

泉州市商务局文件

泉商务〔2025〕29号

泉州市商务局关于印发泉州市住宿 餐饮业高质量发展三年行动方案 (2025-2027年)的通知

各县(市、区)、泉州开发区、台商投资区商务主管部门:

现将《泉州市住宿餐饮业高质量发展三年行动方案
(2025-2027年)》印发给你们,请认真组织实施。



泉州市住宿餐饮业高质量发展 三年行动方案（2025-2027年）

作为历史文化名城和重要的旅游目的地，泉州文旅经济逐渐成为经济的重要增长极，住宿餐饮业迎来了新的发展机遇和空间。为进一步提升泉州住宿餐饮行业的整体水平，满足日益增长的旅游市场和本地消费需求，特制定三年行动方案。

一、总体要求

以“世遗名城·烟火泉州”为引领，紧扣“文旅融合、数字赋能、品牌驱动”三大主线，围绕“提质、扩容、增效”核心目标，构建“政府引导、企业主体、市场运作、社会协同”发展机制。聚焦住宿餐饮业标准化、特色化、智慧化转型，深化产业链条协同，推动“住餐旅商”一体化发展，打造具有国际辨识度的闽南文化体验窗口和美食旅游目的地，为泉州建设“世界遗产典范城市”“世界美食之都”注入新动能。

二、发展目标

为提升泉州市住宿餐饮业的服务质量与竞争力，推动行业向高质量、品牌化、数字化方向发展，至2027年，形成“一核引领、全域协同”的住宿餐饮业发展格局，构建“高端品牌集聚、文旅深度融合、数字生态优化、服务品质卓越”的现代产业体系，力争到2027年全市住宿餐饮市场主体数量突破7万户，行业总营收突破850亿元，培育10家以上具有影响力的住宿餐饮品牌，全力推进联合国教科文组织创意城市网络“世界美食之都”建设。通过三年努力，力争实现以下目标：

2025年（筑基年）：加强顶层规划，编制《泉州市餐饮业高质量发展规划（2025-2028）》，开展酒店市场消费分层调研，梳理酒店业态分类标准（高端/中端/经济型），研究各层级设施配置与服务规范。持续开展“百家酒店建设计划”，新增中高端酒店45家，建设特色美食示范街区5条，研发推出“市井十洲宴”泉州一桌菜，培育“刺桐宴”“宋元海丝宴”等“一县一桌菜”文化IP；引导住宿餐饮业开展数字化转型，推动企业智能管理和服务水平。

2026年（提质年）：传承弘扬泉州美食文化，推动“泉州美食博物馆”开馆运营。深化“住宿餐饮+文旅”融合发展，培育“夜间经济”示范项目10个。建设泉州菜大师工作室5个，评选一批泉州菜名店、名菜、名小吃、名厨、名宴，发布《泉州美食文化地图》，推广“共享厨房”“中央厨房”模式，建设预制菜产业示范基地；住宿餐饮业数字化覆盖率提升至60%。

2027年（跃升年）：引进5家国际高端酒店品牌，打造“海丝主题酒店集群”；鼓励各县（市、区）开展“一县一宴·一镇一品”全域美食品牌布局，行业人才储备突破1.2万人，限额以上住宿餐饮业销售额年均增长12%以上，到2027年底总营收突破250亿元。住宿餐饮业数字化覆盖率提升至75%。

三、主要任务

（一）品牌矩阵建设行动

1. 实施“金宿计划”

百家酒店焕新：引导社会资本进入，提升品质与特色，鼓励住宿餐饮企业升级改造，提升硬件设施和服务水平。支持老牌酒店改造升级，打造“海丝庭院酒店”等特色住宿产品；

品牌孵化协作：支持本地住宿企业通过兼并重组扩大规模，打造区域品牌。引导住宿餐饮业龙头企业建立和实施品牌培育管理体系，鼓励龙头企业积极注册国内、国际商标，打造品牌形象，开展国际品牌合作。联合本地高校，成立“泉州酒店业发展联盟”，举办“品质酒店沙龙”，开展服务礼仪、文化 IP 设计等主题培训。

2. 打造“泉州菜”美食 IP

老字号焕新：重点支持“泉州牛肉”“姜母鸭”“肉粽”等行业的品牌企业，通过标准化工艺和预制菜开发，提升产品质量、扩展产品品类，扩大市场占比。

“泉州餐厅”培育：加大力度支持泉州美食在国内外推广，推动餐饮企业在全国网点布局，对总部在泉州，年销售额达到亿元以上的餐饮企业，在市外新开设直营连锁门店给予一定的资金支持。

（二）文旅深度融合行动

1. 打造“住餐+”体验场景

推动住宿餐饮业与文旅经济深度融合，进一步挖掘地方文化内涵，创新“住宿餐饮+文创”“住宿餐饮+微演艺”等融合服务模式，推出一批文化主题酒店、艺术主题酒店等特色酒店和精品酒店，打造具有闽南特色的酒店品牌。3年规划建设特色美食街区 20 条，集中展示泉州各地美食，持续培育泉州丝路

小吃节、泉州国际美食嘉年华等美食活动品牌，举办各类美食嘉年华，宣传推广泉州美食。

2. 文化赋能升级

挖掘泉州传统饮食文化，打造具有地方特色的餐饮品牌，吸引游客体验。借全力建设“世界美食之都”的契机，大力推广“一县一桌菜”，开展泉州地方美食挖掘和整理工作，建立地方美食名录。鼓励餐饮企业开发创新菜品，将传统美食与现代烹饪技术相结合。

(三) 数字生态构建行动

1. 智慧服务升级

鼓励住宿餐饮企业引入智能预订、智能点餐、智能客房管理等系统，提升运营效率。开展“数字店长”培养计划，联合美团大学等平台院校开设“流量运营”“私域转化”定制课程。支持住宿餐饮企业通过第三方服务平台进行客房预售，通过外卖平台、自建小程序等拓展线上业务，增加收入来源。打造住餐一体化平台，集成智能预订、AI 菜品推荐、VR 客房预览等功能。

(四) 人才强基建设行动

1. 实施“匠星计划”

加强从业人员培训，推行职业资格认证制度，提高服务人员的专业素质。至 2027 年底，全市高校、职业学校食品餐饮类、酒店类专业在校生规模 7000 人以上。每年选拔 50 名学徒进入大师工作室深造，开展“酒店金钥匙服务认证”，联合泉州酒店业发展联盟开设“管家式服务”特训营。

2. 实施标准化建设

制定并推广住宿餐饮业服务标准，规范服务流程，提升服务质量。力争到 2027 年底，新增泉州菜烹饪技艺标准超过 50 项，范围涵盖泉州菜制作、服务、管理等各个环节，并推动更多的泉州菜烹饪技艺标准上升为国家标准、行业标准。推动华侨大学、黎明职业大学开设“酒店数字化管理”“泉州菜研发”微专业。建设“泉州味道”研学基地，开发“酒店职业体验日”“小小山海厨神”等青少年研学产品。

3. 推动技艺传承创新

持续举办“泉州市餐饮行业职业技能大赛”，创新举办“泉州市酒店行业职业技能大赛”，涵盖酒店服务、餐饮服务、烹饪技艺、数字化管理等内容，探索设立“青年工匠组”“非遗传承组”等细分赛道。对获奖选手授予“泉州市技术能手”“泉州菜传承新星”称号，同步开发“竞赛+就业”直通机制，获奖选手可获聘泉州重点餐饮企业技术顾问，并优先入选“匠星计划”大师工作室培养体系。

四、保障措施

一是政策支持，出台支持产业发展的政策措施，支持住宿餐饮企业提质增效、品牌建设和数字化转型。二是金融支持，鼓励金融机构为住宿餐饮企业提供专项支持，助力其扩大规模和升级改造。三是人才保障，加强与高校、职业院校合作，培养住宿餐饮业所需的高素质人才。引进国内外高端管理人才和技术人才，提升行业整体水平。四是宣传推广，通过各类媒体

平台宣传泉州住宿餐饮品牌，提升知名度和美誉度。举办美食节、酒店业峰会等活动，吸引国内外游客和投资者。

