

“味道湖南” 进京掀湘味风潮

2025新质湘菜发展大会即将启幕



一场行业峰会

聚焦“新质湘菜”发展

湘菜正从地域美食向国民美食跨越。数据显示,2024年全国餐饮收入达5.6万亿元。其中,湘菜产业年产值超6000亿元,一线城市湘菜门店均超6500家,境外湘菜馆数量近2000家。

量变如何促成质变?在“新质生产力”理念引领餐饮产业变革的当下,“新质湘菜”正成为推动行业高质量发展的新引擎。作为本次专场活动的核心环节,2025“味道湖南”新质湘菜发展大会将于11月3日全天在北京湖南大厦精彩上演。大会将深度诠释“新质湘菜”这一概念的核心内涵——通过科技创新赋能传统技艺、文化创意升级消费体验、绿色理念重构供应链条,实现湘菜产业从“量”到“质”的跨越式发展。

行业大咖齐聚,重磅内容发布和分享,即将来袭。中国饭店协会研究院院长张翔将发布2025中国餐饮业年度报告(2024财年),里斯品类创新研修院企业增长中心合伙人刘勇军将带来主题分享——《湘菜餐饮连锁发展战略与增长机会》,杭州钱江渔村创始人华娟将分享《老品牌的经营创新与消费互动》,海归海集团董事长赵伟华将传授《北京米其林餐厅经营之道》,双子餐饮定位联合创始人、西贝合伙人樊大卫将阐释《餐饮连锁化发展战略方法论》……

此外,“展望2026北京餐饮经营发展沙龙”和“出入是门”湘菜进京与对外发展沙龙分别将在上午和下午上演,带来一场思想的交锋。郴州市将现场推介“郴品郴味”特色食材,为湘菜的创新提供丰富的原料支持。

当晚,“味道湖南”健康湘菜品鉴宴将揭开神秘面纱,注定是此次活动的高光时刻。哪些菜品将登上品鉴宴呢?哪些北京湘菜品牌将拿出招牌菜?这些菜品有什么创新之处呢?这席汇聚北京知名湘菜餐饮总厨精心烹制的湘菜盛宴,加上精彩的文艺表演,还有主厨堂烹上菜秀,精彩和期待值拉满。

三大同期活动

共烹“味道湖南”盛宴

在促进“新质湘菜”产业发展的总指引下,本次专场活动精心打造了“三位一体”的立体化活动矩阵。除主峰会与品鉴宴外,活动通过“教育培训+展会经济+消费促进”的多维联动模式,全方位推动湘菜产业价值提升。

11月2日举办的“健康湘菜”融合培训汇聚南北烹饪巨匠,包括湘菜泰斗、国宴大师与药膳专家在内的师资联袂授课,为在京湘菜企业提供从理论到实操的系统指导。

11月3日同期举办的“味道湖南”特色湘菜食材展暨健康湘菜培训成果展也将亮相活动主会场,集中展示湖湘优质食材和“湘品出湘”的优质成果,让更多的人了解湘菜的特色食材和健康理念,进一步强化湘菜品牌的市场竞争力。

而自11月3日起,北京湘菜名企消费促进周也将正式启动,北京湘菜协会餐饮会员企业主力门店纷纷响应,届时福利套餐将在线上集中放送,引爆全城湘菜消费热潮。

据介绍,“味道湖南”美食季活动是经湖南省人民政府批准,为打响湘菜品牌、弘扬湘菜文化、促进湘菜消费打造的重要促消费类经贸活动。活动每年举办一届,自2021年举办以来,为推动湘菜国际化、品牌化、规模化发展做了一系列卓有成效的工作,已成为引领湘菜潮流、引导湘菜消费、促进湘菜产业发展的“金字招牌”,得到社会各界的高度关注和认可。活动先后在北上广深等全国重点城市、港澳地区以及英国、西班牙、新加坡、马来西亚、阿联酋等重点海外国家共开展了各类宣传推广活动超300次。

从湘江之畔到京华大地,2025“味道湖南”新质湘菜发展大会暨北京专场推广活动,这场融合了湖湘文化与现代餐饮理念的盛会,不仅将让京城食客领略“鲜香酸辣”的湘味魅力,更将为中华美食版图增添创新的“湖南色彩”。

近年来,湘菜以其香辣过瘾、烟火气足等特点风靡全国。在推动湘菜出湘的进程中,“味道湖南”美食季活动自2021年启动以来,已在全国及海外开展超300场推广活动,成为湘菜推广的“金字招牌”。

“味道湖南”走进北京,将带来怎样的湘味风潮?一场汇聚湖湘文化和美食的盛宴即将启幕。11月2日至3日,2025“味道湖南”新质湘菜发展大会暨北京专场推广活动即将在北京举行。活动将通过行业峰会、美食品鉴、名厨培训、食材展览等丰富内容,全方位展示湘菜产业创新的新成果和北京湘菜产业的新风貌,助推湘菜产业向新质湘菜发展,进一步提升湘菜在全国餐饮市场的影响力。

本次活动以“新质湘菜·味传中华”为主题,由中国饭店协会、世界中餐业联合会指导,湖南省商务厅、湖南省人民政府驻北京办事处、湖南日报社主办,湖南省商务服务中心、大湘菜报、北京湘菜协会承办,得到了中共郴州市委、郴州市人民政府支持。

■文/何婷 张贝

