

第二十四届中国美食节暨首届中国海洋美食文化节举行，五大板块20余项活动带来“舌尖上的盛宴”

西海岸新区：打造“海洋美食”城市新名片



■海洋文化主题宴席现场十分热闹。

标定新高度

中国美食节，是中国烹饪界规模最大、级别最高的餐饮文化交流活动，也是集中展现我国餐饮新发展、国际餐饮消费新趋势，围绕供求关系搭建餐饮生态圈的合作平台。

这是中国美食节时隔15年之后，再次在青岛“大摆筵席”，并首次落户西海岸新区。

西海岸新区拥有依山傍海的自然风光，悠久灿烂的历史文化，以胶东菜系为代表的美食有着浓郁的地方特色；还拥有丰富的海洋资源，海域面积5000平方公里、海水养殖面积13000多公顷，水产品年均总产量达32万吨、年产值86亿元，是我国北方重要的海洋食材原产地。

本届美食节期间成功举办了2023中国餐饮业品牌大会、中国餐饮业食品安全和健康营养高峰论坛、2023第四届中国国际海洋产业发展大会等6场专业论坛峰会，共有来自25个省、市、区1500多名代表参会，围绕餐饮业的特色化、品牌化、食品安全健康等方面进行观点分享与深入探讨，探索行业高质量发展新方向。

第九届全国饭店业职业技能竞赛中式烹调、餐厅服务全国总决赛共有来自全国餐饮住宿行业72名选手参赛，获胜者有机会赢得“全国技术能手”的最高荣誉。2023CHA中国美食烹饪锦标赛-海鲜美食专项赛和2023CHA中国美食烹饪锦标赛·中粮皇家粮仓杯-大米美食专项赛，共有77名选手参赛，选手分别以海鲜和大米为主题，展开烹饪技艺的比拼。

美食节同期在嘉年华会展中心举办第七届中国餐饮业供应链博览会、海洋文化主题宴席以及海洋特色食品和食材展览、中国地标美食展览、鲁菜美食展览等。各类美食展览囊括多个菜系、多种新奇特食材、流行爆品菜等，重点展示地标美食、海洋文化及鲁菜菜品，并设置了胶东地区餐饮主题馆、西海岸餐饮主题馆等。中粮、益海嘉里、东古、佳士博、乔府大院等200家知名餐饮业上下游供应链企业参展，专业观众突破1.5万人次。

“在西海岸新区成功举办的第二十四届中国美食节暨首届中国海洋美食文化节对提振行业发展信心、激活消费市场、推动行业高质量发展起到了极大的促进作用。”中国饭店协会会长陈新华表示，“本届美食节在氛围营造、展览品质、专业化程度、配套活动的丰富程度等方面表现突出，在中国美食节24年历史上留下了浓墨彩重的一笔。”

提升烟火气

炒锅在火上翻腾，大勺在空中飞舞，鲁菜烹饪大师演示会现场，大厨的精湛厨艺和色香味俱全的精美菜品，让参会人员大饱眼福与口福；东海江心诗宴、一品海鲜宴、宏运琅琊宴、如意渔家宴、琅琊山海宴、丽都民俗海鲜宴……

嘉年华会展中心内，每一处都吸引着观众的视线；在名小吃聚集区，南昌拌粉、武汉热干面等各地特产美食集体亮相，令人垂涎欲滴。

“平时只能在网络上看到如此精美的菜品及其制作过程，这次来到美食节



■首届“地标小吃”百姓美食嘉年华现场，市民游客纷纷在摊位前驻足。



■鲁菜烹饪大师演示会上，大厨们展现了饮食文化魅力。



■第七届中国餐饮业供应链博览会吸引了大批观众。

不仅学到了很多关于鲁菜的知识 and 技巧，更重要的是感受到了鲁菜文化的深厚底蕴和独特魅力。”参加展会的观众纷纷表示。

中国美食节被称为“行业的盛会，百姓的节日”，历来烟火气十足。本届美食节特别策划举办了首届“地标小吃”百姓美食嘉年华活动，邀请全国中华老字号和非遗餐饮企业、地标美食（小吃）、民族特色小吃企业、名小吃单品连锁企业等，现场展示制作小吃美食产品。泊里大集海鲜烩饼、周真真南昌拌粉等摊位前，消费者排着长队等待品尝。同时，青岛嘉年华线下同步让利促销，让市民游客享受实实在在的实惠，将美食节真正打造成一场烟火气十足的百姓盛会。

为丰富观众参与体验，美食节除常规活动和海洋美食系列活动外，还精心组织了一系列精彩纷呈的文化活动。导入民族文化和民族团结元素，引进非物质文化遗产、国家地理标志、中华老字号、跨境商品、少数民族特色产品，打造非遗暨琅琊品牌产品展示（交易）中心。此外，还开展民族服饰、民族舞蹈展演和民族美食展示展览活动，打造茂腔、剪纸、麦草画等展览展示区和泊里烧肉、琅琊海青菜等品鉴区，为西海岸新区非遗文化搭建展示平台。

赋能新发展

中国美食节作为国家级餐饮行业盛会，对一座城市的餐饮业品牌打造、菜品创新和服务管理进步、餐饮产业链和供应链合作洽谈、餐饮品牌引进和餐饮模式创新等都起到很大促进作用。

今年1月到3月，全国餐饮收入3.28万亿元，增长19.4%。特别是8月份，服务业商务活动指

数为50.5%，其中餐饮业商务活动指数位于55%以上较高景气区间，延续向好态势。本届美食节发布的《2023中国餐饮业年度报告》分析认为，行业振兴是必然趋势，总体过程或表现为波动回升。

借势、借智、借力。国家级行业盛会在西海岸新区举办，也让西海岸新区率先抢占新风口。据统计，本次共有75家青岛美食企业参展，为青岛市、西海岸新区餐饮产业链、供应链的繁荣发展注入新的活力，将有助于加快西海岸新区餐饮消费扩大升级，持续推动餐饮、旅游、食品精深加工等行业提质发展，更好满足市民游客“舌尖上的”期待。

值得关注的是，本届美食节上，海洋美食的分量被提升到了新高度，为青岛餐饮企业搭建起与业界同行交流的平台。宏运、康乐等西海岸新区餐饮名店受邀参加，西海岸新区海洋食品、海洋养殖等相关企业也借此机会深化行业交流合作。

餐饮行业盛会，同样也是展示推介的大舞台。为充分放大大会效应，西海岸新区组织山蓝莓、明月苹果、绿色硅谷果蔬、海青菜、隆铭牛等新区特色农产品亮相“西海岸好礼”。其中，明月苹果、海青菜等产品销售火爆，深得观众喜爱。

“本届美食节为海洋美食供应链合作、海洋地标美食挖掘、鲁菜和胶东农产品创新、高技能人才技艺比拼等方面搭建平台，有助于叫响西海岸新区的饭店业、餐饮业品牌，让越来越多的餐饮首店走进西海岸新区，让广大的游客和消费者前来西海岸新区体验打卡，让更多优秀的海洋产业链供应链企业聚集西海岸新区，持续推进餐饮业市场复苏和稳步增长。”中国饭店协会资深会长韩明表示。

打造新名片

美食节开幕当天，西海岸新区管委与中国饭店协会现场签约，共同举办首届中国海洋美食文化节，并永久落户青岛西海岸新区。自

此，西海岸新区拥有了一张地域特色鲜明的美食名片。

首届中国海洋美食文化节除了策划系列展示活动外，还邀请了全国沿海城市的海洋主题地标美食、海洋文化主题宴席代表性企业和高技能人才大师前来现场加工制作和展览展示；邀请了全国范围内的以销售海洋特色食材、海鲜产品为主的饭店和餐饮企业前来开展海洋特色热销菜品展示；发布了《2023中国海洋餐饮品牌发展报告》《地标美食名录》海鲜地标美食、地标名宴等。

“树立大食物观，既向陆地要食物，也向海洋要食物，耕海牧渔，建设海上牧场、‘蓝色粮仓’。”首届中国海洋美食文化节的举办，是西海岸新区以海洋经济发展为主题，打造“海洋美食”城市名片的重要举措。

海洋孕育丰富物产，历来是人们获取食物的重要来源。在多元化食物供给体系日益完善的今天，海洋美食的重要性更加凸显，对缓解陆地资源紧张、保证优质食物供给等作用巨大。中国美食节选择在青岛推出海洋美食文化节，并永久落户西海岸新区，既是餐饮趋势发展使然，也是西海岸新区过往成绩的彰显。

近年来，西海岸新区创新科技耕海牧渔，推动海洋渔业向深远海养殖、冷链物流、精深加工发展，创建首个国家深远海绿色养殖试验区，建成国家级海洋牧场16处，成为全国区县级最大的国家级海洋牧场群；建设国家骨干冷链物流基地，冷库建成容量达到25万吨，构建了集水产品交易、冷链物流、精深加工等于一体的全产业链，打造中国北方渔都和世界深蓝渔港。

中国海洋美食文化节的永久落户，将促进西海岸新区与海洋食品相关产业和服务的联动结合，推动传统海洋产业转型升级，探索海洋产业发展新路径，进一步丰富海洋文化内涵，为西海岸新区海洋经济发展注入全新动能。

据悉，明年5月24日至26日，西海岸新区将举办第二届中国海洋美食文化节。“中国饭店协会与西海岸新区达成长期合作，中国海洋美食文化节品牌永久将落户西海岸新区。第二届中国海洋美食文化节将以‘美食’为核心，全面推介山东地标美食、青岛海洋美食、烹饪大师美食，为西海岸新区打造海洋美食名片储备力量，进一步赋能。”韩明介绍说。

激发新活力

在西海岸新区，青岛嘉年华一直是市民游客购物休闲的首选地之一。近年来，青岛西海岸新区融合控股集团积极盘活嘉年华存量资产，启动了商业、娱乐、酒店、会展等服务板块的战略合作伙伴征集，目前已引进海信广场VIL-LAGE等知名运营商，嘉年华大酒店、会展中心也全新亮相，一个涵盖商业、娱乐、酒店、会展等多业态协同发展的文商旅综合体加速崛起。

本届美食节的举办，标志着青岛嘉年华会展板块正式启动。以会展联动酒店、商业、餐饮等多业态，同时带动唐岛湾周边商圈发展，青岛嘉年华致力于打造文商旅综合体和高端人才生活工作场景这一目标定位，正逐步成为现实。

目前，青岛嘉年华被市、区两级认定为业态更新类的城市更新样板，列入市级攻坚项目。自导入海信广场VILLAGE商业品牌展开全面升级后，嘉年华获评青岛市商业步行（特色）街改造提升十佳街区；嘉年华酒店公寓综合体也计划更新续建，全面打造集会议、商务、旅游度假、娱乐于一体的高端酒店品牌。

“我们将以此次承办美食节为契机，不断寻求新的市场机会，找准自身定位，以举办消费类、时尚类、高科技类展展为目标，形成持续竞争优势，为西海岸新区‘会展之滨’名片增添底色，为城市更新项目注入新活力。”青岛融合嘉年华集团董事长焦国栋表示，未来将乘着青岛市培育发展新型消费释放消费潜力三年行动东风，抢抓消费新趋势带来的增长点，以创新的消费场景激活消费市场、释放消费活力。

（王凯）

