黔江府办发〔2022〕44号

重庆市黔江区人民政府办公室

关于印发《黔江区鸡杂产业链发展实施方案》的通 知

各乡、镇人民政府，各街道办事处，区政府各部门，有关单位：

《黔江区鸡杂产业链发展实施方案》已经区政府同意，现印发给你们，请认真贯彻执行。

重庆市黔江区人民政府办公室

 2022年6月29日

（此件公开发布）

黔江区鸡杂产业链发展实施方案

根据《中共重庆市黔江区委办公室 重庆市黔江区人民政府办公室关于印发2022年全区经济工作会和区政府工作报告确定目标任务责任分解的通知》（黔江委办〔2022〕9号）要求，为进一步做好消费品工业，培育我区新支柱产业，加快黔江鸡杂产业发展，健全完善我区鸡杂产业链，结合我区发展实际，制定本实施方案。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的十九大和十九届历次全会精神，全面落实市第六次党代会和区第五次党代会精神，立足新发展阶段，贯彻新发展理念，落实新发展要求，坚持“政府引导、企业主体、市场运作”的全链条发展思路，以企业为龙头，协会为纽带，以培育壮大市场主体、提质增效产业发展为目标，全面整合各方资源，完善功能支撑，坚持补链强链，坚持经营产业化、生产规模化、产品标准化，促进鸡杂产业前端消费、中端加工、后端销售的全链条高质量发展。

二、发展目标

（一）近景目标。2022年底，发展龙头企业2家，黔江鸡杂品牌连锁经营门店达到200家；鸡杂辅助产业（萝卜、花椒、辣椒、土豆、生姜、大蒜等）种植面积达到1.5万亩，支持食材生产基地建设2个；打造鸡杂美食文化街区1个，城区现有3家鸡杂老店完成文化包装。

（二）远景目标。2025年底，实现鸡杂产业链综合产值10亿元以上，带动就业5000人以上，培育龙头链主企业5家以上，打造鸡杂美食文化街区2个以上，建设鸡杂样板店5家以上，发展区外开连锁店500家以上，支持食材生产基地建设10个以上，打造鸡杂美食文化目的地。

三、重点工作

紧扣推动成渝地区双城经济圈建设和“一区两群”协调发展，立足建设渝东南中心城市发展定位，突出时代特色和黔江特色，明确发展方向、聚焦重点任务，坚持优化产业链布局、开展标准化建设、培育龙头企业、提升规范管理水平，大力推动我区鸡杂产业高质量发展。

1. 优化产业链布局，打造原材料供应体系。**建立辅料基地。**根据土壤特性和地理位置，在黄溪、黎水、白石、新华等镇乡新建特供花椒基地；在邻鄂、水市、五里等高海拔地区新建萝卜、土豆特供基地；在鹅池、石家、太极等镇乡新建辣椒特供基地。**建立肉鸡养殖场和工厂。**调整畜禽产业结构，建设标准化土鸡养殖场和散养基地。根据生态保护要求和黔江实际，在镇乡新建特供标准化土鸡养殖场。引进全国先进肉鸡加工企业落户黔江肉鸡深加工，企业建设厂房用地优先保障，支持企业开展产品研发、质量检测、技术改造等。**建立种植养殖合作社。**支持企业与农业专业合作社合作，开展订单农业，提高农业专业合作社种植养殖积极性。探索鸡杂产业链项目与乡村基项目深度融合。支持企业扩大生产规模和生产线技术改造，鼓励企业与西南大学、旅游职业学院等高校合作，提升新产品研发能力，不断改进产品质量。
2. 开展标准化建设，打响黔江鸡杂品牌。**建立行业标准。**制定黔江鸡杂的行业或地方标准，使“鸡杂”标准化，作为知识产权进行保护，也作为地方名片的软件支撑。同时，对预加工鸡杂制定行业标准，让店铺为“美团”“饿了吗”及外地O2O卖家等第三方制定保护标准，促进电商与“黔江鸡杂”产业融合，打造“互联网+”新经济生态。发挥龙头示范带动作用，由区内知名度较高的黔江鸡杂餐饮店率先试点，在所有店内使用统一食材，逐渐形成对黔江鸡杂食材的共识，继而形成全国统一标准。**输出品牌概念。**聘请专业机构设计黔江鸡杂LOGO，支持龙头企业和基地进行“三品认证”，大力打造品牌农业。将黔江鸡杂融入“山韵黔江”公共服务品牌、“天地良心”的文化品牌进行广泛宣传，讲好黔江故事。**办好节庆活动。**认真办好中国黔江鸡杂美食文化节，通过电视台、高速路广告牌、报纸和网络等多种途径进行多维度宣传，扩大知名度和影响力。后期通过拍摄美食节目、电影故事的形式进行深入策划，鼓励企业建立生产、消费体验（餐饮）、旅游产业（含旅游产品）、加盟连锁、物流配送等一体化发展。开发一系列伴手礼产品，作为各旅游接待中心主打旅游商品之一。结合“天地良心”文化等，持续做好宣传，让黔江鸡杂有故事、有形象，对外地游客有强大的吸引力。将黔江鸡杂逐渐打造成为区域性知名品牌，继而成为国家级餐饮品牌。
3. 培育龙头企业，聚力美食城建设。**加大龙头企业培育。**强化“阿蓬记”鸡杂等龙头企业引领作用，发挥行业骨干企业示范效应，建成投用蓬江食品二期技改、阿蓬记泡菜厂房建设和生产线技术改造，设立单独鸡杂车间，鸡杂加工企业年生产能力达2000吨，实现产值1亿元。围绕鸡杂全产业链发展，依托“智博会”“西洽会”等平台，引进一批产业带动好、市场竞争力强的企业来黔投资。**建立美食体验基地。**打造“3+2”鸡杂形象专营店，即针对城区现有3家老店进行文化包装，在老城区、新城区2个区域各开1家黔江鸡杂样板店。着力打造酱园巷、濯水非遗街等鸡杂美食文化街区。在高速路服务区、旅游窗口区发展一批黔江鸡杂形象店铺，促进消费引流。鼓励一批城区店铺提供黔江鸡杂菜品组合，形成“大餐馆高，形象店精，蚊子店特”的普及模式。

（四）提升规范管理水平，拓展产业人才队伍。**规范行业协会管理。**健全黔江鸡杂行业协会，完善协会组织机构及功能，通过组织营销策划、建立品牌管控机制等措施健全品牌准入门槛，将黔江鸡杂的品牌使用纳入协会的统一管理，统一品牌授权，不断增强行业协会的影响力和创造力。积极引导产业链上的各企业抱团发展，实现行业发展的自律式约束与管理，使协会真正承担起产业发展的主推作用，成为政府与企业、企业与农户之间沟通的桥梁，推动行业协会健康平稳发展。**加大人才队伍培养。**组织鸡杂生产经营业主外出考察学习先进管理办法、生产技术和商业模式。加强鸡杂产业实用型技术人才、新型职业农民的培养，鼓励黔江教育职业学校开设鸡杂美食培训课程，全方位培育鸡杂产业发展所需人才，联合业主单位管理、技术人才，建立一支业务精湛的黔江鸡杂产业发展队伍。

四、保障措施

（一）加强组织领导。调整黔江区鸡杂产业发展领导小组，由区人大常委会副主任何福元担任组长，区政府分管商贸、农业的副区长任副组长，区经济信息委、区财政局、区人力社保局、区农业农村委、区商务委、区文化旅游委、区乡村振兴局、区市场监管局、区畜牧发展中心、正阳工业园区管委会、区供销社等单位分管负责人为成员，领导小组下设办公室在区商务委，由区商务委主要负责人兼任办公室主任，统筹做好全区鸡杂产业发展指导和协调工作。

（二）加大政策扶持。统筹整合相关部门的项目资金，根据我区鸡杂产业发展实际情况对鸡杂原辅材料的种植养殖、生产、加工、销售、品牌创建、品牌宣传、连锁经营店铺的设立、人才培训、节庆节会的举办等环节予以支持。鼓励符合条件的从事农业生产的农业企业、村级集体经济组织、专业合作社、家庭农场、产业大户、生产经营企业积极争取国、市、区级相关优惠政策。

（三）强化督查考核。把黔江鸡杂产业发展工作纳入对各相关部门的年度目标考核，促进黔江鸡杂产业加快发展。由区鸡杂产业发展领导小组牵头，考核采用定期考核、日常抽查和社会监督相结合的方式，定期通报工作推进情况。各责任单位要加强日常监管，及时掌握工作推进情况，加大内部考核，及时解决发展中的问题。

（四）积极宣传引导。相关部门要充分利用宣传媒介，提高基层、相关企业和投入积极性，激发内生动力，引导相关企业主动投身其中。加强对典型的发展模式、试点示范、人物事迹典型，开展全方位、深层次、立体式宣传，扩大鸡杂产业发展影响力。

附件：1.黔江区鸡杂产业链重点项目清单表

2.黔江区鸡杂产业链发展工作职责分工表

附件1

黔江区鸡杂产业链重点项目清单表

单位：万元

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 建成时限 | 主要建设内容及规模 | 总投资 | 责任单位 | 业主单位 |
|
| 1 | 白石镇泡椒生产线建设项目 | 2022 | 建设泡椒生产厂房1500平方米，购买辣椒清洗机1台，辣椒粉碎机1台，封口机1台，滚揉机1台，分拣操作台2个，腌制桶200个，仓库200平方米，购置运输车1台 | 200 | 区农业农村委、区经济信息委 | 重庆尝必乐农业开发有限公司 |
|
|
| 2 | 酱园巷鸡杂主题街项目 | 2022 | 依托酱园巷打造以“鸡杂黔江、味道黔江、文化黔江和记忆黔江”为主题的黔江鸡杂主题街，改造酱园巷面积4200平方米，招商引进32家美食店铺 | 1800 | 区商务委 | 重庆中环餐饮娱乐有限责任公司 |
| 3 | 年产1万吨泡菜加工厂项目 | 2023 | 建设泡菜加工厂1-2个，年产1万吨生产泡椒，泡萝卜 ，泡姜等系列泡菜产品 | 800 | 区农业农村委、区经济信息委 | 重庆城市后院农业开发发展公司 |
| 4 | 濯水非遗街 | 2023 | 在濯水非遗美食街基础上强化鸡杂元素 | 200 | 区文化旅游委 | 重庆峡谷城文旅集团公司 |
| 5 | 新建鸡杂生产线项目 | 2023 | 新建年产1000吨鲜鸡杂生产线1条 | 100 | 区农业农村委 | 重庆市双普食品有限公司 |
| 6 | 龙头企业连锁培育项目 | 2025 | 增育5家龙头企业向外发展 | 2000 | 区商务委 | 阿蓬记，逛二等 |
| 7 | 鸡杂食材生产基地建设项目 | 2025 | 建设10个地道鸡杂食材基地 | 100 | 区农业农村委 | 涉及乡镇 |
| 8 | 打造鸡杂样本店项目 | 2025 | 建设5家黔江鸡杂样本店 | 100 | 区商务委 | 涉及企业 |

附件2

 黔江区鸡杂产业链发展工作职责分工表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 责任单位 | 目标量化 | 类别 | 工作职责 |
| 区商务委 | 10 | 建立行业标准 | 制定黔江鸡杂的行业或地方标准，使“鸡杂”标准化，作为知识产权进行保护，也作为地方名片的软件支撑。同时，对预加工鸡杂制定行业标准，让店铺为“美团”、“饿了吗”及外地O2O卖家等第三方制定保护标准，促进电商与“黔江鸡杂”产业融合，打造“互联网+”新经济生态。发挥龙头示范带动作用，由区内知名度较高的黔江鸡杂餐饮店率先试点，在所有店内使用统一食材，继而形成全国统一标准。 |
| 5 | 输出品牌概念 | 聘请专业机构设计黔江鸡杂LOGO，支持龙头企业和基地进行“三品认证”，大力打造品牌农业。申报“”黔江鸡杂“”地理标识，注册“”黔江鸡杂“”商标，制定“”黔江鸡杂“”防伪标识。将黔江鸡杂融入“山韵黔江”公共服务品牌、“天地良心”的文化品牌进行广泛宣传，讲好黔江故事。 |
| 10 | 建立美食体验基地 | 打造“3+2”鸡杂形象专营店，即针对城区现有3家老店进行文化包装，在老城区、新城区2个区域各开1家黔江鸡杂样板店。打造酱园巷、濯水非遗街等鸡杂美食文化街区。在高速路服务区、旅游窗口区发展一批黔江鸡杂形象店铺，促进消费引流。动员一批城区店铺提供黔江鸡杂菜品组合，形成“大餐馆有，形象店专，蚊子店可尝”的普及模式。 |
| 5 | 规范行业协会管理 | 健全黔江鸡杂行业协会，完善协会组织机构及功能，通过组织营销策划、建立品牌管控机制等措施健全品牌准入门槛，将黔江鸡杂的品牌使用纳入协会的统一管理，统一品牌授权，不断增强行业协会的影响力和创造力。积极引导产业链上的各企业抱团发展，实现行业发展的自律式约束与管理，使协会真正承担起产业发展的主推作用，成为政府与企业、企业与农户之间沟通的桥梁，推动行业协会健康平稳发展。 |
| 区商务委 | 10 | 发展规模生产 | 探索鸡杂产业链项目与乡村基项目深度融合。支持企业扩大生产规模和生产线技术改造，鼓励企业与西南大学、旅游职业学院等高校合作，提升新产品研发能力，不断改进产品质量。 |
| 区供销社 | 5 | 建立种植养殖合作社 | 支持企业与农业专业合作社合作，开展订单农业，提高农业专业合作社种植养殖积极性。 |
| 区农业农村委 | 5 | 发展辅料基地 | 根据土壤特性和地理位置，在黄溪、黎水、白石、新华等镇乡新建特供花椒基地；在邻鄂、水市、五里等高海拔地区新建萝卜、土豆特供基地；在鹅池、石家、太极等镇乡新建辣椒特供基地。 |
| 区畜牧发展中心 | 5 | 建立肉鸡养殖场和工厂 | 调整畜禽产业结构，建设标准化土鸡养殖场和散养基地。根据生态保护要求和黔江实际，在镇乡新建特供标准化土鸡养殖场。 |
| 正阳工业园区管委会 | 5 | 建立肉鸡养殖场和工厂 | 引进全国先进肉鸡加工企业落户黔江肉鸡深加工，企业建设厂房用地优先保障，支持企业开展产品研发、质量检测、技术改造等。 |
| 区经济信息委 | 5 | 加大龙头企业培育 | 强化“阿蓬记”鸡杂等龙头企业引领作用，发挥行业骨干企业示范效应，至2025年，蓬江食品完成二期技改，设立单独鸡杂车间；阿蓬记完成泡菜厂房建设和生产线技术改造。鸡杂加工企业年生产能力达2000吨，实现产值1亿元。围绕鸡杂全产业链发展，依托“智博会”“西洽会”等平台，引进一批产业带动好、市场竞争力强的企业来黔投资。 |
| 区文化旅游委 | 5 | 办好节庆活动 | 通过电视台、高速路广告牌、报纸和网络等多种途径进行多维度宣传，扩大知名度和影响力。后期通过拍摄美食节目、电影故事的形式进行深入策划，鼓励企业建立生产、消费体验（餐饮）、旅游产业（含旅游产品）、加盟连锁、物流配送等一体化发展。开发一系列伴手礼产品，作为各旅游接待中心主打旅游商品之一。结合“天地良心”文化等，持续做好宣传，让黔江鸡杂有故事、有形象，对外地游客有强大的吸引力。将黔江鸡杂逐渐打造成为区域性知名品牌，继而成为国家级餐饮品牌。 |
| 区市场监管局 | 5 | 知识产权 | 申请鸡杂标准、品牌保护。解决黔江鸡杂预制菜标准化、合法化问题。 |
| 区财政局 | 10 | 资金保障 | 整合产业发展资金，确保项目正常开展 |
| 区乡村振兴局 | 10 | 项目资金保障 | 协调相关产业发展项目向鸡杂产业发展项目转化 |
| 区人力社保局 | 5 | 大人才队伍培养 | 组织鸡杂生产经营业主外出考察学习先进管理办法、生产技术和商业模式。加强鸡杂产业实用型技术人才、新型职业农民的培养，鼓励黔江教育职业学校开设鸡杂美食培训课程，全方位培育鸡杂产业发展所需人才，联合业主单位管理、技术人才，建立一支业务精湛的黔江鸡杂产业发展队伍。 |

重庆市黔江区人民政府办公室 2022年6月29日印发