

信阳市人民政府办公室文件

信政办〔2024〕12号

信阳市人民政府办公室 关于印发信阳菜产业发展培优计划的通知

各县、区人民政府，各管理区、开发区，市政府各部门：

《信阳菜产业发展培优计划》已经市委、市政府同意，现印发给你们，请认真组织实施。

信阳市人民政府办公室

2024年1月25日

信阳菜产业发展培优计划

为贯彻落实市委、市政府实施“两茶一菜”振兴工程的决策部署和“三产引领、二产赋能、一产提质”的发展路径，进一步加快信阳菜产业发展，制定本计划。

一、发展目标

用三年左右的时间，在全国范围内建成 100 家信阳菜大师工作室、1000 家信阳菜品牌示范店、10000 家信阳菜风味小馆，实现信阳菜千亿产值和品牌价值大幅提升。其中，2024 年实现培育 50 家以上信阳菜大师工作室、300 家以上信阳菜品牌示范店、1000 家以上信阳菜风味小馆；2025 年实现培育 80 家以上信阳菜大师工作室、500 家以上信阳菜品牌示范店、5000 家以上信阳菜风味小馆；2026 年完成培育 100 家以上信阳菜大师工作室、1000 家以上信阳菜品牌示范店、10000 家以上信阳菜风味小馆。

二、主要措施

（一）搭建产业平台。依托市文旅投集团成立“信阳菜系产业发展有限公司”，负责信阳菜培优计划的市场化运作，提供政策咨询、融资服务、选址评估、运营指导、食材供应链搭建、标准规范、品牌管理、连锁发展、宣传推广、股权跟投等全链条服务，建设、运营示范性项目，提升信阳菜产业化运营能力。（责任单位：市文旅投集团、文化广电旅游局，各县、区政府，羊山

新区。注：第一单位为牵头单位，下同；以下有关工作任务均需各县、区政府、羊山新区落实，不再罗列）

（二）挖掘存量资源。支持现有预制菜企业和餐饮企业组建餐饮集团，领办信阳菜大师工作室、品牌示范店、风味小馆，走全产业链发展模式，积极向全国各地延伸，打造信阳菜旗舰劲旅，培育塑造全国知名连锁品牌。（责任单位：市文化广电旅游局、商务局、市场监管局、工业和信息化局、供销社、工商联）

（三）突出示范引领。2024年4月底前，市、县（区）政务商务接待场所、大别山干部学院、何家冲学院、鸡公山管理区、南湾湖风景区、市政府驻外办事机构、市级国有企业均要至少建设1家信阳菜大师工作室；各地建设2家以上具有县域特色的信阳菜品牌示范店、风味小馆旗舰店。2024年9月底前，浉河区、平桥区、羊山新区要建成信阳菜大师工作室不少于3家，其他县不少于2家；各县区建成的信阳菜品牌示范店不少于20家，信阳菜风味小馆不少于50家。（责任单位：市文化广电旅游局、商务局、机关事务服务中心、工商联）

（四）引导集聚发展。2024年底，市中心城区规划建设和改造提升10条以上不同类型、不同主题的信阳菜美食街区，各县至少规划建设1条美食街区，引导信阳菜大师工作室、品牌示范店和风味小馆向美食街区集聚，放大规模效益。推进全市预制菜产业园建设，并按照菜旅融合、“食尚”体验的理念，打造网红文旅打卡点和A级旅游景区。（责任单位：市文化广电旅游局、

商务局、市场监管局、自然资源规划局、城市管理局、工商联)

(五) 创新产品研发。研发推出 100 道具有地方特色的信阳菜肴，完善地方标准体系和团体标准体系，规范烹饪工艺流程。着力信阳预制菜单品研发，力争三年内实现 1-2 个 10 亿级超级大单品、10 个 1 亿级大单品和 100 个千万级单品。积极开发信阳菜的餐饮器皿、包装服饰、伴手礼等应用产品。(责任单位：市工业和信息化局、科技局、市场监管局、农科院、供销社)

(六) 加强人才培养。依托信阳菜产业学院，三年培养 10000 名信阳菜厨师取得技能等级证书。联合高校拓展信阳菜从业人员相关学历教育。编写信阳菜餐饮服务宣讲通稿，培养一批会讲解、擅服务的餐饮行业服务大师。(责任单位：市人力资源社会保障局、文化广电旅游局、商务局，信阳职业技术学院、信阳技师学院)

(七) 建设食材基地。按照公司+农户的模式建设生态食材基地，促进种植、养殖业标准化、生态化、特色化、产业化发展，为信阳菜大师工作室、品牌示范店、风味小馆提供稳定、质优、安全、价廉的食材供应。2026 年底，全市建成 1000 家以上信阳菜生态食材基地(蔬菜工厂)。(责任单位：市农业农村局、市场监管局、供销社)

(八) 弘扬美食文化。建设信阳菜博物馆，集中展示信阳菜的文化内涵和独特魅力。设计、注册、发布信阳菜官方 logo，对符合条件的信阳菜大师工作室、品牌示范店、风味小馆统一加挂 logo 标识，规范管理。开展信阳菜名宴、名菜、名吃、名厨、名

师、名店和“十佳主理人”评选活动，积极开展非遗申报工作，加强信阳菜文化传承，助推信阳菜产业提档升级。（责任单位：市文化广电旅游局、市场监管局、信阳菜文化研究和产业发展促进会）

（九）建设信息中心。把全国信阳菜大师工作室、品牌示范店、风味小馆、预制菜生产企业、中央厨房经营企业、食材基地、物流企业等信息汇总集合，搭建信阳菜全产业链信息交流监测和运营对接平台，贯通供给端、需求端和物流端，实时掌握市场变化。建立食材溯源体系，为信阳菜产业链企业提供服务。（责任单位：市文旅投集团、文化广电旅游局、商务局、农业农村局、政务服务和大数据管理局、市场监管局、供销社、工商联）

（十）加大政策支持。设立信阳菜产业发展专项资金，对按照建设、验收标准新建或者改建菜馆，被评定授牌为信阳菜大师工作室、品牌示范店、风味小馆的企业或者个人分别给予3万元、1.5万元、6000元不同等级的奖补金，自当年授牌起按三年奖补，每年验收合格后发放；对信阳菜推广和产业发展贡献大的企业和个人，每年进行评选表彰，并给予一定的奖励。支持企业或者个人申请绿色金融贷款建设信阳菜馆。在我市新开办的信阳菜大师工作室、品牌示范店、风味小馆，根据其上年度对地方经济的贡献情况由属地财政给予适当奖励。（责任单位：市财政局、金融工作局、文化广电旅游局、文旅投集团，中国人民银行信阳市分行）

三、工作保障

（一）强化组织领导。信阳菜产业发展培优计划由信阳菜产业高质量发展领导小组统筹，工作专班牵头推进，市文化广电旅游局负责制定实施细则和验收标准，信阳菜产业发展中心会同信阳菜系发展有限公司负责具体组织实施，市大督查办跟踪督办，其他有关部门协同配合。

（二）优化政务服务。实行创业开店手续集中注册、审批事项全程代办服务，简化程序，限时办结，符合条件的容缺办理。加强与餐饮企业的联系，及时帮助解决企业生产经营过程遇到的问题和困难。

（三）加强宣传推广。加大对信阳菜产业发展的系统宣传推广力度，引导信阳菜餐饮企业提高菜品质量、服务标准、就餐环境，加快提升信阳菜品牌美誉度和市场占有率。

附件：信阳菜大师工作室、信阳菜品牌示范店、信阳菜风味小馆建设标准

附件

信阳菜大师工作室建设标准

信阳菜大师工作室是信阳菜的行业引领者，是信阳菜对外宣传展示的窗口。

一、创建者为注册中国烹饪大师、河南省烹饪大师、省级以上烹饪非遗传承人；

二、信阳菜大师工作室一般分为展示区、烹制和培训区、品鉴区三个功能区，整体面积不少于 100 平方米；

（一）展示区主要展示大师个人简介（含照片）、荣誉成就及代表菜品介绍；配置视频设备，用于宣传信阳菜及大师本人相关视频资料；

（二）烹制和培训区要有用于烹制、培训及研发的设施设备；

（三）品鉴区要有用于品鉴和重要政务商务接待的配套设施。

三、服务人员需经过专业培训，持证上岗，服务专业、礼仪规范、周到细致；

四、大师工作室菜品主要采用信阳生态食材；

五、符合食品安全和卫生标准；

六、悬挂带有信阳菜 logo 统一制式的“××大师工作室”标识牌。

信阳菜品牌示范店建设标准

信阳菜品牌示范店是人民群众日常社交和商务宴请的品质消费场所。

一、信阳菜品牌示范店营业面积不少于 500 平方米，包房数量不少于 10 间，配套服务设施设备齐全，手续完备；

二、进门处应设置专门文化墙，宣传展示 20 道以上地方标准的信阳菜（图片）；店内采取图片、视频等形式，对信阳菜、地方特色食材、菜品文化故事进行宣传推介；

三、能够制作 10 道以上地方标准信阳菜，其中本店特色招牌菜不少于 3 道；

四、品牌示范店菜品主要采用信阳生态食材；

五、服务人员需经过岗位培训，服务规范，有宣传讲解信阳菜的能力和意识；

六、符合食品安全和卫生标准；

七、悬挂带有信阳菜 logo 统一制式的“信阳菜品牌示范店”标识牌。

信阳菜风味小馆建设标准

信阳菜风味小馆是满足大众日常用餐的消费场所。

- 一、营业面积不少于 30 平方米；
- 二、主营信阳经典菜、特色菜或特色单品店铺；
- 三、选用信阳生态食材，烹饪技艺传统，口味纯正，风味独特；
- 四、内设布局合理，干净卫生，店容整洁；
- 五、符合食品安全和卫生标准；
- 六、悬挂带有信阳菜 logo 统一制式的“信阳菜风味小馆”标识牌。

