宝鸡市人民政府办公室文件

宝政办发〔2020〕26号

宝鸡市人民政府办公室
关于印发宝鸡擀面皮品牌建设实施方案和深化建设国际（丝路）美食之都的实施意见的通知

各县、区人民政府，市政府各工作部门、各直属机构:

《宝鸡擀面皮品牌建设实施方案》和《深化建设国际（丝路）美食之都的实施意见》已经2020年第9次市政府常务会审议通过，现印发给你们，请认真抓好贯彻落实。

宝鸡市人民政府办公室

2020年5月29日

宝鸡擀面皮品牌建设实施方案

为支持宝鸡擀面皮产业升级发展，把“小面皮打造成大产业”，促进宝鸡擀面皮产业在“规范标准、提升品质、打响品牌、促进营销”方面跨越式发展，不断扩大市场份额，推动宝鸡擀面皮“千城万店”计划落地生根，产值突破百亿大关，更好助力“四城”建设和经济高质量发展。结合我市实际，特制定宝鸡擀面皮品牌建设实施方案。

一、支持发展宝鸡擀面皮龙头企业。引导有条件的宝鸡擀面皮企业向已建成的中小微工业园区集聚，对进入园区和“双创”基地的擀面皮企业，厂房租金可享受“两免三减半”等招商优惠政策。鼓励企业开展技术研发，支持创建省级、市级企业技术研发中心。鼓励原材料种植基地积极申报国家和省级农业产业化示范基地项目，积极推广“宝鸡擀面皮企业+原材料种植加工基地+物流配送企业”发展模式，促进面粉、辣椒、花椒、食醋、菜籽油等原材料种植加工产业规模化、产业化、标准化、品牌化发展。鼓励市域外面皮产业科技人员携带科研成果在我市领办科技型中小企业。支持宝鸡擀面皮企业与大型龙头企业、高等院校、科研院所开展协同创新。（责任单位：市商务局、市发改委、市工信局、市市场监管局，各县区政府、高新区管委会）

二、加快宝鸡擀面皮品牌培育。申报宝鸡擀面皮国家地理

标志、宝鸡擀面皮统一商标。突出宝鸡作为擀面皮制造者和引领者的唯一主体地位，制定宝鸡擀面皮制作工艺标准、食品质量标准和地理标志商标使用管理办法，规范行业发展，实现宝鸡擀面皮只能“宝鸡造”，对承担制定宝鸡擀面皮相关地方标准的企业，给予一定奖励。鼓励支持擀面皮企业申报原产地证明商标、集体商标、中国驰名商标和陕西著名商标，争创陕西名牌产品；对企业境外专利申请、境外商标注册、企业管理体系认证、各类产品认证给予支持。（责任单位：市商务局、市市场监管局，各县区政府、高新区管委会）

三、推动宝鸡擀面皮“连锁经营”。按照“六统一”（统一标准、统一门头、统一采购配送、统一经营品类、统一价格体系、统一管理规范）原则，鼓励宝鸡擀面皮品牌企业在省内外开设连锁店，扩大宝鸡擀面皮影响力，提升市场份额，年内力争在全国设立宝鸡擀面皮分店 500 家。新设立连锁店每户奖补 1 万元，其中对进入机场候机楼的连锁店每户奖补 2 万元。支持企业对标国际标准开拓国际市场，培育壮大宝鸡擀面皮出口企业，不断扩大自营出口集群，做大做强宝鸡擀面皮出口和跨境销售业务，对出口额在 30 万元人民币到 4000 万元人民币之间未投保的小微出口企业统一投保，实现对小微企业投保出口信用保险零保费。（责任单位：市商务局、市市场监管局，各县区政府、高新区管委会）

四、加大人才培训培养力度。加大宝鸡擀面皮地方标准推

广，支持宝鸡擀面皮企业与专业院校合作，建立人才培训基地和实习就业基地，开展擀面皮产业网络、实体店创业培训、岗位培训和职业技能提升培训，提升宝鸡擀面皮行业从业人员的实际操作能力和服务水平。鼓励技艺精湛、符合条件的中青年申报各级代表性传承人。大力实施“宝鸡工匠计划”，支持宝鸡擀面皮行业技术工人积极争创宝鸡工匠、宝鸡市首席技师和宝鸡市技术能手。对成功创建为市级专家工作站的擀面皮企业给予 5 万元的奖励。（责任单位：市商务局、市人社局、市财政局、市发改委、市工信局、市总工会，各县区政府、高新区管委会）

五、发展宝鸡擀面皮总部企业。全力培育和引进总部企业，鼓励我市擀面皮企业在域外发展连锁店，企业在市外设立的经营机构，因自身发展在我市新纳入统计和交税的，前三年按该营业机构在我市形成新增地方财力贡献的 80%予以发展支持，后三年分别按 60%、50%、30%予以发展支持。市外餐饮企业在我市设立面皮产业总部企业的，新纳入我市统计和缴税形成的新增地方财力贡献，前三年按 90%予以发展支持，后三年分别按 70%、60%、40%予以发展支持。在我市新投资重大项目，实行一事一议予以支持。宝鸡擀面皮产业总部企业人才引进享受我市人才相关支持政策。对年度地方财力贡献超过 2000 万元以上面皮总部企业的高级管理人员、专业技术人才，按年度个人所得税地方财力贡献的 70%补助本人；对引进行业总部企业做出贡献的个

人，按企业首次纳税年度地方财力贡献的1%予以一次性奖励，用于个人引进总部企业过程中相关费用补助。（责任单位：市财政局、市税务局，各县区政府、高新区管委会）

六、加大金融支持力度。支持擀面皮企业在多层次资本市场融资，对拟在国内深交所和上交所上市的宝鸡擀面皮总部企业，经陕西证监局辅导备案后给予100万元补助，向中国证监会或交易所报送上市申请材料后给予100万元补助，成功上市后给予300万元补助，在香港交易所成功上市后给予200万元补助。对新进入“新三板”挂牌企业给予一次性补助30万元（挂牌成功后补助20万元，实现融资补助10万元）；对在陕西股权交易中心成长板挂牌的企业一次性给予5万元补助、交易板挂牌的企业一次性给予10万元补助。支持和引导擀面皮企业发行中小企业集合票据、创新创业债、绿色债以及发行私募可转债等新型融资工具。（责任单位：市金融办、市财政局，各县区政府、高新区管委会）

七、创新营销推介模式。每年定期举办宝鸡擀面皮文化节、技能大赛等活动，吸引国内外美食企业聚集宝鸡，宣传推介宝鸡擀面皮。支持擀面皮企业设立电商销售公司，利用电商、微商、网红直播、领导代言等形式，拓展网销渠道，形成“万家网店、万人销售”的大网销格局。支持企业参加国内外知名展会，对参加境内举办的广交会、东盟博览会、华交会等国际性展会的擀面皮企业展位费给予一定补助。（责任单位：市商务

局、市贸促会、市财政局，各县区政府、高新区管委会）

八、维护企业合法权益。构建亲、清政商关系，坚决维护宝鸡擀面皮企业、企业家财产权和经营自主权等合法权益。切实加强对宝鸡擀面皮国家地理标志、宝鸡擀面皮统一商标等专用权保护，依法加大对侵权案件的查处力度，严查拖欠宝鸡擀面皮企业账款问题。深入开展“联企”活动，帮助解决企业困难和问题，营造服务宝鸡擀面皮企业发展的良好氛围。（责任单位：市市场监管局、市商务局、市人社局、市公安局、市发改委，各县区政府、高新区管委会）

附件：宝鸡擀面皮品牌建设工作领导小组

附件

宝鸡擀面皮品牌建设工作领导小组

组　长：市政府分管领导

副组长：市政府分管副秘书长

市商务局主要负责同志

成　员：市发改委、市财政局、市公安局、市市场监管局、市商务局、市工信局、市人社局、市金融办、市总工会、市税务局、市贸促会、金台区人民政府、蟠龙新区管委会、宝鸡市面皮行业协会负责同志。

宝鸡擀面皮品牌建设工作领导小组办公室设在市商务局，办公室主任由市商务局负责同志担任。

深化建设国际（丝路）美食之都的实施意见

餐饮业在保障和改善民生、扩大消费、促进就业、拉动经济增长等方面具有重要作用。为充分挖掘我市美食文化资源，加快全市餐饮业转型升级，进一步提升宝鸡美食的知名度和影响力，现就深化建设国际（丝路）美食之都提出如下实施意见。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以供给侧结构性改革为引领，以开放创新为动力，以餐饮国际化为抓手，以美食公共品牌产业化为主线，认真贯彻落实“一带一路”发展倡议，促进餐饮业与假日经济、夜间经济、旅游经济、会展经济和体育经济的深度融合，加快美食产业“供应链、产业链、价值链”建设，不断提升餐饮业规模化、品牌化、规范化、标准化、国际化水平，助力我市经济社会高质量发展，为建设“一带一路”上的国际化城市提供有力支撑。

二、发展目标

（一）总体目标

力争到“十四五”末，全市餐饮业零售额超过200亿元，年增长率达到15%，逐步形成以大众化餐饮为主体、各种餐饮业态均衡发展、餐饮产业总体发展水平与消费需求相适应的现代

化餐饮发展格局，叫响以周秦文化为底蕴、宝鸡菜为标志、名优小吃为特色、品牌企业为主导的国际（丝路）美食之都。

（二）具体目标

1.培育知名餐饮品牌。力争创建品牌企业、中国驰名商标、中华老字号、中华餐饮名店、陕西省著名商标、省级老字号、陕菜品牌示范店100家以上。

2.做大做强餐饮企业。全市年营业额1亿元以上的餐饮企业达到10家，年营业额5亿元以上的餐饮企业达到5家，年营业额10亿元以上的餐饮企业达到2家，力争2家餐饮企业进入全国餐饮100强和1-2家餐饮企业成功上市。

3.形成多元化餐饮格局。吸引国内外知名餐饮企业50家入驻宝鸡；推动宝鸡知名餐饮连锁企业发展市外门店500家以上；建设15个以上休闲美食街区或夜间经济示范点，逐步实现县（区）餐饮街区全覆盖。

4.推动餐饮企业分等定级。认定三星级餐饮企业50家、四星级餐饮企业10家、五星级餐饮企业5家。

5.传承创新宝鸡菜。深入挖掘县区特色食材和传统菜品，每县整理推广10个特色鲜明、知名度高、销量靠前的县域特色菜品，全市遴选10个作为宝鸡特色招牌菜进行推介宣传。

三、主要任务

1.做大做强宝鸡特色美食。加快宝鸡擀面皮、宝鸡臊子面产业发展，申报地理标志证明商标、中国驰名商标和陕西著名

商标，提升品牌竞争力，打响宝鸡擀面皮、宝鸡臊子面“中华名小吃”“陕西名小吃”文化品牌。制定宝鸡擀面皮、宝鸡臊子面制作工艺标准、食品质量标准，以品牌化、标准化、连锁化经营为目标，实施宝鸡擀面皮、宝鸡臊子面产品研发、品牌营销战略，统一店面规格、店面标识、装修风格、食材选用标准，带动面粉、辣椒、食醋、花椒、菜籽油、臊子肉、手工挂面、厨具制造等产业链发展。（责任单位：市商务局、市市场监管局、市农业农村局、市工信局，各县区政府、高新区管委会）

2.加大美食品牌培育。培育一批地方特色突出、文化内涵丰富、社会影响力大的知名品牌餐饮企业，持续提升陈仓老街、西府老街等5条特色美食商业街区品质。支持餐饮企业通过兼并、收购、参股、控股等多种方式，组建大型餐饮集团并支持其上市。加大知识产权保护力度，振兴“老字号”餐饮企业，引进国内外知名餐饮品牌，提升餐饮业整体发展水平。鼓励企业注册和使用自主商标，创建“驰名商标”“老字号”“中华餐饮名店”“全国绿色酒店”“食品安全诚信企业”“烹饪（服务）大师”“陕西省著名商标”“陕菜品牌示范店”等服务品牌。大力实施“三名（名店、名菜、名师）”工程，每年开展1次“名店、名菜、名师”评选。（责任单位：市商务局、市金融办、市市场监管局，各县区政府、高新区管委会）

3.提升宝鸡菜文化内涵。加快宝鸡美食与传统文化、民俗文化、饮食文化的融合，不断提升餐饮文化品位。传承宝鸡地

方菜和风味小吃特色，发展特色菜品和名特小吃，创新“周八珍”“官府宴”、民间礼事流水席等传统陕菜宴席、烹饪技艺，推广12桌精品文化宴席，力争一县一席、一店一品。（责任单位：市商务局、市文旅局，各县区政府、高新区管委会）

4.讲好宝鸡美食故事。充分挖掘宝鸡美食历史文化渊源，以故事传播美食文化，以美食文化增加食趣，拍摄宝鸡美食专题片、宣传片。每年定期举办宝鸡美食文化节，利用旅游节会、体育赛事等载体，宣传推介宝鸡特色美食、发展宝鸡美食产业。鼓励企业和群众通过网络直播、微视频、微电影等形式，讲好宝鸡美食故事。（责任单位：市委宣传部、市商务局、市文旅局、市体育局，各县区政府、高新区管委会）

5.创新销售配送模式。鼓励餐饮企业与微信、抖音、快手等新兴社交媒体合作,通过电商、微商、网红直播、领导代言等形式，拓展网销渠道，形成“万家网店、万人销售”的大网销格局，支持企业建设与电子商务相配套的冷链与配送服务，配置冷藏、冷冻设施和冷链配送车辆，增强配送能力，完善配送服务，提升服务水平，实现创新发展。（责任单位：市商务局、市农业农村局，各县区政府、高新区管委会）

6.大力发展绿色餐饮。倡导生态、绿色、环保、健康饮食，开展“绿色饭店、绿色餐饮”创建活动。鼓励企业采用环保技术，降低污染排放，推广应用新型节能技术和节能产品。支持大型餐饮企业建设绿色有机种植基地或养殖基地，提高食材绿

色、有机比例；引导支持餐饮企业建设、改造食品加工车间、流水生产线和中央厨房工程，推动餐饮加工产业化和产品生产标准化，实现产品统一生产，统一配送，保证食品安全。（责任单位：市农业农村局、市发改委、市商务局、市生态环境局，各县区政府、高新区管委会）

7.加快宝鸡美食“走出去”步伐。鼓励与扶持品牌餐饮企业拓展国外市场。支持宝鸡擀面皮、宝鸡臊子面、马蹄酥、鹿糕馍等餐饮企业和美食名品到省外、境外开设连锁网点。鼓励品牌餐饮企业在国内跨区域发展，在省外火车（高铁）站、海空港、城市广场、5A 级景区、高速服务区等人员密集公共场所，开设宝鸡美食餐馆（厅），展示宝鸡特色美食。支持宝鸡餐饮美食大师参加国际名厨、服务大师评选认定工作，申报一批国际名厨、服务大师。（责任单位：市商务局、市文旅局、市市场监管局、市交通运输局，各县区政府、高新区管委会）

8.加强餐饮企业交流合作。积极开展年度宝鸡菜国际推介，办好“国际（丝路）美食博览会”、美食大赛、宝鸡臊子面、宝鸡擀面皮大赛等节庆活动。鼓励餐饮企业参加省外、境外重大经贸活动，通过行业展览、论坛对话、技能比赛、美食展示等多种形式，提升国际（丝路）美食之都的影响力。推广“宝鸡美食地图”“宝鸡美食”应用平台建设，提供行业资讯、美食搜索、数据共享、电话咨询等增值服务。（责任单位：市商务局、市大数据服务管理局，各县区政府、高新区管委会）

9.引导餐饮全业态发展。积极发展商务餐饮、婚寿宴、家庭聚餐、旅游团餐等细分市场相适应的业态，引导时尚消费，积极发展咖啡西餐、酒吧等异国餐饮。大力发展宝鸡菜馆和宝鸡小吃，鼓励发展大众餐饮、风味小吃、清真菜馆、素食饭店和主题餐厅。创新早餐、快餐、特色餐、地方小吃、社区餐饮、美食广场、美食街区、农家乐等特色服务方式。开展电话点餐、网上订餐，引导家庭、团体餐饮消费社会化。（责任单位：市商务局、市市场监管局、市城管执法局，各县区政府、高新区管委会）

10.推进农家乐规范发展。鼓励发展以生态、休闲、娱乐、农家美食为主、具有区域特色的农家乐，不断创新营销模式，鼓励农民返乡创业，做活做强农家乐旅游。实施农家乐服务标准化建设，鼓励支持农家乐进行周边卫生环境治理、经营场所美化亮化，严格落实公共场所卫生、餐饮和食品安全、生态环境保护等行业规范，推动农家乐由数量型向质量型发展。（责任单位：市文旅局、市市场监管局、市生态环境局、市卫健委、市商务局，各县区政府、高新区管委会）

11.培养餐饮专业人才。加大宝鸡菜、宝鸡名优小吃地方标准推广工作。鼓励餐饮企业开展美食精品宴传承推广和旺菜创新。鼓励各类职业培训机构积极为餐饮企业培养人才，提高行业整体素质；支持餐饮企业与专业院校合作，建立餐饮人才培训基地和实习就业基地，提高餐饮行业从业人员的实际操作能

力和服务水平。开展餐饮业优秀人才评选活动和技能竞赛，每年评选一批优秀经理、烹饪大师（名师）和服务明星，表彰奖励品德良好、管理先进、服务优良、技艺精湛的餐饮人才。定期组织企业管理人员开展学习考察、交流研讨等活动，提升企业经营管理水平。（责任单位：市商务局、市市场监管局、市人社局、市教育局，各县区政府、高新区管委会）

12.发挥行业协会作用。按照“人员职业化、工作规范化、活动制度化”要求，全面加强县区餐饮行业协会建设。积极为餐饮企业提供优质的信息、培训、协调等服务，定期开展理论研讨、技术交流、展会节庆、品牌推广、宣传推广等活动，指导餐饮企业提高经营服务水平。加强行业自律，倡导企业承担社会责任。积极向政府提供行业信息和反映企业诉求，为企业排忧解难，助推行业发展。（责任单位：市民政局、市商务局）

四、政策支持

1.强化财政支持。积极争取中、省商贸服务业发展资金，根据市级财力情况在市级促进产业发展专项资金中，给予一定倾斜支持，各县（区）也要安排资金，重点用于支持我市餐饮企业国际化和品牌化建设，推动我市餐饮行业健康发展。（责任单位：市财政局、市发改委、市商务局，各县区政府、高新区管委会）

2.支持信贷融资。建立健全银政企沟通协调机制，鼓励各金融机构提高对餐饮企业的贷款比重，充分发挥小额担保贷款、

中小企业担保基金、小额信用贷款等在支持中小餐饮企业发展中的作用，努力解决餐饮企业融资难问题。（责任单位：市金融办，各县区政府、高新区管委会）

3.优化营商环境。简化餐饮企业灯饰、广告设置审批手续，合理放宽对美食街区、老字号、餐饮名店的灯饰、广告设置规定。市级美食街区、夜间经济示范点和重点灯饰工程规划区内餐饮企业的灯饰、广告，纳入城市夜景规划的重点灯饰项目，按照宝鸡市城市景观照明有关规定执行。利用临时闲置土地开辟停车场等方式，积极帮助餐饮场所缓解“停车难”问题。（责任单位：市城管执法局、市住建局、市公安局、市自然资源和规划局、市商务局，各县区政府、高新区管委会）

4.制定人才政策。鼓励餐饮企业从业人员通过国家职业资格考试，提升企业技术职称人员比例。市级有关部门在各类先进评比表彰中应有一定比例的餐饮行业从业人员。在餐饮企业工作的外来经营和务工人员，符合有关条件的可按规定申请公共租赁住房、解决子女入学问题。（责任单位：市人社局、市住建局、市教育局，各县区政府、高新区管委会）

五、工作要求

1.强化组织领导。成立宝鸡市深化国际（丝路）美食之都建设工作领导小组，统筹推进餐饮业发展有关工作。由市商务局牵头，定期召集相关部门研究解决我市餐饮行业发展中的困难和问题，提出相应工作措施。各县（区）政府要结合实际制

定具体实施意见，建立健全目标责任考核制度，确保领导有力、组织到位、目标明确、任务具体、工作落实。

2.密切配合协作。各县（区）政府和市级有关部门要重视和支持美食产业发展，树立“一盘棋”思想，加强协作、密切配合，建立协调、交流、互动机制，推进宝鸡餐饮业健康可持续发展。餐饮行业协会要制定完善公约行规，引导会员单位加强行业自律，开展诚信经营，开拓市场，促进发展，助力国际（丝路）美食之都建设。

3.营造良好氛围。加强与国内外媒体、相关机构的合作，整合媒体资源，多形式、多角度、多层面、多方位推介宝鸡特色美食小吃，宣传宝鸡餐饮业发展成就、品牌企业典范和先进管理经验，不断扩大国际（丝路）美食之都的品牌影响力，形成人人参与、人人支持宝鸡美食产业发展的良好社会氛围。

附件：宝鸡市深化国际（丝路）美食之都建设工作领导小组

附件

宝鸡市深化国际（丝路）美食之都建设工作领导小组

组　长：市政府分管领导

副组长：市政府分管副秘书长

市商务局主要负责同志

成　员：市委宣传部、市发改委、市财政局、市工信局、市教育局、市公安局、市交通运输局、市市场监管局、市商务局、市自然资源和规划局、市农业农村局、市生态环境局、市城管执法局、市大数据发展服务局、市文旅局、市体育局、市人社局、市民政局、市住建局、市金融办、市餐饮饭店行业协会、市面皮行业协会负责同志。

宝鸡市深化国际（丝路）美食之都建设工作领导小组办公室设在市商务局，办公室主任由市商务局负责同志担任。

抄送：市委办公室，市人大常委会办公室，市政协办公室。
市委宣传部，市总工会，市贸促会。

宝鸡市人民政府办公室　　2020年6月1日印发

共印20份