵头；省商务厅，省餐饮与美食行业协会配合）

2. 注册“滇菜”集体商标。启动滇菜及滇菜餐厅的全球品牌认证及有关培训计划。由省工商局牵头，行业协会代表行业集中设计、申请注册“滇菜”集体商标，建立标准化体系，通过统一培训贯标、策划营销，加强对外推广。（省工商局，省餐饮与美食行业协会负责）

3. 建立经典滇菜非物质文化遗产名录项目体系。依托行业协会、大专院校和科研机构，开展对符合国家、省、州市级非物质文化遗产标准饮食类项目的普查和申报保护工作，以原产地保护和商标保护为核心，加大对经典滇菜非物质文化遗产项目的培育发展和保护工作，加大对进入各级非物质文化遗产名录的责任单位和代表性传承人的扶持力度。（省文化厅牵头；省商务厅，省餐饮与美食行业协会配合）

4. 塑造云南名特小吃连锁品牌。以知名品牌小吃企业的发展模式为示范，在全国及省内旅游重点城市打造云南名特小吃连锁品牌。（省商务厅，省餐饮与美食行业协会负责）

#### （四）宣传推广云南美食文化。

1. 设置电视专栏、制作影视作品。设置云南高原特色农产

品和饮食文化电视专栏。定期制作和播出“最云品·好食材——大众美食、万众探秘”等大众参与性节目，广泛宣传云南食材、滇菜文化。就滇菜的主题文化、传说轶事、云南古滇饮食文化、少数民族饮食习俗以及名企名店、名师名厨、名菜名点等题材征集和拍摄微电影、纪录片，在评选的过程中宣传和弘扬滇菜饮食文化。聘请具有本土背景的知名人士作为“舌尖上的云南”形象代言人。（云南广播电视台，省餐饮与美食行业协会牵头；省商务厅，云南农垦集团有限责任公司配合）

2. 创作文艺作品。继续推进《舌尖上的云南——饮食文化系列丛书》编纂工作，鼓励个人、团体和企业联合或独立出版关于“舌尖上的云南”文学作品，着重推出“名人与滇菜”“云南美食与西南联大”“文学作品中的云南美食”等群众喜闻乐见的文学作品。鼓励创作与“舌尖上的云南”有关的书法、绘画、摄影、歌曲、舞蹈、雕塑等方面的艺术作品，多样化展现“舌尖上的云南”。公开发行《舌尖上的云南》美食期刊，积极宣传云南民族饮食文化。（省餐饮与美食行业协会牵头；省新闻出版广电局配合）

3. 展示滇菜饮食文化。鼓励和引导有实力的企业结合饮食城、饮食街区、酒店和景区建设，配套建设饮食文化展示场所，展示传播滇菜饮食文化。密切与旅游产业的结合，开发“舌尖上的云南美食之旅”等项目，提高旅游餐饮业服务质量，丰富旅游产品。（省餐饮与美食行业协会牵头；省商务厅，云南农垦集团

有限责任公司配合)

(五) 鼓励“餐饮+互联网”。鼓励和支持餐饮企业依托第三方电子商务平台开展网上交易、网上宣传，采取网络营销、微博微信营销等方式，提升云南餐饮企业电子商务运作水平。(省商务厅，省餐饮与美食行业协会牵头；云南农垦集团有限责任公司，省电子商务协会配合)

(六) 举办美食文化节。以“行业引导，市场运作”的方式，每年在旅游重点地区轮流举办以“舌尖上的云南”为主题的美食文化节，使其成为推介云南美食、传播餐饮文化、体验特色旅游的重要平台。(省餐饮与美食行业协会负责)

(七) 加快滇菜“走出去”步伐。支持滇菜名牌企业、连锁企业走出云南，参加多种形式的国内外餐饮业展销会，提高滇菜的知名度，扩大滇菜辐射面和影响力。积极推动全国著名餐饮企业“学滇菜精品、用云南食材”。鼓励向海外输出滇菜厨师，支持在海外开设滇菜馆，有计划、有重点地选择一些有代表性的国家和地区，开展滇菜烹饪表演和宣传活动，拓展云南餐饮业发展空间。(省商务厅，省餐饮与美食行业协会负责)

(八) 带动食品等有关产业发展。以餐饮业为龙头，带动云菜、云果、云茶、云花、云菌、云咖、云畜、云鱼、云粮等具有云南特色的食品研发、生产、加工和销售，从产品、产业、宣传等方面，进一步推动云南特色食品和“云菜”品牌做精、做大、做强。结合云南高原特色农产品，研发滇菜伴手礼系列产品，推

出一批新型滇味食品，在海内外的酒店、商场、餐饮企业以及电子商务平台销售，形成永不落幕的滇菜系列产品展销会。（省商务厅，省餐饮与美食行业协会牵头；云南农垦集团有限责任公司配合）

（九）加强滇菜的研发和推广工作。鼓励行业协会和餐饮企业创新发展思路，挖掘传统菜点，充分利用云南天然绿色食材，在继承传统技法的同时，加大与中国八大菜系及西餐的融合，大胆借鉴和引进其他菜系选料、烹饪、调味等技法长处开展研发，在旅游饭店和社会餐饮行业传承传统滇菜、推广新派滇菜。（省餐饮与美食行业协会负责）

（十）建立滇菜名录及系统档案。整合资源，围绕滇菜传统饮食文化、发展变迁，收集“舌尖上的云南”系列活动中形成的资料、图片、声像、实物、口述访谈等各类档案，建立完整的滇菜名录和地方特色饮食档案，实现资源共享。（省商务厅，省餐饮与美食行业协会牵头；省档案局配合）

（十一）培育餐饮龙头企业。加大招商引资力度，引进大型餐饮企业来滇融合发展。支持餐饮企业通过联营、重组、并购、加盟等方式扩大经营规模，集合优势力量培育龙头企业。（省商务厅、招商合作局牵头；省餐饮与美食行业协会配合）

（十二）倡导推广绿色健康餐饮。分阶段开展餐厨废弃物资源化利用和无害化处理工作体系建设，逐步建立餐厨废弃物产生登记、定点回收、集中处理、资源化产品评估以及监督管理体



系；逐步建设示范项目，不断优化技术路线，提高资源化利用和无害化处理水平；引导消费者科学消费，倡导光盘行动，减少餐厨废弃物产生量，推进餐饮业开展清洁生产。（省商务厅，省餐饮与美食行业协会负责）

（十三）加强消费安全信用体系建设。开展餐饮业消费安全信用体系建设，支持有条件的第三方机构建立覆盖食品安全、清洁卫生、节能环保、诚信经营等内容的餐饮业信用体系综合服务平台。扶持餐饮企业建设中央厨房，与上游企业衔接对原材料进行深加工；积极推动和实施餐饮服务单位明厨亮灶工作，提高食品安全系数。（省食品药品监督管理局，省餐饮与美食行业协会牵头；省环境保护厅、商务厅、工商局、新闻办，省消费者协会配合）

（十四）搭建餐饮信息化服务体系。支持有条件的行业协会、中介机构和企业，构建服务餐饮业发展的综合信息服务中心、数据分析中心、采购交易中心和物流配送中心，为餐饮业发展提供专业咨询、数据分析与运用、第三方物流、融资平台等综合服务。（省商务厅，省餐饮与美食行业协会负责）

### **三、保障措施**

（一）加强组织领导。各级商务部门要牵头研究促进餐饮业发展的措施办法，为餐饮业创造良好的发展环境，扎实推进“舌尖上的云南”行动计划。各地要把发展餐饮业作为“十三五”规划中服务业发展的重点，结合实际研究提出本地加快发展餐饮业的目标任务和工作方案。（省商务厅负责）

(二) 加大财税支持力度。统筹使用省级内贸发展资金，落实好行动计划各项任务，加大对餐饮业的扶持力度。依法落实税收减免政策，按照国务院税制改革工作部署，有序推进营业税改增值税。清理不合理收费，切实减轻企业负担，营造良好发展环境。(省商务厅、财政厅牵头；省地税局配合)

(三) 发挥行业协会作用。各级商务部门要支持行业协会在推进“舌尖上的云南”行动计划中发挥重要作用，落实政府向行业组织采购专业服务有关要求。行业协会要深入研究市场，加大资源整合力度，组织引导企业协力推动“舌尖上的云南”行动计划实施。(省商务厅，省餐饮与美食行业协会负责)

(四) 做好宣传推广。要善于借助新闻媒体，加大对“舌尖上的云南”行动计划的宣传报道，推广先进经验，加强典型引导，在全社会营造支持餐饮业健康发展的良好氛围。(省新闻办牵头；省商务厅，省餐饮与美食行业协会配合)

抄送：省委各部委，省人大常委会办公厅，省政协办公厅，省法院，省检察院，云南省军区。  
滇中新区筹备组。

