

HNPR—2025—01025

湖南省人民政府办公厅印发
《关于支持湘菜创新发展的若干措施》的通知
湘政办发〔2025〕46号

各市州、县市区人民政府，省政府各厅委、各直属机构：

《关于支持湘菜创新发展的若干措施》已经省人民政府同意，现印发给你们，请结合实际认真贯彻落实。

湖南省人民政府办公厅

2025年11月28日

（此件主动公开）

关于支持湘菜创新发展的若干措施

为贯彻党中央、国务院决策部署，落实省委、省人民政府提升人民健康水平以及推动湘菜产业高质量发展的要求，坚持传承与创新、做强与做活、口感与健康、本土市场与省外市场相结合，把握“湘传食养、鲜辣本真”的内涵，以“减盐减油”为重点推进湘菜创新发展。到 2030 年，培育一批湘菜健康价值标识、品牌示范标杆和创新文化标志，显著提高湘菜影响力、美誉度和市场竞争力，实现消费规模与品质同步跃升，特制定如下措施。

一、构建湘菜文化传承与创新融合机制。建立湘菜文化资源调查和理论研究长效机制，系统梳理以祖庵菜、浏阳蒸菜等为代表的湘派菜系文化脉络及其“减盐减油”烹饪技法，编纂出版《中国湘菜志》等省级特色志书。支持湘菜申报国家级非物质文化遗产代表性项目，做好湘菜老字号品牌挖掘、培育、认定和扶持工作。创新“菜系文化+数字”融合模式，建立湘菜文化资源数据库，打造湘菜数字博物馆，开发“马王堆美食”文化 IP 及体验场景。建立湘菜文化书（典）籍出版激励机制，单本或成套湘菜文化书（典）籍综合发行量、质量、影响力分档给予最高不超过 30 万元奖补。（省教育厅、省财政厅、省商务厅、省文化和旅游厅、省卫生健康委、省社会科学院、省地方志编纂院，各市州人民政府等按职责分工负责。以下均需各市州人民政府落实，不再列出）

二、构建全链条“减盐减油”新湘菜标准体系。创新标准制定与激励机制，鼓励行业协会、餐饮企业和科研机构联合制定“减盐减油”新湘菜标准，构建覆盖原材料、预制加工、餐饮服务的全链条标准体系。鼓励制定湘菜国际、国家和行业标准，支持制修订湘菜地方、团体标准。对牵头制定或修订地方标准的单位，分别给予最高不超过5万元、2万元奖补；对牵头制定或修订团体标准的单位，分别给予最高不超过2万元、1万元奖补。建立“减盐减油”工具推广与烹饪引导机制，通过“工具精准量化+专业指导下沉”，普及限量盐勺、限量油壶、腰围尺等工具，推广蒸、煮、炖、凉拌等健康烹饪方式。支持开展“减盐减油”新湘菜标准宣传培训。（省工业和信息化厅、省财政厅、省农业农村厅、省商务厅、省卫生健康委、省市场监管局等按职责分工负责）

三、集成餐饮经营主体规模化扶持体系。支持湘菜餐饮企业连锁化、集团化经营，综合其规模、就业、营收增幅等给予分档激励，扩大湘菜品牌影响力、行业带动力和消费促进力。激发“减盐减油”新湘菜发展动能，支持符合条件的湘菜餐饮企业首店、首发项目申报首发经济政策。对首次纳统的限额以上湘菜餐饮企业给予每家2万元奖补。支持湘菜餐饮企业降低融资成本，对其年度内从金融机构新获得的经营性贷款给予贴息补助。支持湘菜餐饮企业开展数智化改造升级、燃气安全和油烟污染治理，提升运营效率、服务品质与安全环保水平，打造一批数智赋能、IP

获客的绿色健康湘菜餐厅。（省商务厅、省财政厅、省统计局、人民银行湖南省分行、湖南金融监管局等按职责分工负责）

四、健全湘菜绿色有机食材供应体系。提升绿色优质食材供给能力，对当年获认证的绿色食品每个给予 0.4 万元奖补，对当年认定为全国名特优新农产品每个给予最高不超过 2 万元奖补。大力发展特色畜禽养殖，落实金融、用地、环评等政策，推动宁乡花猪、东安鸡等特色品种开发与规模化供应，对符合条件的养殖基地给予补贴。完善冷链物流配送体系，推广“农产品基地+中央厨房+冷链配送+餐饮门店”供应链模式。推动湘味特色调味品标准化、集群化和品牌化发展，支持研发推广“减盐减油”复合调味料。（省发展改革委、省科技厅、省工业和信息化厅、省财政厅、省自然资源厅、省生态环境厅、省交通运输厅、省农业农村厅、省商务厅、省市场监管局、人民银行湖南省分行、湖南金融监管局等按职责分工负责）

五、建立湘菜产业链融合发展新机制。建立订单式产销衔接机制，搭建食材流通服务平台，推动餐饮企业与种植（养殖）基地稳定合作。鼓励餐饮企业、行业协会聚焦樟树港辣椒、汉寿甲鱼、东江鱼、南县小龙虾等地理标志产品，开发推广系列爆款菜品。鼓励科研机构、院校和企业多方联动，开展湘菜食材专用品种选育。充分发挥湖南农业院士资源富集优势，推动科研成果在湘菜食材开发、标准化生产、营养升级等方面的转化应用，打造

“湖南院士一桌饭”系列品牌。创新“湘菜+”融合业态培育制度，促进“吃湘菜、用湘瓷、品湘茗、喝湘酒、赏湘绣、看湘戏”等多元消费融合，鼓励开发湘菜文创、定制宴席、节庆体验、特色研学等服务。支持建设集食材加工、研发创新、质量检测、冷链物流于一体的综合性食品产业园。优化预制菜产业发展模式，建设省级技术创新平台，支持科技成果转化，建设重点项目库，培育一批预制湘菜龙头企业和知名品牌。支持研制健康湘菜专用厨具，鼓励餐饮企业采购定制化器具，大力发展湘瓷等餐具设计制造业。（省发展改革委、省科技厅、省工业和信息化厅、省财政厅、省自然资源厅、省交通运输厅、省农业农村厅、省商务厅、省文化和旅游厅、省教育厅、省供销合作总社、省农业科学院等按职责分工负责）

六、创设健康特色美食消费落地场景。支持市州依托现有餐饮老街、老旧街区和待有机更新厂区等实施微改造，打造具有地域特色、烟火气息和较强引流能力的餐饮消费集聚区和特色地标美食街区，对符合条件的项目按实际投入费用的 30% 给予最高不超过 30 万元补助，单个市州年度最高补助 100 万元。支持市州举办特色美食餐饮促消费活动，单场活动按实际投入的 30% 给予最高不超过 30 万元补助，单个市州年度累计最高 200 万元。引导打造“一市一桌”“一县一桌”特色宴席，培育“一镇一味”美食小镇。鼓励融合当地资源、习俗打造情景式、体验式、沉浸式“庭

院餐厅”。推进“健康湘菜+旅游”融合，发布“湖南美食地图”，打造湖南美食旅游精品线路，擦亮“游在三湘 吃在湖南”品牌形象IP，培育具有全国影响力的美食旅游目的地。持续举办“味道湖南”美食季等活动，推出“去湘当有味的地方”等美食旅游综艺节目，打造“跟着节目去旅行”文旅品牌IP。依托旅游发展大会举办美食推广活动，组织开展特色美食展示展销。推动餐饮企业与文体场馆等建立合作，开展“凭票根享湘菜优惠”活动。鼓励直播带货、探店直播、厨艺教学直播以及泛二次元传播形式，推广“减盐减油”新湘菜品牌。依托“湖南省居民健康卡（码）”等公共服务平台，常态化推送健康饮食提示。持续推动社区、机关、学校、医院、企事业单位等营养健康餐厅（食堂）标准化建设与提质改造。鼓励餐饮企业推出湖湘特色二十四节气药膳、健康时令菜品和盐油减量可选菜单。（省委网信办、省教育厅、省民政厅、省财政厅、省住房城乡建设厅、省商务厅、省文化和旅游厅、省卫生健康委、省体育局、省机关事务局等按职责分工负责）

七、构建健康湘菜品牌矩阵。支持有条件的市州申创“世界美食之都”。建立多层次品牌培育机制，构建“地域+企业+产品”品牌体系，支持行业协会注册健康湘菜集体商标，设计和推广集体标识，培育公共品牌。支持行业协会及相关机构建立健全湘菜餐厅评价体系与标准，依法依规面向境内外开展湘菜餐厅评价评选工作。办好中国国际食品餐饮博览会、中国中部（湖南）农业

博览会，打造集餐饮服务、预制菜加工、食品机械制造和农产品种养于一体的全产业链展示与产销对接平台。建立健全名店、名厨、名菜、名小吃、名优食材评选标准并定期评选发布。推动“米其林指南”在湖南发布省级美食榜单，支持餐饮企业参评国际、国内知名餐饮榜单，对首次入选“米其林”“黑珍珠”“金梧桐”等星级或钻级榜单的门店，分别给予最高不超过 20 万元、10 万元、5 万元奖补。（省工业和信息化厅、省财政厅、省农业农村厅、省商务厅、省文化和旅游厅、省市场监管局等按职责分工负责）

八、创新行业人才培养与激励机制。建立多层次学科培育制度，推进本科高校和职业院校调整优化学科专业结构，构建覆盖中职、高职、本科的烹饪与营养交叉学科专业体系。打破高校人才引进学历瓶颈，对获得国家级非物质文化遗产项目代表性传承人等头衔或高水平奖项的湘菜厨师，放宽学历限制。加大人才引进力度，支持市县将引进的米其林大厨、黑珍珠美食主理人等行业顶尖人才纳入引才政策范围。创新校企合作和产教融合机制，鼓励和支持湘菜企业与本科高校、职业院校共建健康湘菜研发中心、生产性实训基地和员工培训基地等，对校企“订单式”项目的人才培养成本，按实际投入的 30% 给予同一企业最高不超过 50 万元补助。建立健全“证赛衔接”机制，推动教育系统烹饪技能大赛成果与人力资源社会保障部门职业技能等级认定互通互认。培育湘字号职业评价序列，制定湘菜技能人才职业技能系列专项评

价标准。加强营养指导员队伍建设，推动社会餐厅、单位食堂配备营养指导员。定期举办全省性“减盐减油·健康湘菜”中式烹调技能大赛，对符合条件的优胜者可按有关规定推荐申报相关荣誉。支持建设健康湘菜大师工作室、劳模和工匠人才创新工作室及发展研究院等平台，推荐优秀湘菜餐饮从业人员参评“中华技能大奖”“全国技术能手”等荣誉，参加“非物质文化遗产代表性传承人”申报认定。整合归并现有湘菜劳务品牌资源，建设跨区域、全省性的“湘味”湘字号劳务品牌。（省委人才办、省教育厅、省财政厅、省人力资源社会保障厅、省农业农村厅、省商务厅、省文化和旅游厅、省卫生健康委、省市场监管局、省总工会等按职责分工负责）

九、构建湘菜出湘出海政策支持体系。建立平台推广和流量扶持机制，鼓励生活服务平台设立“减盐减油新湘菜”专属标签或认证专区，为相关餐厅提供流量扶持。支持开展“名评名家‘湖湘汇’”“‘网民最爱的湘菜品牌’网络推选及传播大赛”等网络主题传播活动。支持创作“减盐减油新湘菜”题材影视、纪录片、综艺节目和微短剧，单个项目综合内容质量与传播效果按成本的 30% 给予最高不超过 50 万元补助。支持《大湘菜报》等湘菜传播媒体数字化转型，着力打造具有广泛影响力的湘菜传播中心、出海中心、培训中心，构建线上线下协同发展的新型智媒生态。支持网红达人宣传推广湘菜，对创作者在新媒体平台发布的高质量湘

菜主题短视频，单条视频综合内容质量和粉丝量、转发量、点赞量、点击率等传播效果分档给予最高不超过 5 万元奖补，同一主体年度累计奖补最高不超过 20 万元。鼓励拓展消费场景，支持湘菜餐饮企业在国内 5A 级景区和重点交通枢纽（含高铁站和机场）开设直营店和加盟店。鼓励湘菜企业参加国内知名关联展会，支持将国际知名餐饮食品农产品展纳入《湖南省重点境外展会目录》，对参展企业按规定予以补助。鼓励湘菜餐饮企业拓展国际市场，对在国外及港澳地区设立的首家门店，按装修、场地租赁和设施设备投入的 30% 给予每家门店最高不超过 20 万元补助，同一企业年度累计不超过 50 万元。推动建立“湘厨出海”技能认证、语言培训与服务对接机制。（省委宣传部、省委网信办、省委外事办、省财政厅、省人力资源社会保障厅、省商务厅、省卫生健康委、省广电局、省贸促会等按职责分工负责）

十、构筑协同联动发展生态。建立由省商务厅、省卫生健康委双牵头，相关职能部门组成的健康湘菜创新发展工作推进机制，强化跨行业、跨部门、跨层级工作协调联系机制。鼓励行业协会、高校、智库联合第三方平台开展产业深入研究，定期发布湘菜产业发展指数、消费趋势报告和年度白皮书。强化对湘菜企业的金融支持，建立动态更新的湘菜企业白名单制度，定期组织政银企对接会，鼓励金融机构开发基于老字号商标等无形资产的信贷产品，推广“信用+流水”综合授信模式。鼓励保险机构开发

面向湘菜产品、原材料供应链的专项保险服务。规范餐饮场所水电气暖接入、油烟净化设施改造等环节收费行为，推行开业前消防安全检查、户外广告设置检查等高频事项标准化、透明化管理。强化餐饮业安全生产监管，压实有关经营主体责任。完善食品安全联动监管机制，推行覆盖食材、菜品、预制菜等各环节的质量安全追溯模式。（省商务厅、省卫生健康委牵头，省直有关单位按职责分工负责）

本措施自发布之日起实施，有效期五年。本政策与我省其他同类政策重复的，按照“从优、就高、不重复”原则执行。湖南省内依法经营的餐饮企业或经营主体同等享受以上政策。具体实施细则由省商务厅会同省财政厅等部门另行制定。