

亮相中国厨师节

“泉州美食中华行”迈出关键一步

被誉为餐饮行业“广交会”、厨师界“奥林匹克”的第35届中国厨师节暨2026中国厨艺与餐饮博览会,于10月22日至24日在苏州国际博览中心举行。依托这一国内规格最高、规模最大、专业性最强的餐饮行业交流平台,“泉州美食中华行”正式开启全国推广首站。在泉州市世界美食之都建设办公室指导下、泉州市商务局牵头组织下,数十家本土优质企业组团参展,以独具韵味的世遗美食,在全国顶级餐饮舞台展示泉州风采。

□融媒体记者 王宇静
通讯员 陈翔 雷泽森 文/图



数十家泉州优质企业组团参加第35届中国厨师节暨2026中国厨艺与餐饮博览会

古厝展韵 自成风景

本次泉州馆跳出传统展会单一展品陈列思路,创新按照一产源头食材、二产精深加工、三产餐饮终端的逻辑分层布展,完整呈现从山海物产、食品加工到现场烹饪的全产业链风貌,立体展现泉州美食产业规模化、标准化、品牌化的综合实力。

展馆外观巧取闽南地域建筑意象,古意氛围感十足,在一众展位当中格外醒目,生动诠释世遗泉州深厚的历史文化底蕴。展馆内大屏循环滚动播放泉州世遗风貌、市井烟火图景,集中展播各县域“一县一桌菜”美食IP,洛江洛水仙山宴、簪花宴等特色宴席文化轮番呈现,让往来客商沉浸式读懂泉州饮食背后的人文脉络。

现场除丰富的实物展品以外,还设置两大主题宴席模型静态展——刺桐宴、古桐跃鲤·程家班宴,借助菜模复原宴席格局、摆盘美学,把泉州宴席文化搬到苏州现场,成为泉州馆最大亮点。

红砖古厝造型的泉州馆内热气腾腾、人声鼎沸,锅勺碰撞声、食物蒸腾的香气交织在一起,浓浓的闽南市井烟火扑面而来。

现煮摊位前人头攒动,不少观展客商穿梭于各个展位之间,一边驻足观看,一边试吃品鉴,问询声、赞叹声此起彼伏。

“去年带来五百杯石花膏,一上午就全部卖光,所以今年特意多备了些货,希望让更多外地朋友尝到泉州古早味。”水门啊琴姐说,品牌已经连续多年登上中国厨师节舞台。冰凉清甜的石花膏、Q弹爽口的四果汤一摆上操作台,

展会现场同样流淌着闽菜传承的文脉力量。闽菜泰斗、程家班领军人物程振芳到场,举行《中国闽南菜(第二辑)——程家班作品集》新书签售,不少行业同仁驻足翻阅典籍,交流闽南菜技艺传承心得,以书籍为载体传递泉州饮食匠心。

李锦记主题展毗邻泉州馆,形成良

匠心味道深受青睐

很快就吸引大批参观者排队等候,冰甜滋味驱散展会喧嚣,是现场备受欢迎的清凉小吃。

南安金淘阿兵哥豆制品展位上,热气腾腾的豆干不断出锅,氤氲的豆香四处飘散。企业负责人黄顺益忙着煎炸豆干,接待一拨又一拨前来试吃的客商。“我们带着传统盐露工艺的金淘豆干来到苏州,就是想把闽南本土老味道推介给全国餐饮同行。”

另一边,姜母鸭咕咕嘟焖煮,姜香混着鸭肉的醇厚香气萦绕展区;大骨熬制的牛肉羹翻滚沸腾,鱼卷下锅之后鲜香迸发,一道道地道闽南滋味美食热

餐饮盛会展示活力

好联动效应。李锦记还在展会现场开展宣导预热,将参与泉州世界美食之都都一周年系列庆祝活动,投身“忘不了的味道”师承传承主题,携手助力闽菜技艺传承与对外传播。

此次苏州之行,是“泉州美食中华行”迈出的关键一步。泉州以美食为纽带、以全产业链为支撑,以世遗文

气腾腾端出,吸引众多食客围拢在灶台周边,大家举着餐盘,边品尝边交流,沉浸式感受来自千里之外的闽南风味。

来自全国各地的餐饮从业者、连锁品牌商纷纷来到展位对接洽谈,寻找供应链合作机遇。来自河南的连锁餐饮从业者程先生,专程前来对接泉州预制小吃、早茶早餐系列产品并与福建金福点食品建立合作意向。“泉州食材底子好,预制半成品体系成熟稳定,非常适配我们外地连锁门店标准化运营的需求。”程先生表示,希望后续能够打通供应链渠道,把闽南风味带到中原市场。

化为内核,借助全国顶级餐饮盛会,充分展示城市美食活力与产业营商潜力。市商务局相关负责人表示,未来泉州还将持续推进美食中华行及国际交流活动,不断在更大平台上释放“世界美食之都”的魅力,为泉州餐饮业向外拓展注入源源不断的新动能。

我市新增2个 卓越级智能工厂项目 累计数量达7个

本报讯(融媒体记者黄文珍 通讯员陈默涵)推动制造业数字化转型,加快发展新一代智能制造。记者从市工信局获悉,日前,工信部公布2026年度卓越级智能工厂项目公示名单。安踏体育用品集团有限公司的物联生态全域协同鞋业智能工厂、泉州寰球鞋服有限公司的5G智能+AI制鞋革新智能工厂等两家泉州项目榜上有名。

根据《工业和信息化部等八部门办公厅(综合司)关于开展2026年度智能工厂梯度培育行动的通知》,2026年度智能工厂梯度培育涵盖先进级智能工厂、卓越级智能工厂、领航级智能工厂等三个梯度。其中,先进级智能工厂聚焦数字化网络化能力提升;卓越级智能工厂重点实施智能化升级,打造全国领先的发展标杆;领航级智能工厂探索未来制造模式,实现智能化变革引领,打造全球领先的发展标杆。

据介绍,在此次我市入围的项目中,安踏体育用品集团有限公司依托5G工业专网、自研灵犀生成式大模型、数字孪生、机器学习、AI视觉检测等数字技术,建成从柔性化生产到智能仓储物流的全链路智能工厂,以此兼顾多品牌规模化生产与专业运动员个性化定制需求,实现鞋服制造全链条数智化。泉州寰球鞋服有限公司打通研发、生产、供应链、经营全链路数据,搭建全域统一数据湖并完成标准化数据治理与数据资产确权,建成覆盖产品全生命周期、上下游供应链一体化数智制造体系。

据悉,算上此次公示的项目,我市已累计培育卓越级智能工厂项目7个,先进级智能工厂项目已累计达到47个,两者数量总和居全省首位。“此次两个鞋服领域项目入选,不仅是对企业自身智造能力的认可,也进一步壮大了泉州在鞋服产业领域的智能制造集群优势。”市工信局相关负责人表示,接下来,我市将持续以智能工厂梯度培育行动为抓手,鼓励更多企业开展先进级、卓越级乃至领航级智能工厂建设,支持符合条件的项目纳入大规模设备更新及重点产业链高质量发展等政策支持范围,逐步推动制造业企业形成以先进级、卓越级、领航级为梯度的先进制造体系,为全市工业经济高质量发展注入更强劲的“智造”动能。

**泉州市知识产权保护中心**

★快速审查

★快速确权

★快速维权

★公共服务

泉州知识产权运营服务
专题活动举办

赋能专利转化 导航产业创新

本报讯(融媒体记者郭剑平 通讯员黄培荣)专利推介、项目路演、融资对接、实务培训……日前,泉州市知识产权保护中心举办“赋能专利转化 导航产业创新”知识产权运营专题活动,吸引在泉高校院所、重点产业企业、金融机构及知识产权服务机构的60余名代表参加,打通知识产权成果产业化转化堵点。

活动现场,660件适配泉州制造应用场景、可转移转化的专利集中对外发布,为企业技术升级提供优质专利供给。在转化工作实务培训环节,六棱镜(杭州)科技有限公司专家聚焦泉州市知识产权运营服务平台转化工具,围绕专利价值评估、成果转化风险防控、产业专利分析等内容开展专题授课,提升企业、科研人员的专利运营实操能力,夯实成果转化工作基础。

在创新主体供需对接环节,华侨大学、泉州华中科技大学专家团队分别带来优质专利产业化项目,重点推介多模态智能感知、机器视觉、智能装备等前沿技术成果。同时,中国银行泉州分行、泉州农商银行分别针对企业引进技术、落地转化过程中的资金难题,介绍“泉知惠贷”“知识产权·知汇贷”等专利质押特色金融产品。参会各方围坐交流,围绕技术开发、市场渠道共享等合作路径深入沟通。

本次活动以知识产权全链条运营服务为主线,立足泉州实体经济根基,聚焦产业升级技术痛点,打通平台线上资源与线下对接场景,推动实验室科创成果对接产业一线,拉近高校科研团队与市场主体距离。现场收集8份技术需求,出具8份专利价值评估报告,促成14家次供需对接,拓宽专利成果转化渠道。据悉,泉州市知识产权运营服务平台作为数字化支撑载体,目前已汇聚知识产权数据2亿多条,推动12件高校专利落地转化,为技术撮合、专利导航、知识产权金融提供坚实数据支撑,持续提升知识产权无形资产转化为实体经济创新动能。

下一步,泉州市知识产权保护中心将持续用好知识产权运营平台,健全知识产权成果转化服务体系,组织供需对接交流活动,持续发掘、推送适配本土产业的优质专利资源,推动更多科创成果在泉州落地转化,以知识产权赋能制造业高质量发展。

我省推出17条举措加快新闻闽菜创新发展,强调——

发挥泉州“世界美食之都”引领带动作用

本报讯(融媒体记者魏晓芳)为进一步加快新闻闽菜创新发展,近日,福建省商务厅等九部门印发《关于进一步加快新闻闽菜创新发展的若干措施》,从五大方面推出17条举措,赋能我省餐饮行业提质扩容。在加强新闻闽菜推广方面,特别强调要发挥泉州“世界美食之都”引领带动作用。

做强新闻闽菜山海融合特色赛道。打造海鲜美食产业标杆,发挥福州马尾、厦门高崎、泉州石狮等水产品交易市场集散功能,鼓励沿海各地结合本地海产特色错位发展;发展壮大特色小吃产业,统筹推进沙县小吃、闽南小吃等闽系小吃标准化、数字

化、品牌化、连锁化转型升级;推动地域美食产业规范发展,支持相关地市聚焦佛跳墙、姜母鸭等山海特色菜品发展,引导相关行业协会牵头制定规范标准。

开展新闻闽菜全域推广计划。加强新闻闽菜大众化推广工作,深化“一县一桌菜”品牌建设并力争实现县域全覆盖;发挥泉州“世界美食之都”引领带动作用,开展国际美食文化交流等活动。挖掘、培育闽系老字号餐饮品牌、饮食类非遗项目,鼓励、帮助闽菜传统技艺申报各级老字号、非遗名录。支持餐饮企业对标知名美食榜单,持续提升新闻闽菜知名度和美誉度。

丰富新闻闽菜消费场景。创新餐饮消费

业态,支持各地统筹历史文化街区、文旅景区、滨海沿线等空间打造复合型消费载体;提升新闻闽菜烟火气,常态化开展“八闽美食嘉年华”,支持各地结合消费节点,举办海鲜美食季、啤酒嘉年华等活动;激活文旅商融合场景,推动适时发放“福建有口福”餐饮消费券,联动“闽超”等赛事、节假日等文旅消费节点,打通“观赛、逛景、品美食”消费链路。

推动新闻闽菜出省出海。引导有条件的闽菜企业跨省连锁发展;发挥“闽企出海”平台作用,为有条件的有意愿的闽菜企业出海发展提供高效专业服务;提升合规预制菜销售规模,加强预制菜安全监管,强化

质量安全追溯。强化新闻闽菜文化传播,鼓励创作生产展现新闻闽菜魅力的视听节目精品,用好“福建有口福”新闻闽菜宣传专区,上线全省美食地图,鼓励创作美食题材微短剧。

优化新闻闽菜发展保障。加强人才队伍建设,支持开展新闻闽菜烹饪技能培训,鼓励餐饮企业完善内部人才培养激励机制;创新举办新闻闽菜技能竞赛,形成省、市、县三级赛事格局;强化行业管理自律,落实安全生产、制止餐饮浪费、禁止使用假劣肉制品等要求;加大金融支持,落实国家服务业贷款贴息政策,畅通融资渠道,加强上市培育。

2024年至2026年福建消费名品名录名单发布

泉州25个品牌入榜 居全省之首

本报讯(融媒体记者黄文珍 通讯员吴秋蓉)记者从市工信局获悉,日前,省工信厅发布2024年至2026年入选福建消费名品名录名单,全省共有105个品牌入列,涵盖90个企业品牌和15个区域品牌。其中,我市有25个品牌“登榜”,数量居全省首位,包括21个企业品牌、4个区域品牌。

据悉,2024年10月,《工业和信息化部办公厅关于分级打造中国消费名品方阵的通知》出台;今年4月,《福建消费名品培育建设工作方案(2026—2030年)》出台。政策明确,分类构建福建消费名品体系。围绕轻工、纺织、食品、医药等重点

领域,按照历史经典、时代优品、潮流新锐三个维度,构建以企业品牌和区域品牌为主体的具有福建产业特色的消费名品名录,形成品质可靠、影响广泛、竞争力强的福建消费名品体系。消费名品体系要以品牌为主,突出工业属性。

据悉,我市入选的21个企业品牌,产业集群特征十分鲜明。其中,运动纺织服装优势突出,安踏、361°、X特步、七匹狼、柒牌、九牧王、舒华、Sincetech(信泰)等8个品牌入选,涵盖运动鞋服、健身器材、商务男装、面料等,是泉州纺织鞋服千亿支柱产业的直观体现;生活卫生纸品形成矩阵,恒安集团旗下的七度空间、心相

印、安尔康,及嘉华卫生用品的宜婴等4个品牌“入榜”;食品饮料赛道实力雄厚,盼盼食品、八马茶业、亲亲、喜多多、金冠、力诚、友臣等7个品牌“上榜”;此外,九牧厨卫的JOMOO九牧、兴隆香业的兴隆等品牌也位列名单,既有国民熟知的头部大牌,也有细分赛道专精特新品牌,市场化成熟度高。

我市入选的4个区域品牌则体现了鲜明的县域产业特色,包括德化白瓷、安溪铁观音、安溪藤铁工艺、永春香等。这些品牌依托地理禀赋、千年工艺积淀,把传统手工艺、特色农产品转化为区域消费IP,成为企业品牌之外的地域特色消

费板块。

近年来,我市高度重视消费品工业高质量发展,积极打造中国消费名品方阵。通过持续加大优质品牌培育力度,推动企业加强技术创新、参与行业标准制定、完善品牌培育管理体系、提升工业设计水平、深化文化推广交流,持续提升产品创新力、品牌影响力、文化赋能能力。市工信局相关负责人表示,接下来,我市将继续深化实施消费品工业增品种、提品质、创品牌的“三品”战略,持续开展消费品优质品牌培育,营造更优发展环境,助力更多优秀品牌走向全国、享誉世界。