

Số: 1368 /KH-SDL

Ninh Bình, ngày 30 tháng 9 năm 2024

## KẾ HOẠCH Tổ chức Lễ hội ẩm thực du lịch Ninh Bình năm 2024

Thực hiện Kế hoạch số 185/KH-UBND ngày 22/12/2023 của UBND tỉnh Ninh Bình về tổ chức các hoạt động Kỷ niệm 10 năm Quần thể Danh thắng Tràng An được UNESCO ghi danh là Di sản văn hoá và thiên nhiên thế giới (2014 - 2024). Sở Du lịch ban hành Kế hoạch tổ chức Lễ hội ẩm thực du lịch Ninh Bình năm 2024 gồm các nội dung sau:

### I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

#### 1. Mục đích

- Lễ hội ẩm thực du lịch Ninh Bình, năm 2024 với chủ đề “Tinh hoa ẩm thực miền Cố đô” là sự kiện nhằm trưng bày giới thiệu, trình diễn, giao lưu văn hóa giữa các huyện, thành phố trên địa bàn tỉnh, khơi dậy, tôn vinh, bảo tồn, phát huy giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống, nghiên cứu phục hồi các món ăn Cung đình xưa của Kinh đô Hoa Lư.

- Giới thiệu, quảng bá tinh hoa ẩm thực truyền thống miền Cố đô qua đó nâng tầm giá trị các món ăn, ẩm thực vùng đất Cố đô Hoa Lư phục vụ phát triển du lịch.

- Góp phần tạo ra sản phẩm du lịch mới đặc sắc, độc đáo, tạo sức hấp dẫn, thu hút đông đảo nhân dân, du khách trong nước và quốc tế. Đồng thời tăng cường quảng bá hình ảnh thương hiệu điểm đến du lịch, văn hóa ẩm thực, con người, tiềm năng, lợi thế phát triển du lịch của tỉnh Ninh Bình.

#### 2. Yêu cầu

- Các huyện, thành phố, địa phương, hệ thống nhà hàng, khách sạn trên địa bàn tỉnh Ninh Bình tích cực hưởng ứng tham gia, đồng thời nghiên cứu, phục hồi, nâng tầm các món ăn truyền thống của vùng đất cố đô Hoa Lư.

- Các cơ quan, đơn vị, địa phương được giao nhiệm vụ cần thống nhất, phối hợp chặt chẽ, linh hoạt, chuẩn bị kỹ lưỡng các điều kiện để tổ chức Lễ hội đảm bảo an toàn, hiệu quả, tạo được hiệu ứng cao trong công tác tuyên truyền, quảng bá bản sắc văn hóa ẩm thực truyền thống vùng đất Cố đô Hoa Lư tới nhân dân, du khách trong nước và quốc tế.

### II. NỘI DUNG

#### 1. Hội thi ẩm thực du lịch

1.1. Chủ đề Hội thi: “Tinh hoa ẩm thực miền Cố đô”.

1.2. Thời gian: 01 ngày (Dự kiến ngày 24/10/2024).

- 7h30-8h00: Các đội tập trung tại khu vực thi.

- 8h00 – 8h30: Khai mạc Hội thi
- + Tuyên bố lý do, giới thiệu đại biểu;
- + Phát biểu khai mạc của Trưởng ban tổ chức Hội thi;
- + Ban tổ chức tặng cờ lưu niệm cho các đội tham gia;
- + Bố trí khu vực thi của các đội (bảng tên từng đơn vị).
- 8h30 – 11h30: Các đội bắt đầu thi (Ban giám khảo bắt đầu chấm điểm khu vực nấu).
- 9h00 – 10h00: Giám khảo chấm điểm Mâm cỗ truyền thống của các địa phương và thuyết trình.
- 10h00 – 11h30: Các đội dự thi của các nhà hàng, khách sạn dự thi chế biến các món ăn trình diễn và thuyết trình. Giám khảo chấm điểm các món ăn và thuyết trình.
- 11h30- 15h00: Trưng bày các mâm cỗ truyền thống của các địa phương và các món ăn truyền thống của các nhà hàng, khách sạn tham gia dự thi.
- 15h00- 15h30: Ban Giám khảo thống nhất kết quả
- + Công bố kết quả dự thi;
- + Phát biểu tổng kết, bế mạc, trao giải và mời đại biểu thưởng thức.

### **1.3. Địa điểm tổ chức:**

Công viên Khủng long, Quảng trường 3, TP Ninh Bình.

### **1.4. Nội dung các hoạt động**

**1.4.1. Nội dung thi:** Biểu diễn chế biến và trưng bày một số món ăn đặc trưng của đơn vị, địa phương mình.

#### **1.4.2. Đối tượng dự thi:**

- Mỗi huyện, thành phố chọn, cử các đầu bếp ở địa phương dự thi mâm cỗ truyền thống đặc trưng của các địa phương

- Các khu, điểm du lịch, cơ sở lưu trú du lịch, nhà hàng có hoạt động du lịch phục vụ khách, tham gia hội thi và trưng bày các sản phẩm ẩm thực.

#### **1.4.3. Cách thức tổ chức và trưng bày sản phẩm ẩm thực**

##### **a. Phần thi Mâm cỗ truyền thống (Tiến Vua):**

- Mỗi đội chế biến mâm cỗ đặc trưng với các món ăn truyền thống của địa phương mình gồm các món Khai vị, món chính và món tráng miệng đảm bảo định lượng của mâm cỗ truyền thống có thể chế biến trước. Trưng bày tại chỗ.

- Trưng bày mâm cỗ với các món ăn truyền thống chế biến từ đặc sản địa phương. Có bản giới thiệu ngắn gọn về các món ăn dự thi để trên bàn và phát cho từng giám khảo (bằng khổ giấy A4); mỗi đội cử ra một người để thuyết trình về món ăn khi giám khảo đến chấm điểm.

Thời gian chuẩn bị và thực hiện: 1 giờ.

**b. Phần thi chế biến món ăn:** Mỗi đội chế biến 03 món ăn đặc trưng của đơn vị: 02 món chế biến sẵn và 01 món biểu diễn chế biến và trưng bày tại chỗ.

- Mỗi khu, điểm du lịch; cơ sở lưu trú du lịch; nhà hàng thành lập 01 đội. Mỗi đội cử 03 thi sinh gồm: 01 bếp chính và 02 bếp phụ.

- Tổ chức trưng bày các món ăn theo chủ đề để du khách thăm quan và Ban Giám khảo chấm. Có bản giới thiệu ngắn gọn về các món ăn dự thi để trên bàn và phát cho từng giám khảo (bằng khổ giấy A4); mỗi đội cử ra một người để thuyết trình về món ăn khi giám khảo đến chấm điểm.

## **1.5. Cơ cấu giải thưởng**

### **1.5.1. Giải Mâm cỗ truyền thống (Tiến Vua).**

- 01 Giải đặc biệt: Cờ lưu niệm, kèm 7.000.000đ tiền thưởng.
- 01 Giải nhất: Cờ lưu niệm, kèm 5.000.000đ tiền thưởng.
- 01 Giải nhì: Cờ lưu niệm, kèm 3.000.000đ tiền thưởng.
- 02 Giải ba: Cờ lưu niệm, kèm 2.000.000đ tiền thưởng.
- 02 Giải khuyến khích: Cờ lưu niệm, kèm 1.000.000đ tiền thưởng.

### **1.5.2. Giải món ăn truyền thống.**

- 01 Giải nhất: Cờ lưu niệm, kèm 5.000.000đ tiền thưởng.
- 02 Giải nhì: Cờ lưu niệm, kèm 3.000.000đ tiền thưởng.
- 03 Giải ba: Cờ lưu niệm kèm 2.000.000đ tiền thưởng.
- 09 Giải khuyến khích: Cờ lưu niệm, kèm 1.000.000đ tiền thưởng.

## **2. Tổ chức Không gian trưng bày ẩm thực.**

- Thời gian: Từ 18- 29/10/2024

- Địa điểm: Công viên văn hóa Tràng An – phường Tân Thành, trước UBND phường Tân Thành và Công viên Khủng long, Quảng trường 3, Tp Ninh Bình.

- Nội dung: BTC bố trí 20 gian trưng bày ẩm thực, sản phẩm đặc trưng của Ninh Bình và các Mâm cỗ (Tiến Vua) phục vụ khách tham quan.

## **3. Tổ chức chương trình “Đại yến Hoàng cung”**

- Thời gian: 01 ngày. (Dự kiến trong tháng 12/2024).

- Địa điểm: Khu du lịch văn hóa tâm linh núi chùa Bái Đính, xã Gia Sinh, huyện Gia Viễn.

- Nội dung: Từ các Mâm cỗ (Tiến Vua) và các món ăn đặc sắc đã được lựa chọn từ Cuộc thi ẩm thực du lịch xây dựng thực đơn; Tổ chức chương trình “Đại yến hoàng cung” nhằm phục dựng lại các buổi yến tiệc Cung đình Hoa Lư xưa làm cơ sở cho cơ cấu lại ngành dịch vụ ẩm thực, nâng tầm tinh hoa ẩm thực miền Cố đô.

## **4. Tổ chức tọa đàm về phát triển văn hóa ẩm thực du lịch Ninh Bình.**

- Thời gian: Ngày 20/10/2024.

- Địa điểm: Thành phố Ninh Bình.

- Thành phần:

+ Lãnh đạo Ủy ban nhân dân tỉnh; Lãnh đạo một số sở, ban, ngành; Lãnh đạo Phòng Văn hóa Thông tin các huyện, thành phố;

+ Mời một số chuyên gia ẩm thực hàng đầu của cả nước; đại diện Hiệp hội Văn hóa Ẩm thực; Hội đầu bếp Việt Nam; nghệ nhân, quản lý/nhà hàng, chủ cơ sở dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh.

+ Đại diện Hiệp hội Du lịch tỉnh; Lãnh đạo các doanh nghiệp, công ty du lịch, doanh nghiệp Lữ hành, các khách sạn lớn trên địa bàn tỉnh.

+ Các cơ quan thông tấn, báo chí.

### **III. KINH PHÍ THỰC HIỆN**

1. Nguồn ngân sách cấp:

- Đã được cấp bổ sung tại Quyết định số 265/QĐ-UBND ngày 22/4/2024 của UBND tỉnh về việc cấp bổ sung ngân sách tỉnh năm 2024 cho Sở Du lịch để tổ chức các hoạt động Kỷ niệm 10 năm Quần thể danh thắng Tràng An được UNESCO ghi danh là Di sản văn hoá và thiên nhiên Thế giới (2014-2024) và Tuần du lịch Ninh Bình năm 2024.

- Nguồn kinh phí huy động xã hội hóa.

### **IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

#### **1. Trung tâm Thông tin xúc tiến du lịch**

- Tham mưu ban hành Kế hoạch tổ chức, Thể lệ và Quy chế Hội thi; thành lập Ban Tổ chức, Ban Giám khảo, Tổ Thư ký; tổng hợp kết quả chấm thi của Ban Giám khảo.

- Mời các chuyên gia ẩm thực hàng đầu của cả nước và một số tỉnh, thành phố (Hà Nội, Huế...); đại diện Hội Văn hóa Ẩm thực Việt Nam, Hội đầu bếp Việt Nam; nghệ nhân tham gia.

- Theo dõi, đôn đốc các đơn vị triển khai đảm bảo yêu cầu chất lượng, hiệu quả. Xây dựng phương án vận động các tổ chức, cá nhân tài trợ tổ chức các hoạt động theo Kế hoạch và chịu trách nhiệm thực hiện nội dung trên.

- Tổ chức truyền thông, tuyên truyền, quảng bá, giới thiệu về Lễ hội ẩm thực du lịch Ninh Bình năm 2024 với chủ đề “Tinh hoa ẩm thực miền Cố đô” trên các nền tảng số và phương tiện thông tin đại chúng.

- Chủ trì phối hợp với các phòng, đơn vị trong công tác bố trí, sắp xếp khu vực dự thi, đón tiếp đại biểu; Tham mưu thiết kế, chuẩn bị cờ lưu niệm và giấy chứng nhận để Ban Tổ chức tặng các đơn vị tham gia.

- Chủ trì, phối hợp với các cơ quan, đơn vị lập dự toán kinh phí thực hiện các nhiệm vụ của Kế hoạch.

- Báo cáo kết quả tổ chức Lễ hội theo quy định.

#### **2. Ban Quản lý Quần thể Danh thắng Tràng An**

- Phối hợp với Trung tâm Thông tin xúc tiến xây dựng Kế hoạch tổ chức Lễ hội. Chủ trì tham mưu vận động tài trợ xã hội hóa và phối hợp **tổ chức chương trình “Đại yến Hoàng cung”** và tọa đàm phát triển văn hóa ẩm thực du lịch Ninh Bình.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác do Lãnh đạo Sở giao.

### **3. Phòng Văn hóa Thông tin các huyện, thành phố**

- Chỉ đạo, tổ chức tham gia cuộc thi văn hóa ẩm thực du lịch với chủ đề “Tinh hoa ẩm thực miền Cố đô”; Mỗi địa phương đăng ký và chuẩn bị một mâm cỗ truyền thống (Tiến Vua) tiêu biểu tham gia cuộc thi.

- Tuyên truyền vận động các nhà hàng, nghệ nhân nấu ăn trên địa bàn tham gia cuộc thi.

- Phối hợp tuyên truyền Lễ hội bằng các hình thức cổ động trực quan (pano, áp phích, băngôn...) và trên các phương tiện thông tin đại chúng.

### **4. Văn phòng Sở, các phòng KHPTTN, QL DL**

- Phối hợp với Trung tâm Thông tin xúc tiến xây dựng Kế hoạch tổ chức Lễ hội. Phối hợp trong công tác sắp xếp các khu trưng bày và đón tiếp đại biểu đến dự Lễ hội.

- Thực hiện các nhiệm vụ khác do Lãnh đạo Sở giao.

### **5. Hiệp hội Du lịch tỉnh**

- Chủ trì chương trình Tọa đàm tọa đàm về phát triển văn hóa ẩm thực du lịch Ninh Bình, mời một số chuyên gia ẩm thực hàng đầu của cả nước và một số tỉnh, thành phố; đại diện Hiệp hội Văn hóa Ẩm thực Việt Nam, Hội đầu bếp Việt Nam, nghệ nhân về tham dự chương trình.

- Vận động, hướng dẫn các nhà hàng, khách sạn trên địa bàn tỉnh tài trợ và tham gia cuộc thi.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức Lễ hội văn hóa ẩm thực du lịch Ninh Bình năm 2024. Các phòng, đơn vị trực thuộc được giao nhiệm vụ triển khai Kế hoạch kịp thời, hiệu quả. Trong quá trình thực hiện nếu có vướng mắc phát sinh vượt thẩm quyền, kịp thời báo cáo Lãnh đạo Sở để xem xét, giải quyết./.

#### **Nơi nhận:**

- UBND tỉnh (để b/c);
  - UBND các huyện, thành phố (để p/h);
  - Phòng VH TT các huyện, thành phố;
  - Hiệp hội Du lịch tỉnh;
  - Các phòng, đơn vị trực thuộc;
  - Lưu: VT.
- (để t/h)

**GIÁM ĐỐC**



**Bùi Văn Mạnh**