



「味」来已来 平湖凭「食」力出圈

一场厨艺大赛背后的饮食产业突围

在“味”来的路上，看见未来。这是一段很有“味道”的故事：锅铲碰撞声、热油滋滋声、食客喝彩声……昨天，“餐餐码头杯”平湖市第二届厨艺大赛暨中式烹调专业技能大赛在新仓镇星空后花园农场火热上演。

以赛为窗，平湖餐饮新风扑面、活力奔涌。透过锅气、人气、烟火气，我们遇见的不只是一场简单的烹饪比拼，更是平湖食品产业的实力亮相，是本土食品品牌的集中检阅，是从田间到餐桌全链条升级的生动缩影。而这一切，让我们更加真切地看到，平湖市市场监管部门赋能食品行业高质量发展的实践路径愈发清晰、脚步愈发坚定。

舌尖上的竞争似热锅热油一样猛烈，平湖市市场监管局以审时度势的决策，以无“味”不至的服务，用心用情用法打造硬“食”力。从田间到农场，从农场到赛场，从赛场到市场；从1.0版的食品沙龙，到2.0版的产业发展展望会，再到这次3.0版的厨艺大赛，市市场监管局以“平妈”式温情与担当，把监管力度化作发展温度，托举“舌尖产业”一路向前、向高、向好。

强产业：从好食材到好生态

在厨艺大赛现场，除了选手们匠心独运的烹饪对决，赛场一侧的“浙产好食品平湖好味道”同样人气爆棚。浙江瑞轩食品的原切牛排滋滋作响，平湖吉仓食品的新仓小茄子爽脆可口，老鼎丰的玫瑰米醋散发着醇香，龙牌糟蛋的展台前围满了好奇的年轻人。现场，人们不仅看到一场厨艺的火热比拼，更窥见一场平湖食品产业的集中亮相，释放出强劲的产业发展驱动力。

为什么要办这样一场厨艺大赛？平湖市市场监管局相关负责人如是回答：“厨艺大赛是‘窗口’，让老百姓看见平湖有好食材、好厨师、好味道；但我们的目标不止于此，透过这扇窗，我们要让外界看见平湖食品产业的好生态、好环境、好前景。”

一场赛事背后的底气，源于平湖多年来在食品产业服务上的深耕细作。

服务提前介入，让企业“少走弯路”。项目落地伊始，服务就已先行。针对新入驻的食品生产项目，平湖市市场监管局建立常态化入企预审帮扶机制，组建由“局科室+所分局+检验机构”组成的专家团队，主动上门、靠前服务。他们进车间、看布局、查设备、审图纸，一处一处“把脉问诊”，帮助企业把问题解决在投产之前。从平湖糟蛋等传统特色产业，到预制菜等新兴时髦赛道，既“扶老”又“育新”，让各类经营主体都铆劲上阵。今年以来，已累计开展食品生产许可申请咨询与前期指导74家次、现场指导23家次，促成新建、扩建食品企业产线投资近3亿元。

审批提速增效，让企业“轻装上阵”。围绕“最多跑一次”改革目标，平湖不断优化审批流程，大力推行“零见面”填报、“零障碍”沟

通。通过电话、视频等远程方式，工作人员耐心指导企业完成线上填报，实现许可申请、受理、审查、发证、查询全流程网上办理。审批时限大幅压缩，企业成本显著降低，市场准入服务更有温度、更有速度。浙江今味生物技术有限公司便是受益者之一——在部门高效帮扶下，企业快速取得生物肽创新项目许可，投产后预计新增年产值1亿元，为发展注入了强劲动能。

服务精准提质，让企业“后顾之忧”。立足岗位职能，围绕重点项目、重点企业、重点产品，平湖市市场监管局开展精准化、差异化、增值化服务。一方面，主动对接企业需求，提供政策法规咨询、打造“定制化服务”“一站式服务”“全链条服务”；另一方面，常态化收集企业诉求，按照个性与共性分类施策，做到“一企一策”精准帮扶。为了让浙江好侍食品有限公司新研发的产品尽快落地，工作人员多次深入企业一线实地调研，精准把握发展需求，牵线省、市、县各级食品生产条线领导和技术专家开展“专家会诊”，为企业排忧解难、答疑解惑，真正做到了“企业有呼声，部门有回应”。

正是这样的服务好生态，厚植了平湖食品产业的沃土。目前，全市食品类市场主体累计达10694户，其中食品生产企业82家，超半数集聚在生物技术(食品)产业园，规上企业30家。2025年，我市食品产业产值达59.7亿元，展现出了蓬勃的发展动力。园区内已集聚世界500强企业美国嘉吉、行业龙头企业日本日清、全球十大香精香料公司法国曼氏等食品领域众多“大咖”，2025年园区内食品企业产值达53亿元。

守安全：从管得住到管得好

“亲眼看着检测，心里踏实多了。现在本地特产越来越多，走到哪儿都能尝到放心的平湖味。”活动现场的“你点我检”食安快检摊位前，市民拿着刚买的番茄等果蔬，争相让执法人员现场检测。取样、滴试剂、上机、读结果——整个过程公开透明，围观的人看得清清楚楚。一位宝妈感叹：“现场操作很方便，手机支付宝扫一扫就能填报送检信息，检测结果还有短信通知。”这样的快检，在平湖已经不是新鲜事，但每次摆出来，摊位前总是围满了人。

这样的“透明”不是一天练成的。平湖的食品企业里，每个人都知道自己的“安全责任田”在哪儿。每家企业的“三类人”——主要负责人、食品安全总监、食品安全员，每天都在扎扎实实盯好“三件事”：日管控、周排查、月调度。办公室里，《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》——“三本账”整整齐齐，一笔一笔记着从原料进厂到成品出库的每一个环节。一家食品企业的负责人说：“这些本子不是应付检查的，是我们自己心里的一本账。哪一天没记，第二天上班心里就没底。”正是这种日复一日的坚持，让全市食品生产经营企业

塑品牌：从有味道到有名气

好“味”来，才有好未来。平湖的味道，藏在一瓶醋里，藏在一颗糟蛋里，也藏在一碟小落苏里。

厨艺大赛上，最热闹的不是评委打分，而是观众试吃。12支参赛队伍，每人面前摆着平湖本地的牛排、糟蛋、新仓小茄子、羊肚菌、老鼎丰酱油米醋等。在春卷上放上一勺糟蛋，将新仓小茄子裹满面包糠……通过厨师们的精心烹饪，一道道由本地食材加工而成的美味佳肴赢得了群众围观，大家纷纷端着一次性小碗排队想要尝上一口。

这一刻的荣耀写满了“监管蓝”的责任。激烈又热烈的比赛之后，是激动人心的颁奖时刻。现场评出4道最佳创意菜品，12家单位被授予“平湖菜品推广单位”，还有12名厨师荣获金牌厨王、银牌厨王、铜牌厨王和优秀选手。“他们既是今天的获奖者，也是平湖味道的传承者、创新者。咱们平湖不仅仅有好‘食材’，更有优秀‘人才’，这无疑是为食品行业的高质量发展注入了强劲动能。”市市场监管局食品生产流通安全监督管理科相关负责人说。

“平湖味”的名气，最近又添了底气。在浙江省食品工业协会公布的“第五届浙江省名特优食品”名单上，平湖有三款产品同时上榜：老鼎丰群欢牌玫瑰米醋、世季鲜漂烫速冻罗氏沼虾、臻味寿哈粽子。评选标准很严，不光看口感，还要看质量管理、工艺技术、品牌影响力。三款产品一起上榜，在县级市里不多见。

很多人说平湖味道让人“上头”，最上头的，是那瓶醋。老鼎丰，创始于1847年，现在的掌门人是年轻面孔，但手艺是老底子的。车间里，老师傅盯着发酵缸，一缸醋要酿三年。群欢牌玫瑰米醋倒出来，色如玫瑰，晶莹剔透。平湖人说这

的风险等级评价率和主体责任自查率，双双达到了100%。

智慧监管的“触角”，也在悄然改变后厨和车间的日常。打开“浙食链”系统，原料从哪里来、经过谁的手、做成什么产品、送到了哪张餐桌——一条链看得明明白白。更值得一提的是，平湖在全省率先推出了集体用餐配送单位CCP点位数字化监控。所谓CCP，就是关键控制点——从原料解冻、加热温度到配送时间，每一个容易出问题的环节都被“电子锁”锁住。一旦温度不够、时间不对，系统立刻报警，避免了事后追责的被动。截至目前，全市17家集体用餐配送单位全部完成了示范提升，多维度智控为集体用餐配送食品安全注入了硬核底气。同时，已有40家企业通过了HACCP或ISO22000等先进管理体系认证，从产业链源头扎紧了每一道安全关口。

校园里的餐桌，尤其让人放心。平湖在全国率先发布了《校园食材招标评分指南》团体标准。这份标准不是挂在网上的文件，而是实实在在用在了每一单采购里。全年有超过85所学校、60余个品种、7000余吨食材，全部按照这套



标准进行规范化配送。一位学校食堂的工作人员说：“以前挑供应商，靠感觉；现在看分数，每一项都公开透明。”正因如此，全市7家学校食材配送单位全部获评浙江省“阳光配送”企业。家长们不再需要四处打听“学校吃得不好”，手机扫一扫溯源码，食材的“前世今生”一目了然。

从后厨的灶台到校园的餐桌，从“你点我检”的现场到智慧监管的后台，安全不再是一纸冷冰冰的检查单，而是每一个平湖人每天都能感受到的踏实。



传统和现代不是对立的。浙江小微臻品食品科技有限公司的车间里，一天能产出10万包常温料理包。他们给沃尔玛、开市客、奥乐齐、胖东来供货，跟锋味、自嗨锅长期合作。四川风味酸菜牛肉面料理包成了胖东来的爆款；和“国药药材”合作推出的当归生姜羊肉汤、人参枸杞炖土鸡汤，把“药食同源”做进了年轻人的养生清单。

为了让更多人知道“平湖味道”，市场监管部门还搞起了“好食品+”活动——阳光工厂开放日、中小学生研学实践，一年办了16场，50多家企



记者 戴维维 摄影 徐渊 通讯员 方芳