

浙里共富

(实践创新)

2024 年第 3 期 (总第 104 期)

高质量发展建设共同富裕示范区领导小组办公室

2024 年 3 月 5 日

报：易炼红书记、王浩省长、刘捷副书记、徐文光常务副省长、
邱启文秘书长、张雁云副省长、李岩益副省长、徐大可秘书长

如何让烧饼“谋生技”变成富民增收“大产业”

——缙云县深耕烧饼经济赋能群众走上致富快车道

特色美食是乡村振兴的产业“富矿”，也是百姓增收致富最直接、有效的产业。近年来，缙云县积极探索“政府铺路、行业引路、百姓走路”的“三位协同”致富模式，坚持“强本质、养品牌、拓市场、增效益”路径，为缙云烧饼从“路边摊”走向“品牌

店”，从“小县城”迈进“大都市”插上腾飞的引擎，走出一条有特色、可复制、能推广的共富之路。烧饼产业从2013年产值2.3亿元增长至2023年34.8亿元，相关从业人员2.4万人，带动近5万农民致富。其中，烧饼师傅平均年收入超15万元。

一、从摊点“铺天盖地”到门店“走向国际”

一是广育烧饼师傅队伍。实施“烧饼师傅人才培养工程”，本县村民均可在培训基地免费参加技能培训并取得职业资格证书，源源不断地打造烧饼师傅“正规军”。建立烧饼行业联合会，开展“名师带徒”、鼓励先富带后富。目前，全县累计培训烧饼师傅11577人，包括低收入农户约2000人；培育烧饼大师10人、中高级烧饼师傅1251人。

二是广拓创业资金渠道。与泰隆商业银行、杭银村镇银行等商业银行建立授信关系，每年给予2000万元授信支持烧饼师傅创业。与中国银行联合推出“烧饼经营贷”，为烧饼师傅提供15—50万元的授信额度。扶持开设缙云烧饼示范店，县财政对每家示范店给予1—3万补助或小额贷款贴息。截至2023年底，全县595家示范店获补助936万，50家示范店获贴息13万。

三是广开品牌示范门店。全面实施注册商标、门店标准、制作工艺、原料标准、经营标准、培训内容“六统一”，以示范型门店跨越式提升品牌形象。目前，全国开设门店（点）超8000家，其中缙云烧饼示范店768家，走向美国、意大利、西班牙等16个国家和地区。

二、从“一业兴”到“百业兴”

一是促进产业“延起来”。以缙云烧饼为核心，促进“上游原材料种养植（梅干菜、面粉、土猪）、中游制造工艺研发（烧饼炉、炉芯）和下游终端示范店产业链有机融合。近10年，缙云菜干收购价从8元/公斤涨到18元/公斤，每亩净利润可达1万元以上。东方镇是“缙云菜干”专业镇，有3500多户农户从事芥菜种植生产，菜干年产值近6000多万元。

二是促进产业“活起来”。做好舌尖上的美味共富文章，制定实施《乡愁产业富民增收意见》2.0版，成立缙云烧饼协会，实现“一办管一业”“一会促一业”“一业有一策”。缙云爽面、面饺、敲肉羹、柴灰粽、清明粿、南乡馒头、手工麻糍等一大批缙云特色小吃走进千家万户，为缙云农民带来增收新途径。2023年，缙云“五彩农业”年产值增至86.09亿元；村级集体经济总收入3.28亿元（全市第一）、增速15.02%。

三是促进产业“融起来”。深化“乡愁文化+旅游”融合文章，以缙云烧饼引流，让近万家烧饼门店成为宣传仙都景区和黄帝文化的窗口，吸引游客走进缙云品美食赏美景，打响缙云“全国休闲农业重点县”金名片。春节期间，接待游客33.01万人次，增长26.86%，实现旅游收入2.96亿元。其中，仙都景区接待游客12.57万人次，旅行社接待游客增长1139.58%。

三、从“烧饼文化”到“烧饼精神”

一是讲好缙云烧饼故事。举办全国烧饼文化论坛，形成《缙

云烧饼与黄帝文化的渊源》《缙云烧饼源流考》《漫谈缙云烧饼的来源》等一批优秀研究成果，“文化饼”“养生饼”“致富饼”等故事广泛传播。2023年，缙云烧饼、缙云爽面入选全国乡村振兴赋能计划“特产富农”典型案例。

二是提高缙云烧饼声誉。高规格举办首届中国烧饼文化节，连续十一年举办缙云烧饼节，组织缙云烧饼大师赛等活动，“缙云烧饼现象”引起社会的广泛关注。杭州亚（残）运会期间，缙云烧饼作为浙江“百县千碗”唯一入选亚运“菜谱”的特色小吃，成为许多运动员和媒体记者心目中独具乡韵的美食。

三是弘扬缙云烧饼精神。传承“炉传三百世，饼香五千年”的匠心精神，联合出版《缙云烧饼追的是绿富美》《乡愁记忆——缙云烧饼》《缙云小吃——乡愁的味道》等书籍，组织戏剧《缙云烧饼》、婺剧《烧饼缘》巡演，《缙云烧饼》歌曲唱响大江南北。“小烧饼”背后承载着无数烧饼师傅勤劳致富的传奇，也吸引着越来越多的缙云人用努力奋斗实现“共富梦”。

送：省委、省人大常委会、省政府、省政协领导。

各市、县（市、区）党委、政府，省直有关单位。

发：各市、县（市、区）发改委（局）；机关各处室、委管委（局）属各单位。

高质量发展建设共同富裕示范区领导小组办公室 2024年3月5日印发

