

生产端标准化改造,消费端场景化升级,传播端数字化拓展

重庆“渝味”美食IP用老味道创造新就业

本报记者 黄仕强

今年国庆假期,位于重庆九龙坡巴国城“渝味360碗”美食街区的华礼宴酒店“礼宴巴国”沉浸式餐秀场座无虚席。食客换上汉服落座,在古乐伴奏中欣赏巴文化主题演出的同时品尝“渝味”菜品,体验感较传统餐饮大幅提升。酒店主理人罗映萱介绍:“过去拼的是菜品和场地,现在我们把巴文化展演搬进餐厅,美食构成体验的一部分,还创造出很多传统餐饮没有的就业机会。”

2024年,重庆出台《重庆美食“渝味360碗”品牌培育工程三年行动计划(2024—2026年)》(以下简称《行动计划》),从菜品研发、业态升级、营销创新等多维度打通美食全产业链。三年来,美食产业的边界不断延伸,老味道不断带来“新饭碗”,新的就业空间从“舌尖”上成长起来。

生产端改造创造新需求

长期以来,传统渝味菜品的制作技艺依赖个人经验,难以实现标准化批量复制,既制约产业规模扩张,也限制就业岗位释放。九龙坡区九仓九龙烧白第四代传承人陈守弘阳坦言,此前烧白制作的五花肉煮制程度、糖色火候等环节全凭代代相传的经验把控,技艺传承难度大,生产规模扩充受限。

2024年,九龙烧白入选“渝味360碗”菜品名录。在重庆市、区两级部门支持下,陈守弘阳将祖辈口传的烹饪经验拆解量化,整理形成标准化操作手册,对烧白尺寸规格、料汁配比等关键环节作出明确规范,解决了传统技艺难以复制的痛点。

“工艺标准化后,产品口味稳定下来,不少零售商、社区团购经营者前来采购,高峰期

辽宁出台小食杂店、食品摊贩管理新规 开店摆摊线上可办证不花一分钱

本报讯（记者刘旭）10月8日起,辽宁省《小食杂店经营许可管理办法》和《食品摊贩登记备案管理办法》(以下简称两个《办法》)正式施行。开一家60平方米以下的社区小卖店,或摆个食品小摊,办证、备案全部免费,线上就能申请。

今年3月25日,辽宁省十四届人大常委会第二十二次会议修订通过了《辽宁省食品安全条例》,首次将小食杂店纳入“四小”管理体系,与食品小作坊、小餐饮、食品摊贩一并规范。条例明确,对食品小作坊、小餐饮、小食杂店实行许可管理,对食品摊贩实行登记备案管理,许可和登记备案不收取任何费用。

近日,辽宁省市场监督管理局印发两个《办法》,把条例要求落到了具体操作层面。

小食杂店经营许可方面,许可证有效期为三年,县级市场监督管理部门自受理之日起五个工作日内作出许可决定。食品摊贩登记备案方面,登记备案卡由经营所在地乡镇人民政府或街道办事处办理,有效期为一年。经营者须在经营场所显著位置公示许可证或登记备案卡。

10月8日当天,沈阳市皇姑区明廉街道一家55平方米的社区便民食杂店领到了首张《小食杂店经营许可证》。经营者提交申请后,明廉市场监管所仅用1个工作日就完成了材料审核和现场核查,当天发证。

两个《办法》的施行,标志着辽宁省食品安全“四小”治理体系进一步完善。对在社区开小卖店、在街边摆食品摊的农民工和个体经营者来说,降低了准入门槛和办证成本,食品安全监管也更加有章可循。

本报记者 赖志凯

站在新疆维吾尔自治区和田地区洛浦县北京农业园区的枣园里,风吹过连片枣林,枝叶沙沙作响。10月14日,种枣人孙杰告诉记者,脚下这片土地,十多年前还是塔克拉玛干沙漠边缘的荒芜戈壁。

如今,通过生态化管护、标准化生产、订单化帮扶,2000多亩枣林在戈壁滩上铺展成一片“致富绿洲”,沙漠边缘的特色农产品持续带动当地群众稳定增收。

荒漠上建起特色种植基地

洛浦县地处塔克拉玛干沙漠边缘,干旱少雨的气候条件恰好契合红枣生长特性,但荒漠戈壁的特性也意味着产业发展面临着从零起步。2013年前后,南疆红枣产业凭借独特气候优势逐步兴起,洛浦县依托北京援建的农业园区平台,面向社会招商引资。

阅 读 提 示

3年来,重庆“渝味360碗”品牌培育工程沿着全产业链路径持续推进。从生产端的标准化改造,到消费端的场景化升级,再到传播端的数字化拓展,美食产业边界的延伸,既为传统技艺传承探索了新路径,也为劳动者搭建了更广阔的就业平台。

单日猪肉消耗量可达四五百斤。”陈守弘阳介绍,为承接增长的订单,他新开提货商铺,告别家庭作坊模式,招收10余名帮工负责食材预处理、分装、打包与配送。他表示,下一步计划筹建加工厂,开展技能培训,让这道老味道帮助更多人端稳“饭碗”。

同样的变化也发生在荣昌卤鹅产业。过去,荣昌卤鹅以分散作坊生产为主,存在配方不统一、包装简陋等问题,产业长期处于“小散弱”状态。2024年,荣昌卤鹅入选“渝味360碗”十大魅力菜品,纳入头碗菜培育序列。当地通过统一工艺标准、保护非遗技艺、联动种养与精深加工、升级品牌形象等方式,推动卤鹅产业从零散手工作坊向标准化、规模化转型。

据统计,2025年荣昌卤鹅全产业链年产值突破10亿元,带动白鹅养殖、卤料种植、预制加工、冷链物流、电商销售等上下游产业协同发展,提供大量本地就业机会。

截至目前,磁器口陈麻花、涪陵榨菜鱼等上百道重庆民间名菜、非遗小吃,已相继完成技艺梳理、标准定型与品质升级。一道道巴渝老味道从餐桌风味成长为富民产业,在传承传统技艺的同时,为生产、加工、配送等环节创造了丰富的就业岗位。

融合消费催生新团队

作为重庆重点打造的美食IP,“渝味360碗”自2024年启动评选推广以来,已遴选出360道重庆特色美食,培育线下门店481家。

数字化传播拓展新职业

“工艺升级、业态创新从美食产业内部扩容就业,数字化营销、新媒体传播则从网络端

各区县依托“渝味360碗”品牌资源,全力推动餐饮消费场景重塑,发展“美食+演艺”“美食+文旅”等融合消费模式,催生出演艺、妆造、文旅服务等一批传统餐饮之外的全新岗位。

据罗映萱介绍,2024年之前,酒店主打传统宴会餐饮,团队共80余人,岗位主要集中在后厨与前厅接待。成为“渝味360碗”旗舰店后,酒店深挖巴文化资源,打造全景沉浸式文化主题餐秀,完成了业态升级。目前,用工团队已扩充至200余人,新增演艺演员、场景运维、汉服化妆师等岗位,吸纳了不少本地有才艺的群众就业。

类似的场景变革正在重庆多处特色美食街区推进。两江新区鸿恩寺“渝味360碗”陶然居国潮美食街区,采用“非遗传承+国潮体验+餐饮住宿+夜经济”的创新模式,将川剧、打铁花、光影秀等沉浸式体验嵌入消费场景,吸引了非遗表演者、街区运维人员、文创售卖人员等多类劳动者就业。

“美食不只是舌尖上的消费品,更是承载文化、带动就业的产业载体。”重庆市文旅委相关负责人表示,重庆专门出台美食创新扶持举措,鼓励餐饮主体守正创新,推动传统美食对接潮流消费、文旅资源。

多位餐饮行业从业者表示,数字传播正在重塑巴渝美食的发展形态。曾经局限于街巷、受制于地域的本土风味,正通过网络链接广阔市场,将线上流量持续转化为产业增量与就业存量,为美食产业的长期发展注入新的动力。

10月12日,工人在河北省秦皇岛市卢龙县一家甘薯深加工企业的粉丝生产车间工作。

近年来,卢龙县根据辖区沙质土壤透水透气性好的特点,引导村民种植优质甘薯,同时引进甘薯产品深加工企业,加工有

机粉丝和甘薯片、甘薯干等食品,形成了甘薯育苗、种植、深加工、销售于一体的产业链,有效带动了村民增收。据介绍,目前该县甘薯种植面积超12万亩。

新华社记者 杨世尧 摄

粉粉丝和甘薯片、甘薯干等食品,形成了甘薯育苗、种植、深加工、销售于一体的产业链,有效带动了村民增收。据介绍,目前该县甘薯种植面积超12万亩。

新华社记者 杨世尧 摄

粉粉丝和甘薯片、甘薯干等食品,形成了甘薯育苗、种植、深加工、销售于一体的产业链,有效带动了村民增收。据介绍,目前该县甘薯种植面积超12万亩。

粉粉丝和甘薯片、甘薯干等食品,形成了甘薯育苗、种植、深加工、销售于一体的产业链,有效带动了村民增收。据介绍,目前该县甘薯种植面积超12万亩。

粉粉丝和甘薯片、甘薯干等食品,形成了甘薯育苗、种植、深加工、销售于一体的产业链,有效带动了村民增收。据介绍,目前该县甘薯种植面积超12万亩。

粉粉丝和甘薯片、甘薯干等食品,形成了甘薯育苗、种植、深加工、销售于一体的产业链,有效带动了村民增收。据介绍,目前该县甘薯种植面积超12万亩。

粉粉丝和甘薯片、甘薯干等食品,形成了甘薯育苗、种植、深加工、销售于一体的产业链,有效带动了村民增收。据介绍,目前该县甘薯种植面积超12万亩。

粉粉丝和甘薯片、甘薯干等食品,形成了甘薯育苗、种植、深加工、销售于一体的产业链,有效带动了村民增收。据介绍,目前该县甘薯种植面积超12万亩。

粉粉丝和甘薯片、甘薯干等食品,形成了甘薯育苗、种植、深加工、销售于一体的产业链,有效带动了村民增收。据介绍,目前该县甘薯种植面积超12万亩。

粉粉丝和甘薯片、甘薯干等食品,形成了甘薯育苗、种植、深加工、销售于一体的产业链,有效带动了村民增收。据介绍,目前该县甘薯种植面积超12万亩。

粉粉丝和甘薯片、甘薯干等食品,形成了甘薯育苗、种植、深加工、销售于一体的产业链,有效带动了村民增收。据介绍,目前该县甘薯种植面积超12万亩。

粉粉丝和甘薯片、甘薯干等食品,形成了甘薯育苗、种植、深加工、销售于一体的产业链,有效带动了村民增收。据介绍,目前该县甘薯种植面积超12万亩。

粉粉丝和甘薯片、甘薯干等食品,形成了甘薯育苗、种植、深加工、销售于一体的产业链,有效带动了村民增收。据介绍,目前该县甘薯种植面积超12万亩。

粉粉丝和甘薯片、甘薯干等食品,形成了甘薯育苗、种植、深加工、销售于一体的产业链,有效带动了村民增收。据介绍,目前该县甘薯种植面积超12万亩。

粉粉丝和甘薯片、甘薯干等食品,形成了甘薯育苗、种植、深加工、销售于一体的产业链,有效带动了村民增收。据介绍,目前该县甘薯种植面积超12万亩。

粉粉丝和甘薯片、甘薯干等食品,形成了甘薯育苗、种植、深加工、销售于一体的产业链,有效带动了村民增收。据介绍,目前该县甘薯种植面积超12万亩。



鼓励文创生产 带动就业增收

10月14日,在江苏省宿迁市宿城区王官集镇文创产业园奇瓦丽电子商务有限公司车间内,工人在赶制装饰画。

近年来,宿州市宿城区通过政策支持、资金扶持等措施,鼓励文创企业紧跟市场需求,开发兼具文化底蕴与实用价值的文创产品,产品通过线上线下远销海内外,带动当地群众就业增收。

本报通讯员 王力 摄

变“卖石头”为“卖风景” 村民吃上“生态”饭,搭上旅游致富快车

本报记者 柳姗姗 彭冰

金秋时节,走进位于吉林省长春市九台区的马鞍山村,村道宽敞整洁,民宿小院错落有致,一幅村强、民富、景美、人 and 的乡村新图景跃然眼前。今年国庆假期,这个仅有720户人家的小村庄,累计接待游客5万余人次。

马鞍山村耕地面积少,村民此前主要靠开采砂石矿维持生计。“相比承包者的收益,村民获得的收入很少,且卖石头卖的是子孙后代的资源,还破坏了环境。”村党支部书记赵世龙说,那时村里没有一条像样的硬化路,“晴天一身灰,雨天一身泥”。

2016年,马鞍山村被列为省级建档立卡贫困村,村班子痛定思变,配合区政府关闭不合格露天矿山,开展生态修复。依托森林覆盖率达53.6%的生态优势,村子确立“生态主导、旅游先行”的思路,打造“一山一田一谷一馆一学一民宿”布局。

借助改革试点,村子引入文旅产业,建成影视基地、补充红色旅游资源、竣工长吉游客中心,落位田园综合体、精品民宿、村史馆等项目,成功实现从“卖石头”到“卖风景”的转型,走出生态美、产业兴、百姓富的可持续发展之路。

“以前全家一年种地收入三四千元,现在我自己一年就挣三四万元。”在马鞍山村汎遇山居做了7年客房服务的王玉霞感慨道。同样受益的还有村民何玉芹,过去迫于生计常年在外打工,如今回到村里,从一名普通服务员做起,一步步成长为汎遇山居的经理,收入翻了5倍。

在文旅项目的带动下,越来越多的村民搭上了这趟“旅游快车”。不少村民把自家院子改造成民宿,开起农家乐、面馆、超市。“如今在咱村,只要肯干就有钱挣,外出打工的越来越少。”赵世龙说。2025年,马鞍山村村民人均收入达2.5万元,是2016年的3倍多。

在此基础上,马鞍山村不断探索三产融合新路径。村里连续举办8届山野菜美食文化旅游节,串联红色教育、农业采摘等精品线路。汎遇欢乐谷二期投资2.6亿元,打造“冰雪+文化+体育+民宿”系列产品。6栋绿色大棚通过“采摘+研学+种植”立体经营,年销售额达70万元。

从“卖石头”到“卖风景”,马鞍山村的绿色转型之路越走越宽。赵世龙信心满满地说:“下一步,我们要打造温泉康养小镇,建设观光步道和红色教育营地,让更多游客来村子徒步吸氧、采山野菜、住民宿、骑马,把这份‘生态饭’吃得更香、更稳!”

从外卖骑手到县人大代表 跑单10年,骑手张开虎成了民生“移动观察员”

本报记者 吴泽思 本报通讯员 彭从慧

深秋时节的江西省萍乡市上栗县,路灯在清晨6点一盏盏熄灭,街巷还笼罩着一层薄雾,美团外卖骑手张开虎站在电动自行车旁,弯腰用抹布仔细擦去车身上的浮灰。头盔、保温箱、手机支架,一件件归置妥当。“叮”……手机收到第一件派单。他戴上头盔,拧动车把,轻快地驶进街巷,一天的配送就这样开始了。

2016年,张开虎在长沙开启外卖配送工作,2019年回到家乡上栗县继续从事骑手职业,至今已有10年配送经历。清晨6点出门,晚上8点收工,日均配送四十余单,城区小区、商铺以及周边乡镇都留下他的足迹。

10年跑单路上,张开虎始终注重配送时效与服务质量。雨天慢行保障餐品完好,订单高峰期反复核对信息避免错单,踏实细致的服务,让他收获商户与市民的认可。如今,他又收获一个新角色——上栗县第七届人大代表。

一边做好配送工作,一边积极参与社会治理,这向来是张开虎的日常:镇里组建骑手志愿服务队,他第一时间报名,参与高考爱心送考、应急送药等志愿活动;社区开展养老公益助餐后,他主动对接公益送餐群,承担部分行动不便老人的送餐任务;针对身患糖尿病、腿脚不便的老人,张开虎坚持按时把餐食送到家中。

渐渐地,小区里的老人记住了这个总是笑眯眯的骑手,会招呼他喝口水、歇歇脚。“跑单是生计,助人是本分,能帮一把是一把。”张开虎说。

凭借职业优势,张开虎化身基层治理的“流动网格员”和民生“移动观察员”。日常跑单途中,他时刻留意城区的细微变化,主动排查上报道路破损、路灯故障、路面安全隐患等各类问题:“我们每天在城区跑,哪里井盖破损,哪里路灯不亮,路上有什么隐患,我们最先看见。帮着记下和反馈,就能推动问题尽早解决。”

立足全新的代表履职岗位,张开虎的跑单之路多了一份责任与担当。跑单间隙,他用心倾听骑手们的心里话,精准掌握这个群体的急难愁盼,重点围绕优化骑手停车区域、完善骑手驿站配套、推动新就业形态劳动者健康体检等实事建言献策,畅通诉求表达渠道。

张开虎表示,将继续用奔跑的脚步,收集民情、服务群众,把普通劳动者的声音传递出去,把热乎气和人情味送进千家万户。