

第二届中国海洋美食文化节暨2024民族美食文化节举办,专业观众、游客数量比上一届翻一番,参展企业数量增加30%

西海岸新区:打造国际海洋美食金名片



■青岛嘉年华。

民以食为天。

餐饮业是促消费、惠民生、稳就业的重要领域,是传承和传播中华优秀传统文化的重要载体。为稳定和扩大餐饮消费,促进餐饮业高质量发展,商务部将2024年定为“消费促进年”,继续组织开展百余场高质量的“中华美食荟”系列餐饮促消费活动。

6月14日,第二届中国海洋美食文化节暨2024民族美食文化节在青岛嘉年华开幕,开启一场美食文化盛宴。

作为商务部“中华美食荟”系列餐饮促消费重点活动之一,此次美食文化节以“民族美食、海洋食材、健康消费”为主题,坚持专业化、市场化、高端化、大众化办节办展,打造了一场行业的盛会和百姓的节日。

涵盖6大板块20余项活动,组织5场专业会议论坛、2场全国性美食烹饪锦标赛、3个专业培训班、多场产业链实地考察,汇聚320个品牌,263家企业参展,吸引专业观众2万余人,66家全国老字号和非遗名小吃“登场”……“会、展、赛、培、销”联动,满足“逛吃游购娱”多元需求,专业观众、游客数量比上一届翻一番,参展企业数量增加30%,一场美食文化盛宴在青岛上演。



■美食文化节上,厨师向观众展示技艺。



■2024CHA中国美食烹饪锦标赛—海鲜美食创意大赛菜品。



■美食文化节吸引了众多市民游客参与。



■西海岸新区正在打造国际海洋美食金名片。

专业化示范引领,打造美食盛宴

本届美食文化节全面提档升级,总展览面积近2万平方米。展会覆盖海洋食材、海洋特色食品、团餐优质食材、青岛特色食材、海洋品质预制菜、品质大师菜、海洋美食调味品、餐饮设备用品等,展品覆盖全、种类多、产业跨度大,基本能满足餐企海鲜类终端对食材的需求。

针对青岛文化和海鲜主题,本届美食文化节特别邀请了多个全国沿海城市参与“2024海洋地标美食展”,邀请部分全国知名沿海城市展示“2024海洋文化主题宴席”,邀请青岛市的优秀饭店及餐饮品牌企业参加“2024青岛文化主题宴席展”。

传统文化、民族文化融入餐饮体验,成为“国潮”餐饮一大特色。国潮美食方面,本届美食文化节举办民族美食节,特别邀请蒙古族、维吾尔族、回族、藏族、壮族、苗族、满族等10个民族前来开展“民族美食文化主题宴席展”。地标美食方面,聚焦本地食材美食,举办青岛本帮菜高质量发展论坛,评选青岛十大文化主题宴席,开展2024海洋地标美食展,发布十大本帮菜和入围《2024地标美食名录》的青岛本地地标美食。

一个个活动,搭建起海洋食品产业链供应链合作交流新平台。借助海洋美食文化节,西海岸新区正在搭建海洋产业发展一二三产合作共享的新平台,展示和推广青岛及西海岸新区的海洋美食文化以及优势海洋产业资源,促进海洋美食产业的创新和绿色发展。“我们希望通过‘会、展、赛、培’丰富多样的活动,放大本届美食文化节溢出效应,在青岛西海岸新区打造国际海洋美食名片。”中国饭店协会会长陈新华表示。

本届美食文化节上,海洋美食培训交流基地落户西海岸新区,将为餐饮行业的高质量发展挖掘和培养高技能人才;第26届中国美食节、第三届中国海洋美食文化节和2025民族美食文化节成功签约,将于2025年在西海岸新区举办。新成果纷纷落地,为西海岸新区打造国际海洋美食名片增添新动能。

市场化聚链融合,共襄行业盛会

大海是天然的蓝色粮仓。西海岸新区海域面积5000平方公里,占青岛市海域面积41%,是我国北方重要的海洋食材原产地。

持续拓展渔业发展空间,创建首个国家深远海绿色养殖试验区,实现了世界温暖海域三文鱼养殖“零的突破”;积极推进现代化海洋牧场建设,创建国家级海洋牧场达16处,占全国十分之一,成为全国县(区、市)级最大的国家级海洋牧场群;实施种业振兴行动,推进“刺参良种繁育一体化建设示范项目”等,创建国家级刺参良种场1处,省级水产原良种场5处,获国家水产新品种认定2个……近年来,西海岸新区在海洋食材供应上不断发力,在产业链中的位置更加重要。

2023年,首届中国海洋美食文化节在青岛西海岸新区成功举办并永久落户,促进了西海岸新区与海洋食品相关产业和服务的联动结合。以此次盛会为契机,西海岸新区与海洋食品相关产业的联系联动更加紧密。

活动期间,参会代表走进优质食材源头,考察了灵山岛、鲁海丰海洋牧场、国信深海大黄鱼基地,搭建产业链供应链交流平台,促进海洋产业发展。同时,美食文化节名厨走进嘉年华餐饮店铺,开展菜品研发、厨艺竞赛、饮食宣讲等多种

活动,助力青岛嘉年华餐饮业升级。美食节评选出的文化主题宴席、大赛优秀作品将在融合海洋宴客厅向社会推出,供市民品鉴。

“举办本届美食文化节,旨在打造海洋食品行业的供需对接平台、餐饮行业的竞技提升平台和海洋产业的交流合作平台,为海洋食品业、海洋渔业、海洋服务业等领域注入强劲动力。”青岛西海岸新区融合控股集团总裁张黎明表示。

美食文化节期间,31省市自治区饭店餐饮行业协会负责人、400位各大菜系烹饪大师、200余位海鲜餐饮企业家、50家青岛优秀餐饮企业参与盛会,分别就团餐产业品牌塑造、海鲜美食创新、海鲜产业供应链建设、青岛餐饮业提质升级等展开深入探讨,共同为行业发展建言献策。

高端化精准发力,搭建交流平台

“食不厌精,脍不厌细”,精细化是餐饮业的发展趋势。本届美食文化节立足“高端”、精准发力,搭建细分业态龙头企业的新合作交流平台,全面引导行业向数字化、品牌化、绿色化、特色化



■本届美食文化节烟火气十足。

方向发展。

本届美食文化节期间,第四届中国餐饮工匠节、第五届中国国际海洋产业发展大会、2024青岛餐饮业高质量发展研讨会、2024全国饭店(餐饮)行业协会工作交流会将继续展开。政府领导、行业协会负责人、餐饮大咖、产业链上下游企业高管汇聚一堂,共议行业热点,深度洽谈合作。

为推动行业高技能人才交流与培养,活动期间举办了2024CHA中国美食烹饪锦标赛—海鲜美食创意大赛、胶东菜创新专项赛,共有来自全国各地的80余名选手参赛,决出30名特金奖、金奖选手。同时,开展团餐职业经理人培训、厨政管理师培训、食品安全管理师和美食营养师培训等一系列活动,共计百余人次参加培训,服务行业技能人才新需求。

第四届中国餐饮工匠传承创新论坛以“大国工匠 健康消费”为主题,邀请多位全国饭店餐饮业首批大师、餐饮工匠、卓越企业家,共同研讨工匠传承与创新、地标美食产业发展、节令食品品牌打造、年度餐饮烹饪味型发布及解析、米其林黑珍珠等精制餐饮菜品创新发展趋势、大师工作室创新平台打造、“减糖、减油、减盐”健康烹饪要求以及反餐饮浪费、促健康消费等热点话题。业界专家从烹饪技艺交流和管理经验交流两个维

度,围绕当前餐饮复苏形势下的痛点、难点、应对措施及新发展格局下的餐饮业新机遇、新增长点、新模式开展讨论。

中国饭店协会资深会长韩明介绍,节会将通过不断举办高质量海洋美食文化节,吸引更多业内人士、国内外游客及广大消费者关注参与,引进更多优秀的海洋产业链企业走进青岛西海岸,将中国海洋美食文化节打造成为具有国际影响力的产业合作品牌盛会。

大众化全民狂欢,造就百姓节日

此次美食文化节不仅是行业盛会,更是一个烟火气十足的百姓节日。节会期间,青岛嘉年华商业广场内摩肩接踵,众多市民游客在这里看美食、拍美食、品美食,大饱眼福与口福。

本届美食文化节在保持传统海洋美食展示和品鉴的基础上,增加更多创新元素和活动形式,民族美食文化宴席展、民族美食嘉年华等全新亮相。在青岛嘉年华商业广场举办的百姓美食嘉年华,包含中华名小吃、民族美食两大板块,涵盖海洋风味、民族特色及中华老字号餐饮品

牌。玛雅饮食街集合14家民族特色、传统非遗及中华老字号近百种特色美食小吃,与商业街区现有餐饮“同频共振”。“慢夏市集”匠心手作有超百名市集主理人展卖艺术手作、花艺织物、陶艺文玩、创意玩具等匠心商品,提升节会活动丰富度。

本届美食文化节实施“全域办节”,以嘉年华会展中心为锚点,向全域延伸开展空间、商业空间、文化空间,打造美食与文化的全城狂欢。节会将展览展销与游、购、娱相融合,按照“文化+会展+公园休闲”模式,充分发挥青岛嘉年华滨海环境优势,打造独具滨海特色的全域展会,持续推进餐饮业市场复苏和稳步增长。

西海岸新区作为中国海洋美食文化节永久举办地,将努力打造“永不落幕”的海洋美食节。中华名小吃、民族美食、线上美食将持续到6月23日,玛雅饮食街全年开放营业,青岛嘉年华商业广场常态化举办各种美食展、美食品鉴、年货大集活动,构建更多的“美食体验”新场景、新模式。

未来,中国海洋美食文化节将继续坚持专业化、市场化、高端化、国际化、大众化思路,打造海洋食品行业交流合作大平台,助力西海岸逐梦深蓝,培育和发展海洋新质生产力。(王凯)