

Số: 209 /KH-UBND

Hà Nội, ngày 10 tháng 8 năm 2023

## **KẾ HOẠCH**

### **Tổ chức Không gian giới thiệu Ẩm thực Hà Nội năm 2023**

Căn cứ Nghị quyết số 06-NQ/TU ngày 26/6/2016 của Ban Thường vụ Thành ủy về phát triển Du lịch Thủ đô Hà Nội giai đoạn 2016-2020 và những năm tiếp theo;

Căn cứ Quyết định số 4969/QĐ-UBND ngày 10/12/2022 của UBND thành phố về việc giao chỉ tiêu Kế hoạch kinh tế - xã hội và dự toán thu, chi ngân sách năm 2023 của thành phố Hà Nội;

Căn cứ Chương trình 04/CTr-UBND ngày 09/02/2023 của UBND Thành phố Hà Nội về Chương trình xúc tiến đầu tư, thương mại, du lịch thành phố Hà Nội năm 2023;

UBND Thành phố ban hành Kế hoạch tổ chức Không gian giới thiệu Ẩm thực Hà Nội năm 2023, cụ thể như sau:

#### **I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU**

- Ẩm thực Hà Nội là tinh hoa ẩm thực Việt Nam qua hàng ngàn năm kể từ khi Đức vua Lý Thái Tổ định đô tại Thăng Long-Thủ đô Hà Nội ngày nay. Ngoài những giá trị riêng, ẩm thực Hà Nội còn có sự hội tụ ẩm thực các vùng miền, tiếp nhận tinh hoa của các nền ẩm thực nổi tiếng thế giới.

- Với chủ đề “Tinh hoa ẩm thực Việt”, Không gian giới thiệu ẩm thực Hà Nội nhằm quảng bá giá trị ẩm thực với tư cách một sản phẩm du lịch đặc sắc của Thủ đô tới nhân dân, du khách trong và ngoài nước nhân dịp 69 năm kỷ niệm Ngày Giải phóng Thủ đô (10/10/1954 - 10/10/2023).

- Không gian giới thiệu ẩm thực Hà Nội tạo cơ hội để các đơn vị, nghệ nhân, làng nghề ẩm thực của Hà Nội, Việt Nam được quảng bá, giới thiệu sản phẩm ẩm thực, làng nghề truyền thống và hiện đại đến đông đảo du khách trong và ngoài nước. Tạo không gian để người dân, du khách có dịp được thưởng thức ẩm thực và trải nghiệm văn hóa ẩm thực Việt. Các hoạt động tại gian hàng được tổ chức phong phú, thu hút du khách đến Hà Nội-điểm đến hấp dẫn cho những người yêu thích ẩm thực.

#### **II. ĐƠN VỊ CHỦ TRÌ THỰC HIỆN**

Trung tâm Xúc tiến Đầu tư, Thương mại, Du lịch thành phố Hà Nội.

#### **III. ĐƠN VỊ PHỐI HỢP**

- Các Sở: Du lịch, Văn hóa và Thể thao, Y tế.

- Công an thành phố Hà Nội.

- UBND các quận, huyện, thị xã: Hoàn Kiếm, Tây Hồ, Thanh Trì, Đông Anh, Thanh Oai, Đan Phượng, Sơn Tây.

- Hiệp hội Văn hóa Ẩm thực Việt Nam.

- Hội đầu bếp Việt Nam.

- Thành đoàn Hà Nội, Cung Thiếu nhi Hà Nội.

#### **IV. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM**

- Thời gian: Từ ngày 29/9 đến ngày 01/10/2023 (03 ngày).

- Địa điểm: Cung Thiếu nhi Hà Nội (Số 36-38 Lý Thái Tổ, Hoàn Kiếm, Hà Nội).

#### **V. NỘI DUNG**

##### **1. Giới thiệu không gian ẩm thực Hà Nội**

Không gian ẩm thực chia làm các hoạt động như:

*1.1. Không gian Ẩm thực Hà Nội - Ẩm thực truyền thống Hà Nội:* chia thành các không gian trưng bày, biểu diễn Ẩm thực truyền thống, tái hiện những món ăn truyền thống của Hà Nội như: Bún thang, Chả cá Lã Vọng, Bún ốc ngêu, Xôi Phú Thượng, Bánh Mảnh cộng, Mọc Vân Âm, Ô mai, Bánh mì... Điểm nhấn tại đây là không gian của Phở Hà Nội, nét tiêu biểu của ẩm thực Hà Thành và một số thương hiệu Phở nổi tiếng khác. Du khách sẽ được trải nghiệm quy trình tạo ra những loại “Sợi”-một trong những nguyên liệu làm nên món ăn đặc trưng của bún, miến, phở...

Giới thiệu ẩm thực đặc sắc của các quận, huyện, Làng nghề trên địa bàn thành phố Hà Nội. Các nghệ nhân trình diễn quy trình làm nên những món ăn đặc sản địa phương như: Rượu hũ làng Ngâu (Thanh Trì), Bún xào cần (Đông Anh), Tương Cự Đà (Thanh Oai), Tương nếp Làng cổ Đường Lâm (Sơn Tây), Xôi Phú Thượng... Song hành cùng gian hàng ẩm thực và không gian giải trí, thưởng lãm các loại hình nghệ thuật làng nghề - chợ quê và các trò chơi dân gian.

*1.2. Hoạt động gian hàng ẩm thực Vùng miền Việt Nam:* nơi quy tụ những tinh hoa, đặc sắc của ẩm thực 3 miền, sẽ đem tới cho du khách những món ăn đa dạng của dải đất hình chữ S.

*1.3. Không gian ẩm thực quốc tế và các món ăn đương đại:* bằng cách kết hợp các nguyên liệu, công nghệ chế biến của các quốc gia khác nhau, các đầu bếp sáng tạo ra những món ăn tinh tế, mới mẻ, hấp dẫn trong ẩm thực hiện đại. Thực khách sẽ được thưởng thức sự hòa quyện giữa hương vị truyền thống và ẩm thực hiện đại tạo nên hương vị độc đáo riêng biệt của mỗi đầu bếp.

Không gian cũng bao gồm khu vực đồ uống và đồ ăn nhẹ được thiết kế thành những chiếc xe di động đặt tại các vị trí booth chụp hình. Du khách có thể chụp hình checkin, sử dụng đồ uống và xem những phần trình diễn điêu luyện của các Bartender.

*1.4. Không gian quảng bá các cơ sở ẩm thực đạt giải Michelin, điểm đến du lịch ẩm thực của Thủ đô:* giới thiệu một số cơ sở ẩm thực đã đạt danh hiệu giải thưởng Michelin (được đưa vào Michelin guide – chuyên trang ẩm thực hàng đầu thế giới để quảng bá tới du khách). Một số nhà hàng tiêu biểu như: Tầm Vị, GIA (1 sao Michelin); Phở Bò Ấu Triệu, Phở Gà Nguyệt, Chả Cá Thăng Long, Tuyệt Bún Chả 34 (Bib Gourmand)...

1.5. Gian hàng “Tinh hoa Gia vị Việt”: giới thiệu sự phong phú của gia vị Việt Nam, trải nghiệm những loại gia vị đặc trưng của vùng miền như: vùng Tây Bắc (gừng, mắc khén, thảo quả, quế), vùng Đông Bắc (hạt dổi, mắc mật, sả, hòi), Đồng bằng Sông Hồng (lá lốt, quả chay, nghệ)...

Với sự đa dạng và phong phú của các món ăn là sự góp phần không nhỏ của hương liệu các món ăn. Những câu chuyện về lịch sử, địa lý của Gia vị Việt Nam sẽ được kể thông qua “Bản đồ Gia vị Việt” (Bản đồ các địa danh với hương liệu đặc trưng theo từng vùng miền). Các hương liệu trên bản đồ được lấy từ 100% hạt gia vị tự nhiên. Mỗi du khách tham quan sẽ cùng xếp những mảnh ghép để hoàn chỉnh “Bản đồ Gia vị Việt” – một trong những điểm nhấn của Chương trình.

#### 1.6. Không gian trải nghiệm, thưởng thức, trình diễn ẩm thực

Tại đây sẽ bố trí không gian trải nghiệm ẩm thực được dựng giàn mái che và bàn ghế để du khách có thể dùng chân thưởng thức trọn vẹn hương vị các món ăn; Giới thiệu một số món ăn đường phố, được nghe các đầu bếp, nghệ nhân giới thiệu văn hóa ẩm thực và độc đáo riêng biệt trong cách chế biến từng món ăn.

1.7. Giới thiệu văn hóa ẩm thực của các quốc gia: Giới thiệu văn hóa ẩm thực và một số nhà hàng tiêu biểu của một số nước như: Nhật Bản, Hàn Quốc...

### 2. Giới thiệu không gian tiểu cảnh

- Tiểu cảnh “Tinh túy Ẩm thực Hà Nội”: tái hiện khu vực ẩm thực đường phố Hà Nội. Trên nền bức tường được làm bằng tre, nứa mộc mạc, giản dị là những gánh hàng rong bên vỉa hè với những thức quà bình dị, chiếc ghế nhỏ quay quần quanh gánh nhỏ.

- Tiểu cảnh “Kết tinh Ẩm thực Việt”: Không gian chia làm 3 khu vực tương ứng 3 miền: Miền Bắc-Khu vực Tây Bắc với hình ảnh đặc trưng của nhà sàn; Miền Trung-Khu vực Duyên Hải Miền Trung với hình ảnh con thuyền đánh cá và các món ăn vùng miền (bánh căn, món cá...); Miền Nam-Khu vực Tây Nam Bộ với sự mộc mạc của những chiếc ghe nhỏ và hình ảnh người con gái mặc áo bà ba, trưng bày một số món ăn như bánh xèo, kho quẹt...

- Tiểu cảnh “Dạo quanh thế giới”: Bên cạnh những hình ảnh dung dị, dân dã của Việt Nam là không gian tái hiện nền văn hóa ẩm thực của các quốc gia. Không chỉ đem tới cho du khách những trải nghiệm về ẩm thực mà còn là bản sắc văn hóa của mỗi nước, tất cả cùng hòa quyện với ẩm thực Hà Nội.

- Tiểu cảnh “Bản đồ Gia vị Việt”: Tiểu cảnh là Bản đồ Việt Nam được tạo từ các loại gia vị tự nhiên từ các khu vực và tỉnh thành.

- Tiểu cảnh “Đêm hội trăng rằm”: Photobooth tái hiện không khí Trung thu với các hình ảnh, họa tiết liên quan đến chủ đề Trung thu, đem lại không khí háo hức, sum vầy đến các bạn nhỏ.

### 3. Các hoạt động của Không gian giới thiệu Ẩm thực

Sẽ có nhiều hoạt động xuyên suốt những ngày diễn ra Lễ hội, vừa thu hút khách tham quan, vừa thể hiện quy mô hoành tráng của Lễ hội như: Tọa đàm kết hợp trình diễn “Tinh hoa Phở truyền thống Hà Nội”; Trải nghiệm làm Bánh trung

thu; Hoạt động minigame, bốc thăm trúng thưởng; Trình diễn “Âm thực Fushion – Lạ mà quen”; Nghệ nhân trình diễn các món ăn truyền thống; Biểu diễn Flair bartending; Trò chơi ẩm thực cho bé; Trải nghiệm làm bánh Mảnh cộng; Hoạt động “Trao yêu thương-Nhận hạnh phúc”; Talkshow của các đầu bếp, nghệ nhân ẩm thực... Các hoạt động có lịch chia theo các khung giờ hợp lý đảm bảo luôn sôi động, có ý nghĩa trong suốt thời gian diễn ra sự kiện.

## **VI. KINH PHÍ**

Trích từ nguồn kinh phí Chương trình Xúc tiến Đầu tư, Thương mại, Du lịch thành phố Hà Nội năm 2023 giao Trung tâm Xúc tiến Đầu tư, Thương mại, Du lịch Thành phố theo Quyết định số 4969/QĐ-UBND ngày 10/12/2022 của UBND thành phố Hà Nội về việc giao chỉ tiêu Kế hoạch phát triển kinh tế - xã hội và dự toán thu, chi ngân sách năm 2023 của thành phố Hà Nội, nguồn đóng góp của các đơn vị tham gia Chương trình và nguồn tài trợ, xã hội hóa theo quy định.

## **VII. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

### **1. Trung tâm Xúc tiến Đầu tư, Thương mại, Du lịch**

- Xây dựng kịch bản chương trình quảng bá, giới thiệu văn hóa ẩm thực tại Không gian giới thiệu Ẩm thực Hà Nội năm 2023.

- Chủ trì, phối hợp với các Hiệp hội chuyên ngành văn hóa ẩm thực, các Sở, ngành, quận, huyện, thị xã trên địa bàn Thành phố mời các nghệ nhân, nhà hàng ẩm thực tiêu biểu của Hà Nội và các tỉnh thành tham gia.

- Chủ trì thực hiện các hoạt động liên quan. Xây dựng dự toán, thực hiện các thủ tục đấu thầu, lựa chọn đơn vị tư vấn, dàn dựng, trang trí không gian giới thiệu ẩm thực.

- Chủ trì, phối hợp với Đài Phát thanh và Truyền hình Hà Nội và các cơ quan báo chí xây dựng, thực hiện chương trình truyền thông cho sự kiện.

- Phối hợp với Sở Y tế, Sở Giao thông Vận tải Công an thành phố Hà Nội, UBND quận Hoàn Kiếm và các đơn vị liên quan về công tác an ninh, trật tự, giao thông, phòng cháy chữa cháy, bố trí điện, nước, an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh môi trường tại khu vực diễn ra Chương trình.

- Báo cáo kết quả Chương trình theo quy định.

**2. UBND Quận Hoàn Kiếm:** Phối hợp chỉ đạo cung cấp điện, nước, công tác đảm bảo vệ sinh, an ninh trật tự, bố trí bãi đỗ xe tĩnh, phân luồng giao thông khu vực tổ chức sự kiện.

**3. Thành đoàn Hà Nội:** Chỉ đạo Cung Thiếu nhi Hà Nội bố trí địa điểm toàn bộ sân trước và sân sau của Cung để triển khai dàn dựng không gian giới thiệu ẩm thực Hà Nội, phối hợp công tác bố trí điện, nước, an ninh, bảo vệ.

### **4. Sở Văn hóa và Thể thao**

- Cấp phép treo băng roll quảng cáo Chương trình.

- Phối hợp với Trung tâm mời các nghệ nhân ẩm thực, các nhà hàng, cơ sở ẩm thực được trao giải Michelin để quảng bá ẩm thực Hà Nội.

**5. Sở Du lịch:** Phối hợp mời các Nhà hàng, Khách sạn có cơ sở ẩm thực đạt chuẩn phục vụ du lịch để quảng bá, giới thiệu tại sự kiện nhằm thu hút khách đến tham quan, trải nghiệm, phát huy tiềm năng điểm đến.

**6. Công an Thành phố:** Phối hợp công tác đảm bảo an ninh trật tự, phòng cháy chữa cháy khu vực tổ chức sự kiện.

**7. Sở Y tế:** Phối hợp công tác đảm bảo an toàn, kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm tại khu vực diễn ra sự kiện.

**8. Sở Tài nguyên và Môi trường:** Phối hợp đảm bảo vệ sinh, môi trường tại khu vực Cung Thiếu nhi Hà Nội trong suốt thời gian diễn ra sự kiện.

**9. Tổng Công ty Điện lực Hà Nội:** Phối hợp cung cấp nguồn điện phục vụ sự kiện.

**10. UBND các quận, huyện, thị xã:** Phối hợp với Trung tâm mời và chỉ đạo các Đơn vị và Nghệ nhân tham gia, xây dựng kịch bản truyền thông, quảng bá tại sự kiện.

**11. Hiệp hội Văn hóa Ẩm thực Việt Nam, Hội Ẩm thực, Hội Đầu bếp trên địa bàn Thành phố:** Phối hợp với Trung tâm chỉ đạo các Nghệ nhân ẩm thực tham gia giới thiệu sản phẩm và trình diễn tại Chương trình; Tổ chức thành công không gian Phở, ẩm thực 3 miền...

**12. Các Nhà hàng được trao giải Michelin năm 2023 và các cơ sở ẩm thực tham gia Chương trình**

Quảng bá, giới thiệu Doanh nghiệp và sản phẩm đến du khách trong và ngoài nước tham dự sự kiện; Phối hợp với Ban tổ chức tổ chức talkshow giới thiệu, truyền cảm hứng khởi nghiệp, sáng tạo trong tinh hoa ẩm thực Việt.

**13. Đài Phát thanh và Truyền hình Hà Nội, Báo Hà Nội mới, Báo Kinh tế Đô thị**

Phối hợp thông tin, tuyên truyền về sự kiện trước, trong và sau sự kiện để kích cầu du lịch trong nhân dân Thủ đô và khách du lịch từ các địa phương trên cả nước đến Hà Nội. /

Nơi nhận: *NHM*

- Chủ tịch UBND Thành phố;
- PCT UBND TP Nguyễn Mạnh Quyền;
- Các sở, ngành, đơn vị có tên nêu trên;  
(Trung tâm XTĐTMDL TP chịu trách nhiệm gửi văn bản cho các đơn vị phối hợp, các tổ chức, doanh nghiệp liên quan)
- UBND các quận, huyện, thị xã;
- VPUB: CVP, PCVP (N.M.Quân. P.T.T. Huyện); KTN, KGVX, ĐT;
- Đài PT-TH Hà Nội, Báo: HNM, KT và ĐT;
- Lưu: VT, KTN Ngân.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN  
KT. CHỦ TỊCH  
PHÓ CHỦ TỊCH



Nguyễn Mạnh Quyền

36681 - 2