

数智技术赋能淮安美食经济高质量发展研究

钱 焯, 林子夏, 黄晓淇, 方 悦, 许加明*

淮阴工学院人文学院, 江苏 淮安

收稿日期: 2025年1月18日; 录用日期: 2025年2月19日; 发布日期: 2025年4月9日

摘 要

随着数智社会的到来, 传统文化保护与经济业态正在经历一场重大变革。淮安作为世界美食之都, 美食文化历史悠久、底蕴深厚, 淮扬菜更是位列四大菜系之一, 成为国宴的代表菜, 具有极强的可塑性和推广价值。本篇研究拟通过数智技术赋能, 将淮安美食经济与大数据、人工智能等进行深度融合, 从高效化生产、智能化推广、科学化监管三个方面, 深挖品牌价值, 坚持守正创新, 进一步发扬淮安美食文化, 在更宽领域、更大范围、更深层次地实现淮安美食经济高质量发展。

关键词

数智化, 数智赋能, 美食经济, 淮安美食

Research on Empowering High Quality Development of Huai'an Food Economy with Digital Intelligence Technology

Ye Qian, Zixia Lin, Xiaoqi Huang, Yue Fang, Jiaming Xu*

Faculty of Humanities, Huaiyin Institute of Technology, Huai'an Jiangsu

Received: Jan. 18th, 2025; accepted: Feb. 19th, 2025; published: Apr. 9th, 2025

Abstract

With the advent of the digital society, the protection of traditional culture and economic formats is undergoing a major transformation. As the food capital of the world, Huaiyang cuisine has a long history and profound food culture. Huaiyang cuisine is one of the four major cuisines, and has become the representative dish of the state banquet, with strong plasticity and promotion value. This study aims to empower Huai'an's food economy with digital technology and deeply integrate it with

*通讯作者。

big data, artificial intelligence, and other technologies. From the aspects of efficient production, intelligent promotion, and scientific supervision, we will deeply explore brand value, adhere to innovation, and further promote Huai'an's food culture. We will achieve high-quality development of Huai'an's food economy in a wider range, on a larger scale, and at a deeper level.

Keywords

Digitization, Digitization Empowerment, Food Economy, Huai'an Cuisine

Copyright © 2025 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

“数智化”一词最早见于2015年北京大学“知本财团”课题组发布的思索引擎课题报告，意为“数字智商”(Digital Intelligence Quotient)，即数字智慧化与智慧数字化的合成。具体来说，它涵盖了两个层面的含义。数字智慧化，这是指通过数字技术对传统产业进行智能化改造，提升其运营效率和管理水平。这包括利用大数据、人工智能、物联网等技术，对生产流程、供应链管理、客户服务等环节进行优化。智慧数字化，这是指将传统的知识和经验转化为数字化形式，以便更好地存储、传播和应用。这涉及知识的数字化编码、数据分析和挖掘，以及通过算法模型实现智能决策。刘玺元、王玥最先将“数智化”引入学术研究当中，认为进入数字经济时代，用户对于支付环境的要求极速升高，引发了银行等金融行业的转型诉求，从支付平台到电子支付链路，再到银行核心系统的完整生命流程，与用户的支付体验紧密相连，而如何针对电子支付链路开展技术创新，实现金融科技数字化的关键一步是银行需要解决的首要难题[1]。数智化不仅是一种技术手段，更是一种思维方式和产业模式的转变。就目前来看，我国对数智化的运用主要集中于重构传统产业组织模式、重构现代基础设施体系、重构科技人才培育体系以及重构社会发展治理模式[2]，并越来越多地关注到数智技术对经济发展的推动作用。内生经济增长理论认为，社会经济增长有一个不可忽视的因素——社会知识积累。数智化发展为社会知识传播、存储创造了条件，从而能够从缓解信息不对称、提高经济发展效率和节约经济发展成本三个角度影响经济高质量发展[3]。数智技术对传统产业发展具有较大影响，通过自动化和智能化技术，传统产业的生产效率显著提升，例如在制造业中，机器人和自动化设备的应用减少了人工成本，提高了生产精度和速度；数字化管理系统能够实时监控生产流程，提供数据支持，帮助企业做出更科学的决策；数智化还为传统产业提供了新的创新平台，通过跨界融合和技术创新，传统产业可以开发出新的产品和服务，拓展市场空间，通过大数据分析，企业可以更好地了解市场需求，优化库存管理和供应链管理。淮安作为世界美食之都，美食文化历史悠久、底蕴深厚，淮扬菜更是位列四大菜系之一，成为国宴的代表菜，具有极强的可塑性和推广价值。随着数智社会的到来，传统文化保护与经济业态正在经历一场重大变革。深入探索数智化的核心技术，并将数智技术运用于淮安美食的生产、推广、监管全过程，赋能淮安美食经济高质量发展，能够进一步提升淮安美食品牌的影响力，从而带动淮安经济社会高质量发展。

2. 淮安美食经济发展现状

2.1. 产业规模逐年扩大，经济效益显著提升

淮安，这座蕴含深厚历史与文化底蕴的城市，其美食犹如一颗璀璨的明珠，淮安美食以其精湛的烹

饪技艺、独特的口味和丰富的营养，使淮安市成为“世界美食之都”之一。淮安美食经济在近年来取得了显著发展，根据淮安市统计局发布的《2022年淮安市国民经济和社会发展统计公报》数据显示，截至2022年底，淮安市餐饮行业年销售额已突破250亿元，相较于之前的统计数据有了显著增长，显示出强劲的发展势头。食品产业作为淮安经济的重要支柱，其食品工业企业的应税开票销售额也持续增长，根据《淮安市2023年国民经济和社会发展统计公报》以及淮安市工业和信息化局发布的《2023年淮安市工业经济发展报告》数据显示，2023年淮安市规上食品工业企业应税开票销售额达到587.5亿元，占全市工业应税开票销售总额的18.1%，同比增长7.43%，其中绿色食品产业产值位于江苏省前列，成为推动经济发展的重要力量。特别是以盱眙龙虾为代表的特色美食品牌，其品牌价值不断攀升。根据盱眙县人民政府官网提供的数据支持，盱眙龙虾品牌价值在近年来已达到353亿元，连续多年位居全国水产类公用品牌前列，为淮安美食经济带来了显著的经济效益。此外，淮安还通过举办中国(淮安)国际食品博览会等活动，吸引了大量国内外知名食品企业参展，进一步推动了食品产业的交流与合作。

2.2. 相关领域深度融合，产业链条日渐完善

随着淮安美食经济的蓬勃发展，美食与就业、文化、旅游等领域的融合日益加深，不仅赋予了城市独特的精神韵味，更在潜移默化中影响着人们的生活方式和价值观念。美食产业的发展，直接带动了餐饮行业就业人数的增加。目前，根据淮安市商务局(淮安市人民政府网)发布的信息，淮安市餐饮行业从业人员数量已超过30万人，他们在这里找到了自己的职业舞台，为城市的经济发展贡献着自己的力量。而淮安美食的文化内涵，更是其独特的魅力所在，美食文化丰富了市民的精神文化生活，淮安通过举办各类美食节庆活动，如中国盱眙国际龙虾节、洪泽湖大闸蟹节等，进一步挖掘和发扬了淮扬菜美食文化，提升了城市的美誉度和影响力。作为淮扬菜的发源地之一，淮安美食承载着丰富的历史文化底蕴，每一道菜品都蕴含着一段故事，传递着一种情感，让人们在品尝美食的同时，也能领略到淮安的悠久历史和独特文化。特色餐饮街区如御码头、河下古镇等，不仅成为市民和游客品尝美食的好去处，还带动了周边商业的繁荣和发展，这些街区不仅传承了淮安的历史文化，更通过美食的串联，让游客在品味美食的同时，也感受到了这座城市的独特魅力。

2.3. 品牌效应逐步彰显，美食名片声名远播

淮安美食经济的对外影响力日益增强。2021年，淮安成功入选联合国教科文组织“世界美食之都”，这一荣誉不仅提升了淮安这座城市的知名度，还为其带来了更多的国际合作机会，淮安积极利用“世界美食之都”品牌优势，加快对外开放的步伐，推动经贸合作升级。通过连续举办多届中国(淮安)国际食品博览会等活动，淮安吸引了众多国内外知名食品企业和商客参展参观。据淮安贸促会官网及中国江苏网发布的数据，历届食博会累计吸引境内外知名食品企业参展数量超过2000家，其中境外参展企业占比逐年提升。这些活动不仅促进了食品产业的交流与合作，还为淮安美食经济带来了更多的发展机遇和市场空间。与此同时，淮安积极推动淮扬菜走向世界。近年来，淮安在美国、英国等多个国家和地区举办淮扬菜美食及烹艺展演等活动，展示了淮安美食的独特魅力和风采，这些努力不仅扩大了淮安的对外影响力，也为城市的经济发展注入了新的活力。

3. 淮安美食经济发展现存的问题

3.1. 文化挖掘不足，传统工艺濒临失传

淮安的美食文化历史悠久，京杭大运河的开凿贯通，明清时期漕运与盐运的发展，淮安“南船北马，九省通衢”，运河之畔交通地理位置的优势加上封建帝王的多次巡幸，使得淮安的经济社会得到了空前

的发展,这极大地推动了淮安地区美食文化的发展,使其形成了独具特色的菜系[4]。然而近些年来,淮安美食行业在开发和宣传时,更多地着眼于经济方面的收益,往往忽视了对其文化底蕴的挖掘,导致食客无法充分了解美食背后的文化故事,对菜肴的理解度和认可度降低。与此同时,由于传统工艺的传承需要大量时间和精力投入与积累,而当代社会的年轻人更多选择追求快节奏的生活方式,倾向于就业前景更好、收入水平更高的职业,而不愿意沉下心来去完成传统工艺的延续,并且越来越多的年轻一代人对于传统工艺文化传承的兴趣和参与度不高,导致传统工艺出现断层,难以得到有效的传承和发展。

3.2. 同质程度较高,市场竞争能力薄弱

在现代餐饮市场中,淮安的一些餐厅和美食企业过分依赖传统菜品,缺乏创意和研发能力,使得在市场上出现大量相似的菜品,食客在选择时无法感受到明显差异,市场契合度较低。除此之外,淮安部分宣传特色淮扬菜的美食企业在经营模式方面同样出现同质化现象,服务流程、营销策略缺乏个性化和差异化,经营模式单一,使食客难以产生兴趣偏好去选择哪一家餐厅的美食进行品尝,这一同质化现象不仅降低了各餐厅的竞争力,更限制了淮安美食的多元化发展。所谓“酒香不怕巷子深”的时代已经过去了,仅仅依靠老顾客的光临和传统的宣传方式,而忽视了新时代新媒体平台的宣传和社交媒体的运用,一些传统老店难以在美食产业快速发展的现在站稳时代的脚跟,尽管淮安拥有众多文化底蕴丰厚的美食品牌,但相比较下来,淮安美食缺乏有效的品牌建设和推广策略,使得消费者在选择时难以对品牌产生认同感和忠诚度。

3.3. 产业布局分散,集聚效应难以实现

就淮安市而言,整个美食产业的市级层面统筹还明显不够,产业布局较散,缺少淮扬菜产业基地、产业园区、包括消费端的美食消费集中区等有效载体,各县区虽然能够根据自身资源禀赋实现错位发展,但基本上是各自为政,单打独斗。以盱眙龙虾为例,根据农业农村部《小龙虾全产业链图谱(2021)版》数据显示,盱眙小龙虾养殖面积为52万亩,品牌价值169.9亿元,但潜江小龙虾养殖面积仅35万亩,综合产值却达520亿元。虽然盱眙龙虾品牌连续多年获得全国地理标志产品区域品牌水产类第一名,但与同样是龙虾养殖大县的湖北潜江相比,盱眙在龙虾产业的科研、育种、养殖、加工出口、餐服、冷链物流等方面尚未形成完整的产业链,在整体上显得较为分散,缺乏统一的产业园区,这才导致盱眙龙虾的养殖面积显著多于潜江地区的小龙虾养殖面积,但所呈现出的品牌价值却不达潜江小龙虾产量价值的一半的现象。

3.4. 品牌意识较弱,推广策略缺乏创新

淮安是淮扬菜的发源地之一,而淮扬菜则是中国著名的四大菜系之一[5]。因此,淮安美食的品牌知名度有着很大的提升空间,但现如今淮安菜系却缺乏品牌意识,品牌影响力局限性较大,在品牌的塑造上,具有广泛代表性的品牌数量有限,宣传力度不足,在问卷收集过程中也发现,不知道淮安是“世界美食之都”之一的人接近半数,均体现出淮安美食在品牌塑造和传播方面存在明显短板。与此同时,淮安美食的推广方式相对较单一,主要依赖于传统的节庆活动、旅游推广等传统渠道,这些渠道虽然能在一定程度上提升淮安美食的知名度,但缺乏创新性,难以吸引食客的的兴趣和关注。

3.5. 服务模式陈旧,管理体系不够完善

在现代化餐饮市场中,个性化服务已经成为吸引消费者的重要因素之一,传统的服务模式已经无法适应新时代消费者的需求。然而,淮安部分餐饮行业在服务模式上缺乏个性化、独特化的创新,难以满足消费者的多元化需求。现在许多人在选择餐厅前往往会先在媒体平台上了解餐厅的菜品特色和口味,许

多餐厅正是看中了这一点，经常出现让食客刷一个好评送一份甜品的营销现象，更有甚者强制性要求食客进行好评评论，因此许多餐厅的评论都变成了清一色雷同的好评文案，背离了平台设计评价的初衷，消费者难以相信评价中呈现出的餐厅的特色口味，也使食客的用餐体验感大打折扣。在餐饮行业中，标准化管理是保证食品安全和服务质量的重要手段。然而，淮安的部分餐厅在标准化管理方面存在明显不足。例如，在食品采购、食品加工、卫生清洁等环节上缺乏统一的品牌形象和标识系统，导致食品安全和服务质量难以得到保障，品牌的美誉度难以提升。

4. 数智技术赋能淮安美食经济发展

4.1. 高效化生产：传统工艺的智能化升级与文化融合

传统淮扬菜以其精雕细琢的工艺和独特的风味而著称，这种对细节的极致追求和对食材原味的完美呈现，使得淮扬菜在中国美食文化中占据着举足轻重的地位。然而，随着现代社会的快速发展，传统淮扬菜在传承和发展的过程中也面临着一些挑战。其中，人工制作效率低、标准化难度大等问题，严重制约了淮扬菜的规模化发展。为了在保持传统工艺精髓的同时提高生产效率，我们应当借助数智技术，对传统工艺进行智能化升级，并将文化元素深度融合。通过引入智能烹饪设备、优化生产流程、提升管理效率等手段，可以在不改变淮扬菜核心工艺的前提下，显著提高制作效率和产品质量。同时，通过数字化手段将文化元素融入到淮扬菜的制作和推广中，不仅可以增强消费者的体验感，还能进一步提升淮扬菜的文化内涵和市场竞争能力。

4.1.1. 智能辅助设备赋能传统工艺

引入智能烹饪机器人、机器视觉系统等设备，辅助完成食材预处理(如精准切割、清洗)、火候控制等重复性环节。例如，智能炒菜机可模拟大厨手法，通过参数化设定实现标准化翻炒与调味，确保基础工序的效率与一致性，而核心调味与创意摆盘仍由厨师主导[6]。此类技术既能缩短出餐时间，又保留“大师手工”的文化内核，避免工艺失传。

4.1.2. 工艺数字化与传承创新

为了更好地保护和传承淮扬菜这一非物质文化遗产，我们可以利用 3D 扫描、动作捕捉等先进的技术手段，系统地记录淮扬菜非遗传承人的烹饪流程，从而构建一个全面且详细的数字化工艺库。通过这些高精度的技术，能够精准地捕捉到每一个烹饪动作的细节，包括刀工的力度、角度，以及火候的控制曲线等关键参数。这些数据将为后续的分析和教学提供宝贵的基础。

进一步地，借助人工智能技术，我们可以对这些海量的数据进行深入分析，提炼出传统技艺中的关键参数，这些关键参数将被转化为可教学的标准化模块，为烹饪教学提供科学、规范的指导。例如，通过开发交互式的 VR 烹饪课堂，学员可以沉浸式地学习“文思豆腐”的精细刀法。在虚拟环境中，学员能够直观地观察到刀工的每一个细节，并通过实时反馈机制，及时纠正自己的操作失误。这种创新的教学方式不仅降低了学习门槛，还极大地提高了学习效率，使得更多年轻一代能够轻松地参与到淮扬菜的传承中来。此外，这种数字化的传承方式还具有很强的互动性和趣味性，能够吸引年轻一代的注意力，激发他们对传统烹饪技艺的兴趣。

4.1.3. 文化体验的沉浸式融合

餐厅场景中部署 AR 技术，能够为消费者带来全新的用餐体验。消费者只需通过扫码，便可观看菜品背后的历史故事、诗词典故或烹饪过程动画，这种互动方式极大地增强了消费者的参与感和文化认同感。例如，当消费者品尝“软兜长鱼”这道菜时，AR 投影可以呈现与淮安运河文化相关的场景，使消费者在享受美食的同时，也能感受到深厚的文化底蕴。这种技术的应用，不仅让用餐过程变得更加有趣和

富有教育意义，还能够促进消费者对淮扬菜文化的了解和传承。

此外，利用区块链技术为传统菜品生成“数字身份”，可以记录食材的溯源信息、工艺传承人等关键信息，从而提升消费者对传统工艺的信任度。消费者通过扫描二维码，可以获得菜品的详细信息，包括食材的产地、种植/养殖过程、加工环节等，这种透明化的信息展示，有助于增强消费者对食品质量和安全的信心。相关研究指出，AR技术在餐饮文化体验中的应用，可以显著提升消费者的参与度和文化认同感[7]。同时，区块链技术的应用也为传统菜品的品质保障提供了有力支持，进一步推动了淮扬菜的现代化发展。

4.1.4. 供应链的数智化协同

通过物联网传感器实时监测食材仓储环境(温湿度、新鲜度)，结合大数据预测需求，优化采购与配送路径，确保传统烹饪所需优质食材的稳定供应。此外，搭建“淮扬菜食材云平台”，连接本地农户与餐饮企业，推动地理标志产品的标准化生产，夯实文化传承的产业基础。具体而言，物联网传感器能够实时收集食材仓储环境中的关键数据，如温度、湿度和新鲜度等，并将这些数据传输至云端进行分析。通过大数据技术，可以对食材的需求进行精准预测，从而优化采购计划和配送路径，确保食材的及时供应和质量控制。同时，借助“淮扬菜食材云平台”，可以实现本地农户与餐饮企业之间的信息共享和资源对接，推动地理标志产品的标准化生产和品牌化发展。这不仅有助于保护和传承淮扬菜的独特风味和文化内涵，还能提升整个产业链的效率和竞争力，为淮安美食经济的高质量发展提供有力支撑。

4.2. 智能化推广：虚拟形象、数字平台与智能营销的新纪元

4.2.1. 虚拟形象

智能数字人又称为AI人，是一种以数字形式存在于数字空间中的虚拟人物。目前智能数字人主要运用在文旅等项目上，如果将淮安特色人物打造成虚拟的AI形象，将会引领游客开启淮扬菜美食之旅的全新体验。要成功塑造一个优质的虚拟形象，需要我们为其量身打造丰富背景故事，注入人性特点，使虚拟形象“活起来”，并利用包括图文、短视频和虚拟直播等多种渠道打动用户[8]，改善产业竞争的同质化现象。淮安美食企业可以通过打造个性化专属的虚拟数字人IP，赋予其符合淮扬菜品牌调性的“人设”，以淮安的悠长历史为载体，结合西游等文化元素，将品牌进行虚拟人化，集中表达淮扬菜的精神、理念和文化，树立了一个创意立体的品牌形象，为品牌带来更多附加价值和多元多渠道使用的营销载体，在解决传统营销方式中品牌意识薄弱问题的同时，增加了产业的竞争力。智能数字人可以基于精准的人群定位，通过打造成符合品牌调性的形象，参与到品牌推广营销的各个方面，与目标用户产生情感链接，让消费者产生共鸣、心生向往，从而信任其推荐的品牌和商家。尤其针对年轻消费者，作为西游文化的发源地之一，淮安市拥有丰富的西游文化资源，可以借此改善淮扬菜美食的推广方式，进行创新，将西游文化与智能数字人形象结合可以让淮扬菜品牌变得更酷、更年轻，这种新的推广方式，更容易激发他们潜在的心理需求，形成情感共鸣，更符合“元宇宙”时代消费者对品牌的期待。

4.2.2. 数字平台

利用数智技术推广淮安美食，需要利用好三个平台，即美食团购平台、美食电商平台和美食集合平台，可以通过这三个平台的运营破解产业分散与集聚困境。美食团购平台可以通过线上消费将淮扬菜推广到更为广泛的消费者群体当中，利用平台化聚集订单，提供在线外卖、美食鉴赏、顾客点评等服务功能，实现餐饮服务的线上线下融合发展。通过长期数据跟踪，监测消费者口味的变化，如对辣味、甜味的偏好变化，以及对健康饮食的关注程度，从而发现潜在的淮扬菜美食客户群，针对这些客户群定点投放广告，从而利用数智化技术更好地推广淮扬菜文化。在电商平台上推广淮扬菜，搭建消费场景是关键。

发展产业集群，引入先进的智能技术引导传统产业发展，电商平台可以利用大数据技术，聚合分散的小微餐饮企业，智能化分析用户的购物习惯和偏好，从而精准地构建个性化的消费场景。例如，对于喜欢探索传统美食的用户，平台可以打造一个虚拟的“淮扬美食街”，在这里，用户可以“漫步”在虚拟的街道上，两旁是各式各样的淮扬菜馆，每个店铺都有详细的介绍和特色菜品推荐，用户可以点击店铺，深入了解菜品的制作过程和食材来源，甚至可以通过视频直播观看大厨现场烹饪，这种互动性极强的消费场景不仅能够有效降低独立运营成本，减少经营模式同质化现象，也能够极大地提升用户的购买欲望。

美食信息和餐厅推荐通常会被包含在美食推荐、餐厅点评和食谱类 App 中，但目前市面上却并没有特别知名的专门针对淮扬菜的独立 App。一个专门的 App 可以加强产业的集聚效应，可以作为传承和推广淮安美食文化的工具，教给新一代关于淮扬菜的知识，这个 App 可以包括淮扬菜的历史背景知识，更可以收纳淮安当地具有特色的淮安小吃地址，人们通过点击这个 App 就可以探寻淮扬菜美食地址。在此外，App 还可以成为一个用户互动的平台，让用户分享用餐体验和美食照片，增强用户粘性，打造一个集美食发现、文化推广、用户互动于一体的综合性平台，并且可以利用 App 的商户评分，建立“淮扬菜品品质认证体系”，对达标企业给予租金补贴，吸引优质资源集聚。与此同时，开发淮扬菜专属 App 整合文化传播与用户互动，也应同步推动线下物理空间集聚，基于 App 的 LBS 热力图数据，政府可以引导分散店铺向核心街区迁移，形成特色的产业集群，破解产业分散化的特点。

4.2.3. 智能营销

在数字化浪潮下，可以运用 3D 技术和 VR 全景技术，打造线上淮扬菜数字展馆。第一，政府要加强餐饮业顶层设计，通过政策支持，调动各部门实现政策联动，培育 VR 美食开发企业。第二，从研发端提高技术支撑保障，加强前瞻性基础研究和源头技术供给，大力支持 5G、云计算、边缘计算、大数据、区块链、人工智能、SaaS 软件服务平台等技术系统在餐饮行业落地应用，形成基于云的低成本数字化解决方案，有效缓解企业转型升级的壁垒[9]。第三，发挥金融作用，通过贷款、税收优惠、政府补贴等手段，支持数字化平台、展馆发展。第四，加大对数字人才倾斜力度，引进一批海外高层次数字人才，通过产学研加强创新型、实用型数字技能人才培养培训。数字展馆以三维立体的形式，将淮扬菜的历史文化特点生动地展现在观众面前，观众可以通过先进的 VR 设备，身临其境地“漫步”在展馆中，感受那份古老而醇厚的文化气息，强化对文化稀缺性认知，展馆内，各种淮扬菜的模型栩栩如生，仿佛触手可及，让人垂涎欲滴。通过聚焦“非遗技艺可视化”，展示淮扬菜的历史文化，结合虚拟展台和交互设置，提供沉浸式地参观体验，以此构建核心竞争力，让更多人领略淮扬菜的深厚底蕴和独特魅力。此外，可以与流量高、当红的博主进行合作，通过制作短视频并在抖音、小红书、视频号等多平台宣传淮扬菜，视频内容创作方面，可以加入有趣且吸引人的剪辑手法，拍摄淮扬菜的采买过程、烹饪过程以及摆盘过程，利用博主粉丝的基础，提升淮扬菜的曝光度与知名度，与大众化的餐饮宣传形式形成壁垒。运用短视频方式宣传时，需要注重账号的运营，定期发布相关视频，结合淮安文旅一起共同宣扬淮扬菜的独特价值，并且在针对不同口味的目标人群时，也需要进行视频内容生产的差异化突围。此外，可以通过捆绑消费增加淮扬菜的知名度，提高文化的附加值。例如，可以设置购买某些美食产品赠送演唱会门票或者音乐节门票，将产品进行组合，这样人们既能品尝美食，又可以满足自己的娱乐需求，增加消费欲望，同时也扩大了淮安美食的宣传范围，有利于进一步的推广与传播。最后可以利用大数据技术，根据人们的消费习惯、爱好，针对性地推送相应的产品，形成整体的联系，增强市场的竞争力。

4.3. 科学化监管：优化审批与守护餐桌安全

4.3.1. 优化审批流程

淮扬菜作为中国传统四大菜系之一，其生产科学化监管对于优化审批流程和守护餐桌安全具有重要意

义。传统的审批流程通常是由人工逐级进行审核，其时间浪费多，容易出现人工误差，很难达到理想效果。如今可以通过建立线上审批平台，建立一个集中统一的审批平台，结合各个审批环节，实现信息的快速传递与审批，减少时间的浪费，从而提高工作效率。可以从在线预审系统、智能排队与调度系统、远程视频核查这三个方面进行优化。首先，通过设立在线预审系统，申请人可以通过该系统提交申请材料并进行初步自检。系统会自动检查材料的合规性，并给出反馈意见，帮助申请人及时修正错误。其次，通过智能排队与调度系统，根据审批任务的紧急程度和复杂度，利用智能算法进行任务排序和调度，确保高优先级的审批任务能够得到优先处理。最后，对于需要现场核查的环节，可以采用远程视频核查的方式，利用高清摄像头和实时通信技术，让审批人员在办公室内就能完成现场的核查工作，提高审批效率。

4.3.2. 完善管理体系

随着网络餐饮行业的迅猛发展，传统的食品安全监管模式已无法完全适应新兴的互联网餐饮平台，导致监管漏洞和盲区的产生[10]。淮安美食经济的管理体系缺乏规范性监测，信息之间存在壁垒，难以实现技术资源的共享，导致监管协同效率低下，产品品质难以提高。可以通过构建统一的数智化监管平台，以资源整合为主线，有效融合信息资源，为产品研发、技术创新和产业升级优化提供资源共享服务[11]。其次，传统的监管更多地依赖人力资源，易受到外部因素影响，执行时出现偏差。可以利用 AI 赋能，将人工智能技术应用于餐饮行业的管理体系中，将流程管理标准化，强化制度刚性，通过机器学习和图像识别等方式，自动识别餐饮行业的违规行为，进行提醒或限制行为，减少人工资源的投入，减轻工作量，并督促餐饮行业规范运营。最后，传统的“一刀切”式监管会导致资源的浪费，基于机器学习算法分析监管数据和风险特征，动态识别高风险区域和主体，增加系统的智能决策功能，生成重点检查清单，动态分配监管资源。例如，在 2022 年淮安市市场监管局提供的淮安市智慧餐饮监管平台建设报告中，通过分析历史监管数据与区域风险热力图，系统能够自动生成需要重点检查的企业名单，并且能够提供高频违规类型预警，指导监管部门实施差异化监管，由此优化资源配置，显著提升了管理效能。

4.3.3. 守护餐桌安全

利用数字追溯技术可以建立淮扬菜食品安全追溯系统，当淮扬菜产品在市场中发现问题时，食品安全追溯系统可以发挥关键作用，帮助分析问题产生的原因。通过对问题产品的生产记录进行审查，可以找出是在原材料阶段、生产过程还是分销环节出现了问题。例如，淮安洪泽湖大闸蟹供应链中，区块链系统将养殖户、加工企业、物流商和餐饮门店的数据系统链接，一旦出现质量问题，可快速定位责任环节[12]。有助于企业主动完善内部管理，改进生产流程，形成“源头可控、过程可查、责任可究”的闭环管理体系，防止类似问题再次发生。食品安全追溯系统不仅服务于企业和监管部门，也为消费者提供了参与食品安全管理的机会。消费者可以通过扫描产品包装上的二维码，获取产品的详细信息，并提供反馈。例如，如果消费者对某款淮扬菜产品的口感或质量有意见，可以通过追溯系统直接向生产企业反馈。这种互动不仅增强了消费者的参与感，也为生产企业提供了宝贵的市场反馈。企业可以根据消费者的反馈调整产品配方或改进生产工艺，以更好地满足市场需求[13]。随着技术的发展，食品安全追溯系统也在不断创新。例如，射频识别(RFID)技术、云计算、大数据分析等技术的应用，可以提高追溯系统的效率和准确性。通过这些技术，可以实现对淮扬菜产品从原材料到成品的全过程监控，确保食品安全。例如，通过 RFID 技术，可以在淮扬菜的每个生产环节自动记录数据，减少人工操作的错误。而云计算和大数据分析技术则可以帮助企业分析消费者行为，优化产品配方和生产工艺[14]。

5. 结论

利用数智技术赋能淮安美食经济高质量发展，可以从高效化生产、智能化推广和科学化监管三个方

面来进行。在高效化生产方面,通过智能设备辅助传统工艺、数字化传承体系、沉浸式文化体验及供应链协同,实现了效率提升与文化深度的平衡。此举不仅规避了预制菜模式可能导致的工艺同质化风险,更以技术手段激活传统技艺的当代价值,为“文化挖掘不足”问题提供了创新解决方案。在智能化推广方面,创建虚拟形象与目标用户产生情感链接,同时强化品牌意识,改善推广方式,让消费者产生共鸣、心生向往;构建美食团购、电商集合平台,加强产业集聚效应,针对对应食客定点投放广告,推广淮扬菜文化,利用网络电商平台,与美食博主合作等,进一步扩大淮安美食的影响力,与此同时建立的用户互动平台可以增强社会粘性,打造一个综合性平台,以此推动线下形成特色的产业集群;在营销方式上采取智能化,打造数字展馆,运营社交媒体,创新消费模式,让淮安美食的文化、特色等得以更广泛地传播,减少同质化现象,提升核心竞争力。在科学化监督方面,做到优化审批流程、完善管理体系和守护餐桌安全,建立集中统一的审批平台,结合各个审批环节,实现信息的快速传递和审批,减少时间的浪费;构建统一的数智化监管平台,有效融合信息资源,利用 AI 赋能,规范流程的管理,并通过智能算法分析,优化资源配置;采用先进的食品安全追溯技术,实现食品从源头到加工的透明化管理,确保食品的质量和标准得到满足。随着数智技术的不断发展和在经济领域的创新应用,必将进一步推动淮安美食经济的高质量发展。

基金项目

淮阴工学院 2024 年大学生创新创业训练计划项目(省级)“数智技术赋能淮安美食经济高质量发展研究”(202411049096Y)。

参考文献

- [1] 刘玺元,王玥.浦发银行数智化制胜之道[J].金融电子化,2018(4):92.
- [2] 赵璐,李振国.从数字化到数智化:经济社会发展范式的新跃进[N].科技日报,2021-11-29(008).
- [3] 罗斌元,陈艳霞.数智化如何赋能经济高质量发展——兼论营商环境的调节作用[J].科技进步与对策,2022,39(5):61-71.
- [4] 杨松.淮安美食存在的问题及对策[J].市场周刊(理论研究),2017(3):39-40,52.
- [5] 张丽,孙小帅.淮安美食旅游开发现状及对策分析[J].中国集体经济,2014(36):153-154.
- [6] 顾芸明.中式烹饪工艺传承与现代化标准化发展创新路径探讨[J].中外食品工业,2024(15):1-3.
- [7] 汪大千.从沉浸到多维——融合 VR、AR 与 AI 技术的多模态数字展馆研究[J].美术教育研究,2024(13):83-85.
- [8] 刘棋芳.数字时代下虚拟形象 IP 赋能文旅产业发展研究[J].湖南包装,2023,38(3):92-95.
- [9] 夏杰长,李鑫溟.以数字化推进餐饮业转型升级[N].中国经济时报,2022-06-20(003).
- [10] 朱勇.W 县网络餐饮食品安全监管问题及对策研究[D]:[硕士学位论文].杭州:浙江中医药大学,2024.
- [11] 郑虎哲,董海军,孙林.数智化时代背景下“苏食智链”食品安全监管平台建设路径研究[J].现代食品,2023,29(1):139-143.
- [12] 吴玫林.区块链技术在物流供应链发展中的应用研究[J].电子商务评论,2024,13(2):791-797.
- [13] 方胜.食品安全追溯系统中存在的问题及优化策略[J].食品安全导刊,2024(31):17-19,23.
- [14] 李灵俏.RFID 技术在服装仓储物流领域的应用[J].化纤与纺织技术,2022,51(9):58-60.