《大国味道 之满汉全席》

全媒体活动方案

《大国味道之满汉全席》大型全球全媒体互动活动,聚焦中国烹饪技艺、地域 美食和传统饮食文化,通过拍摄制作满汉全席的全媒体直播和央视专题片系列活 动,传播中国博大精深的饮食文化,传承非遗美食、发展中国饮食文化贡献一份力 量。

以大国味道为主旋律,在未来 10 年内,将中国各地最具有代表性的美食佳宴,如:满汉全席、孔府养生宴、红楼宴、随园食单等等,单独的题材以连续性活动。以《满汉全席》作为这一系列活动的开篇题材。

满汉全席,清朝时期宫廷盛宴。既有宫廷菜肴之特色,又有地方风味之精华; 突出满点、满菜与汉菜之精华完美结合。既有满族的满点及烧、烤、煮等菜品,同时又展示了汉族烹调的技法: 烹、炒、煎、炸、贴、蒸、炖、烧、扒、熘、卤、酱、腌、熏等几十种汉菜烹饪技法,实乃中华菜系文化的瑰宝和最高境界,集中华几千年饮食文化之大成。

满汉全席菜式有咸有甜,有荤有素,取材广泛(有上八珍、中八珍、下八珍)等珍贵食材,用料精细,山珍海味无所不包。它的所有精髓更是人类宝贵的饮食文化遗产。

由中国农业电影电视中心、中国食文化研究会、故宫博物院联合发起,我们将 用全媒体平台全程发声,两微(微信微博)一抖(抖音)一快(快手)联动,以掀 起全民全网全球关注。

通过多侧面、多种活动,持续提升"满汉全席"饮食文化热度,并每个月产生一次小高潮的直播小型活动,进而实现在2023年12月20日"满汉全席"饮食文化年度专题大型春节祈福活动暨中国食文化研究会全国会员代表大会。

通过每天、每周、每月、每季的活动,实现农业生产者、加工产业、销售机构等食品相关产业的整合宣发,利用"满汉全席"知名度推动企业文化及菜品食材的影响力。联络各省(自治区)市商业联合会(总会)、商贸流通企业、运营机构、食品协会(联合会、行业协会)、食品生产企业、媒体机构等实现饮食业产品电商联动。

结合地标食品、制作工艺流程、人文风土进行当地美食和文化的宣传,并通过 电商带货实现地方农产品振兴,以销带产、以销带富。

参与《大国味道 之 满汉全席》商品品牌及行业包括:各色食材、高端酒水品

牌、粮油调味、茶、手机品牌、家电厨具、生鲜平台、乡村振兴、文化旅游等。 同时打造以《满汉全席》为核心的美食旅游活动项目,联合中国第一旅游网等 旅游服务企业进行推广,实现商业转化。

目录

关于	- 《大	、国味道 之 满汉全席》全媒体方案	1
_、		活动理念	
_、		运营机构	3
	活动	h组织架构	3
	合作	=单位	5
	合作	≡企业	5
三、		活动计划	6
	重要	是节点	6
四、		活动组织	7
	1.	美食品鉴会	7
	2.	美食匠人赛	7
	3.	一乡一美味	8
	4.	达人明星活动	8
	5.	美食主播大赛	9
	6.	时令活动	9
五、		工作要求	9
六、		大赛奖项与颁奖活动	. 10
七、		平台支持	. 10
八、		全媒体播出平台和传播渠道	. 10

一、 活动理念

本活动宗旨: 弘扬中国饮食文化, 传承中国烹饪技艺

采用线上传播为主,并打通融媒传播与电商联动,通过每日、每周、每月、每季、年度的多层次活动,面向企业、地方政府的宣发,为地方政府特色食材打造品牌,激活美食产业链,将涵盖美食全产业链:美食食材、美食餐厨具、美食图书、美食规划、美食营销、美食投资、美食助农等。

二、 运营机构

活动组织架构

■ 支持单位: 拟邀文旅部、农业农村部、国家乡村振兴局

- **主办单位:** 中国食文化研究会 中国农业电影电视中心
- **承办单位:** 中国农业电影电视中心一乡一品传播中心、中国食文化研究会专家工作委员会、北京食知源电子商务有限公司、北京大国味道食品科技有限公司
- 摄制单位:《大国味道之满汉全席》栏目组
- 总顾问:洪嵘(中国食文化研究会会长)
- **首席专家顾问:** 赵荣光(中国饮食文化专家)、刘敬贤(中国宫廷菜大师)、李鸿志(中国宫廷菜大师)、王文桥(资深餐饮管理专家)、王义均(鲁菜大师)、吴连登(毛主席生活管理员)、汤庆顺(原中国烹协副会长)、邢颖(世界烹饪联合会会长)、白庆华(津门名厨津菜大师)、薛泉生(淮阳菜大师省级传承人)、吕长海(国宝师豫菜大师)、陈连生(京城小吃第一人)、尹崇亮(中国茶文化研究院院长)、罗托(中国文化研究员)、董世国(满汉全席北京派第一人)
- 专家顾问组(按首字拼音排序):安万国、白常继、曹壁江、常国章、陈光平、陈学智、陈勇、崔玉芬、戴伟、董振祥、杜广贝、高速健、顾久如、海然、何永卿、侯中华、胡桃生、黄耕、黄民田、纪烈军、贾国龙、焦明耀、金钟、李刚、李光碧、李光远、李洪涛、李建国、李明、李启贵、李群、李雪冬、梁连起、刘金山、刘振华、娄立、鲁文兴、马志和、聂磊、齐丰军、齐金柱、屈浩、任家常、荣学智、石泽洪、宋云达、苏喜斌、孙大力、孙家涛、孙晓春、王春耕、王刚、王根章、王国华、王连生、王万祥、王万友、王志强、武国栋、肖玉斌、邢卫东、徐龙、徐永红、阳合初、杨旭、易宏进、张培荣、张汝才、张勇、赵春源、赵慧源、郑少武、朱永松、邹胜利
- **美食专家品鉴官(按首字拼音排序)**: 爱新觉罗磊、陈小青、高媛媛、郭晓玲、贾云峰、李美善、李明、刘建、刘涛、刘雪、孟原、申世友、孙阳、王凤珍、王鹏、修国军、徐顺军、杨国华、叶建平、于永顺、曾昌缴、张慧、张立芳、张啟欣、张树良、张宗江、赵燕春、钟声、朱德青
- 主任: 王洪彬
- 执行主任: 付宏字(代)
- **副主任:** 海然、欧阳巨星、刘金山、苏喜斌、王根章、余涛、魏保全、娄 立
- 秘书长: 江文科

- 常务副秘书长:王亦凡
- **副秘书长:** 张志安、陈光平、何永卿、余长生、马道子、李雨桐、何亚勤、艾保丽、徐金军
- 满汉全席制作团队: 苏喜斌、王根章、许先麒、刘金山、娄立、魏保 全、张志安、陈吉春等

合作单位

- (拟邀)世界中餐业烹饪联合会、(拟邀)中国药膳研究会、(拟邀)中国烹饪协会、(拟邀)中国饭店协会、(拟邀)北京烹饪协会、北京餐饮行业协会、中国食文化研究会预制菜专业委员会、中国食文化研究会淮阳菜专业委员会、中国食文化研究会健康团膳专业委员会、中国食文化研究会食疗专业委员会、中国食文化研究会调味品专业委员会、中国食文化研究会药膳专业委员会、中国食文化研究会餐饮连锁专业委员会、中国食文化研究会厨艺交流专业委员会、中国药膳研究会素食交易会
- 故宫博物院
- 地方行业协会: 吉林省饭店餐饮烹饪协会、辽宁省烹饪协会、黑龙江省烹饪协会、山西省烹饪协会、山东省火锅餐饮协会、银川餐饮烹饪业协会、内蒙古餐饮与饭店行业协会、河北省饭店烹饪餐饮行业协会、陕西省餐饮业商会、山东省烹饪协会、江苏省烹饪协会、天津市餐饮行业协会、海南省食文化研究会、河南省食文化研究会、贵州省食文化研究会等等
- 媒体机构: 中国农业电影电视中心
- 中国第一旅游网

合作企业

- 餐饮企业: 大董烤鸭店、御仙都、花家怡园、仿膳饭庄、等等
- 商贸流通企业: 首农物流链、等等
- 食品生产企业:稻香村、海鲜饺子、百宫宴、等等
- 餐厨用具企业:淄博兴艺陶瓷有限公司、等等
- 服装企业: 吉林市利群服装公司、等等

三、 活动计划

"满汉全席"是一个可以永久打造的饮食文化主题。自 2023 年 4 月到 2024 年 4 月,我们准备通过下述多侧面、多种活动持续提升"满汉全席"食文化热度, 并每个月产生一次小高潮直播小型活动,以实现年度大型活动。整个活动分为线下 和线下活动:

线上活动: 2023 年 4 月 11 日-2024 年 2 月 15 日

线上通过每天、每周、每月的活动,实现农业生产者、加工产业、销售机构等 食品相关产业的整合宣发,利用"满汉全席"知名度推动中国美食文化,对应"满 汉全席"饮食企业及产品进行宣传和发掘。

通过融媒体线上联动食品相关协会(联合会、行业协会)、联络各省(自治区)市商业联合会、商贸流通企业、运营机构、食品生产企业、媒体机构等实现食品产业电商联动。

在各电商平台搭建的宣发窗口,协助企业与各相关渠道方进行对接,形成满汉全席产业链宣传及推广,为促进中国饮食行业的发展助力。

百家媒体/自媒体全程发声,两微一抖一快联动,带入全民全网关注。

线下活动: 2023年4月11日-2024年2月15日

线下活动由于活动投入大,组织周期长,需要资源众多,我们将择机在每个重 大节日前后或与重点政企共同打造线下活动。

重要节点

- 4月份举行本活动开机仪式暨新闻发布会;地点"仿膳饭庄"。
- 4月初,展开"满汉全席"推广宣发,向各地文化旅游、商务部门、相关协会、地方生产流通企业发布工作邀请。
- 4月份,召开新闻发布会与开机仪式后,媒体宣传推广全面展开。各地区 及单位报送具体工作方案,完成生产组织、协议签署、直播带货筹备、平 台宣传预热等工作。
- 4月份,"满汉全席"线上专场活动,定在每周三或四的下午进行采访,。 完成平台宣传预热、生产组织、协议签署、直播带货筹备等工作。
- 5月份,举办"满汉全席"节日活动。承办单位确定"满汉全席"报活动 秘书处,以便安排相关领导、企业代表出席活动。各协会、地方商联会和 食品生产、商贸流通企业举行多种形式的食品促销活动。

● 6月份, 收集汇总各地"满汉全席"实施对接材料, 统计各地食材食文化数据, 梳理并总结阶段活动, 为下一步提供数据。

四、 活动组织

1. 美食品鉴会

由美食专家、营养专家、医养专家、厨艺大师;对"满汉全席"中各特色食材产品打造的美食进行全面点评,并传授给大家制作方法、对食材原料进行推广。

讲解食药同源的相关知识。

组织:协会与我司共同招集在京、来京的专家、大师。

时间计划:按食材、地方特色来组织,实物品尝、制作方法讲解、食药同源剖析等等内容,进行短视频制作和直播相结合,每周一次。每周三或四下午2点开始。

2. 美食匠人赛

每个行业都有大师大咖,每个产品都有代言人,这些都不可错过。

美食文化是文明的心灵。只有悉心领会美食文化特质,你才能理解中华文明独特的智慧与精神追求;通过深入讲解"满汉全席"美食历史,分辨食文化特有的价值和个性特质,讲历史美食走近大众,提高大众食品鉴赏品味;

只有懂得欣赏每种美食文明生活文化气质,就能体会这种文明的审美情趣和人文情怀。深层次的美食文化交往增进文化认同。

我司将通过走近美食匠人,美食作品打造过程和制作理念,通过食客的感受,来全面展现"满汉全席"各道美食传统技艺和创意匠人。

组织:通过对美食找到主理人,组织美食主播走进他们的生产制作过程中,进行探访,按指定内容并结合自己的理解做出节目。由我司组织多方面专家及大众评比相结合的方式,进行匠人与产品评比,选出最佳美食匠人、最佳产品等各个奖项,进行地方美食产业或企业名品宣传推广,并吸引更多观众对"满汉全席"关注。

时间计划:通过平台小程序,招集匠人与主播,进行节目征集,公开投票、专家直播点评,自动计票评分,打榜等多项活动,评出月冠、季冠、年冠,以及不同

类目的奖项。

3. 一乡一美味

寻味《满汉全席》的一乡一美味。配合国家乡村振兴战略总体部署,助力质量兴农、品牌强农。以售带振,由地方政府官员和当地文化名人,介绍自己所在城市的社会与人文旅游、代表性的美食或儿时的美食记忆,让全球民众与家乡的美食相遇。

结合地标产品、制作工艺、人文风土进行当地产品和文化的宣传,并通过电商带货实现当地农业产业的振兴,以销带产、以销带富。

制作基于《满汉全席》的短视频节目,打造 APP 添加 POI 地理位置信息+地标美味。通过守味视频种草,可以点击 POI 一键发现地方美食和特色食材。

组织:全国有近 2700 个县级组织,我们主要通过食品相关协会及我司的地方资源,与地方饮食相关政府组织、地方协会互动,通过直播连线、短视频访谈,达人地方产品评测,大师美食工艺展示与点评、地方产业结构特点专家谈、等等日常节目输出,整理出各地标志美食并通过融媒体平台"满汉全席"相关融媒内容,达到推介"满汉全席"美食产业的目的,并进而为年度活动集合各地方资源。

时间计划:每天都有直播采访,打造日播节目。主讲人以在京的当地名人为主播,我们提供专业副播、联系地方相关每一道"满汉全席"生态产业政企人士出镜。我司负责全程的组织与对接,主办方提供相应的地方政企联络人资源。

4. 达人明星活动

邀请美食达人、演艺明星、美食大师主持、餐饮名厨。利用直播带货这个跑道上"明星网红",他们的光环流量是推动市场认知的一股不可被忽视的力量。

赞助企业与明星达人连麦推广。利用北京各类文化名人、来自全国各地文化名 人聚集的优势,与家乡相关产业主管部门、优秀产品、优秀企业连麦推广,为食材 地方助农服务、推广地方产品。

组织: 通过企业推广费或其它宣发经费,组织明星与达人,主要以在京的明星达人为主。由我方进行节目策划,以演艺会形式,进行地方美食产业或企业名品宣传推广。

时间计划:每月至少组织一场,采用演艺活动形式展现,并与抖音等平台共同 打造爆点节目,以引入更多新流量。可以是美食鉴宝、餐饮文化、地方戏剧文化展 示、城市热区虚拟漫游等。

5. 美食主播大赛

美食主播、探店主播、开箱评测、地方文化等各类主播参与家乡美食文化产品 推广。

组织:通过对美食主播、探店主播、美食达人联络组织,让他们按指定或相关 内容制作出短视频节目或其它符合策划要求的节目。由我司组织多方面专家及大众 评比相结合的方式,进行节目评比,选出最佳主播、最佳节目等各个奖项,进行地 方美食产业或企业名品宣传推广,并吸引更多观众对"满汉全席"食文化的关注。

时间计划:通过平台小程序,向指定主播及开放方式,进行节目征集,公开投票、专家直播点评,自动计票评分,打榜等多项活动,评出月冠、季冠、年冠,以及不同类目的奖项。

6. 时令活动

结合二十四节气与饮食,有时间规律、有节奏、有普遍的认知,也与饮食、种植紧密相关。

结合"满汉全席"并按二十四节气,我们策划每个15天的一个活动小高潮,保持"满汉全席"关注的热度和话题的连续性。

组织:与二十四节气等非遗协会合作,可由他们提供指导,我司组织节目内容。

时间计划:每个节气前两天,组织直播活动,通过有代表的节气美食,进行现场制作,美食主播推广等多项活动,让全国人民了解节气与饮食、农桑的关系。

五、 工作要求

办好 2023 首届"大国味道之满汉全席"活动,响应扩大内需、促进消费的重要举措,各有关单位加强行动部署,积极参与到活动组织执行工作中,与活动秘书处做好工作衔接。

各地食品生产、流通领域主管部门和协会组织密切配合、各司其责,加强分工协作,指导食品生产和商贸流通企业积极参与活动;组织开展多种形式的电商对接。充分利用新媒体,加强宣传,提升消费热度。

倡导营养健康、杜绝浪费的食品消费观。倡导科学饮食,以营养健康为目标,

注重膳食均衡。引导理性消费, 杜绝食品浪费。要严把食品、服务质量关, 严格落 实食品安全主体责任, 坚决杜绝假冒伪劣商品进场销售, 保障消费安全。

六、 大赛奖项与颁奖活动

餐厅、企业客户、达人相应的奖项。重磅发布年底颁奖活动 基于抖音全年大数据和用户活动数据进行全国范围内美食推广大奖 矩阵联播直播获奖达人颁奖仪式。

七、 平台支持

联合溯源中国、品牌中国、大国味道、巨量引擎等平台资源,利用 5G 技术配套 AR、VR 线上体验功能,引入直播、短视频带货新模式,打造满汉全席 020+B2B2C 一站式电商平台,助力地方数字经济转型升级。

协会与我司共同与各平台协调,以期获得更多流量支持。期望得到:

- 1. 平台流量支持
- 2. 官方资源位推荐
- 3. 带货热榜推荐
- 4. 平台认证荣誉
- 5. 平台官方活动推广
- 6. 直播间专属流量
- 7. 直播账号信息流推送

八、 全媒体播出平台和传播渠道

节目视频拍摄剪辑成短视频版,通过全平台多渠道发布推广。其中包括但不限于: 抖音、快手、火山小视频、腾讯卫视、秒拍、西瓜视频等。

也可按国家媒体平台要求:中国国际教育电视台(CEC)、中国国际广播电台(CRI)等。制作成满足其播放要求的。

图文平台发布:今日头条、网易、新浪、一点资讯、腾讯、百度、微信公众号等。