# 最新美食文化节活动策划方案 美食节活动策划方案(五篇)

来源：网络 作者：静水流深 更新时间：2024-06-15

*为了确保事情或工作有序有效开展，通常需要提前准备好一份方案，方案属于计划类文书的一种。优秀的方案都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？接下来小编就给大家介绍一下方案应该怎么去写，我们一起来了解一下吧。美食文化节活动策划方案 美食节活动策划方案...*

为了确保事情或工作有序有效开展，通常需要提前准备好一份方案，方案属于计划类文书的一种。优秀的方案都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？接下来小编就给大家介绍一下方案应该怎么去写，我们一起来了解一下吧。

**美食文化节活动策划方案 美食节活动策划方案篇一**

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20\_\_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。

一、活动主题

此次活动以“狂欢美食节、畅饮雪花酒”为主题

二、展位及展销时间

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20\_\_年7月15日—8月30日的每天16：30—24：00、

三、展示、展销内容

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。

四、活动系列

(一)于20\_\_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。

五、宣传形式及方式

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。

**美食文化节活动策划方案 美食节活动策划方案篇二**

20\_\_年10月金旺金秋美食节拟在\_\_大酒店餐厅举办。届时，本店将通过美食节的舞台，展示以本地海鲜为主加上千岛湖生态湖鲜、阳澄湖大闸蟹，山村野味等特色菜肴让市民融入其中，真正达到“食以人为本，节以人为乐”的效果，营造出“食人合一”的节日气氛!

举办金旺金秋美食节，引进名厨，其旨在于提升金旺大酒店的餐饮竞争能力：一是引进菜系，提高酒店菜肴制作质量;二是培养客户，营造纳德餐饮文化。因此，酒店上下应举全力办好金秋美食节。

一、活动目的

通过美食节活动，让市民进一步了解金旺、认识金旺、喜欢金旺，从而提升金旺大酒店餐饮的竞争力。

二、活动原则

实惠第一，大众参与，体验鲜、香、酸、辣，金旺特色菜肴和优质服务。

三、活动卖点

大众的菜肴、互动的金旺，生态野味，与众不同，大众消费，高档享受。

四、活动理念

金旺菜肴菜的个性化!

五、活动主题

感受鲜香，人性服务，亲情接待，营造完美的“金旺金秋美食节”。

六、活动组织

1、组织机构;

2、工作分工;

3、协调联络;

4、对外宣传;

5、客户营销;

6、活动保障;

7、安全防护。

七、活动内容

(一)筹备

1、引进菜肴原料，确定美食节的菜肴品种、价格以及优惠措施;

2、通过传媒，传单、拉横幅等传递金旺美食节的目的、原则、卖点、理念、主题等信息，唤起市民的关注;

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、品牌金旺菜肴形象展示

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：通过金旺菜体验，展示品牌及其文化形象。

互动：现场编辑短信：“金旺大酒店”发送到50120，现在开奖。，营造活跃气氛。

内容：

(1)金旺菜肴的实物艺术形态;

(2)金旺菜肴的文化展示;

(3)服务人员的仪表姿态。

展区设在餐厅大厅，让金旺的菜肴系列成为吸引客人眼球的又一道风景。

2、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，举办现短信场抽奖活动，多重惊喜，意外收获。

内容：在金旺美食节期间，对消费者一律实行12%的价格优惠。

明档：

(1)采用明档的模式经营;点菜明档设置在餐厅大厅，外卖明档设置在酒店门口。

八、活动其它

1、广告宣传费用：横幅6条，每条100元;传单2024张，每张0、3元;图文电台每月3000元。

2、增添设备费用：展台约1500元，餐具添置5000元，打包盒、打包袋500元。

3、抽奖奖品费用：按每天500元计算。设一、二、三等奖。

4、菜肴原材料费用：另计。

**美食文化节活动策划方案 美食节活动策划方案篇三**

前言

顺德旧称凤城，位于广东南部，是中国著名的鱼米之乡，其富庶的物产造就了众多的美食大厨，港、澳及广东地区著名餐厅、酒楼中的厨师十之-来自顺德，因而有“顺德出美厨”之说。其实顺德与粤菜殊归一统，都算一个菜系，但粤菜中的名典精粹多选用山珍海味做原料，而顺德菜则相反，往往以当地最常见的淡水活鱼做原料，然后通过厨师精湛的厨艺来烹制各式佳肴;顺德美食讲究的是烹饪技法，无论煎、炒、焖、扒、炸、局、烩、炖等都遵循精工细作的原则，因而顺德菜看上去煞为好看，入口更是味道十足。虽然用的原料并不名贵，但菜的“色、香”尤以“味”真正令人称绝，故有“食在广州，味在顺德”的美誉。

一、活动主题：

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”

二、活动内容：

\_\_年年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!

三、活动时间：

\_\_年年5月1日到5月30日

四、活动形式：

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。

五、活动操作程序：

(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、短信群发等传递红火五月顺德美食节的信息，唤起消费者的关注;

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。

内容：在红火五月顺德美食节期间，免费赠送啤酒2支/桌;当餐消费超过200元的报销市内出租车费用10元。【注：以上酬宾内容限于点美食节系列菜肴，非美食节菜肴不享受此待遇。】

六、活动组织：

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。

采购部负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。

七、环境布置：

挂横幅9条，其中新华路2条，水源街2条，维民街2条，西建街2条，酒店正门1条;

酒店门口前放置升空气球条幅2个。

三角旗重排，酒店门口前沿途车道插彩旗。

大堂到二楼餐厅楼梯挂用气球或是金布包裹。

珍诱二楼走道挂小红灯笼(数量有待确定);

餐厅平顶挂彩带。

八、宣传策划：

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。

九、费用预算：

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

2、赠送礼品费用：按每天100元计算，合计：100x8=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=\_\_。

4、菜肴原材料费用：另计。

**美食文化节活动策划方案 美食节活动策划方案篇四**

一、组织者：

营销部总监

二、负责部门：

市场营销部，餐饮部

三、举行日期：

20\_\_年7月20日至8月5日

四、活动目的：

1、通过夏季美食节这次活动，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)美食节筹备：

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。

(二)美食节内容：

1、举办品牌菜肴形象展示。设固定的展区，展示夏日特色菜品进行菜肴的实物艺术形态。

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。

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。

(三)活动促销：

1、以“夏日好乘凉，开怀享美食”为活动主题，开展啤酒买二增一活动，夏季啤酒的消费量会很大，成为酒店酒水消费的主力，通过开展买赠活动，吸引更多消费者。

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。

(四)宣传策划：

1、印制美食节广告彩页随京华时报、新京报附送。

2、夏季美食节宣传户外幕布，活动主题海报，电梯间宣传海报，活动主题台卡、大堂放置美食节宣传广告牌。

3、短信群发，消息散播

(五)费用预算：

1、媒体广告宣传费用1000+宣传单印刷夹报2024+短信群发2024=5000元。

2、赠送礼品费用：按每天100元计算，合计，100x8=800元。

3、装饰费用：横副+金布+彩旗+气球等(15天)+杂费=3000元。

**美食文化节活动策划方案 美食节活动策划方案篇五**

四省十三市“地方宴席”创意大赛

一、大赛宗旨:

为了不断适应人们饮食消费的新观念、新需求，大赛将秉承“继承创新、节约实用、美味健康”的烹饪理念，利用各种本土性原材料，突破本位，大胆创新，体现与时俱进，为中国地方宴席美食文化提炼出一批优秀的菜点，以适应餐饮行业发展的新需求。开拓市场，拉动需求，促进地方菜美食交流，推动中原城市及地区的旅游餐饮业蓬勃发展。大赛总体要求：美味、营养、安全、实用、创新。

二、组织机构:

支持单位：

\_\_省饭店餐饮烹饪协会

主办单位：

\_\_市餐饮烹饪委员会、\_\_市食品行业协会

承办单位：\_\_市餐饮烹饪委员会

三、时间、地点安排

1、时间：

报到时间：20\_\_年6月22日(全天)

活动时间：20\_\_年6月23日

论坛时间：20\_\_年6月24日(上午)

颁奖典礼：20\_\_年6月24日(下午)

2、地点：

报到地点：\_\_市\_\_宾馆

活动地点：\_\_市\_\_宾馆

颁奖地点：\_\_宾馆

四、项目内容

(一)定义：

“美食源于民间”地方菜体现了地域文化、习俗、人文、特色，是“原味”美食文化最好的体现，中国食文化源远流长，崇尚本真，源于自然，充分诠释了“食疗养生”的精华，民间菜进入酒店经营，更需要继承与发扬传统，将美食味道与营养的文化充分结合，服务于更加文明市场的需求;地方宴席体现在婚嫁迎娶、喜世庆典、逢年过节等地方特色独有的文化，在继承发扬与创新开拓的当今潮流，具有无可替代的展现;

(二)内容：

本次活动为地方宴席展示。地方宴席展示主要是将具有地方特色或受到地方餐饮协会评定的菜肴品种和地方名菜进行集中展示，形成以华北地方宴席为主，多种技法宴席交相呼应的展示效果。具体展示要求根据不同宴席内容而定。

宴席展台布置要求：

①展台为直径1.8米的圆形展台;

②展台布展形式不限;

③展台主题与地方特色展示相紧扣，美观大方;

④菜品制作新颖、精巧，能很好地突出主料的风味特点;

⑤菜品与宴席主题相围绕，可根据需要控制成品成熟度;

⑥展台每道菜品需备写有菜品名称的台签。

⑦每款宴席需有四道菜品为现场制作菜品，每款菜需备2人量尝碟供现场评委品尝打分之后端到展台，四款现场制作的菜品由同一宴席的2名选手每人两道完成，比赛时间均为60分钟，可提前加工;

⑧除四款现场制作菜品外，组成宴席的其余菜肴、装饰需提前加工，并于 日上午 点前摆放在展台。

(三)注意事项：

1、参赛作品须突显地方菜宴席特色，体现创新点;

2、宴席展台要求：①台面设计、菜肴品种与酒店实际宴席消费相结合;②宴席台面杜绝浮夸与浪费，协调一致;③宴席毛利率控制得当;④宴席名称与菜名相结合，现场需完成四道菜肴的现场制作;⑤其他品种、装饰应提前布置、做好;

3、每款作品均须附带作品说明表。并自备尝碟供评委品评;

4、突出菜点质量，注意菜点色、香、味、形、器的完美统一，避免喧宾夺主，华而不实;

5、不得使用国家明令保护的动植物作为食材;

6、讲求菜点出品卫生，注意食品安全。

7、厉行勤俭节约，反对铺张浪费，比赛过程中应节约用材、用水、用电、用气，撤展时菜品由展示组各自打包带走。

五、奖项设置:

1、蒸菜宴席展示项目奖项设50%特金奖、50%金奖，授予证书、奖杯;参与宴席制作的选手将根据个人的最终成绩分获40%特金奖、60%金奖，授予证书、牌匾。

2、获特金奖的宴席展示选手将有资格被吸纳为中国烹饪协会名厨委员会新星俱乐部会员。

六、报名方法:

1、可直接向\_\_市餐饮烹饪委员会报名，经审查批准可获参赛资格。

2、费用：本次活动免收报名费，宴席展示选手(每队限定3人)

联系方式

(一)中国烹饪协会名厨委员会

联系人：

传真：

邮箱:

地址：

(二)\_\_市餐饮烹饪委员会

联系人：

邮箱：

地址：

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找