梅州市客家菜传承发展促进条例

（草案修改稿对照稿）

（斜体下划线为删除内容，黑体为增加内容，楷体为注释说明）

 第一条【立法目的】 为了*加强梅州客家菜的传承发展，弘扬梅州*在本市传承和发展客家菜制作技艺，弘扬客家优秀传统饮食文化，拓宽就业创业渠道，促进*梅州*客家菜产业高质量发展，*拓宽就业创业渠道，*推动乡村振兴，根据有关法律法规，结合本市实际，制定本条例。

（获得“中国客家菜之乡”殊荣的仅有梅州市和福建省长汀县，其中梅州市是作为地级市获得这一称号，在广东省作为客家菜的代表当之无愧。）

第二条【适用范围】 本条例适用于本市行政区域内*梅州*客家菜的文化传承传播、*人才培养、创新发展、*产业促进、人才培养*及其监督管理*等活动*，适用本条例规定*。

*第三条【梅州客家菜的定义】 本条例所称梅州客家菜是指在梅州形成、发展的具有客家地方风味特色或者文化传承基础，且具有以下特点之一的菜品：*

*（一）采用本地独特的制作方法；*

*（二）带有传统客家地方风味特色；*

*（三）符合梅州客家菜标准体系要求；*

*（四）与其他菜系融合创新形成的客家风味。*

（1.适用范围根据条文内容进行了精简；2.客家菜定义不再作详细规定。）

*第四条【总体原则】 梅州客家菜的传承发展和产业促进应当坚持市场主导、政府引导、产业融合的原则，做到传承弘扬与创新发展相结合，注重质量与塑造品牌相结合，行业发展与产业促进相结合。*

（内容空泛，删去。）

第*五*三条【政府*责任*职责】 市、县级人民政府应当将*梅州*客家菜的传承发展*和*与产业促进工作纳入国民经济和社会发展相关规划，*完善政策体系，建立联席会议制度，*制定和落实客家菜传承发展与产业促进中的政策措施，*研究*协调解决*梅州*客家菜传承发展与产业促进工作中的重大问题，营造开放包容、良性竞争的市场氛围，支持各地餐饮经营者在本行政区域投资发展。

市、县级人民政府应当将客家菜传承发展工作所需经费纳入本级财政预算，设立客家菜传承发展专项资金，鼓励和引导社会资本参与客家菜传承发展工作。

（完善政府职责表述，合并资金保障条款。）

*第六条【部门职责】 市、县级人民政府有关主管部门按照以下规定负责梅州客家菜传承发展促进的相关工作：*

*（一）发展改革主管部门负责做好梅州客家菜发展的产业政策指导和客家菜专项规划立项审批工作；*

*（二）财政主管部门负责专项资金的监督管理工作；*

 *（三）人力资源社会保障主管部门负责制定梅州客家菜技能人才的专项职业能力考核评价标准，指导有关机构开展梅州客家菜技能人才的职业能力培养和培训，建立健全梅州客家菜技术人才培养培训体系，组织开展梅州客家菜名师、名厨的评选、认定和推荐，指导有关单位开展梅州客家菜技能技艺展示、评比或者交流活动等工作；*

*（四）市场监督管理部门负责梅州客家菜食品安全监督管理，完善“双随机检查”和抽检等措施，提升梅州客家菜生产经营场所食品安全管理水平，依法管理和保护梅州客家菜知识产权，维护梅州客家菜公平交易、诚信经营的市场秩序等工作；*

*（五）文化旅游主管部门负责梅州客家菜非物质文化遗产代表性项目及其保护单位、代表性传承人的认定、管理和监督，指导项目保护单位、代表性传承人开展梅州客家菜文化的传承与传播，开展制作技艺文化的调查、征集、整理工作，组织、推荐梅州客家菜相关非物质文化遗产项目参加各类交流展示活动，促进文化旅游产业与梅州客家菜产业的融合发展等工作；*

*（六）商务主管部门负责组织开展梅州客家菜服务规范化建设，推动梅州客家菜服务创新、管理创新、市场创新、经营模式创新和品牌建设，组织开展梅州客家菜名菜、名店评比、认定、对外宣传推广等工作；*

*（七）农业农村主管部门负责梅州客家菜食材生产端品质的监督管理，促进梅州客家菜食材的种植、养殖和生产产业化，促进梅州客家菜食材产业与客家菜产业的融合发展等工作；*

*（八）乡村振兴主管部门负责促进乡村振兴事业与梅州客家菜产业融合发展等工作；*

*（九）教育主管部门负责梅州客家菜文化进校园等工作；*

*其他部门在各自职责范围内做好梅州客家菜传承发展促进的有关工作。*

（部门职责已体现到具体条文中，不再赘述。）

  *第七条【资金保障】 市、县级人民政府应当将梅州客家菜传承发展促进工作所需经费纳入本级财政预算。*

*市、县级人民政府应当按照规定设立梅州客家菜专项资金，合理使用各级专项资金，鼓励和引导社会资本参与梅州客家菜传承发展和产业促进工作。*

（合并至政府职责条款。）

第*八*四条【行业协会*职能*】 餐饮、食品等行业协会应当建立健全行业规范，加强对会员企业的服务、指导*以及行业自律，积极推动梅州客家菜制作技艺的文化传承和创新发展，促进梅州客家菜制作技艺的交流与推广*。

餐饮行业协会应当推动客家菜制作技艺的业务培训、文化传承、创新发展以及交流推广；食品等相关行业协会推广本地食材标准化生产和市场化流通，推动会员企业运用现代食品加工技术和冷链物流技术。

市、县级人民政府有关主管部门在制定客家菜传承发展有关政策措施时，应当听取餐饮、食品等相关行业协会、客家菜企业和从业人员的意见；餐饮、食品等相关行业协会应当配合市、县级人民政府有关主管部门开展行业监管。

*鼓励梅州客家菜企业、行业协会和院校系统梳理菜谱、汤谱、点心谱、小吃谱等以及客家菜宴席经典菜谱菜单，运用先进技术改良、创新制作技艺，适应市场需求开展客家菜菜品和调味品创新。*

（1.增加食品等相关行业协会职责；2.增强行业协会与政府部门的沟通桥梁作用。）

第*九*五条【名菜名录*及菜谱档案*】 本市*应当*建立*梅州*客家菜名菜名录制度，包括传统风味客家菜名菜名录和创新风味客家菜名菜名录。客家菜名菜名录认定、调整等程序的具体规定由市人民政府商务主管部门制定，并报市人民政府批准后向社会公布。

*对列入名录的名菜，县级人民政府商务主管部门应当以文字、图片、音视频或者组合方式记录菜品原材料、辅助配料、菜品品相、制作标准、菜品特点、营养成分、申报单位、代表性名师名厨等内容。*

*鼓励和支持梅州客家菜企业开发适应市场需求的梅州客家菜菜肴、特色小吃新品，不断丰富梅州客家菜菜谱体系。*

*第十条【名菜名录的认定程序】*已公布为各级非物质文化遗产代表性项目的*梅州*客家菜*制作*传统制作技艺，其对应的*菜品*客家菜*应当*直接列入*梅州*客家菜名菜名录*，由市人民政府确定并向社会公布*。

*除第一款外的梅州客家菜菜品，需列入梅州客家菜名菜名录的，按下列程序进行申报认定：可以向市人民政府商务主管部门提出将相关项目列入梅州客家菜名菜名录的申请。*

*（一）单位或者个人可以向市人民政府商务主管部门提出将相关项目列入梅州客家菜名菜名录的申请，县级人民政府商务主管部门可以推荐具有鲜明客家传统文化特色的代表性梅州客家菜；*

*（二）市人民政府商务主管部门组织食品营养健康、烹饪工艺技术、饮食文化、餐饮管理等方面的专家进行评审，将评审结果向社会公示，征求公众意见；*

*（三）市人民政府商务主管部门拟订梅州客家菜名菜名录，报本级人民政府批准、公布。*

*市人民政府商务主管部门和相关行业协会应当加强对获得认定的名菜名录的跟踪管理，建立健全名菜名录年度审查、动态抽查以及公众监督等动态复核办法，定期向社会公布跟踪结果；对复核中发现不符合认定标准的，组织专家评审后，报本级人民政府批准、公布，形成优胜劣汰的名菜名录动态管理机制。*

（不在条例中赘述具体评选以及动态管理流程，明确由商务部门制定详细规定。）

第*十一*六条【*制作技艺非遗保护*非遗传承】 *市、县级人民政府文化旅游主管部门*鼓励和支持符合条件的*梅州*客家菜传统制作技艺、民俗申报各级非物质文化遗产代表性项目。*对具有独特历史意义的濒危品牌和制作技艺实施抢救措施，对已失传的品种和技艺进行补救或者发掘。*

*市、县级人民政府文化广电旅游主管部门应当对本级人民政府批准公布的梅州客家菜非物质文化遗产代表性项目，明确项目保护单位，认定项目代表性传承人，并为项目保护单位、代表性传承人开展工作提供支持。*

*第十二条【制作技艺传承传播】 列入客家菜非物质文化遗产代表性项目的保护单位应当开展该项目的展示展演活动，支持项目代表性传承人的传承、传播工作，并保障其传艺所需的设施。*市、县级人民政府文化广电旅游主管部门应当在资金、人才培养、设施建设等方面支持客家菜非物质文化遗产代表性项目保护单位和代表性传承人的传承、传播工作，鼓励和支持项目保护单位和代表性传承人在秉承传统的前提下，对项目进行研究创新，增强项目的传承活力。

*市、县级人民政府文化广电旅游主管部门应当对梅州客家菜非物质文化遗产代表性项目保护单位和代表性传承人履行义务的情况进行指导、监督，并定期开展考核评估。*

（删减与省条例同质化以及非遗通用性规定的内容，并结合我市非遗工作实际增加创新内容。）

第*十三*七条【客家菜饮食文化*创新与宣传*】 *市、县级人民政府应当*鼓励和支持*餐饮*相关行业协会、*梅州*客家菜企业和教学科研机构对*梅州*客家菜*传统制作技艺、饮食文化、*民风民俗、民间传说、名人*故事*典故等文化遗产开展调查、*征集、*整理和研究工作，对具有独特历史意义的客家菜濒危品牌和制作技艺实施抢救措施，*提炼梅州客家菜品的食材特点，*挖掘*梅州*客家菜传承中原饮食文化、体现客家人迁徙历史、药食同源等文化内涵，*赋予时代特色*讲好客家菜故事*，提升梅州客家菜的整体文化品味*。

*媒体应当加大对文明、健康、绿色、营养、长寿、团圆等梅州客家菜饮食风尚或者标签的宣传和推广。鼓励通过制作影视作品、美食纪录片、客家山歌等形式宣传梅州客家菜。*

*鼓励梅州客家菜企业充分利用网络直播、短视频等大众传播方式，以及夜市、展销会、节庆活动、美食文化节等平台宣传推广客家饮食文化，推动梅州客家菜成为大众流行的饮食时尚，拓宽梅州客家菜市场化需求。*

市、县级人民政府教育主管部门推动客家菜制作技艺、品鉴及其优秀传统文化进入中小学劳动课程、乡土人文课程。

（1.第一款，突出抢救措施，并细化表述客家菜文化内涵；2.增加第三款，推动客家菜进校园；3.宣传内容移至条例末尾。）

第*十九*八条【*客家菜*老字号】 市、县级人民政府商务主管部门鼓励和支持符合条件的*梅州*客家菜名店、名菜*、名点、*名小吃经典传承老店*，依法*申报各级老字号。

*市、县级人民政府商务主管部门应当*鼓励和支持老字号客家菜企业以及其他客家菜企业运用前沿技术提高产品质量和工艺水平，通过菜品设计、店堂设计和管理规范化等方式，健全现代企业管理制度*，挖掘提升老字号梅州客家菜餐馆品牌资源*。*开发具有地域特色的老字号产品，扶持打造一批梅州客家菜产业金字招牌*。

（老字号的特点是“老”“传统”，在经济社会快速发展过程中可以结合自身优势，加强经营理念、营销模式等方面的创新。）

第*二十二*九条【客家小吃】 *鼓励传统特色小吃企业和从业者结合市场需求，改善食材，改良制作，创新设计，提高产品品质和市场竞争力。鼓励职业院校、技工院校帮助传统特色小吃企业和从业者解决工艺难题。*

 市、县级人民政府商务、市场监督管理部门鼓励传统特色小吃企业联合科研机构运用标准化体系和现代食品加工技术，推动客家腌面、三及第、味酵粄等传统特色小吃实现工业化、品牌化，推广标准化品牌店连锁经营模式。

市、县级人民政府商务主管部门*应当会同有关主管部门打造传统特色小吃推广平台，*推动传统特色小吃企业*和*、从业者与网络服务平台合作*，开通外卖点餐功能和冷链配送服务*，加强客户需求研究和小吃菜品创新，加快发展网络营销、在线外卖、自助点餐等互联网技术应用，促进线上线下协同发展。

大埔县人民政府应当开展“大埔小吃”品牌建设，依托创业孵化基地，利用笋粄、老鼠粄等“大埔小吃”丰富资源，推动制定团体标准，在创业资金、厨艺培训、品牌设计等方面予以扶持。

*鼓励有意从事传统特色小吃行业的劳动力参加职业技能培训，支持自主创业。*

（1.第一款，鼓励学习沙县小吃的品牌连锁、柳州螺蛳粉的商品化等成功模式；2.第二款，突出线上线下协同；3.第三款，突出大埔小吃的品牌作用。）

第*二十四*十条【*产业链延伸*食材和知识产权保护】 市、县级人民政府农业农村、商务等*主管部门应当会同农业农村*主管部门*组织、*引导和支持*梅州*客家菜*生产经营*企业和农业企业、农民专业合作社、家庭农场等主体开展合作，*形成产业联动，市、县级人民政府鼓励和支持企业、个人*创办*为梅州客家菜企业提供食材的*大米*种植基地*、果蔬*种植基地*、家禽家畜*以及*、水产品等食材种植养殖基地*、调味品生产基地等*，发挥客家菜食材原生态、零添加、无污染等特色优势，*以梅州客家菜名菜、名店为龙头，推动绿色食材供应基地建设，为梅州客家菜企业*提供*无公害、*符合食品安全标准的绿色食材；

*市、县级人民政府农业农村主管部门应当会同有关主管部门完善农产品质量安全追溯体系，引导企业按照标准化规程生产，加强农产品质量安全检测、监测，保障食材质量和安全。*

市、县级人民政府有关主管部门应当完善生产标准和技术规范体系，推动各县（市、区）客家菜菜品及其食材申请地理标志产品保护，鼓励相关企业申请在其地理标志产品上使用地理标志专用标志，提升品牌和商业秘密保护意识。

（1.第一款优化食材内容表述；2.根据地理标志保护实践操作归纳，突出品牌和商业秘密保护意识提升。）

第十一条【乡村振兴】 市、县级人民政府乡村振兴、农业农村主管部门应当因地制宜促进乡村振兴项目与客家菜产业的融合，引导乡村振兴资源投入食材种植养殖和客家菜制作，鼓励和支持客家菜企业根据乡村振兴帮扶镇村的产业和人力资源特点，挖掘客家菜名菜名录资源，发挥龙头企业、农民专业合作社、致富带头人等示范作用，打造客家菜产业帮扶项目和乡村产业社区。

（参考我市驻镇帮扶实施方案进行修改，避免与省条例同质化）

第十*七*二条【标准*体系*化】 *市、县级人民政府市场监管主管部门负责梅州客家菜市级地方标准的立项、编号、发布、备案。市场监管、商务、卫生健康等有关主管部门推动餐饮行业协会、企业研究制定梅州客家菜菜品、营养等团体、企业标准。*市人民政府标准化行政主管部门可以根据本市客家菜发展的特殊需要，经省人民政府标准化行政主管部门批准后，组织制定除食品安全标准以外的客家菜地方标准，食品安全标准依照国家和省食品安全标准执行。

市人民政府标准化行政主管部门指导餐饮行业协会等相关机构联合粤港澳相关行业协会开展标准化研究，通过挖掘客家菜历史文化等形式，融入粤菜“湾区标准”体系。

市人民政府鼓励普通高校、职业学校（含技工院校）、餐饮行业协会、客家菜企业、科研机构等参与客家菜地方标准制定工作，鼓励餐饮等行业协会依法制定或者完善客家菜团体标准，鼓励客家菜企业制定或者完善客家菜企业标准。

（根据标准化法第十三条规定，明确客家菜地方标准-团体标准-企业标准的体系，并积极融入粤菜“湾区”标准。）

第十*六*三条【*创业就业帮扶*农家乐】 市、县级人民政府人力资源社会保障主管部门对在*梅州*本地开办农家乐*、小餐馆等梅州客家菜餐饮服务创业*的回乡创业主体，按照相关规定落实就业创业*补贴*优惠政策，支持农村居民依托自有和闲置农房院落发展农家乐。

*鼓励就业困难人员、其他登记失业人员和在法定劳动年龄内的本市农村户籍劳动者参加“客家菜师傅”职业技能培训，并按照规定落实补贴政策*市、县级人民政府鼓励和支持现代农业产业园、客家菜企业等主体发挥产业融合优势，与农民专业合作社、农户合作创办农家乐，打造原生态道地食材供应链和客家乡村美食，满足各类旅游线路餐饮服务需求。

（结合梅州实际，本条改造为农家乐条款，突出农家乐的几个特点：1.吸引就业创业；2.满足旅游餐饮需求，激活产业链。）

第*二十五*十四条【*产业融合*美食旅游】 市人民政府应当制定美食街（广场）、美食镇（村）建设标准，明确配套设施、品牌特色、经营管理、食品安全、环境卫生等方面标准。县级人民政府应当根据本辖区食材、餐饮、文化和旅游资源特色，规划美食街（广场）、美食镇（村）建设。

鼓励和支持美食街（广场）、美食镇（村）与客家菜非物质文化遗产代表性项目的保护单位和代表性传承人合作，开展客家菜传统制作技艺、民俗的传承传播工作，推动客家菜名菜名录体验店、客家菜饮食文化体验场所的发展。

市、县级人民政府*文化广电旅游主管部门应当会同有关主管部门*支持和引导文旅企业与*梅州*客家菜企业深度合作，*整合客家菜美食资源、文化创意资源和旅游资源，*将*参观美食街（广场）和美食镇（村），品尝*客家菜美食*纳入旅游观光项目，*与红色文化、客家古民居、乡村旅游、康养长寿、地热资源等梅州旅游名片相结合，促进文*化*旅*游*产业与*梅州*客家菜产业*有机*融合发展。

*鼓励在旅游景点建设集客家菜餐饮、客家菜文化展示、客家菜文化创意、客家菜文化交流等功能于一体的梅州客家菜特色品牌展示场馆。*

*市、县级人民政府乡村振兴主管部门应当因地制宜地促进乡村振兴事业项目与梅州客家菜产业要素的有机融合，引导乡村振兴资源投入食材种植养殖和梅州客家菜制作。*

（1.美食街与美食旅游内容有很多交叉，放在同一条；2.明确了市确定标准-县规划打造的结构；3.突出梅州旅游名片；4.乡村振兴内容单列一条脱离本条。）

第*二十一*十五条【预制菜*开发*】 市人民政府应当支持条件成熟的县（市、区）、工业园区规划建设客家预制菜产业园，吸引预制菜企业、冷链物流仓储企业、预制菜装备生产企业等产业链条企业入驻，提升客家预制菜自动化、工业化、标准化生产水平，*与现代农业产业园联动发展，促进客家预制菜产业与传统餐饮业协同发展，*打造全球客家预制菜集散地和研发中心。

*市、县级人民政府应当*鼓励和支持*梅州*客家菜企业*和科研机构联合*研发以*本地农副产品和水产品为主要食材的方便菜肴、方便主食、自热食品、即食食品、速冻食品等客家预制菜以及客家菜理料、调味品等，*以盐焗鸡、梅菜扣肉、酿豆腐等客家菜名菜名录为基础的客家预制菜产品，扶持、培育客家预制菜品牌*，打造客家预制菜示范企业，推动客家预制菜产业发展*。客家预制菜生产经营者应当建立健全食品安全追溯体系，如实记录、提供可追溯的相关信息。

市、县级人民政府引导客家预制菜企业入驻产业园或者与供销合作社公共性农产品冷链物流骨干网企业合作，构建加工仓储、场地预冷、冷链运输、冷链配送一体化服务体系。

*市、县级人民政府应当提升客家预制菜自动化、工业化、智能化生产水平和研发投入，通过招商引资等方式，鼓励和支持有实力的梅州客家菜企业推进中央厨房建设，逐步建立、完善客家预制菜产业链。*

*市、县级人民政府应当推动构建客家预制菜流通体系，支持仓储冷链物流发展，培育跨区域的客家预制菜仓储冷链物流龙头企业，支持有条件的生产基地建设客家预制菜专供田头（塘头）智慧小站和销区前置仓，建设全程闭环供应模式。*

（精简内容，合并条款，明确园区招商引资-本地特色发展-配套设施的结构。）

第十*四*六条【人才培养*标准与体系*】  *市人民政府人力资源社会保障主管部门应当联合餐饮行业协会制定梅州客家菜技能人才专业能力的评价和考核标准，开展梅州客家菜名师、名厨的评选、认定、和推荐工作，构建学历教育和短期培训兼顾的“客家菜师傅”培养培训体系。*

*县级人民政府人力资源社会保障主管部门组织实施本行政区域内梅州“客家菜人才”的培养培训工作。*

 市人民政府推动普通高校、职业*院*学校*、*（含技工院校）加强*梅州*客家菜烹饪专业建设，开设*梅州*客家菜*菜系的*相关课程，编写客家菜“粤菜师傅”培训教材，支持符合条件的客家菜“粤菜师傅”接受高等学历教育*组织有关高等院校、职业院校、技工院校、科研机构联合客家菜名店和业内专家编写“客家菜师傅”培训教材。*

鼓励和支持广东梅州职业技术学院利用中国客家菜研发培训基地，推动在人才培养、校企合作、创新研发等方面的建设，培养理论与实操兼具的客家菜产业人才。

（1.删减与省条例同质化内容；2.突出中国客家菜研发培训基地的作用。）

第十*五*七条【人才*培养内容*发展】 *市、县级人民政府应当鼓励和支持职业院校、技工院校、行业协会、社会培训机构等开展以烹饪技能培训为主，延伸拓展餐饮管理、茶艺品鉴、客家菜饮食礼仪、梅州客家菜文化等课程，将职业道德、营养健康知识融入客家菜“师傅”教学培训内容，增强客家菜“师傅”职业技能。*

*市、县级人民政府应当支持和加强职业院校、技工院校建设，完善场地设施、实训工位等配置，加强“客家菜师傅”培训基地和技能大师工作室、名厨工作室建设。鼓励职业院校、技工院校聘请梅州客家菜技能大师、梅州客家菜非物质文化遗产代表性传承人等高技能人才，提高“客家菜师傅”的培养培训能力。*

*职业院校、技工院校和社会培训机构应当加强与梅州客家菜企业合作，推进“客家菜师傅”培养培训的师资队伍建设。*

市、县级人民政府人力资源社会保障主管部门可以采取线上培训、名厨名师下乡等形式，深入基层开展客家菜“粤菜师傅”培训，支持和引导农村居民就业创业。

市、县级人民政府人力资源社会保障、农业农村主管部门应当完善与客家菜及其食材产业相关的乡村工匠专业人才职称评审体系，引导农业农村专业人才申请职称评价。

市、县级人民政府、工会、餐饮行业协会和有关单位建立健全客家菜“粤菜师傅”成长激励机制，定期举办各级各类客家菜厨艺技能比赛，鼓励从业人员增强职业荣誉感和认同感，倡导全社会尊重从业人员。

鼓励客家菜“粤菜师傅”培训与“南粤家政”、“广东技工”培训相结合，增强人才职业技能储备。

（1.删减与省条例同质化内容；2.突出梅州特色，增加厨艺培训下乡、职称评价等内容；3.增加职业尊重、技能多样性的内容。）

*第十八条【形象和品牌建设】 市、县级人民政府商务主管部门应当引导、鼓励梅州客家菜企业通过菜单设计、菜品设计、店堂设计、商业形象设计、餐具设计、服务礼仪和管理规范化等方式，提升梅州客家菜的餐饮文化品味和市场美誉度。*

*市、县级人民政府有关主管部门通过开展梅州客家菜名店、名厨评选等方式推进品牌建设工作，并制定相关的奖励政策。*

*县级人民政府可以根据本辖区食材、餐饮、文化和旅游资源特色，因地制宜打造梅州客家菜美食街、美食小镇。市人民政府商务主管部门可以根据实际开展美食街、美食小镇评选并向社会公布评选结果。*

（形象品牌建设内容拆解到老字号条款，美食街合并至旅游条款。）

*第二十条【地理标志产品保护】 鼓励和支持梅州客家菜行业协会、企业及其食材生产企业以各县（市、区）或者特定乡镇地理名称申报梅州客家菜菜品及其食材国家地理标志或者集体商标，不断完善代表性梅州客家菜的知识产权保护体系。*

*引导具有一定资源优势、产业规模和市场知名度的社会团体、协会或者其他组织注册地理标志商标，鼓励生产经营者使用地理标志专用标志和自有注册商标双品牌模式。*

（与食材条款合并。）

*第二十三条【商业模式创新】 市、县级人民政府商务主管部门应当鼓励和支持梅州客家菜企业运用互联网、大数据、云计算等技术，开展服务创新、管理创新、市场创新和商业模式创新，发展新型餐饮业态，将传统经营方式与现代服务手段相结合，巩固发展直营连锁、特许经营连锁等经营模式，加快发展网上营销外卖、美食推介平台等电子商务应用，促进“线上线下”融合创新发展。*

*市、县级人民政府商务主管部门应当引导和支持梅州客家菜企业规模化、工业化发展，鼓励资本运作，支持有条件的企业通过兼并、收购、参股、控股等多种方式组建大型餐饮集团。*

（内容分解到老字号和小吃条款。）

*第二十六条【金融支持】 鼓励和引导金融机构、保险机构开发金融、保险产品，落实优惠政策，加大对梅州客家菜企业的信贷、融资、保险等的扶持力度，做好客家菜食材生产和养殖灾害保险服务，支持梅州客家菜企业兼并重组，支持符合条件的梅州客家菜企业上市融资。*

（内容不够具体，删除。）

第*二十七*十八条【推广交流】 市、县级人民政府应当在客家菜推广交流方面鼓励以下行为：

（一）*支持梅州*客家菜*名牌企业、连锁企业、骨干*企业走出*梅州*本地，向*省外、境*外拓展业务，赴客属、客商集中的国家或者地区开展客家菜饮食文化交流与宣传，推介客家菜美食，扩大客家菜的影响力*提高梅州客家菜的国内知名度；市、县级人民政府对在扩大梅州客家菜品牌影响力方面作出贡献的客家菜企业，可以予以表彰奖励*。

*鼓励和支持梅州客家菜企业、行业协会、职业院校、技工院校赴“一带一路”沿线、东南亚以及港、澳、台等世界客属集中的国家和地区开展梅州客家菜饮食文化交流与宣传，推介梅州客家菜美食，输出梅州客家菜厨艺人才和技术服务，合作开发经营梅州客家菜，扩大梅州客家菜的影响力。*

（二）*鼓励梅州*客家菜与潮*州*汕菜、广府菜以及全国各大菜系交流合作，借鉴外来菜系的食材采用和烹饪方式，*在本地的外来菜系餐饮行业中*推广*梅州*客家菜食材*和*、菜品和制作技艺，*促进菜系融合发展*；

（三）支持中国客家博物馆开设客家菜饮食文化专题展览，各县（市、区）博物馆、方志馆、展览馆等场馆开设客家菜饮食文化专题展览；

（四）支持餐饮等行业协会和有关单位举办全国性客家菜大赛、全球性客家菜大赛等赛事。

市、县级人民政府对在扩大客家菜影响力方面作出贡献的企业事业单位和个人，应当予以奖励。

（1.因每一款都是“鼓励支持”，因此分项表述，博物馆内容移至本条；2.体现海纳百川、开放包容的客家文化，鼓励菜系交流以及举办客家菜大赛等赛事。）

第十九条【区域协作】 市人民政府应当加强与赣州、龙岩以及河源、惠州、韶关等市人民政府的沟通协调，推动赣闽粤原中央苏区市融入粤港澳大湾区发展，并就下列事项建立客家菜产业发展区域协作机制：

（一）协同开发“粤港澳大湾区菜篮子”等客家菜特色食材项目；

（二）协同研制、推介客家菜菜品、小吃、预制菜，合作编制客家菜名菜名录；

（三）协同开展客家菜文化研究和传播，发布区域美食旅游地图，举办美食节；

（四）推动普通高校、职业学校（含技工院校）合作开展相关人才培养，推动资质互认；

（五）建立区域客家菜信息服务平台，在客家菜产业人才招聘、食材供销、物流需求等方面推动信息共享。

（客家菜的传承发展需要客家兄弟市的共同努力，在食材、菜品、预制菜、名菜名录、文化传播、美食旅游、人才培养、信息共享等方面有广阔的合作潜力和前景，尤其是在建设赣闽粤原中央苏区市融入粤港澳大湾区发展的政策红利下，客家菜产业合作有望成为“融湾”的新亮点。）

第二十条【客家菜宣传】 鼓励和支持餐饮行业协会和客家菜企业，根据本地饮食风俗习惯、名菜名录和菜品特色，整理编制适合传统节日以及旅游接待的民俗宴席推荐菜单、客家菜餐饮礼仪规范。

鼓励和支持《梅州日报》、梅州广播电视台等媒体加大对绿色、养生、长寿、团圆等客家菜饮食风尚的宣传和推广，通过开辟专栏，制作厨艺竞赛节目、美食纪录片、客家山歌等形式对客家菜名菜名录、名厨名师、厨艺新秀等进行宣传报道。

鼓励客家菜企业在机场、车站、高速公路服务区、体育场馆等公共场所依法投放广告，提高客家菜的知名度。

鼓励单位和个人充分利用网络直播、短视频等大众传播方式以及博览会、展销会、商超等平台宣传推广客家菜。

（既体现客家菜饮食风尚与客家传统文化的结合，又融合了新兴的宣传推广方式。）

第二十*八*一条【实施日期】 本条例自 年 月 日起施行。