386家企业参展，450个品牌集中亮相，吸引20万市民游客观展……
三大“国字号”美食节在西海岸新区举办，持续擦亮“国际海洋美食金名片”

三场“舌尖盛宴”引爆“节会经济”

□文/本报记者 刘腾 图/融控集团提供

20万市民游客观展，386家企业参展，450个品牌集中亮相，1000款食材、产品及设备火爆登场；500亩青岛嘉年华滨海旅游度假街区全域办节、全域狂欢，客流量同比增长30%，各业态营业额同比增长20%……9月14日，为期10天的第二十六届中国美食节、第三届中国海洋美食文化节、2025民族美食文化节在西海岸新区圆满落幕，“国际海洋美食金名片”熠熠生辉。

作为商务部2025“中华美食荟”、工信部2025“吃货季”系列促消费活动之一，本次活动由中国饭店协会、中华民族团结进步协会、青岛融合控股集团主办，以“中国味道、海洋产业、民族特色、百姓节日”为主题，“三节联动”全面构建“四大平台+五大展区+六大产业对接+十大餐饮行业论坛+千款特色美食”立体架构，“展、赛、会、销、研、评”多环节联动，不仅为市民游客带来了多元的美食与文化体验，充分释放大众消费潜力，更极大激活了“节会经济”新动能，实现餐饮产业的全链条贯通。

▲西海岸鲅鱼宴亮相中国海洋美食文化节。

▲精品宴席展引得市民游客驻足观赏。

▲智能炒菜机器人惊艳亮相美食节。

▲三大节会吸引众多市民游客前来观展。

品“中国味道”

科技赋能，炒菜机器人占“C位”

中国美食节是由中国饭店协会联合地方政府及商务主管部门共同主办的餐饮文化交流活动，是展现中国餐饮新发展、国际餐饮消费新趋势，围绕供求关系搭建餐饮生态圈的合作平台。活动涵盖开闭幕式、美食展示、供应链展览等九大板块，参展企业386家，其中头部供应链企业260余家；参与品牌450个，超1000款食材、产品及设备展示；200余款年度新品爆品亮相，吸引专业观众近2万人。

展览、比赛、会议、销售、研发、评选等环节环环相扣，权威发布《2025中国餐饮业年度报告》、餐饮业领跑者Top100、《中餐评价规范》国家标准内容等国字号榜单和报告，引领行业发展；同时，同步召开2025餐饮高质量发展大会、第五届中国外卖节、餐饮企业家年会、餐饮业宴会场景创新论坛等活动，推动业界共同探讨餐饮产业升级、国际化路径、数字化转型等前沿议题，凝聚共识、携手前行。2025全国热销地方菜、首发首秀创新菜榜单现场发布，200家企业带来了热销菜、首发首秀菜、新产品新爆品，为消费者提供权威美食指引。

随着新质生产力的不断发展，以科技创新赋能餐饮行业的比重越来越高，本届美食节的“科技C位”当属2025全国智能炒菜机器人设备展演赛，集中呈现目前国内领先的智能烹饪设备。这些先进设备从菜谱、自动投料、智能触控到分钟级出餐，全方位展示智能科技与便利、速度与美味、标准与特色，让“科技赋能烹饪”不再抽象。

据中国饭店协会不完全统计，活动期间，特色食材综合展区、餐饮用品综合展区、餐饮业外贸优品展区、优品中心展区实现了行业上下游产业链资源的高效链接，现场达成合作成果20余项，意向签约金额超1200万元。

“本届美食节将为扩大服务消费，推动青岛海洋产业发展注入活力，打造了一场‘乐享中华美食、共创美好生活’的盛会。”中国饭店协会会长陈新华说。

兴“海洋产业”

技艺传承，西海岸鲅鱼宴首次亮相

自2023年首届中国海洋美食文化节成功举办并永久落户以来，西海岸新区围绕海洋美食产业链上下游强链补链，持续锻造蓝色经济新引擎。

本次活动将“海洋产业”赋能作为核心目标，50位“海洋地标食材和海洋美食”烹饪大师现场竞技。举办2025地标美食和海洋文化主题宴席精品展、海洋食材供应链展、青岛特色食材和餐饮供应链展、餐饮设备展等展示展览活动，集中展示海洋特色食品、食材、调味品以及海鲜冷链物流成果，举办海洋美食产业对接会，搭建海洋食材供应链企业、餐饮品牌、文旅产业的合作桥梁，进一步推动海洋产业链供应链纵深发展。同步举办2025CHA中国美食烹饪锦标赛青岛菜创新专项赛和海参美食专项赛、海洋美食优质食材烹饪演示交流会等竞技展演活动，带动青岛餐饮行业创新提质。

连续两届中国海洋美食文化节的成功举办，为西海岸新区留下了宝贵的财富。结合美食节技艺传承，青岛嘉年华历经一年深入研发，以青岛本地食材为原料制作的中华鲅鱼宴、中华琅琊宴首次亮相，产自新区海域的新鲜鲅鱼由专业厨师进行烹饪制作，一经推出便受到广大市民欢迎。

作为以海洋经济发展为主题的国家级新区，西海岸新区因海而生、向海而兴，2024年海洋生产总值分别占青岛、山东、全国的40.6%、11.8%、2%，新区有16处国家级海洋牧场、1.3万公顷海水养殖区域，是中国北方重要的海洋食材原产地。得天独厚的资源优势和开放包容的海洋文化，孕育了西海岸独具特色的美食品牌。灵山岛海参等20个特产被认定为国家地理标志证明商标，“灵琅八鲜”获评山东省首个海洋渔业区域公用品牌，鲅鱼宴、泊里烧肉、琅琊炒鸡等特色美食广受好评，市民游客在这里可以一站式感受地道食材、多元风味与民族文化。本次活动搭建起海洋食品行业的供需对接平台、餐饮行业的竞技提升平台和民族美食产业的合作交流平台，将有力带动海洋产业链延伸扩展。

▲新疆特色美食亮相2025民族美食文化节。

▲在青岛菜创新专项赛比赛现场，大厨比拼厨艺。

▲外国友人现场体验中华美食。

▲户外美食区，来自全国各地的特色小吃纷纷亮相。

展“民族特色”

美食为媒，促进各民族交往交流交融

2025民族美食文化节作为本次盛会的重要组成部分，是展现多彩民族文化、促进各民族交往交流交融的重要平台。

作为青岛市第25个民族团结进步宣传月系列活动之一，本次活动以“铸牢中华民族共同体意识”为主线，组织开展2025民族文化地标美食和民族文化主题宴席精品展、民族食材供应链展等展览展示。来自西藏、内蒙古、广西、云南等民族地区的企业带来了地道民族食材与手工文创，通过美食展销推动民族地区特色产业出海。重点邀请了18个民族地区餐饮协会，围绕“民族美食传承与产业升级”展开交流，助力民族地区餐饮品牌标准化、市场化发展。湖北恩施土家族苗族自治州开展“品土家美食，游恩施山水——万名山东朋友惠游恩施”旅游促三交专场推介活动，并为广大市民游客带来精彩民族歌舞表演和互动体验。

此外，本届美食节还组织开展铸牢中华民族共同体意识艺术展，占地面积6000平方米，设置陶瓷艺术展、“五六华药”精品展、“五六华坊”文创展、“五六”全家福摄影展等特色展览，各类展品9800余件，让“舌尖上的民族风情”与“视觉上的文化盛宴”相互呼应，在文化和艺术的融合中不断加强各民族交往交流交融，实现互嵌式发展。

美食节期间，来自不同民族地区的嘉宾和本地各民族群众代表身着民族服饰参与活动，成为现场一道亮丽的风景。开幕式上，全国民族团结进步模范先进个人代表与各界嘉宾一同为三大美食节启幕。

活动举办地青岛嘉年华，是铸牢中华民族共同体意识的重要阵地，全域打造红石榴会客厅、红石榴广场，创新引入“红石榴超市”积分管理模式，实现社会治理和经济发展同频共振。通过承办美食节，进一步集聚民族美食文化，传承民族匠心技艺，带动民族产业提升，促进各民族群众共同富裕，构筑中华民族共有精神家园。

中华民族团结进步协会副会长、秘书长刀波表示：“未来将推动民族美食文化节走出青岛、走向全国，让民族美食成为连接各民族情感的纽带。”

庆“百姓节日”

融合创新，带动文旅消费提质升级

美食节既是餐饮行业的盛会，也是百姓狂欢的节日。自9月5日起，美食嘉年华板块率先启动，来自全国各地126家餐饮企业携民族特色食品、中华老字号、非遗名小吃集中亮相，让市民游客提前感受舌尖上的盛宴；14辆风格别致的经典菜系展演餐车带来鲁、苏、川、徽、粤、闽等具有地域特色的中国菜系代表作，八大菜系经典菜品首次集中亮相美食文化节，吸引游客争相品尝。

青岛嘉年华作为近年来新区迅速崛起的文商旅综合体，已成功承办两届国家级美食节和多场国际化重大活动，导入海信广场等知名品牌，凭借成熟的运营能力、完善的配套设施和优质的消费场景，全域办节，全业态融合。商业、游乐、会展等板块协同联动，美食单品1200余种。联动海信广场VILLAGE、海悦·食光里、海上牧歌等特色餐饮板块，艺术海世界等海洋数字文旅项目，推出“首发经济”“夜间经济”等新业态模式，将美食体验与滨海旅游、城市消费场景有机结合，推动美食文化与海洋文化创新融合，带动文旅消费提质升级，努力构建海洋美食文化新地标。据不完全统计，自9月5日美食嘉年华活动开幕以来，嘉年华全域客流量同比增长30%，各业态营业额同比增长20%。

青岛嘉年华将以承办美食节为契机，积极探索文旅融合发展的新路径，为推动山东半岛都市休闲旅游产业的升级发展注入强劲新动能，助力青岛建设国际消费中心城市，致力于打造北方消费中心和重要国际消费目的地。

美食节开幕式上，中国饭店协会、中华民族团结进步协会、青岛西海岸新区管委、融合控股集团四家单位共同签约，将于明年5月继续在西海岸新区举办中国海洋美食文化节和民族美食文化节。