

# 古都大同论道 品牌赋能晋菜

## ——2026山西省餐饮饭店品牌企业家发展大会侧记

本报记者 牛瑞芳



4月14日,云冈建国大酒店一层三号厅内气氛热烈,2026山西省餐饮饭店品牌企业家发展大会在这里隆重举行。来自全省200多家餐饮饭店企业、近400人共聚一堂,分享经验、高峰论坛,共谋晋菜的发展之道。

“民以食为天,游以食为先”。近年来,在我市文旅产业的迅猛发展中,餐饮业扮演了越来越重要的角色。文旅带旺餐饮,餐饮反哺文旅,两者相互促进、相得益彰。2023年以来,大同市餐饮业发展步入了快车道。2022年底,全市共有限额以上餐饮单位174家,限额以上餐饮收入达26.3亿元。2025年底,全市限额以上餐饮单位已达到364家,较2022年底增长109.2%,翻了一倍还多;限额以上餐饮收入达到47.4亿元,较2022年底增长80.2%。截至今年3月底,全市限额以上餐饮单位已增长至416家,成为商贸领域批发、零售、住宿、餐饮四个行业中,限额以上单位数量最多的行业。今年1至2月,全市限额以上餐饮业营业额近7亿元,同比增长9.1%,全省排名第三,延续了强劲的增长势头。今年1至2月,全市实现限额以上社会消费品零售额34.76亿元,其中限额以上餐饮收入实现6.68亿元,占全部限上社零的比重达到19.2%,占比高于全省平均水平10.6个百分点、全国平均水平10.5个百分点。换句话说,在大同,每花出去5块

钱,就有将近1块钱是花在餐饮上的。大同市餐饮业的火爆程度,可见一斑。而这亮眼的成绩,离不开近20万从业人员的辛勤付出。

是日上午的会议上,大同餐饮饭店企业家纷纷亮相,展示大同餐饮企业品牌形象,每一次分享都赢得阵阵掌声。

“花园”“弘雅”董事长刘海明、刘东分享了40年塑造行业领军品牌密码:刘海明把学习当做立身之本,凭着“做人要公道,做事要地道,做菜有味道”的朴素理念,先后创办了弘雅饭店、昆仑饭店、花园大酒店,并将它们打造成大同市著名的品牌企业和标杆。在企业40多年发展历程中,刘海明董事长协同他的儿子刘东、刘升及全体员工,薪火相传,稳健前行,以匠心服务市民,以担当回馈城市,用40余年的坚守,书写了大同民营餐饮企业从无到有、从小到大的发展传奇。



山西毅成集团公司总经理孟志文代表我市团餐企业作了题为“守安全底线筑健康高线 创绿色标杆”的演讲。毅成集团公司自2013年成立以来,从最初的团餐管理,逐步发展成为覆盖产业链多个环节的综合性服务企业。业务板块有物业管理、中央厨房、供应链配送、黄花深加工、杂粮加工等,公司现拥有员工4200多名。在食品安全管控方面,公司建立了一个从员工到高层的五级检查体

系,每一层都有明确的职责,确保食品安全的每一个环节都有人负责,层层把关,不留死角。在筑牢食品安全底线的基础上,公司探索利用数字化技术构建校园食品安全的智慧监管新模式。满足安全需求后,公司又提出“筑健康基石”的目标,要从“吃饱”向“吃好”“吃营养”转变。



是日下午,与会人员“兵分四路”,分别深入品牌饭店、团餐企业、礼宴企业参观交流。在喜晋道,参观人员听取了企业负责人品牌创建之路的介绍,还品鉴了该店的传统老大同刀削面。品鉴之后,参观人员都交口称赞;在瑞丰楼,与会人员感受到了浓浓的北魏风度;在东兴鼎昊中央厨房,参观人员都纷纷赞叹公司严谨、科学的管理模式;在大同黄花产业园区,参观人员了解了多种黄花周边产品的加工过程,品尝了酱卤系列产品;在瑞世佳典,参观者饶有兴致地观摩了丹凤朝阳宴,为其恢宏的气度所折服。

大会还发布了大同地标美食目录、2025中国非遗面食大会销冠美食、山西放心文明餐厅和食堂名录,我市38家饭店分获5A、4A、3A文明餐厅。

以美食为桥,以文化为媒。一次盛会,是晋菜在传承三晋文脉中的一次焕新,是大同味道在传播晋风晋韵的一次生动展演。

### 大同地标美食目录

#### 面食(8道)

- 大同猪肉臊子刀削面
- 大同油炸糕
- 大同莜面套餐
- (窝窝、饺子、绳绳、圪圪、鱼鱼、块垒)

- 大同大头麻叶
- 大同百花烧麦
- 左云玻璃蒸饺
- 大同猪肉大葱馅饼
- 灵丘黄桥烧饼

#### 菜品(11道)

- 大同过油肉
- 大同什锦铜火锅
- 大同扒肉条(小烧肉)
- 大同扒羊肉
- 大同黄焖鸡块
- 大同炖肉黄糕
- 大同凉拌黄花
- 云州麻地沟炖羊肉

- 阳高粉丸子
- 天镇熏肉
- 老大同拌粉

#### 小吃(9道)

- 大同羊杂
- 大同黄米凉糕
- 大同兔头
- 大同豆腐粉
- 浑源凉粉
- 灵丘苦荞凉粉
- 广灵豆腐干
- 天镇熏豆腐干
- 大同稠粥

#### 2025山西放心文明餐厅5A级

- 弘雅饭店
- 凤临阁
- 凯鸽餐饮操场城街店
- 大同市鼎昊福园饭店
- 喜晋道面馆华严寺店
- 金地豪生大酒店
- 贵宾楼酒店
- 花园大饭店
- 红旗瑞丰楼
- 瑞世佳典酒店西环路店

### 推荐

## 喜得海胆水饺



要说吃面食,北方人除了面条,最喜爱的恐怕就是饺子了。猪肉大葱,羊肉胡萝卜、牛肉韭菜等家常馅料,样样都鲜美。位于百盛奥特莱斯的喜得海胆水饺,则让饺子吃出了不一样的味道。

喜得海胆水饺,黑色简约的门头,让人第一眼就觉得这里的品质不凡。店内装修也保持了简约的风格。小编因为主要是奔着水饺来的,所以只点了几道简单的小菜,肉末茄子不错,酱香

浓郁,特别下饭。锅包肉虽然有点硬,但其酸甜的口味是小朋友的最爱。接下来重点说说这里的海胆水饺。好的海胆水饺,精髓永远在食材本身。据店家介绍,他们都是严选当季鲜活海胆,只取饱满肥嫩的海胆黄。新鲜的食材让海胆水饺不仅色泽金黄、绵密细腻,带着深海独有的清鲜,没有一丝腥膻,而且不添加过多调料,让海胆保留了最原始纯粹的鲜甜。小心翼翼夹起一只,

趁热咬开,温热鲜醇的汤汁瞬间在口腔中爆开,顺着喉咙滑入心底,暖意与鲜味一同蔓延。绵密软糯的海胆黄在舌尖化开,细腻如沙,却又饱含丰润的油脂,鲜而不腻,甜润回甘。

对小编来说,虽然吃过各式各样的饺子,尝过万千滋味,但这一口海胆饺子别有韵味,极致鲜香,能治愈所有挑剔的味蕾。

(孟维鹏)

2026年《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

**以牧鲜 达领先**  
山西塞北兄弟牧鲜食品有限公司  
地址:大同市云州区农业示范区 电话:13753289908 13070567251

**ZJLD 李渡**  
1308中遗献礼  
0352-5555535  
国宝李渡文化体验店  
御河西路水泉湾龙园(御河西路与平泉街路口)

**魏欣源烧麦**  
好食材 大同味  
电话:138 3522 8788  
魏欣源食品有限公司(平城区小南头街道艾庄村)  
魏欣源烧麦餐饮馆(平城区御河西路御西景苑)

**建设“国际美食之都”**  
三年行动计划  
即将收官