

让『相城味道』香飘万家

相山区『第九菜系·淮北美食』行动纪实

培育推广名菜,评选推荐名厨,精心遴选名店,综合打造名街。“新徽菜·名徽厨”行动开展以来,相山区立足主城区定位和自身实际,大力开展“第九菜系·淮北美食”行动,进一步推动技能人才队伍建设,实现城乡各类劳动者更好就业创业,有效促进餐饮行业水平提升和产业化发展,推动相城美食拓展内涵、提档升级。

■ 本版组图摄影  
记者 万善朝 冯树凤 黄鹤鸣  
通讯员 王晓玲



相城美食吸引游客。

■ 首席记者 肖干 通讯员 王晓玲

因地制宜  
打造美食文化品牌

相山区积极与市传媒中心、餐饮协会等部门合作,评选出“相山十大名菜、名店、名厨”,综合考虑地域特色、群众认可度等因素,引导市内相关从业人员多、受大众欢迎的本

地菜式、名特小吃品种餐饮企业、餐饮店,参与“第九菜系·淮北美食”评选,从中挑选出高品质凉菜、热菜、面点等菜品作为名菜培育项目,形成“第九菜系·淮北美食”菜谱。根据已评选出的2021年度“第九菜系·淮北好吃的十道必吃菜”,当地开发出第九菜系菜品专项标准5项,包括影响力标准、食材标准、制作标准、成菜标准和推广标准。评

选“相山名厨”20名,在南翔云集举行“相山十大名菜、名店、名厨”颁奖活动。在“灯火里的相城”活动现场进行名厨、名菜展示,进一步扩大“第九菜系·淮北美食”品牌影响力。有20道名吃名菜入选省级名录,其中周氏面皮、淮水红鲤2道菜品被评为全省100道重点菜品。活动中,相山区人社局还会同区商务局、区市场监管局、区文体

局等部门,对隋唐运河古镇、徽香昱原公司进行初审。通过市人社局向省人社厅推荐参评省级项目,已推荐隋唐运河古镇一隋唐草市申报省级皖厨创业街区、徽香昱原申报省级皖厨美食名品连锁店龙头企业。通过实施“相山名特小吃+旅游+市场”发展计划,打造“相山公园—黄里—桓谭”“圆梦岛—博物馆—运河古镇”两条区级美食线路,“圆梦岛

—博物馆—运河古镇”入选市级美食线路。

精准施策  
提升烹饪技能水平

针对脱贫劳动力及防止返贫监测对象、城镇失业人员、农村转移劳动者等重点就业群体及灵活就业劳动者,相山区积极开展第九菜系师傅就业技能培训,通过开展培训的机构聘请相山名厨对参训学员进行理论和实操指导,引导更多人员从事餐饮行业的工作。指导定点培训单位做好疫情防控前提下,有序开展徽菜师傅培训。通过开展就业技能培训,引导更多的劳动者从事徽菜餐饮服务,让徽菜师傅“铺天盖地”。今年以来,新增第九菜系连锁企业2家,连锁店16家。

截至目前,相山区共开展徽菜师傅技能培训11期,530人,完成目标任务的106%;开展企业新录用人员岗前培训4期,培训312人。以线上线下结合、多业态联动、全媒体推广等形式,统筹推进相山区餐饮、购物、娱乐等多元化发展,着力打造“有名气、接地气、能圈粉”的第九菜系打卡地。隋唐运河古镇获批全国第二批国家级夜间文化和旅游消费集聚区,南翔云集、隋唐运河古镇被评为首届市级“夜游示范街区(夜间文旅消费集聚区)”;相山区大众书局、烙馍村、胡桃里等5家单位成功入选全市首批10家“夜间文旅消费示范点”示范单位,不断扩大相山美食文化影响,推动餐饮旅游消费体验。

示范引领  
广泛传播“相城味道”

酒香也怕巷子深。活动中,相山区多形式、多角度宣传第九菜系美食文化,传播相山名特小吃信息,提升美食曝光量,提高口碑度,吸引外地企业和劳动者到相山区交流、就业、创业。为进一步扩大第九菜系美食影响力,相山区还在“相山发布”政务微信平台开展“每日一菜”专题宣传19期,利用知名酒店、街道社区等公共场所电子大屏滚动播放十道名菜专题篇,在重点企业免费发放“淮北好吃的十道必吃菜”宣传册页。8月26日晚上,与市传媒中心联合举办的“灯火里的相城”活动中,邀请名厨将第九菜系美食名菜进行成果展示。今年8月份以来,区人社局等单位深入开展“新徽菜·名徽厨进基层”活动,先后走进煤电技师学院、张集小学、东山社区、新星社区、曦强乳业集团有限公司等地,邀请徽菜名厨开展健康饮食讲座,传授家常徽菜制作方法,现场制作地方小吃,交流切磋技艺,现场展示徽厨名师技能,全面提升暖民心行动在群众中知晓率和满意度。通过“2+N”招聘会发布用工信息,为企业和劳动者搭建用工平台,更好地服务企业,进一步提升徽菜知名度,又提升了从业人员的幸福感和获得感。



繁荣美食经济,点亮璀璨夜生活。



相城美食亮相“灯火里的相城”活动。



相山名厨秀厨艺。



技能培训。



集中宣传“新徽菜·名徽厨”。



市民学习徽菜制作积极性高涨。



徽菜名厨进校园。



相城美食“圈粉”。