

重庆市人民政府办公厅关于 重庆市推进火锅产业高质量发展的意见

渝府办发〔2024〕13号

各区县（自治县）人民政府，市政府各部门，有关单位：

重庆火锅历史悠久、文化底蕴深厚，是重庆的一张重要美食名片。火锅产业连接一二三产业，产业链条长、带动能力强。发展火锅产业对我市培育建设国际消费中心城市，推动食品及农产品加工业高质量发展，助力乡村振兴，扩大内需，促进就业等具有重要意义。为推进我市火锅产业高质量发展，经市政府同意，现提出如下意见。

一、总体要求

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大精神，深入落实习近平总书记对重庆所作重要讲话和系列重要指示批示精神，按照市委六届二次、三次、四次全会安排部署，



聚焦高质量发展主题，突出转型升级和产业融合，坚持国际战略、创新驱动，实施“六大工程”，建设“五大体系”，推动品牌化、连锁化、特色化、绿色化、数字化发展，构建引领全球、相互融合、高效协同的现代火锅产业体系，创建世界火锅之都，为助力国际消费中心城市培育建设，推动我市食品及农产品加工产业高质量发展和乡村振兴贡献新力量。

到 2027 年，全市火锅产业发展的体制机制更加完善，质量效益明显提升，力争实现全产业产值 5000 亿元，基本建成全球火锅食材生产集散中心、全国火锅标准制定发布中心、全国火锅美食文化创新交流中心。

到 2035 年，重庆火锅产业发展实现量质齐升，发展活力、国际影响力更加凸显；重庆成功创建世界火锅之都，重庆火锅产业发展成为具有全国影响力的特色支柱产业，重庆火锅走向全国、走向世界的新格局全面形成。

二、重点任务

（一）推进火锅消费场景提升工程。

规划建设火锅消费集聚区。各区县（自治县）和两江新区、西部科学城重庆高新区、万盛经开区（以下统称区县）要坚持“多元



融合、突出特色、错位发展”的原则，科学规划建设火锅消费集聚区。推动中心城区发挥“两江四岸”历史文化和景观资源优势，规划建设火锅发源地、千年古镇火锅传承地、机场火锅目的地、生态火锅集聚地、火锅公园等，重点建设国际火锅城，打造特色消费新场景、新地标，构建聚集发展、核心引领、示范带动的火锅消费核心区；其他区县因地制宜规划建设特色火锅消费集聚区和示范区。

提质发展传统消费。突出“重庆味”、彰显重庆辨识度，加强绿色菜（产）品、优质服务及放心环境供给，促进传统火锅企业提升品质、社区火锅小店规范发展。支持发展火锅门店连锁经营，推动连锁门店管理、技术、服务“同标同效”。丰富火锅味型，完善火锅品系，引进全球特色火锅企业来渝开设首店，培育一批火锅名店，打造特色榜单。鼓励品牌火锅店、新型火锅店进社区、进乡镇，丰富居民餐饮业态，提升餐饮消费品质。

培养发展火锅新消费。加快推进火锅服务线上线下融合发展，发展直播电商、在线展览、美食鉴赏等业态，深化产供销全渠道布局。发展“火锅+”新模式，推进火锅美食街区、特色火锅店、火锅食材与文化旅游深度融合，促进乐游乐享火锅新消费。倡导节约型火锅消费，拒绝舌尖上的浪费。



（二）推进火锅企业主体培育工程。

鼓励传统火锅企业传承创新。创新名企培育和招商引资方式，培育引进火锅产业龙头企业、独角兽企业、总部型企业、优质“种子企业”。鼓励传统火锅企业提效降本、扩大规模、做优做强，打造全国知名品牌。培育火锅“航母”企业，推动一批头部企业建设火锅食材工厂，构建一体化供应链体系，促进集团化、品牌化、规模化发展。加强上市辅导，助推头部企业上市发展。

支持新兴火锅企业做大做强。构建支持新兴品牌企业良好发展的产业生态圈，鼓励打造一批集智能、绿色、文创于一体的特色火锅店。增强新兴品牌市场生命力，引导成长型企业深耕细分市场，做精专业领域，塑造产品和服务新优势，创新营销模式扩大市场消费。完善法人治理结构，促进企业规范发展，推进个体户转企、升规上限，提高新兴品牌企业组织化经营水平。

（三）推进火锅品牌设计提质工程。

加强重庆火锅公共品牌设计。提质打造重庆火锅公共品牌，塑造简洁、清晰、代表性强、辨识度高的品牌形象。征集评选蕴含重庆城市风貌、江河文化、饮食特征的重庆火锅公共品牌形象、公共品牌标识。加大重庆火锅公共品牌在餐饮门店、火锅底料、预包装



火锅食材等方面的广泛应用，提高对外知名度和美誉度。做好品牌知识产权保护，依法打击不正当使用重庆火锅公共品牌及销售、使用假冒伪劣商品行为。

鼓励新兴火锅企业加强品牌研发设计。鼓励相关企业、公共机构、行业协会积极参与重庆火锅品牌建设，建立开放式培育、交易和使用火锅品牌机制，推动重庆火锅品牌稳定、系统、可持续发展，不断丰富火锅品牌线，满足消费者对不同系列火锅品牌产品的需求，打造一批个性鲜明、全国知名的重庆火锅品牌。

（四）推进火锅食材优质供给工程。

打造火锅食材优质供给基地。加强农商、农企对接互联，坚持“一区（县）一品”，引导区县发展标准化、规模化、绿色化种植养殖火锅食材基地，积极发展绿色、有机及具备地理标志的特色农产品，重点支持建设一批花椒、辣椒、苕粉等火锅食材供给基地。鼓励企业与市外火锅食材产区开展加工、贸易合作，建立一批市外花椒、辣椒、牛羊肉、海产品等火锅食材供给基地。

做强火锅食材加工基地。支持高标准规划建设火锅食材加工产业园区，培育引进一批特色火锅底料和食材龙头企业、优质企业和产业链上下游配套企业入驻，推动农产品精深加工、冷链物流等高



附加值产业向园区集中，实现集群化发展，打造中国火锅底料和食材加工、交易中心。建设现代化火锅底料、火锅食材加工基地，推进原料绿色化、工艺标准化、生产智能化、管理规范化发展。采取新品发布会等多种形式，打造火锅食材“爆品”“爆款”。

（五）推进火锅数字化创新工程。

建设火锅要素交易平台。引导火锅餐饮、食材、底料和酒水甜品、餐具器皿、市场物流等企业入驻平台，实现产品展示、体验、溯源和供应链管理、信息、交易、集采、结算、物流等功能，促进火锅产业链、供应链、数据链、创新链、价值链融通，打造全球火锅产业数字贸易港。

提升企业数字化水平。实施“千企万店数字化转型”行动，推进数字经济与实体经济深度融合。推进“链主”企业、龙头骨干企业加快“链式”数字化转型。推进火锅要素交易平台为入驻企业提供咨询诊断、评估培训、产品开发等数字化解决方案，推动企业“上云”“用数”“赋智”，拓展数字化应用新场景。

（六）推进火锅文化传承创新工程。

加强火锅文化传承创新。深入挖掘培育重庆火锅文化特色资源，提炼火锅发源地文化，打造“重庆火锅印象”实景演出，建设

火锅博物馆、火锅数字博物馆。做好重庆火锅非物质文化遗产保护工作，建设非遗保护传承基地、工坊并举办非遗主题特色活动。鼓励建设火锅大师工作室，开展火锅文化、技艺研究和传承创新。支持火锅“老字号”开展文化、技艺、秘方等研究和保护，打造具有“重庆味、国际范”的火锅年份老店。

办好火锅美食节会。坚持专业化、市场化原则，高标准举办中国（重庆）国际火锅美食文化节。鼓励市内行业协会、企业自主举办或与毗邻地区联合举办火锅美食文化交流、火锅食材贸易等节庆赛会活动，打造全国火锅美食交流中心。

（七）构建火锅产业发展动力体系。

加强创新发展。鼓励企业加大科技研发投入力度，加强与国内外高校、科研机构、协会和企业协作，学习借鉴先进地区创新成果，持续推进火锅菜品、管理、服务及经营模式等研发创新。组建火锅产业发展智库团队，加强产业发展政策研究，组织专家进企业、进园区“把脉问诊”。

推动开放发展。优化发展环境，吸引国内外知名品牌企业来渝考察、投资火锅产业。结合成渝地区双城经济圈建设，加强与重点火锅流派在产业、市场、文化等方面的合作，共建川渝火锅产业联

动发展新高地。加强与“一带一路”和重点国际物流通道沿线国家（地区）交流，推动火锅企业发展跨境电商和海外连锁经营，带动重庆火锅产品、技术、标准、品牌、服务“走出去”。组织开展“重庆火锅全球行”活动，提升重庆火锅全球影响力。

（八）提升火锅产业供给质量体系。

建设高质量火锅标准示范地。坚持“对标国际、引领全国，营养健康、安全高效”的原则，制定完善火锅食材生产、加工、管理、服务、营销等标准，构建火锅产业标准体系。推动地方标准上升为行业标准、国家标准，鼓励企业积极参与国家标准、国际标准制定与转化。

打造高质量火锅产品引领地。支持企业开展国际质量标准体系认证，鼓励火锅出口企业积极申领自贸协定原产地证书。推行全面质量管理，建设标准化生产、加工等产业基地，全面提升火锅产品质量。强化品牌培育，提升火锅食材产品及配套产品价值。

构筑高质量火锅服务新高地。加强火锅产业相关标准的宣传培训，加大火锅底料辣度、麻度分级标准推广应用力度，全面推广火锅服务标准化管理，推动形成全行业广泛应用标准的浓厚氛围，构



建品牌企业有服务大师名师引领、火锅名店有服务明星服务标兵支撑、行业服务满意度明显提升的服务新格局。

（九）优化火锅产业现代流通体系。

加快火锅市场体系建设。高标准规划建设全国火锅食材交易市场，推进专业火锅食材市场转型升级、提质增效，着力打造毛肚、鸭肠、牛羊肉、海产品等火锅食材集散交易中心。推进火锅食材产品进超市、进社区、进机场、进地铁、进加油站、进服务区，依托全市农产品市场体系提供火锅食材销售“一站式”服务。

提升火锅产业供应链管理水平和火锅产业供应链创新与应用，促进火锅生态系统创新发展。发挥“链主”企业作用，推进火锅产业供应链相关企业资源整合，建立采购联盟，实现资源共享、信息互通、数据共用。支持共建共享公共仓储设施，推广集约化配送模式，提升火锅食材全程冷链物流水平。鼓励发展绿色供应链、智慧供应链，实现供应链降本增效。

（十）强化火锅产业人才培养体系。

加强人才体系建设。加强职业培训和学历教育，培养大批火锅行业管理、技术和服务人才。发挥各类院校和职业培训机构作用，打造一批火锅产业人才培养、实习就业示范培训基地。推行职业经



理人制度，举办火锅料理师职业技能大赛，培育“重庆火锅师傅”人才品牌。开展火锅料理师职业技能等级认定和优秀经理、服务大师名师、服务明星、服务标兵评定，培育打造火锅“巴渝工匠”。

大力培育“新火锅人”。大力培育适应新形势、具有新思维以及熟悉并善于捕捉现代消费趋势、专于产品研发、精于品牌策划、敏于市场营销的火锅品牌经营人才参与重庆火锅产业发展，打造重庆“新火锅人”品牌。支持优秀门店认定，支持参与有关美食榜单评选、人物评选，营造“新火锅人”发展的良好环境。

（十一）筑牢火锅产业安全发展体系。

营造安全放心消费环境。加强火锅产业信用体系建设，鼓励行业协会建立健全行业自律体系和监督体系，建立投诉处理和评估认证机制，积极引进第三方机构检测、认证，推动火锅产业规范化发展。开展放心消费示范创建，推进“阳光工厂”“阳光厨房”建设，评定一批诚信经营的火锅示范企业和火锅美食街区。

加强安全风险防控。督促火锅产业企业建立健全安全生产管理制度，严格落实安全生产主体责任，落实风险隐患排查制度，强化燃气油气泄漏、火灾等风险防控，严防各类安全事故发生。加强食品安全溯源体系建设，围绕火锅食材生产、经营及餐饮等环节加强

食品安全监管，严查违法违规行爲，督促火锅食品生产经营主体严格落实食品安全主体责任，健全舆情应急处置机制。

三、保障措施

（一）加强组织领导。

建立市火锅产业高质量发展联席会议制度，形成常态化协调机制。发挥法律法规在促进产业高质量发展中的重要作用，有序推动重庆火锅产业立法。各区县政府、市级有关部门要高度重视火锅产业发展，把火锅产业发展纳入相关规划，在基地建设、人才培养、财税金融和土地政策等方面给予支持，并按照职责分工制定实施方案，项目化、清单化、节点化抓好落实。

（二）强化政策支持。

统筹用好种植养殖、食品及农产品加工、商贸流通等方面的财政、税收、金融支持政策和产业发展政策，形成政策支持体系。鼓励和吸引社会资本投资我市火锅产业重点项目建设。支持金融机构针对火锅全产业链轻资产企业创新开发商业信贷产品，落实融资利率优惠政策。支持企业投资建设火锅消费场景、食材仓库、加工基地，支持参加境外展会，开展跨境电商业务。



（三）加强产业监测。

探索建立火锅产业统计指标体系，加强火锅产业运行情况分析，定期发布火锅产业发展报告，引导火锅产业健康发展。支持行业协会在标准制定、宣传贯彻、咨询服务、资质认证、人才培养及品牌引进等方面发挥积极作用。

（四）加强宣传推广。

充分借助融媒体优势，用好国内外美食节目、综艺栏目、影视剧作、旅游文体、美食地图和展会论坛等平台，在机场、高铁、车站、码头、城市商业综合体及知名公共建筑等公共场所多渠道、多层次、全方位宣传推广重庆火锅，全面提升重庆火锅影响力。

重庆市人民政府办公厅

2024年1月31日

（此件公开发布）