

最新美食策划方案创意 美食节策划方案(大全8篇)

为了确定工作或事情顺利开展，常常需要预先制定方案，方案是为某一行动所制定的具体行动实施办法细则、步骤和安排等。怎样写方案才更能起到其作用呢？方案应该怎么制定呢？以下是小编精心整理的方案策划范文，仅供参考，欢迎大家阅读。

美食策划方案创意篇一

为了更好的宣传校园的健康饮食文化，丰富大学生的第二课堂生活，提升他们的健康膳食理念和培养学生的动手实践能力，并展示同学们的创造力。

我部决定举行xx大学第二届美食大赛，动员全体在校大学生参与美食节。

一起塑造良好的校园饮食文化。

我和美食有个约会

6月8号（星期三）下午三点正式开始；

下沉广场；

全体在校大学生；

在xx大学长清校区团委的支持下，由校学生会生活部主办；

（一）、前期准备

1、美食节通知方式：本届校园美食节参加对象为我校全体同

学，奖品丰厚（奖品待定），具体活动细则详见海报宣传。

2、物资准备：

（1）食堂桌椅、音响麦克风设备、插座、水果刀、横幅、气球、彩带、投票箱、票券、纸笔、购买奖品并包装。

（2）我们为每组提供盘子、一次性纸杯杯子、一次性手套以及一袋牙签等可能用到的常用物品。

（二）、宣传方式

1、活动前一个星期，悬挂横幅、张贴海报（具体比赛时间、比赛细则，评选方式，活动主旨的宣传）。

2、广播站宣传：拟写好宣传美食大赛的文稿，交广播站宣传。时间在午饭，晚

饭期间播放。

3、网络宣传：需要网络中心的配合，同时通过校内网做好宣传。

（三）、报名地点及报名相关事宜

1、各参赛者到本学院食堂东门口设置的报名点报名。

2、组队参加，每组主厨一名，一支参队伍最多由3名成员组成。也可以个人名

义参加比赛。

3、在食堂东门口进行报名征集，为期两天，并现场解答同学们对美食节的疑惑，

鼓励同学积极参加报名。报名表如下：

6、各参赛队要提前到比赛现场签到，并将所带来的瓜果、蔬菜、雕刻工具及盛放容器放到指定的位置。

（四）、比赛具体内容

1、正式比赛开始前，以抽签的方式决定各参赛选手的参赛序号，实行编制组制（根据参赛人数进行人员分组，确定比赛场数及每场比赛的组数）。

2、活动期间：

（1）、主持人进行开场白，活跃现场气氛，介绍裁判团成员，并宣布比赛正式开始；

（2）、参赛队伍按组分场进行比赛（水果拼盘、凉菜设计及果蔬雕刻），每队制作时间为40分钟。比赛时要注意雕刻过程中的安全问题，以防被切伤划伤。

（3）、各参赛者有条不紊地进行比赛。期间主持人可以进行现场直播，广播

比赛情形，可活跃气氛；同时进行“美食小知识”环节互动节目，参赛选手及其亲友团皆可参与回答，如果答对，或给该队加分，或有其他奖励；并不时提醒参赛者时间，让他们充分掌握好时间。

（4）、40分钟后，主持人宣布比赛时间到，即进行下一场比赛；

（5）、全部作品完成后，各参赛队派出一名解说员对本队（组）参赛作品的名称、创意来源、设计理念、寓意进行解说，以获得的更多的投票（每组 参赛者均有两分钟时间解说

作品)。

(6)、裁判团、大众评审团对作品进行观赏，品尝，评价，投票。

4、颁奖(奖品待定)；

6、主持人宣布比赛结束并做结束语。

7、获奖者和颁奖嘉宾摄影留念。

(五)、后期工作

1、完善活动后期工作，将借用工具归还食堂，打扫好卫生，收拾好现场。

2、工作人员进行合影留念。

3、将比赛结果公布到宣传栏，并以海报和网路的形式宣布本届美食大赛圆满成功；并将获奖作品和优秀作品上传到网上，给广大网友欣赏。

1、评分要求

(1) 颜色、营养2分：要求作品颜色搭配合理，分布大方；材料营养搭配无副作用。

(2) 布局4分：要求盛盘有讲究，有新意，富有艺术感，具有视觉冲击力。

(3) 创意4分：作品完成有创意，有文化内涵，作品起名有创意文字介绍优美

贴切；

2、评分构成

1、一等奖 1名； 二等奖 2名； 三等奖 3名； 优秀奖 5名；

2、奖品：前三等奖发放五四证书及奖品；优秀奖将得到精美小礼品一份；

2、职责：评委务必认真负责，公正、公平、公道；

3、裁判团将担任最后的颁奖嘉宾。

1、比赛过程中，单场比赛时间一到，参赛选手必须停止制作，否则酌情扣分；

2、请各参赛队保持桌面和场地清洁，违反者酌情扣分。

3.、比赛注意节约，注意安全。

前期宣传：条幅40元

宣传材料10元

活动时：场景布置待定

食材如糖，醋，麻酱等50元

奖品100元

共计：300元

1、前期做好活动宣传工作

2、当天安排好活动负责人，并督促完成任务

3、所需物品必须准备好，在活动中预防意外的发生

4、尽量把费用降到最低

5、与各方面协调好，确保活动顺利进行，分工明确，尽量使每个成员都参加到活动的筹办。

美食策划方案创意篇二

盛夏正是举办美食节的大好季节，美食节策划方案也成为店主关心的问题之一。美食节策划方案有没有实例可参呢其实美食节策划方案主要分为几大步，只要把各个环节做好，不难做出一场别开生面的盛宴。

美食节策划方案最主要的环节就是美食节主题选择以及主题要素的确定，上述两大元素确定之后就可以进行调研、进而计算出投资预算，制定出美食节菜单进而落实具体的负责人员，以为后期货源供给及宣传促销进行铺垫。

一般来讲，美食节主题选择有很多种可以参考的依据，而主题要素则需要注意与饭店自身条件相符，与整体形象保持一致，同时还要兼顾市场需求。

(1) 以某一原料为主题

(2) 以中外节日为主题

(3) 以地方菜系、民族风味为主题

(4) 以与名人、名厨有关的菜点为主题

(5) 以仿制的古代菜点为主题

(6) 以本地区、本饭店菜点为主题

(7) 以某种技法和食品为主题

- (8) 以食品功能特色为主体
- (9) 以某种餐具器皿为主题
- (10) 以普通百姓大众化菜点为主题
- (11) 以喜庆、寿辰内容为主题
- (12) 以某一宴席或几种宴席菜点为主题
- (13) 以季节特色菜点为主题
- (14) 以某一类人群喜爱的食品为主题
- (15) 以外来菜品为主题
- (16) 以其他缘由组织的美食节

前言

济南山东省会，鲁菜发源地之一，历史悠久，影响广泛，是中国饮食文化的重要组成部分，成为中国四大菜系之一。进年来餐饮市场的发展与需求，济南早已把构成鲁菜的三个地方特色(济南风味菜、济宁(主要是孔府菜)风味菜和山东沿海的胶东风味菜)，融为一体。使每一位食客在济南就能够品尝到全方位的鲁菜美食。龙千潭在开业第十个年头的日子了，在以往的美食活动经验上，又聘请了鲁西鲍翅名厨;胶东福山海鲜大厨和安徽名厨偕同酒店全体员工，为新老顾客打造08年度红火四月龙千潭美食节。

品味春季的时令食材，鲜香时尚的美食，感受生态与健康，人性服务，亲情接待，营造完美的“红火四月龙千潭美食节”

20xx年红火四月龙千潭美食节拟在酒店餐饮部餐厅举办。举

办美食节，旨在于提升酒店的餐饮竞争能力,培养客户，营造餐饮文化。届时，将通过美食节的舞台，展示以制作精细带有鲁西文化高档滋补鲍翅参系列;胶东鲜活海鲜和海派时尚菜品;崇尚绿色无公害芽苗野菜系列;另外还特别激情安徽名厨烹制黄山特色美食。让消费者融入其中，从高档到时尚到健康真正达到“食以人为本，节以人为乐”的效果，提前营造出“五一黄金假期”的节日气氛!

20xx年4月8日到4月16日

宴会套餐，零点两种方式，【逢周六、日宴席间有神秘礼品派送】。

(一)筹备

- 1、采购菜肴原料，确定美食节的菜肴品种、价格以及优惠措施;
- 3、加强对外联络，协调合作关系，解决食品原料来源，确保原汁原味。

(二)举办

1、品牌千潭菜肴形象展示

主题：有滋有味，色、香、味、形。

方式：设固定的展区，制作成品展示。

形式：通过红火四月千潭美食节体验，展示品牌及其文化形象。

互动：通过回答问题，赢取精美神秘礼品。(找酒水供货提供礼品)

2、内容：

(1) 红火四月千潭美食节菜肴的实物艺术形态；

(2) 红火四月千潭美食节菜肴的文化展示；

(3) 服务人员的仪表姿态。

(4) 消费者在一种良好的文化氛围和气氛下就餐，心情和食欲自然不同，现代人对于吃是非常讲究的，尤其吃文化，基于这一点，在就餐环境的气氛营造上，需要富有创意和文化内涵的来策划本次美食节整体环境的布置，在大堂上二楼的楼梯旁设置长方形展示台，放置精品样菜、鲜花点缀其中，并在一楼餐厅长廊设10米左右的长方型样菜展示台，展示并供应多款菜肴品种。让红火四月千潭美食节的菜肴系列成为吸引消费者眼球的又一道风景。

3、促销活动

主题：轻松体验，更欢乐。

形式：价格优惠，借节日开展促销，免费赠送酒水，现场活动派发神秘礼品，多重惊喜，意外收获。例如本月口子酒搞的活动也一起加入近来。

1、工作分工

餐厅负责组织制定相关计划与实施

厨房负责菜单的制定和人员的筹备

采购部责成相关专员负责采购供应

前厅专人负责展台的物品管理与推销

销售部负责老客户信息传递

2、协调联络

采购部、销售部、前厅部。

3、对外宣传

宣传单、指示牌、台卡等。

4、客户营销

销售部配合整理客户资料，群发短信息。

5、活动保障

采购部原材料采购，销售部信息传递，前厅专人负责展台的物品，餐厅一线大力推广，厨房控制成本及菜肴质量。

挂条幅2条，停车位1条，展示柜上方1条，

酒店门口前放置升空气球条幅2个

大堂到二楼餐厅楼梯挂用气球或是金布包裹

餐厅平顶挂彩带。。

1、印制美食节广告彩页随晚报附送。

2、大堂放置美食节宣传广告牌。

美食策划方案创意篇三

感受鲜香，人性服务，亲情接待，营造完美的“红火五月顺德美食节”

xx年5月 红火五月顺德美食节拟在颐园宾馆珍诱餐厅举办。举办美食节，旨在于提升酒店的餐饮竞争能力，培养客户，营造餐饮文化。届时，将通过美食节的舞台，展示以制作精细，高档味美并以粤菜为主的特色菜肴。让消费者融入其中，真正达到“食以人为本，节以人为乐”的效果，营造出“五一黄金假期”的节日气氛！

xx年年5月1日到5月30日

就餐分桌菜，零点两种方式，【逢周六、日宴席间有神秘礼品派送】。

1、采购菜肴原料，确定美食节的菜肴品种、价格以及优惠措施；

3、加强对外联络，协调合作关系，解决食品原料来源，确保原汁原味。

1、品牌珍诱菜肴形象展示

主题：有滋有味，色、香、味、形。

方式：设固定的展区，制作成品展示。

形式：通过红火五月顺德美食节体验，展示品牌及其文化形象。

互动：通过回答问题，赢取精美神秘礼品。

2、内容：

(1) 红火五月顺德美食节菜肴的实物艺术形态；

(2) 红火五月顺德美食节菜肴的文化展示；

(3) 服务人员的仪表姿态。

(4) 消费者在一种良好的文化氛围和气氛下就餐，心情和食欲自然不同，现代人对于吃是非常讲究的，尤其吃文化，基于这一点，在就餐环境的气氛营造上，需要富有创意和文化内涵的来策划本次美食节整体环境的布置，在大堂上二楼的楼梯旁设置长方形展示台，放置精品样菜、雕塑、鲜花点缀其中，并在二楼餐厅长廊设10米左右的长方型样菜展示台，展示并供应多款菜肴品种。让红火五月顺德美食节的菜肴系列成为吸引消费者眼球的又一道风景。

3、促销活动

主题：轻松体验，更欢乐。

形式：价格优惠，借节日开展促销，免费赠送酒水，现场活动派发神秘礼品，多重惊喜，意外收获。

1、工作分工

餐厅负责组织制定相关计划与实施

厨房负责菜单的制定

采购部责成相关专员负责采购供应

前厅专人负责展台的物品

公关部负责老客户信息传递

2、协调联络

采购部、公关部、前厅部、餐饮部。

3、对外宣传

宣传单、指示牌、台卡等。

4、客户营销

公关部配合整理客户资料，群发短信息。

5、活动保障

采购部原材料采购，公关部信息传递，前厅专人负责展台的物品，餐厅一线大力推广，厨房控制成本及菜肴质量。

(2) 酒店门口前放置升空气球条幅2个

(3) 三角旗重排，酒店门口前沿途车道插彩旗。

(4) 大堂到二楼餐厅楼梯挂用气球或是金布包裹

(5) 珍诱二楼走道挂小红灯笼（数量有待确定）；

(6) 餐厅平顶挂彩带。

1、印制美食节广告彩页随燕赵晚报附送。

2、主要路段悬挂横幅，直幅，气球条幅，三角旗及插彩旗。

4、大堂放置美食节宣传广告牌。

5、邀请媒体记者采访，报道美食节实况。

6、短信群发，消息散播。

1、媒体广告宣传费用1000+宣传单印刷夹报xx+短信群群发xx=5000元。

2、赠送礼品费用：按每天100元计算，合计□ $100 \times 8 = 800$ 元

按比1000元计送完即止。

3、装饰费用 横副+灯笼+金布+彩旗+气球（7天）+杂费=xx□

4、菜肴原材料费用：另计。

美食策划方案创意篇四

二. 负责部门:市场营销部, 餐饮部

三. 举行日期:---年7月20日至8月5日

四. 活动目的:1通过这次活动, 进一步宣传西苑, 扩大知名度

2. 营造夏季清凉畅快的饮食文化。拉动夏季酒店的餐饮消费

3, 进一步挖掘潜在客户, 增加客源

五. 具体内容

(一) 筹备:1、采购菜肴原料, 确定美食节的菜肴品种、价格以及优惠措施2、通过报纸媒体、传单、横幅、短信群发等传递此次美食节的信息, 引起消费者的关注。

2. 服务人员的服装符合本次活动的主题, 仪表姿态也应进行一定的要求

3. 在就餐环境的气氛营造上, 需要富有创意和文化内涵的业内人士来策划本次美食节整体环境的布置, 基于西苑饭店的院落式布局, 可在室外进行布置。消费者在一种良好的氛围下就餐, 心情和食欲自然不同。

2. 每日推出三到五款特色菜品, 扩大特色菜品的接受度, 并从中进一步筛选, 一便更为消费者接受。3. 现场活动派发神

秘礼品，多重惊喜，意外收获。

美食策划方案创意篇五

为响应省委、省政府关于“唱响主旋律，打造徽文化”的号召，丰富我市美食文化生活，为广大市民提供一套高品位的徽文化美食大餐。于20xx年7月15日—8月31日期间举办“华润雪花·第三届中国(国际)美食节”，旨在通过系列美食文化主题活动，力主营造一种健康向上的休闲娱乐充满欢乐、祥和的纳凉氛围，同时进一步定位，展示合肥现代化大城市建设的崭新风貌，扩大合肥城市对全国的影响，打造高品位美食文化节名片。

本届美食节在总结上二届美食节成功经验的基础上通过寻求和探索一条以系列主题活动为发展的.有效途径,更好地将美食文化、群众娱乐休闲文化以及名品展示、展销等有机结合,其规模更大,水平更高,品种更多,是一次盛大的美食文化节庆活动,是一次质的飞跃,也是餐饮会展的一次挑战,更是一次难得的机遇,也是企业宣传、形象展示、品牌提升的大好商机。

此次活动以“狂欢美食节、畅饮雪花酒”为主题本站所有

共设650个展位,每个展位6张1.2米长条桌、24把休闲椅、1个220v/5a电源插座、一个垃圾桶。另整个广场配备移动厕所10个,水龙头12个,洗手盆及排污装置,大垃圾桶50介,全程保洁、保安免费服务。

展销时间为20xx年7月15日—8月30日的每天16:30—24:00。

烧烤王、金牌龙虾店年审,展示、展销各种不同风味特色小吃,包括本地特色及各地名优产品、土特产等,配以明星文艺汇演,全国武术、拳王争霸赛,焰火、礼花,杂技表演活动,并设立儿童乐园、互动休闲娱乐。

(一)于20xx年7月15日17:00举行美食节开幕式,邀请市领导及开发区有关领导和参展企业参加,省、市各媒体进行追踪报道。

(二)于7月16日—7月30日20:00—22:00举办大型广场千种焰火汇演及中国吴桥杂技晚会。让群众一边品尝风味小吃,一边欣赏五颜六色的空中礼花。

(三)于8月1日—8月15日20:30—22:00举办中国民间、民俗、明星歌舞汇演及民族特色小产品展示会,集中展示民族服装,民俗礼仪。

(四)于8月16日—8月31日表演省内各大武校惊险绝技,集中展示武术、武功、绝技、跆拳道等等精彩功夫节目。

另外,每次演出都设有啤酒速饮大赛,每晚产生冠军一名参加周赛,每周产生周冠军一名参加最后的决赛产生前三名,给予奖励。

重点推广美食文化、展示美食品种和知名企业。分阶段在合肥市各大媒体上刊登广告,专题报道;在美食节现场悬挂彩旗、横幅、广告气球、广告牌等;编印美食节宣传单向游人及有关企业免费发放;在会场航架上设大投影连续播放企业宣传片。

美食策划方案创意篇六

一、前期宣传:

宣传时间:10月23日——11月7日

宣传形式:(1)横幅,喷绘,宣传栏,展板,新媒体。

(2)组织召开学院对接例会(包括主题、活动时间、活动项目、报名方式、报名表填写的截止日期和其他相关注意事项等)。

二、报名事项及活动流程

(一)、美食节吉祥物招标活动，及书画、剪纸、征文活动

1、 报名事项：

时间：10月10日——11月1日

要求：1. 以倡导良好生活习惯和健康饮食习惯宗旨，充分展示金秋美食节的内涵。

2. 参赛作品必须是实物(尤其是吉祥物)

3. 吉祥物、书画、征文、剪纸等需紧扣主题——“饮食文化”

4. 作品由各学院统一收齐，于1日前交给校生活宿管部(吉祥物每个学院至少2个，书画、征文、剪纸至少3张(篇)，鼓励同学积极参与，可以多交)。

联系方式：(王楠)

2、 活动流程：

通过多种多样的途径，向蛟桥、麦庐、枫林三个校区同学进行本届美食节吉祥物招标活动，于11月3日展示参与同学的创作成果，请广大同学点评，最后评出比赛结果。

3、奖项设置：书画、剪纸、征文等各设一等奖1个，二等奖2个，三等奖3个；吉祥物中标者发给“第九届美食节吉祥物”最佳创意奖。

(二)、开幕式策划

1、活动名称：校生活文化节开幕式暨第九届金秋美食文化节开幕式

2、活动意义：本届美食节通过丰富多彩的饮食文化活动，改变某些不健康的饮食习惯和饮食观念，帮助广大同学增强体质，营造健康和谐积极活泼的校园文化氛围。

3、活动目的：希望促进广大同学健全人格和情感价值观的形成，提高同学们的品德修养，让每一位同学站在丰富多彩的大文化背景下真切地感受到文化教育对智慧的启发和心灵的陶冶，带来内心的充实和谐与快乐，切实的起到拓展素质教育，推进健康和谐校园文化建设的的作用，感受到身为江财人的荣耀与辉煌。

4、开幕式时间和地点：

20__年11月8日上午9：00

江西财经大学麦庐十二生肖广场

5、活动流程：

(1)、一个开场舞。

(2)、介绍开场嘉宾，领导致辞，宣布校生活文化节开幕式暨第十届金秋美食文化节开幕。

(3)、由领导与第九届吉祥物中标者揭幕第九届金秋美食文化节专用吉祥物并由领导为中标者颁奖。

(4)、2—3个文艺表演，并预祝本次金秋美食节活动成功。

(6)、与观众游戏互动，优胜者送精美礼品。

(7)、安排一个文艺节目

(8)、文艺节目后开幕式结束。

联系人：熊剑楠

(三)、腾讯微博线上美食摄影展活动

1、活动时间：20__年10月23日-20__年11月5日

2、活动方式：关注校生活宿管部官方腾讯微博

然后发表你最喜爱的原创美食图片并@江财校生活宿管部

3、评比方式：由校生活宿管部全体成员投票决定。共评出10位优胜者，并奖励精美礼品。

(四)、饮食文化与健康和美食展宣传活动、校外美食进校园

活动内容：本活动由各学院生活部和维权分会负责制作展板，以“饮食文化与健康”为主题，展示全国赣、川、苏、粤、闽、浙、湘、徽等菜系的饮食及文化特色、饮食卫生环境、食物相克、营养搭配、生活小妙招等知识。制作的展板将会活动当天在崛起广场集中展出。旨在倡导大学生健康饮食，合理搭配营养。

与此同时为了构建和谐校园，活动当天还会邀请校外知名店铺进校园来展示他们各自的独家美食，店主会为江财学子献上他们的美食，让江财学子不出校门便能领悟身边的健康美食。

活动时间和地点： 11月8日中午11：00

十二生肖广场

联系方式：赵宏琳

(五)、水果拼盘创意大赛

1、报名事项：

时间：10月27日——11月5日

要求：1. 各学院组队，每个学院2组

2. 每组至多四人(要求男女搭配)

3. 主办方提供苹果、香蕉等普通常用水果(特殊水果选手自带)，

4. 参赛选手自带水果刀，一些常用工具，如小刀、剪刀等等

5. 游戏规则及评选标准见附件

方式：在各自学院生活宿管部报名，各部长统计好后发到邮箱联系人：王茜

2、活动流程：每个参赛队伍提前半小时到比赛现场，然后随机抽取参赛号码牌，按顺序每四组队伍一轮进行比赛，每轮比赛选时二十分钟，最后选出前六名颁发奖励。

3、活动时间和地点：麦庐二食堂

11月9日上午9:00到11:00

4、奖项设置：

比赛设一等奖1名，二等奖2名，三等奖3名。

(六)、水果雕刻大赛

1、报名事项：

时间：10月27日——11月5日

要求：1. 各学院组队，每个学院2组

2. 每组至多四人(要求男女搭配)

3. 主办方提供苹果、香蕉等普通常用水果(特殊水果选手自带)，

4. 参赛选手自带水果刀，一些常用工具，如小刀、剪刀等等

5. 游戏规则及评选标准见附件

2、活动流程：每个参赛队伍提前半小时到比赛现场，然后随机抽取参赛号码牌，按顺序每四组队伍一轮进行比赛，每轮比赛选时二十分钟，最后选出前六名颁发奖励。

3、活动时间和地点：麦庐二食堂

11月9日上午9:00到11:00

4、奖项设置：

比赛设一等奖1名，二等奖2名，三等奖3名。

(七)、寿司pk大赛

1、报名事项：

时间：10月27日——11月5日

要求：以学院组队，每个学院至多2组，每组3人，共36组。食材由食堂提供。

2、活动流程：每个参赛队伍都会随机领到各自的参赛号码牌，按顺序每六组队伍一轮进行比赛，每组三个寿司，其中一个不需切块，剩余两个需要切开并有一定造型。以同等时间内

包出寿司最优者为优胜组，最后选出前六名颁发奖励。

3、活动时间和地点：麦庐二食堂

11月8日下午1:30

4、奖项设置：

比赛设一等奖1名，二等奖2名，三等奖3名

(八)、“江财料理王”厨艺大赛

1、报名事项：

时间：10月27日——11月5日

要求：1. 以学院组队，每个学院至多2组(个别学院除外)，每组2人，共36组。

2. 参赛者可根据自己的爱好选择菜系，如：赣、川、苏、粤、闽、浙、湘、徽等。

3. 食材和器材由食堂提供，各学院需要提前给我们预定的食材，特殊特色食材自带。

4. 游戏规则及评选标准见附件

方式：在各学院生活部报名，学院统计好后发到邮箱 联系方式：王茜

2、活动流程：

(2) 首先进行学生厨艺比拼，每组烧1道菜，限时20分钟(不包括洗菜时间，下一轮选手可以在本轮选手比赛时洗菜)。在两旁设置评委桌椅，选手做好菜后，选手自行端至桌上，由评

委进行点评。

3、活动时间和地点：麦庐二食堂门口

4、奖项设置：

所有组比赛结束后，依次评出一、二、三等奖，一等奖授予“江财料理王”称号，活动结束后为之颁奖。比赛设一等奖1名，二等奖2名，三等奖3名。

美食策划方案创意篇七

一、活动时间：

11月18日至11月30日

二、活动地点：

紫金港国际饭店

三、活动组织机构：

顾问：史磊 活动总指挥：周雄 方案总执行：周雄 方案操作实施：各部门负责人

四、活动背景：

紫金港国际饭店是一家五星级酒店，餐饮部分的菜系品种有：西餐厅-综合性自助餐、中餐

平民价位星级酒店的品牌印象，牌概念一旦形成，将会对本酒店未来的发展有极大的推动

五、活动目的：

通过此次美食节活动拉动酒店人气，让更多人了解紫金港国际饭店的特色餐饮。

六、活动总主题：

《浓情秋意，尽享美食》紫金港国际饭店第一届美食节

七、活动分主题：

广告词：品正宗瓯菜，忆江南美景

八、广告基调：

精致美食唇齿绽放·幸福滋味人人分享

九、活动方案：

2：赠送半价券-----凡第一次到店消费即送半价消费卷，在第二次光临时只需支付一半现金。（实名登记，获取数据库）

2：凡点制定套餐赠送价值__元进口红酒一支

十、店堂布置

a□一楼西餐部一楼西餐部

1、整体要求：热烈、喜庆、突出主题。

2、电子屏体现活动主题。店内水牌电梯内广告牌全以活动内容为主。3、为了突出热烈和喜庆、气球和彩带是必不可少。

4、外围气球拱门活动之日起摆放3天，烘托气氛。

5、大堂内彰显主题设计，按沙盘性质制作人工海滩和海水，并放置小型海鱼！周围插置小

型椰子树，人造沙滩上用刨木雕刻渔船和渔民，大海螺竟可能突出主题!大主题上增加倒计时告示表。

6、活动之日为突出海鲜美食节氛围一楼员工统一着装“海岛服”，一楼餐厅和走道悬挂活动宣传牌(大厅12个、二楼走道10个、)

6、在海鲜池上挂饰垂掉装饰品，增加其他观赏性较强和好饲养存活的海鲜物种。(如鱼类、海龟、海豹蛇、海鳗、大鲨鱼等)

7、宣传册的设计精美。

对现有的装饰品进行调换，换上一些有文化气息的装饰品，如瓷器等4、制作餐牌。5、采购油纸伞等江南特色装饰品。

十一、媒体宣传

十二、活动费用：

费用

十三、各部门主要工作安排(进度)

日之前完成店内菜牌制作、印刷品、店堂pop□喷绘、特价桌牌等的设计制作;c)认真全面细致做好重点客户的拜访与活动宣传工作;d)

做好活动的气氛烘托，外围汽球拱门及店堂内的装饰□e)做好店内的装饰。主题的制作把关。

b□综合办(负责人：负责人□)a)做好城管局主要领导的协调工作，以便顺利地户外做好广告，张贴和布置工作□b)

活动期间协助餐饮部做好接待工作□c)质检负责对一线员工进行活动内容的抽查□d)宣传海报内容。

c□计划财务部(负责人：负责人□)a)负责对美食节期间的毛利率，向总经理提交报告、分析原因b)

配合餐饮部做好第九届海鲜美食节活动的顾客接待工作。

d□负责宣传单的印刷(8月18日之前到位)e□做好“第一美食节”活动的各类原材料的调价与采购工作，以此保证活动期间的物资数量与质量。

f□对抽奖的细节把关。

务，微笑服务，亲情服务，规范化服务做出一流水平，确保各项工作的有效顺利进行。

a)认真扎实做好厨房的卫生工作，以此保证活动期间的食品卫生与洁净、让广大消费者吃得放心;b)

d)确保海鲜及特价海鲜的货源充足;e)对原有海鲜做法的创新。

负责活动期间汽球拱门的管理□c□停车的摆放和安全。

十四、活动故事

浙江菜系的五个流派之一，温州菜系的代称。因温州古名东瓯，建国后，为了提高温州菜的知名度，经过餐饮专家共同研究，将温州菜改称“瓯菜”。

温州的鱼类食俗，源远流长，传统深厚，见于史载，已有两千多年历史。《史记货殖传》

载：“楚越之地，饭稻羹鱼，果蔬羸蛤…”说明当时人们不

仅会制作以鱼类为原料的鱼羹，

的创造、丰富，以鱼类为主的食俗又进一步得到发展和提高，逐步形成了菜系，并一直传承

个；同时，还拥有各种瓯菜多达250个，形成了丰富多彩的瓯菜菜系。

活杀活烧，其传统烹调方法擅长于鲜炒、清汤、凉拌、卤味，现将部分瓯菜菜谱记述如下：

三丝敲鱼

原为温州市家喻户晓的一道名菜，由于制作简单，几乎家家能做。此菜选用近海鱼或

鲜黄鱼，去鱼头、尾、皮，切成针片，蘸上干淀粉，用木槌慢慢敲成薄鱼片，放在沸水里煮

熟。烹调时杂以调味品与配料，后经过改进提高，加上鸡丝、火腿丝、香菇丝和烧熟的青菜心，成为现在的名肴，此菜鱼肉鲜嫩，色白汤清，香鲜可口，富有地方风味。

三片敲虾

选用鲜大河虾为主料，熟火腿、熟鸡脯肉、水发香菇、绿蔬菜为辅料，加鸡汤、绍酒、

菜叶，成饼，排列在锅内，小火煎至肥膘结壳，加入冷油，再煎至底部呈黄色取出，另将活

蟠蟀两只用旺火蒸熟，斩去脚尖，每只切八份，蟹足拍裂，按原蟹形装在腰盘两端，覆上蟹

盖。蟹饼排列在盘中央，间隙处衬以香菜、姜丝，带醋两小

碟上桌，此菜形态活泼，色彩艳

丽，肉如膏脂，鲜美异常。爆墨鱼花墨鱼肉楔花刀，入沸水烫至五成熟；然后入油锅至八成

熟沥出。锅留少许油、下葱、姜、蒜末炒香，倒进墨鱼，淋入用调料和淀粉兑好的芡，翻炒包汁装盘。

炸溜黄鱼

选用黄鱼为主料，猪瘦肉、虾米、荸荠白为辅料，加葱白、猪肉汤、绍酒、酱油、白糖、

醋、淀粉、熟猪油等调味品。此菜色泽金黄，外松里嫩，鱼肉鲜香，味带酸甜，富有温州传

统风味。熏马铃薯黄鱼选用黄鱼为主料，熟猪肥肉、猪网油、鸡蛋、荸荠白、青菜丝为辅料，

加葱、甜酱、绍酒、白糖、精盐、味精、上白面粉等调味品。此菜形如马铃薯，色泽黄亮，用葱糖蒸熏，原汁不走，鲜嫩香甜。

三层鱼片

俗称美味鱼排。选用黄鱼肉为主料，火腿瘦肉末、熟猪肥膘、咸面包、鸡蛋、黑芝麻为

品。此菜是将蛤肉分散在蛋糊之上，旁衬绿叶，红绿相间，色泽鲜艳，汤鲜味美，形如荷花池中花儿朵朵，故名为“出水芙蓉”，是近年创新名菜。

清汤鱼圆

选用鲜鱼肉(黄鱼、鱼、鲤鱼均可)为主料，加少许蛋清、精

盐、黄酒制成“白丸子”，

如鸽蛋状。此菜有多种花样，“清汤鱼圆”是本色菜，即“白丸子”加鲜美的清汤。此外，

可用红菜(红萝卜)将“白丸子”装饰成“金鱼”，菜名“游动金鱼”，“白丸子”又可作为“三鲜”的配料。

温州的鱼类菜肴，除以上传统名菜外，还有著名的三鱼一蟹。它们是凤尾鱼、石斑鱼、鲟鱼和梭子蟹。

凤尾鱼俗称“子鲚”，又称“鲚鱼”，属名贵的经济鱼类。它是温州的著名特产，是下饭佐

酒的佳品。因其尾部分叉，短呈红色，尖细窄长，犹如凤尾，故称。温州历代相传，有“雁

荡美酒茶山梅，江心寺后凤尾鱼”之说。每年三月，生活在浅海的凤尾鱼，就溯江而上，群

集到江心孤屿四周的江面上。近郊渔民们便驾着子鲚船，撒网捕鱼。最多的是在江心寺后面

的江中。此鱼腹内多子，肉质细嫩，可以煮吃，但民间多用油煎，吃起来又香又脆，鲜美可口。相传南宋状元王十朋(乐清人)

，曾在江心孤屿读书。因他勤奋好学，感动了东海龙王，特地送这种叫“子鲚”的鱼给他吃。

“一袋凤尾鱼，万里思乡情”。

竹篮上烘干，精制成鱼干，风味鲜美，香而又脆，寄给在海外的亲友，让他们分享家乡的温暖与馨香。侨胞们感动地称故乡凤尾鱼为“香(乡)鱼”。

石斑鱼

是一种名贵的经济鱼。它喜栖于岩礁底层海域，每年进行深浅回游，以甲壳类和小鱼虾

为食。东南沿海岛屿众多，礁石丛生，为石斑鱼生长提供了良好的环境。这种鱼体形优美，

皮色鲜艳，肉质肥嫩，营养丰富，闻名港澳，远销日本，列为上等名菜，食法一般清蒸、油煎、红烧均可。

鲟鱼

为一种回游性鱼类，每年立夏前后，溯江而上，在东南沿海港湾处排卵繁殖，产卵后即

返回大海。这里所产的鲟鱼丰硕肥大，脂肪丰厚，肉质细嫩，食味鲜美可口，尤其是鲟鱼眼

圈边两块软骨，更是香脆异常，烹制方法以带鳞清蒸为好，也可煎、烧、烤食，民间有立夏

糖类以及维生素a等成分，无论鲜食、腌食、佐酒下饭，都十分可口，经过厨师的巧手，还可以制作“芙蓉蝥蛄”等四十多种佳肴。

或国外后，再使睡蟹复苏，从而保持了新鲜梭子蟹的美味。

美食策划方案创意篇八

为响应x中国x赏花会的举办，丰富我市美食文化生活，为广大市民提供一套高品位的美食大餐。于x年6月30日—7月8日期间举办的“赏花美食节”，旨在通过赏花、美食文化主题活动，力主营造一种健康向上的、充满欢乐、祥和的文化氛

围，同时进一步定位，使少山路商业街成为李沧区的标志和象征，展示李村商圈的崭新风貌，扩大其对x市民的影响，打造高品位、有特色的美食文化节名片。

本届美食节在总结上届美食节成功经验的基础上，更好地将美食文化、群众娱乐休闲文化以及名品展示、展销等有机结合，其规模更大，水平更高，品种更多，是一次盛大的美食文化节庆活动，是李沧餐饮业发展一次的飞跃，更是商家宣传、形象展示、品牌提升的大好商机。

此次活动以“百姓美食，芬芳李沧”为主题，与赏花会相呼应，突出x李沧特色小吃文化。

按地域和小吃特色布展，拟设烧烤区、手工面食区x特色小吃区、冷食区和地方特色小吃区等区域。共80个展位，每个展位2.8m×2.8m价格详见活动财务预算书。设置电源、照明设施和水源，整个活动区域配备大型垃圾桶，做到全程保洁。

活动时间为x年6月30日—7月8日的每天9：00—21：00。

汇聚x及全国各种风味特色小吃，包括本地特色、各地知名企业、小吃和名优产品，以及异域风味美食，集中展示，聚拢人气。同时向各知名特色小吃赠送展位，以x本土餐饮名企为主，每种特色小吃不超过三家企业，共计20个展位；其他展位按计划招商。

拟定邀请参展名企名吃如下：

x地方特色小吃：万和春、流亭猪蹄、小倩倩馄饨、台东大煎包x锅贴x大包、波尼亚猪头肉、满口福饺子、心连心豆腐脑、外婆桥瓦罐粥、大老李汤圆、海鲜烧麦等。

烧烤类小吃□x王姐烧烤、美达尔烤肉、泰山路烤肉、铁板鱿鱼、新疆烤肉、香巴拉烤肉、烤鹿肉、蒙古草原羊肉串等。

其他地方特色小吃：十八街麻花、上海城隍庙小吃、挂炉鸭、洪七公叫花鸡、狗不理包子、沙县小吃、济南盘丝饼、四川麻辣烫、南京秦淮小吃等。

异域风味小吃：俄罗斯开口笑、土耳其烤肉、印度飞饼、朝鲜打糕、韩国美食、马来西亚烤肉、新加坡锅贴鱼柳等。

由于此次活动时至夏季，特安排冷食区，拟定邀请有□x凉粉、兰州酿皮子、水果冰山、各色冷饮、西安凉皮、清真凉面、关中凉面等。

1、于x年6月30日10：00举行美食节开幕剪彩仪式，邀请市领导及区有关领导、负责人，以及部分商家代表参加，同时区市各媒体进行报道。

地点：步行街入口处

具体安排：

9：30之前各区域工作人员到位，现场铺设红地毯。

9：30—10：00领导到常

10：00—10：15领导讲话，宣布美食节开幕，进行剪彩。

10：15之后各位领导参观美食节会场，媒体进行采访报道。

2、安排专区重点展示x□李沧地方特色小吃，外埠风味小吃集中展示。

3、本次美食节将由组委会评选出“最受群众欢迎小

吃”、“最具特色小吃”、“最佳营养小吃”等多种专业奖项。

重点推广赏花会和特色美食文化、展示美食品种和知名商家。分阶段在x各大媒体上刊登广告、专题报道等。在美食节现场悬挂彩旗、横幅、广告气球、广告牌等；编印美食节导航宣传单，在来往各主要公交站点和周边地区向游人及有关企业免费发放，扩大影响力。