

贵阳贵安促进咖啡产业发展实施意见(试行)印发

到2027年,“咖城”影响力再“+”码

本报讯 近日,市政府印发《关于贵阳贵安促进咖啡产业发展的实施意见(试行)》,提出到2027年,初步将贵阳贵安建成具有全国影响力的咖啡消费目的地和咖啡文化体验城市。

《实施意见》提出,到2027年,成功打造“爽贵阳咖啡”区域公共品牌,形成5个以上彰显城市气质、融合多元文化的标杆性咖啡消费场景;培育10个以上具有影响力和文化辨识度的本土精品咖啡品牌;10个以上具有较强市场竞争力的特色咖啡业态市场主体,新增咖啡市场主体600家。

到2030年,咖啡产业对贵阳贵安城市品牌和生活消费的带动明显增强,贵阳贵安成为国内知名的咖啡文化交流中心之一。形成产业融合特色鲜明、品牌效应突出、消费活力强劲、创新氛围浓厚的咖啡产业高质量发展体系。

《实施意见》明确了引种试种、加工产业集聚等九方面措施。

引种试种方面,将鼓励企业或科研团队在省内适宜区域开展精品咖啡引种试种,对引种试种所需种苗、农用物资、生产配套设施、仓储分拨中心给予支持。

加工产业集聚方面,将依托贵阳贵安产业基础,通过“五帮”机制支持咖啡豆加工企业扩大精品产能,培育和引进咖啡机及配套产品生产企业,打造咖啡加工产业链。

贸易与保税服务方面,将依托贵阳贵安国际陆港、综保区等平台,鼓励企业开展咖啡生豆进口、保税业务、产品出口等。

空间布局方面,将依托贵阳贵安特色商圈、重点街区、夜间消费集聚区、星级酒店集群、景区景点及交通枢纽,支持咖啡企业开设旗舰店、品牌店、特色店等。

品牌打造方面,将支持咖啡行业协会组织权威品牌咨询机构、营销策划团队,为本土咖啡企业提供品牌设计升级、社群运营优化、私域流量搭建等定制化服务,培育具有区域辨识度的本土咖啡品牌。将咖啡产业宣传营销融入城市宣传内容,利用各类媒体矩阵加强品牌推广营销,吸引游客“为一杯咖啡奔赴一座城”。

赛事展会支持方面,对主办或承办咖啡主题活动、品牌赛事的行业协会、市场主体,给予实际总支出30%的补贴,最高不超过20万元;对参加国际、国内权威咖啡赛事,获国际总决赛冠军季军的分别奖励10万元、5万元、3万元,获国内总决赛冠军季军的分别奖励3万元、2万元、1万元;支持企业参加境外展会,给予标准展位费70%的补贴,每个展位最高不超过2万元。

创业孵化支持方面,将依托本地高

校及留学创业园,对大学生、留学生等从事咖啡创业项目给予场地支持、导师辅导;对高校毕业生、退伍军人、农民工等咖啡创业者,给予一次性创业补贴5000元,场所租赁补贴每月最高500元(最长36个月)。

金融支持方面,将引导银行机构加大信贷支持,实现咖啡企业“能贷快贷”“愿贷尽贷”;鼓励金融机构开发专属信贷产品,多渠道拓宽融资渠道等。

人才培育与补贴方面,将在贵阳职业技术学院组建咖啡产业学院,支持从业人员提升技能,按证书等级给予800元至8000元技能补贴;将咖啡企业列入重点产业人才支持范围,引进的高层次人才经认定后发放“筑才卡”,享受医疗、交通、探亲补贴,企业及人才可获薪酬补贴、安家费、购房补贴。

(贵阳日报融媒体记者 庭静)



飞机上也能喝到贵阳咖啡

多彩贵州航空全新推出贵州本土饮品系列

本报讯 11月6日,记者从贵州民航集团获悉,2025年冬航季,多彩贵州航空在推出“脆哨洋芋粑”“本土蛋炒饭”等贵州特色餐食基础上,再添新举措,在部分精品航班限定推出“贵州特色”全新饮品系列,将贵阳本土咖啡品牌“乔治队长”咖啡,“贵茶”玉露、抹茶,普

安红茶,贵州刺梨汁等贵州“网红”饮品带上云端,向全国旅客传递贵州的自然馈赠与人文风情。

此次推出的全新饮品系列,是多彩贵州航空打造“云上黔韵”特色饮品系列的重要举措,也是推动“黔货出山”的创新实践。今后,还将持续加强省内优

质品牌合作力度,积极推进更多贵州本土精品咖啡、茶叶等特色产品供旅客们空中品鉴。

据悉,多彩贵州航空作为贵州省唯一一家本土航空公司,肩负着“传播贵州文化,服务区域发展”的使命。未来,多彩贵州航空将继续以贵州丰富的物

产与多彩文化为根基,系统挖掘、创意转化,推动“文化富矿”与航空服务深度融合,持续探索“文化赋能航旅、航旅反哺产业、品牌驱动发展”的特色高质量发展路径,让每一次飞行都成为旅客了解贵州、向往贵州的美好旅程。

(贵阳日报融媒体记者 王涛)

“国营花溪牛肉粉”荣获省级赛事名小吃赛项一等奖

本报讯 11月5日,“2025年贵州省生态黔菜职业技能大赛”圆满落幕,本次大赛由省商务厅、省文化和旅游厅、省人力资源和社会保障厅联合主办,以“技炫生态黔菜·匠心美食贵州”为主题,吸引200余名选手及140余家餐饮企业参赛。贵州花溪牛肉粉产业发展经营集团有限公司携贵州特色名小吃——花溪牛肉粉参赛,在名小吃赛项中荣获“一等奖”。

此次赛事设置理论与实操考核,分为传统黔菜、新派黔菜、名小吃和名厨新秀四类,由专家评委与大众评委共同品鉴评分。本次大赛分为两天进行,分别为闭卷理论考试和现场烹饪,现场烹饪限时60分钟,同时需要完成开档和收档工作。在小吃品类的比赛中,严禁携带成品的主辅料(如牛肉粉、肠旺面等),必须通过现场烹饪完成。在这样紧张激烈的比赛情况下,不仅仅是考验一名参赛

人员是否拥有扎实的理论基础,还考验其是否拥有更丰富的实际操作经验,来应对各种状况。

花溪牛肉粉,选用本地优质黄牛肉与牛骨,经文火慢炖数小时熬制出金黄醇厚汤底;搭配爽滑弹牙米粉,辅以秘制糊辣椒、酸菜等经典配料,呈现花溪牛肉粉的“色、香、味、形”。其坚守传统又兼具规范的制作工艺,以浓郁地道的生态风味,赢得评委一致好评。在名小吃赛

项中脱颖而出,荣获“一等奖”。

作为花溪牛肉粉产业龙头企业,牛肉粉集团公司始终以标准化、品牌化、产业化、市场化发展为目标,联合科研单位突破关键技术,建成现代化中央厨房把控品质,此次获奖既是对其匠心传承的认可,更是对“生态黔菜”理念实践的肯定。未来,公司将持续以技能提升推动产业升级,让贵州特色风味飘香更远。

(贵阳日报融媒体记者 李春明)



爽贵阳APP

下载“爽贵阳”开启“爽生活”

贵阳贵安城市级智慧民生综合服务平台



