广州市商务局关于印发广州市餐饮业网点空间专项规划（2016–2035）的通知

各区人民政府，市政府各部门、各直属机构:

《广州市餐饮业网点空间专项规划（2016-2035）》已经市人民政府同意，现印发给你们，请认真组织实施。实施中遇到问题，请径向我局反馈。

广州市商务局

2019 年 1 月 21 日

联系人：黄宗凯，联系电话：88902217

广州市餐饮业网点空间布局专项规划

（2016-2035 年）

（文 本）

广州市商务局

广州市城市规划勘测设计研究院

二〇一九年一月

目　录

第一章　总体思路.....1
一、规划范围与期限.....1
二、发展现状.....1
三、指导思想.....6
四、规划思路.....6
五、发展目标.....6
六、支撑策略.....7
第二章　设置指引.....9
一、不同功能区餐饮设置指引.....9
二、餐饮空间集聚形态设置指引.....14
三、重要节点餐饮设置指引.....15
四、餐饮企业设置指引.....17
第三章　布局规划.....21
一、现状布局特点.....21
二、空间结构.....21
三、布局策略.....24
四、餐饮集聚区布局规划.....27
第四章　实施引导.....29
一、规划实施重点行动.....29
二、近期建设计划.....30
三、政策支持.....31
附件 1 广州市餐饮集聚区规划一览表.....39
附件 2 社会影响评估.....44
附件 3 环境影响评估.....46

第一章　总体思路

早在清末，就已形成“食在广州”的美誉，历经百余年发展后，广州于 2010 年成为全国首个“食在广州•中华美食之都”和“国际美食之都”双料称号的城市；并在 2011 年，获评福布斯中国餐饮十大影响力城市，还是世界美食城市联盟（Delice）大陆唯一成员。广州餐饮业基础雄厚、特色突出、优势明显，通过规划引导进一步优化升级，为广州建设国际商贸中心、国际交往中心提供支撑。

一、规划范围与期限

规划范围为广州市域，包括越秀、荔湾、海珠、天河、白云、黄埔、番禺、南沙、花都、增城、从化等 11 个区，面积共 7434.4 平方公里。

规划期限为 2016-2035 年，其中近期为 2016-2020 年，远期为 2021-2035 年。

二、发展现状

2015 年，广州市住宿和餐饮业零售额 1003.4 亿元，首破千亿大关；2017 年，达到 1143.24 亿元，位居全国各城市第一位；2016 年，全市共有注册登记餐饮企业约 10.8 万个，实际约 13.1 万个，其中限额以上餐饮企业（年零售额在 200 万元以上）955 个，限上零售额 288.8 亿元，占当年住宿和餐饮业零售额的 26.7%。广州市现状共 27 个餐饮集聚区（含美食街），其中 18 个与现状已形成的商业功能区完全重合，“食在广州”与“千年商都”相互支撑。

产业融合：餐文旅商融合发展不足。广州餐饮业在发展中融入了“广府文化”、“食文化”等岭南文化，特色明显。但是，广府粤菜还未与广府文化充分融合，美食享受中的文化体验不足。例如，在成都的茶馆、饭店，常出现川剧、评书等当地文化的表演节目，可以充分的为消费者提供一站式的餐饮、文化、休闲体验，而广州的餐饮业在这部分尚有欠缺；其次，部分文化活动未纳入较完善的餐饮功能，对消费者的服务不足。例如，广州的会展业非常发达，动漫、宠物、婚庆等针对年轻人的会展活动密集，但餐饮往往是一些小吃，难以满足年轻人逛、看、买、吃的消费需求。

企业引导：缺乏龙头企业带动。由于地域文化、企业战略、制作工艺、政策引导等原因，广州市的粤菜餐饮企业主要扎根在广州市内发展，走出市外、省外、国外的龙头企业较少。真功夫、九毛九等在全国开设大量分店的广州本土企业，都融入了其他菜系的特点。2015 年，广州的限额以上餐饮企业 988 家，而在 2016 年，降低到 955 家，也说明广州市的餐饮企业多而不强。

布局指引：缺指引，部分区域和节点发展不足。由于缺乏宏观层面的产业发展指引，导致在琶洲地区、天河智慧城等新兴功能区，餐饮配套还不够完善。一些年代久远的商务楼，餐饮配套不足，想改造但缺乏政策扶持。而一些民间自发形成的美食街，因与消防、城管、环保等部门管理要求冲突，而难以持续经营，如宝业路等。

餐饮地标：缺地标，餐饮与文旅产业区联动不足。广州作为千年商都，商业功能区内的餐饮配套较完善，现状 18 个餐饮集聚区布局在商业功能区内，占总量的 67%。但是，餐饮集聚区与文化地标、珠江一江两岸文旅资源结合紧密度不足，缺乏知名美食地标。新建的中华美食城等美食地标，距离中心城区、历史文

化旅游区及人口集聚空间均在 10 公里以上，交通可达性较差，对外宣传、认知度不足，导致人气不旺。

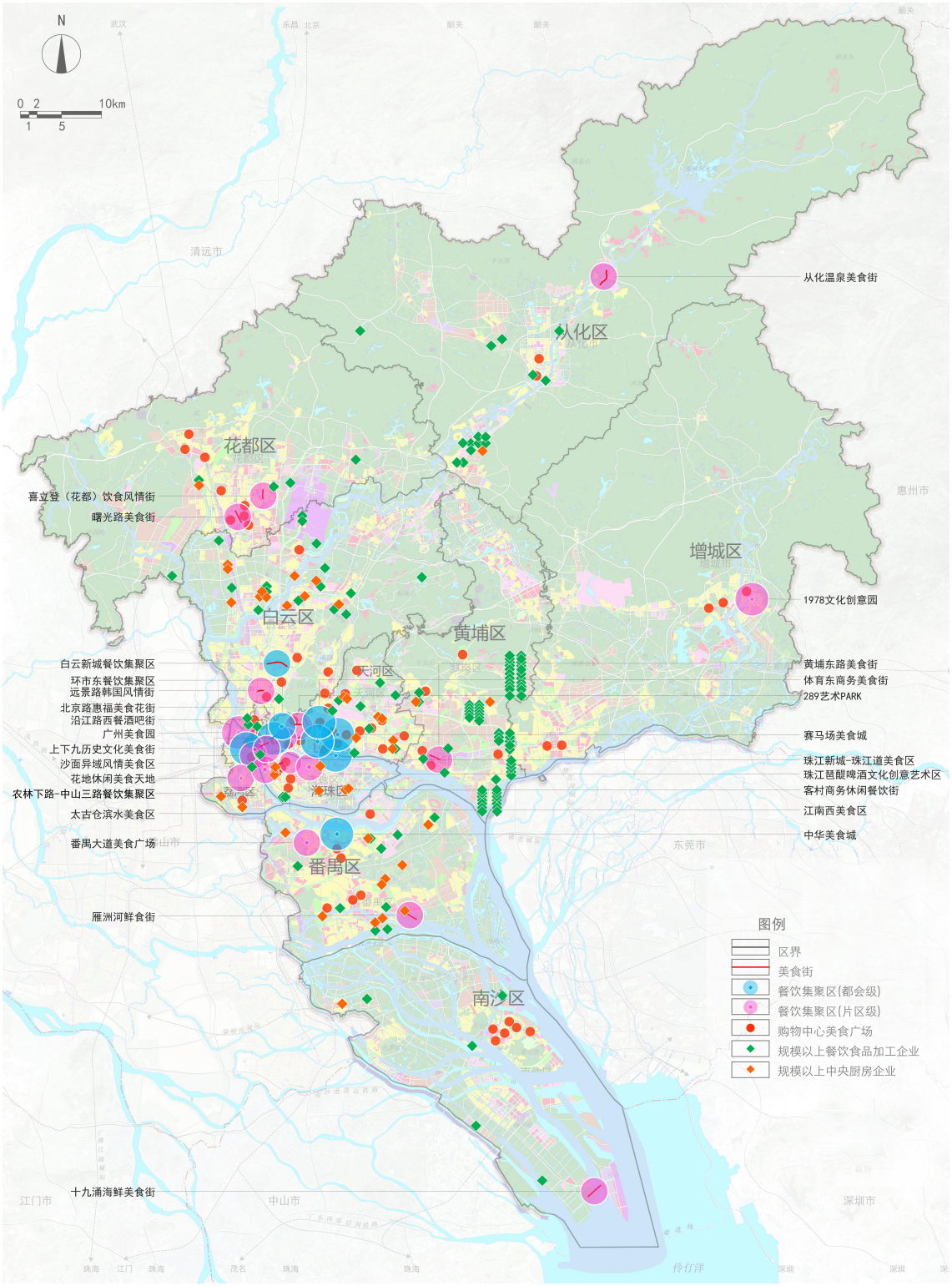
新功能区布局：新功能区缺集聚区，滞后于产业人口增长。在国际金融城、琶洲等新兴功能区、新商圈缺餐饮配套，导致空间缺位、时间异步、人店错位。城市规划主管单位牵头编制的新区规划，重点规划产业、居住等功能，缺乏预留餐饮功能，导致餐饮建设滞后。此外，餐饮配套还需与楼盘、地铁、商业等同步推进建设。

老城区布局：老城区集聚区发展受限，品质需提升。现状餐饮集聚区主要分布在越秀、荔湾、海珠、天河等老城区，一方面，业态待丰富、品质待提升、有待促进餐文旅融合发展；另一方面，老城区受消防、环保、停车、产权、历史文保等因素，餐饮集聚区难以做大做强。

广州市餐饮业网点发展现状一览表

<table>
<tr><th rowspan="2">行政区</th><th colspan="4">餐饮业网点分类</th></tr>
<tr><th>餐饮集聚区（含美食街）</th><th>级别</th><th>购物中心美食广场</th><th>餐饮企业</th></tr>
<tr><td rowspan="5">越秀区</td><td>北京路惠福美食花街</td><td rowspan="2">都会级</td><td rowspan="5">中华广场、光明广场、五月花广场、捷登都会、名盛广场、保利中环广场</td><td rowspan="10">注册登记约 10.8 万个，实际 13.1 万个</td></tr>
<tr><td>环市东餐饮集聚区</td></tr>
<tr><td>289 艺术 PARK</td><td rowspan="3">片区级</td></tr>
<tr><td>农林下路-中山三路餐饮集聚区</td></tr>
<tr><td>沿江路西餐酒吧街</td></tr>
<tr><td rowspan="4">荔湾区</td><td>上下九历史文化美食街</td><td>都会级</td><td rowspan="4">新光城市购物广场、恒宝广场、西城都荟购物广场、芳村万象城</td></tr>
<tr><td>广州美食园</td><td rowspan="3">片区级</td></tr>
<tr><td>沙面异域风情美食区</td></tr>
<tr><td>花地休闲美食天地</td></tr>
<tr><td rowspan="4">海珠区</td><td>珠江琶醍啤酒文化创意艺术区</td><td>都会级</td><td rowspan="4">万国广场、广百新一城、燕汇广场、富力海珠城、乐峰广场、万科里、海珠新都荟、合生广场、丽影广场、南丰汇、万胜广场、六元素体验天地</td></tr>
<tr><td>太古仓滨水美食区</td><td rowspan="3">片区级</td></tr>
<tr><td>客村商务休闲餐饮街</td></tr>
<tr><td>江南西美食区</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th rowspan="2">行政区</th><th colspan="4">餐饮业网点分类</th></tr>
<tr><th>餐饮集聚区（含美食街）</th><th>级别</th><th>购物中心美食广场</th><th>餐饮企业</th></tr>
<tr><td rowspan="3">天河区</td><td>体育东商务美食街</td><td rowspan="3">都会级</td><td rowspan="3">天河城广场、天环广场、正佳商业广场、太古汇广场、万菱汇、天河娱乐广场、时代广场、高德美居奥体店、高德汇购物中心、东方宝泰广场、龙洞购物中心、高德置地广场四季 MALL、珠江新城太阳城广场、花城汇</td><td rowspan="15"></td></tr>
<tr><td>珠江新城-珠江道美食区</td></tr>
<tr><td>赛马场美食城</td></tr>
<tr><td rowspan="2">白云区</td><td>白云新城餐饮集聚区</td><td>都会级</td><td rowspan="2">广州白云万达广场、嘉裕太阳城广场、佳润广场、百信广场、华通广场人和香港街、五号停机坪、凯德广场云尚</td></tr>
<tr><td>远景路韩国风情街</td><td>片区级</td></tr>
<tr><td>黄埔区</td><td>黄埔东路美食街</td><td>片区级</td><td>百事佳亨晖商业城、东区商业城、广州惠润广场、高德汇购物中心、萝岗万达广场</td></tr>
<tr><td rowspan="3">番禺区</td><td>中华美食城</td><td>都会级</td><td rowspan="3">海印又一城、北亭广场、奥园广场、永旺梦乐城商业广场、番禺万达广场</td></tr>
<tr><td>番禺大道美食广场</td><td rowspan="2">片区级</td></tr>
<tr><td>雁洲河鲜食街</td></tr>
<tr><td rowspan="2">花都区</td><td>曙光路美食街</td><td rowspan="2">片区级</td><td rowspan="2">星光汇商业大厦、太子生活广场、广州狮岭喜伴城市广场、狮岭合成商业中心、骏壹万邦广场、百花汇购物中心、汇通广场、来又来时尚购物广场</td></tr>
<tr><td>喜立登（花都）饮食风情街</td></tr>
<tr><td>南沙区</td><td>十九涌海鲜美食街</td><td>片区级</td><td>今洲广场（一期）、今洲广场（二期）、奥园海景城、华汇国际广场、南沙城、南沙万达广场、大岗阳光城市广场、大岗翡翠商业园</td></tr>
<tr><td>从化区</td><td>从化温泉美食街</td><td>片区级</td><td>新世纪广场、从化欣荣宏国际商贸城</td></tr>
<tr><td>增城区</td><td>1978 文化创意园</td><td>片区级</td><td>增城挂绿广场商贸城、新塘新客隆大旺城、荔城东汇城、新塘盛唐世纪广场、骏壹万邦广场</td></tr>
</table>



广州市餐饮业网点布局现状图

三、指导思想

深入贯彻落实十九大报告，推动广州餐饮业供给侧结构性改革及发展质量变革。围绕广州市建设国家商贸中心战略，衔接一江两岸三带、黄金三角区等城市框架，以优化提升餐饮业整体档次为目标，以促进餐饮集聚区优化布局为重点，提出餐饮业设置指引，不断推进政府对餐饮业的治理能力现代化，为广州市建设国际商贸中心、国际交往中心提供重要抓手。

四、规划思路

按照“四步走”的技术路线推进规划编制。首先是摸家底，对广州市餐饮业的现状情况进行梳理，通过标杆城市特征总结，对广州餐饮业的现状特点进行分析；其次是定方略，制定广州市餐饮业的定位愿景、六大策略；再次是落空间，提出广州市餐饮业设置指引，并通过树地标、增网点、优品质，将餐饮业规划落实到空间布局上；最后是促实施，提出广州 11 个区的分区实施指引及行动计划。

五、发展目标

“食在广州”是广州主要的城市文化符号之一，应该作为广州打造“国际商贸中心、国际交往中心”的文化旗帜和宣传名片。因此，广州餐饮的定位是：“世界美食之都”。

近期发展目标（2020 年）：打造与香港、新加坡等亚洲一线城市比肩的，业态丰富、层次各异的知名美食城市。远期发展目标（2035 年）：打造与纽约、东京、巴黎等世界一线城市齐名的，传统广府粤菜与时尚国际餐饮荟萃、特色美食出众与餐饮文化彰显的世界美食之都。

六、支撑策略

1、餐饮+、多样化，业态促融合

鼓励餐饮业与文化、旅游、商业等产业融合发展，培育“餐饮+”新业态；针对城乡多类人群，发展多层次的餐饮消费模式。

“餐饮+文化”：结合历史街区打造历史文化旅游、美食一条街，促进餐文旅商融合发展。大力宣传粤菜文化，营造文化氛围，丰富饮食体验。“餐饮+旅游”：打造区域特色鲜明的美食旅游产品，开发美食旅游项目。“餐饮+商业”：在商业区、商务区、会展区，打造多层次、多业态的餐饮集聚区。本地化、特色化：按照“靠山吃、靠江吃、靠海吃”的发展思路，突出餐饮的本地化、特色化发展特点。多业态、多层次：针对不同消费者的差异特征，发展“多层次、多业态、多风味、多形式”的差异化餐饮消费格局。

2、国际化、特色化，龙头企业+中小微企业联动

龙头企业、老字号、中小微企业百花齐放，走不同的发展路径。龙头企业：做大做强、扩大影响力，走出省外、国外。老字号企业：工匠精神传承技艺，宣传推介、抱团集聚、申请非遗。中小微企业：发展特色餐饮、个性餐饮、休闲餐饮、主题餐饮。

3、设标准，定位定量定类、刚弹结合引导

针对广州市的各类功能区、餐饮空间集聚形态、重要节点、餐饮企业，提出针对性、差异化的餐饮业设置标准，结合区域特点和人群消费特征，契合广州市建设国际商贸中心的目标需求，引导餐饮网点市场化、特色化发展。

4、树地标，餐文旅商结合、彰显广州魅力

通过打造美食街、美食广场等餐饮企业集聚空间，吸引企业集中经营，结合

历史城区，如北京路、上下九步行街、荔湾老城区等，打造岭南传统文化美食地标。依托历史城区，嵌入美食文化；促进旅游与美食体验的一体化；引导新建商圈完善餐饮配套，多管齐下推动餐文旅商融合发展。

5、增网点，新区多规融合、预留餐饮空间

针对现状餐饮配套不完善区域或规划新增功能区域，重点在天河、海珠、黄埔、南沙、增城等区的新发展功能区完善餐饮配套。依托新发展功能区内的商业中心、公共中心、购物中心，建设餐饮集聚区，形成点、线、面结合的餐饮布局形态。

6、优品质，整合优化提升、政策扶持引导

针对现状餐饮集聚区集中布局的越秀、荔湾、海珠、天河、番禺、花都等区的老城区，综合考虑现状情况、区发展意愿、发展空间等因素，针对现状餐饮集聚区，提出提升、扩展、调整 3 类措施，引导餐饮业优化升级发展。

第二章　设置指引

落实十九大报告不断推进治理能力现代化的要求，从政府层面提出不同功能区、餐饮集聚区、重要节点及餐饮企业的设置指引，为广州市商务局引导餐饮业优化发展提供抓手。

一、不同功能区餐饮设置指引

1、商务区

- 设置餐饮集聚区。可在公共中心、休闲中心、公共广场、大型地下商场设置餐饮集聚区，满足商务人士、白领、商业购物者等人群的不同用餐需求。
- 设置特色美食街。商务区可在公共中心、滨江地区、重要节点等设置特色美食街，如酒吧一条街、中西风情街等。
- 餐饮业态。以商务正餐、休闲餐为主，如中餐（特色粤菜为主，兼容其他菜系如川菜、湘菜等）、自助餐、西餐、日本料理、咖啡简餐等；团餐、快餐的比例也较大。
- 设置高端餐饮。在标志性建筑或节点设置部分高端餐饮，单个餐厅建筑面积可在 3000 平方米以上，主打精品特色粤菜、精品西餐等，打造城市餐饮地标，作为广州餐饮的形象窗口，支撑广州建设国际商贸中心。
- 设置咖啡厅等休闲餐饮。商务区沿街 100-200 米、每 2000 人办公的商务楼可设置 1 处咖啡厅等休闲餐饮，满足工作人员日常交流、商务洽谈等需求。

- 商务楼内设置餐饮功能区。商务楼总建筑面积的 3-5%可设置餐饮功能区；超过 1000 人办公的商务写字楼鼓励建立员工食堂，食堂宜设置在商务楼的低楼层或者地下。可在低楼层设置送餐取餐集中点，以便团餐配送。
- 设置特色早茶。宜设置一定比例的特色早茶，作为广州早茶的形象展示窗口。
- 设置早餐供应点。沿街可设置流动早餐车，满足白领便利的早餐需求。
- 设置手信店。可设置一定的传统特色手信店，以便对外推广和宣传广府茶点、腊味。

2、历史文化旅游区

- 餐饮业态。多元融合、本外兼备，以休闲餐饮、特色小吃、快餐为主，如小吃店、咖啡简餐、茶餐厅、连锁快餐、面馆、饺子馆、甜品店、奶茶店等；少量正餐，如中餐、自助餐等。
- 设置餐饮集中点。在综合服务中心、公共中心、休闲中心、公共广场设置餐饮集中点，满足游客用餐需求。
- 设置少量高端餐饮。在标志性建筑（如高端星级酒店、酒楼等）设置少量高端餐饮，主打精品特色粤菜、西餐等。
- 设置休闲餐饮。沿主要道路可高密度地布局休闲餐饮，如咖啡厅、甜品店、奶茶店等。
- 设置手信店。可设置一定的传统特色手信店，以便对外推广和宣传广府茶点、腊味。
- 设置摊贩餐饮。在固定区域集中设置手推车、小贩等形式餐饮，并做好卫生、安全监督检查。

3、科创园区

- 设置餐饮集聚区。按照科创园区打造科创、产业、居住、商业、休闲等综合功能为一体的要求，在区域中心结合商业功能区设置餐饮集聚区。
- 完善餐饮配套。为广州价值创新园区（Value Park）建设提供完善的餐饮配套，可用科创园区总建筑面积的 2-3%设置餐饮功能区，可在每个企业内独立设置，也可在园区公共中心设置共享的员工食堂。
- 大型科创研发企业设置员工美食广场。鼓励在企业内设置员工美食广场，提供自助餐、休闲餐饮，呈现菜系丰富、开放休闲等特点，为员工的放松、交流提供良好环境。
- 大型高新技术制造企业设置快餐式员工食堂。鼓励在企业内设置快餐式员工食堂，满足大型高新技术制造企业三班倒、流水线的生产需求和快速化、规模化的用餐需求。
- 中小型企业共享集中式员工食堂。鼓励在园区公共中心设置员工食堂，为多家中小型企业提供餐饮服务；或在企业内设置“中央厨房”送餐取餐集中点，以便团餐配送。
- 餐饮业态。以休闲餐、快餐为主，如咖啡简餐、茶餐厅、面馆、自选快餐等；正餐为辅，如中餐（特色粤菜为主，兼容其他菜系如川菜、湘菜、西北菜、东北菜等）、西餐、东南亚菜、日本料理、韩国料理等。
- 设置少量高端餐饮。可在餐饮集聚区设置少量高端餐饮，满足商务接待需求。
- 设置咖啡厅等休闲餐饮。科创园区内沿街可设置休闲餐饮，每 2000 人的办公建筑可设置 1 处咖啡厅，满足工作人员日常工作交流、洽谈等需求，激发创新灵感、投资风口。

4、工业区

● 餐饮业态。以工作餐、快餐为主，如连锁快餐、面馆、饺子馆等；中端正餐为辅，如粤菜与其他菜系如川菜、湘菜、西北菜、东北菜等。

● 设置餐饮集中点。可在生活服务中心、工业邻里中心设置餐饮集中点，提供中端正餐、休闲餐，满足普通接待、工人周末用餐需求。

● 设置少量中端正餐。可设置少量中端正餐，满足日常接待、家庭聚餐、朋友聚餐等需求。

● 设置早餐。工业区可设置流动早餐车，满足工作人员及时、便利的早餐需求。

● 设置员工食堂。鼓励建立员工食堂，或在厂区办公建筑设置中央厨房送餐取餐集中点，以便团餐配送，为员工提供工作餐。

5、商业区

● 餐饮业态。以休闲餐、快餐为主，如小吃、面馆、茶餐厅、咖啡厅、奶茶等；正餐为辅，如中餐（特色粤菜为主，兼容其他菜系如川菜、湘菜、西北菜、东北菜等）、火锅、自助餐、西餐、东南亚菜、日本料理、韩国料理等。

● 分级设置。都会级商业区服务人群中含有一定比例的外地人群，菜系、味型应当以广州传统特色美食为主，同时要注重中外融合，均衡发展。片区级商业区服务人群主要以本地人为主，主打粤菜，兼容少量其他菜系和味型。

● 设置餐饮集聚区。可在公共中心、休闲中心、公共广场、大型地下商场设置餐饮集聚区，满足商业购物者、游客的用餐及休闲需求。

● 设置休闲餐饮。沿街、大型商业综合体内部等可设置休闲餐饮，如小吃、奶茶、茶餐厅、咖啡简餐等，满足休闲交流需求。

● 设置咖啡厅。沿街每 100-200 米以及建筑面积每 10000-30000 平方米的商业

综合体可设置 1 处咖啡厅。

- 设置手信店。可设置一定的传统特色手信店，以便对外推广和宣传广府茶点、腊味。
- 设置夜市。可在广场、公共中心设置餐饮夜市、流动摊贩、露天餐饮等，注重卫生、安全等监督管理。
- 举办主题活动。积极举办美食节事活动，利用节庆、表演、商演等活动宣传广州美食。

6、居住区

- 餐饮业态。中端正餐、快餐为主，如中餐（粤菜为主，兼容其他菜系如川菜、湘菜、西北菜、东北菜等）、连锁快餐、面馆等；休闲餐为辅，如咖啡简餐、茶餐厅、甜品店、奶茶店等。
- 设置中端正餐。沿街设置中端正餐，满足居民平时家庭聚餐、接待等需求。
- 设置适量的休闲餐饮。沿街、大型商业综合体内部等可设置休闲餐饮，如茶餐厅、咖啡简餐、甜品店、奶茶店等。
- 中央厨房企业配送。鼓励中央厨房企业配送免洗净菜、九成菜，通过设置生鲜自提柜等，形成加工厂-居民的供应链。
- 设置咖啡厅。3-5 万人的居住区可设置 1 个咖啡厅。
- 扰民、噪音控制。居住区，尤其是住宅临街首层不宜设置重油烟、噪音大的餐饮。
- 油烟控制。在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼、商住综合楼与居住层相邻的商业楼层内，禁止新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮业户。

二、餐饮空间集聚形态设置指引

1、餐饮集聚区

● 餐饮业态。综合多元，融合各种菜系和味型。中心城区的餐饮集聚区以正餐、休闲餐、快餐为主，正餐汇聚国内外不同菜系，如中餐（特色粤菜为主，兼容其他菜系如川菜、湘菜、西北菜、东北菜等）、西餐、东南亚菜、日本料理、韩国料理、火锅、自助餐等，休闲餐包括小吃、咖啡简餐、茶餐厅等；外围城区以正餐为主，休闲餐、快餐比例较低。

● 分级设置。都会级餐饮集聚区的服务人群中含有一定比例的外地人群，菜系、味型应当以精品粤菜为特色，更要注重中外融合，均衡发展。片区级餐饮集聚区的服务人群主要以本地人为主，主打粤菜，兼容其他菜系和味型。

● 老字号餐饮集聚区。老字号企业数占集聚区内总数 50%以上。引导特色产品和服务聚集，形成包括老字号、特色文化演艺、特色主题酒店、文化创意、特色餐饮、特色品牌店在内的多主题深度体验餐文旅消费区，为老字号企业生长提供丰厚土壤。

● 设置手信店。可设置一定规模的手信店，如广州的茶点、糕点、腊味等，对粤菜进行推广和宣传。

● 油烟治理。逐步推进餐饮业油烟治理集约化运营模式，率先完成油烟治理集约化运营全覆盖，提高餐饮业油烟治理和日常监管效率。

2、美食街

● 餐饮业态。以小吃、休闲餐为特色，如广州传统小吃、咖啡简餐、茶餐厅、甜品店、奶茶店等；特色正餐为辅，如中餐（特色粤菜为主，兼容其他菜系如川菜、湘菜、西北菜、东北菜等）、西餐、东南亚菜、日本料理、韩国料理等。

- 分级设置。都会级的美食街服务人群中含有一定比例的外地人群，餐饮业态应注重展示、宣传和推广广州传统特色粤菜，同时兼容外地菜系；片区级的美食街服务人群以本地人为主，餐饮业态应以粤菜为主，兼容其他菜系和味型。
- 老字号美食街。老字号企业数占美食街餐饮企业总数 50%以上。引导特色产品和服务聚集，形成包括老字号、特色文化演艺、特色主题酒店、文化创意、特色餐饮、特色品牌店在内的多主题深度体验餐文旅消费区，为老字号企业生长提供丰厚土壤。
- 设置手信店。可设置一定规模的手信店，如广州的茶点、糕点、腊味等，对粤菜进行推广和宣传。
- 油烟治理。逐步推进餐饮业油烟治理集约化运营模式，率先完成油烟治理集约化运营全覆盖，提高餐饮业油烟治理和日常监管效率。

三、重要节点餐饮设置指引

1、商务楼

- 丰富餐饮业态。餐饮以休闲餐、快餐为主，网点数量占比在 50%以上，如咖啡简餐、茶餐厅、咖啡厅、自助餐、面馆、奶茶、饺子馆等；正餐为辅，如中餐（特色粤菜为主，兼容其他菜系如川菜、湘菜、西北菜、东北菜等）、西餐、东南亚菜、日本料理、韩国料理等。
- 设置少量中高端餐饮。可设置少量中高端餐饮，建筑面积在 1500 平方米以上，主打精品粤菜，满足商务接待需求。
- 餐饮与商业混合布局。完善商务楼综合功能，在低楼层设置餐饮、商业、休闲、娱乐等功能。

- 设置早餐。商务办公楼可设置一定比例建筑面积作为早餐供应点，并提供适当比例的餐位，宜设置一定比例的特色早茶。
- 设置休闲餐饮。商务楼内部可设置休闲餐饮，满足工作人员日常交流、商务洽谈等需求。
- 设置咖啡厅。每 2000 人办公的商务楼可设置 1 处咖啡厅。
- 设置员工食堂。超过 1000 人办公的商务楼鼓励建立员工食堂，食堂宜设置在商务楼的低楼层或地下，宜在低楼层设置送餐取餐集中点，以便团餐配送。

2、交通枢纽

- 促进综合功能完善。从交通枢纽（交通为主、其他服务功能配套）向城市综合体（交通、购物、美食、休闲、娱乐于一体）转变。
- 每 30-50 万人次设置 1 个餐饮网点。根据客运量，建议每 30-50 万人次设置 1 个餐饮网点，以小型餐馆（餐位不大于 75 座）为主。
- 设置主题式餐饮集中区。可在机场安检区内外的公共区域分别设置主题式餐饮集中区，呈组团式布局，建筑面积约占整个餐饮网点的 50%。突出广州作为国际商贸中心、千年商都、广府粤菜发源地等特色，满足大规模旅客的瞬时、大流量用餐需求。
- 分散设置餐饮网点。可在机场候机区域分散设置餐饮网点，建筑面积约占整个餐饮网点的 50%。为乘客提供休闲餐饮、快餐等。
- 丰富餐饮业态。以休闲餐、快餐为主，网点数量占比在 70%以上，如面馆、连锁快餐、茶餐厅、小吃等；面向具有新的餐饮消费习惯的旅客，适当提高咖啡厅、烘焙屋、酒吧等网点比例。
- 设置少量正餐。顺应广州机场国际航班增加、中转旅客增多且停留时间延长

等趋势，可在机场内部设置少量正餐，网点数量占比在 20%左右，主打中高端的粤菜、西餐、日餐、东南亚菜等。

- 设置手信店。可设置一定规模的手信店，如广州的茶点、糕点、腊味等，对粤菜进行推广和宣传。

3、购物中心美食广场

- 与商业、地铁站、居住区融合布局。购物中心通常布局在商业功能区内、地铁站点 500 米范围内或大型居住区周边，可在购物中心内集中设置美食广场，或分散设置休闲餐饮、小吃、咖啡厅等，为商业、居住等功能提供完善的餐饮配套。
- 餐饮业态。购物中心美食广场餐饮业态以大众化正餐、休闲餐、连锁快餐为主，正餐汇聚国内外不同菜系，如中餐（特色粤菜为主，兼容其他菜系如川菜、湘菜、西北菜、东北菜等）、西餐、东南亚菜、日本料理、韩国料理、火锅、自助餐等，休闲餐包括小吃、咖啡简餐、茶餐厅、甜品店、奶茶店等。
- 设置休闲餐饮。购物中心各楼层或美食广场内部可设置休闲餐饮，满足消费者休息、社交、轻餐饮等需求。
- 设置咖啡厅。每 10000-30000 平方米的购物中心可设置 1 处咖啡厅。
- 设置手信店。可设置一定规模的手信店，如广州的茶点、糕点、腊味等，对粤菜进行推广和宣传。

四、餐饮企业设置指引

1、大型企业

- 优化布局。大型企业宜结合商务区、商业功能区、餐饮集聚区、地铁枢纽站、大型居住区等布局，能够最大限度的利用高密度的人流量及高层次的消费需求，

实现餐饮业经营盈利最大化。

- 做大规模。做大经营面积，增强吸引力。经营场所使用面积在 500-3000 平方米，餐位数在 250-1000 个。龙头企业的经营场所使用面积在 3000 平方米以上，餐位数在 1000 个以上。
- 推动部分粤菜工艺的标准化。在部分粤菜的原料加工、配送及部分加工工艺环节，推进标准化生产，有利于降低成本、提高效率、保证品质。
- 引导部分粤菜企业连锁化经营。通过管理、采购、配送中心的建设和管理、进货、生产、标识、培训、促销、价格、服务等方面的标准化，支持餐饮龙头企业加大主食加工配送中心的建设，提高企业连锁化率。
- 完善餐饮服务。完善餐饮消费前、中、后期的各项服务，如停车、引导、上菜等，为消费者提供愉悦的餐饮体验，提高回头客比例。
- 突出特色。在菜式上，可通过不定期更新菜品、装潢店面等方式，突出企业特色，增强对消费者的吸引力。
- 展现文化。可通过引入粤剧表演、南音表演等，展现广府文化，体现企业文化，增强对消费者的吸引力。
- 协调好与企业周边的关系。协调好与企业周边的商业、文化、旅游、居住等功能的关系，促进餐文旅商融合发展，切实杜绝餐饮业的噪音、油烟等扰民影响。

2、中小微企业

- 优化布局。中小微企业宜结合商业功能区、餐饮集聚区、地铁站、居住区布局，可沿街线装布局，也可集聚在商业功能区、餐饮集聚区内呈面装布局。
- 适度规模。保持灵活、适中的。中型餐饮企业的经营场所使用面积在 150-500 平方米，餐位数在 75-250 个；小微餐饮企业的经营场所使用面积在 150 平方米

以内，餐位数在 75 个以内。

- 尝试标准化、连锁化经营。部分餐饮企业可根据菜系、业态等特点，尝试标准化、连锁化经营。
- 加强特色创新。打造特色餐厅，如私厨、私房菜、农家乐等在菜品、主题等方面保持特色、不断创新，作为美食品牌进行培育和宣传。创新经营方式，发展生态健康、极致菜品、潮流快闪等创新型吃法，将餐饮与饮品、音乐、文化、休闲体验结合起来。
- 完善餐饮服务。完善餐饮消费前、中、后期的各项服务，如停车、引导、上菜等，为消费者提供愉悦的餐饮体验，提高回头客比例。
- 协调好与企业周边的关系。协调好与企业周边的商业、文化、旅游、居住等功能的关系，促进餐文旅商融合发展，切实杜绝餐饮业的噪音、油烟等扰民影响。

3、老字号企业

- 优化布局。老字号企业作为广州餐饮文化的代表，宜结合美食地标、历史文化旅游区、一江两岸、商业功能区布局；宜在机场、高铁站等重要节点设置分店或手信店，作为宣传广州餐饮文化的重要窗口。
- 灵活经营。老字号企业可以采用独店经营的模式，也可以采用连锁经营的模式。经营规模视实际情况而定。独店经营的可以按照大中型餐饮企业的规模，经营场所使用面积在 500-3000 平方米，餐位数在 250-1000 个；连锁经营的可以按照小型餐饮企业的规模，经营场所使用面积在 150 平方米以内，餐位数在 75 个以内。
- 保护传承老字号品牌。传承传统技艺、文化，申请非遗保护。
- 突出文化特色。部分老字号企业可打造与岭南建筑、园林文化相结合的经营

场所，引入粤剧表演、南音表演等，展现广府文化，丰富就餐体验。

- 加强特色创新。打造特色餐厅，如私厨、私房菜、农家乐等在菜品、主题等方面保持特色、不断创新，作为美食品牌进行培育和宣传。
- 完善餐饮服务。完善餐饮消费前、中、后期的各项服务，如停车、引导、上菜等，为消费者提供愉悦的餐饮体验，提高回头客比例。

4、流动摊贩

- 优化布局。流动摊贩宜结合商业功能区、餐饮集聚区、历史文化旅游区、居住区布局，实现餐文旅商融合发展。
- 加强政府管理。通过划定固定的经营场地，明确摊贩数量、营业时间等，实现规范化管理。
- 注重食品安全。加强卫生和食品安全监督，企业应当依法取得食品经营许可。
- 协调好与周边的关系。协调好与周边的商业、文化、旅游、居住等功能的关系，促进餐文旅商融合发展，切实杜绝餐饮业的噪音、油烟等扰民影响。

第三章　布局规划

一、现状布局特点

广州市现状餐饮网点布局总体较完善，是“食在广州”的重要空间载体。现状市域共 27 个餐饮集聚区，包括 9 个都会级、18 个片区级，及 76 个购物中心美食广场。现状餐饮集聚区与商业功能区高度吻合，27 个餐饮集聚区中，有 18 个布局在商业功能区内，占 67%；76 个购物中心美食广场中，有 65 个布局在商业功能区内，占 85%。

二、空间结构

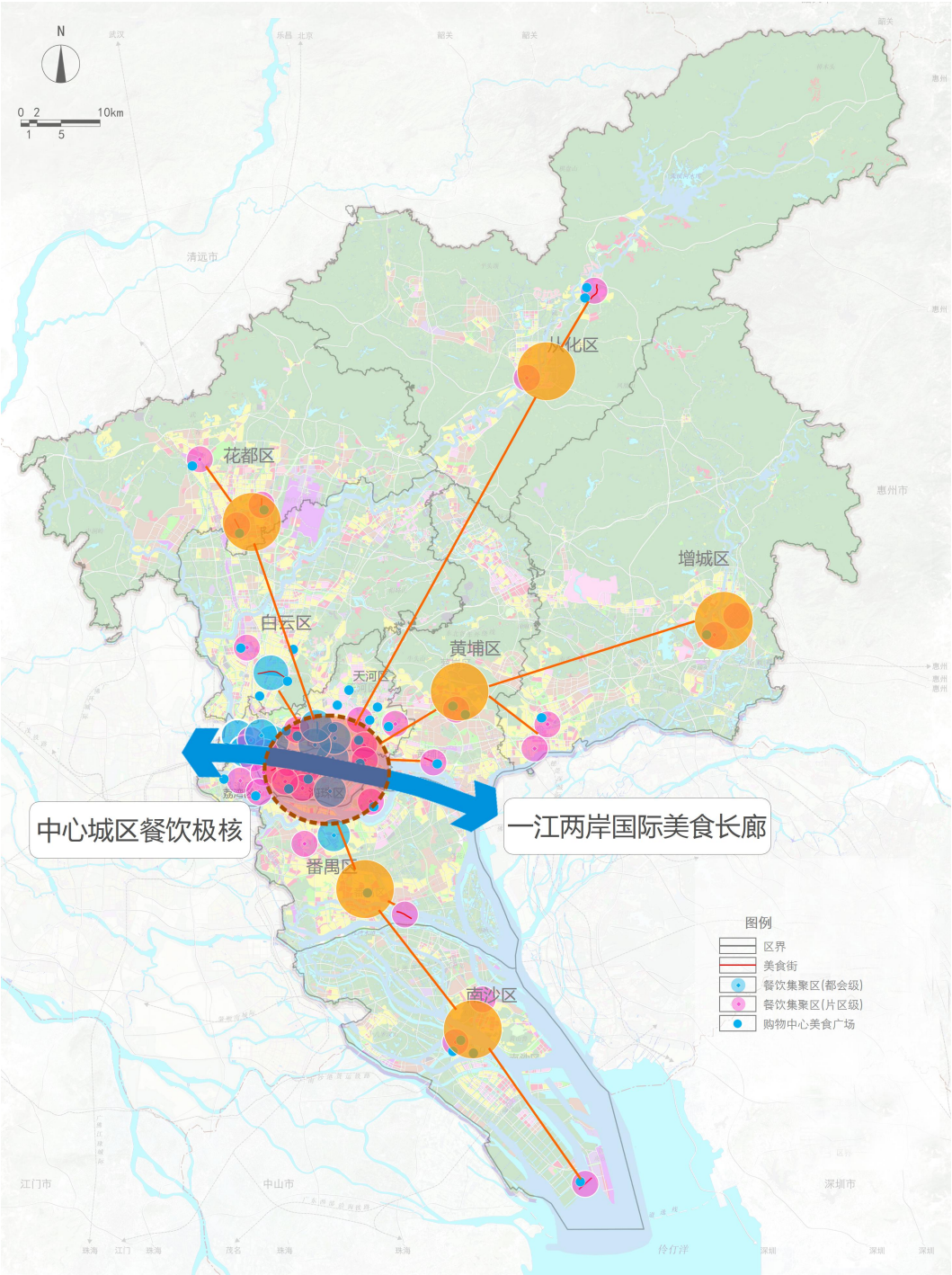
按照均衡布局、点面结合、功能综合、网络体系的布局目标，对现状餐饮业主要集聚在中心城区呈单核心的布局模式进行优化，与广州建设新兴功能区充分衔接，规划形成“核带引领、点面网络”的餐饮业空间布局结构。

一核：即中心城区餐饮核心，结合中心城区餐饮老字号、历史人文景观、现代商业商务活动集中的特点，集中打造代表广府和岭南文化特色、支撑广州建设国际商贸中心的全国知名、走向世界的餐饮品牌和美食地标。

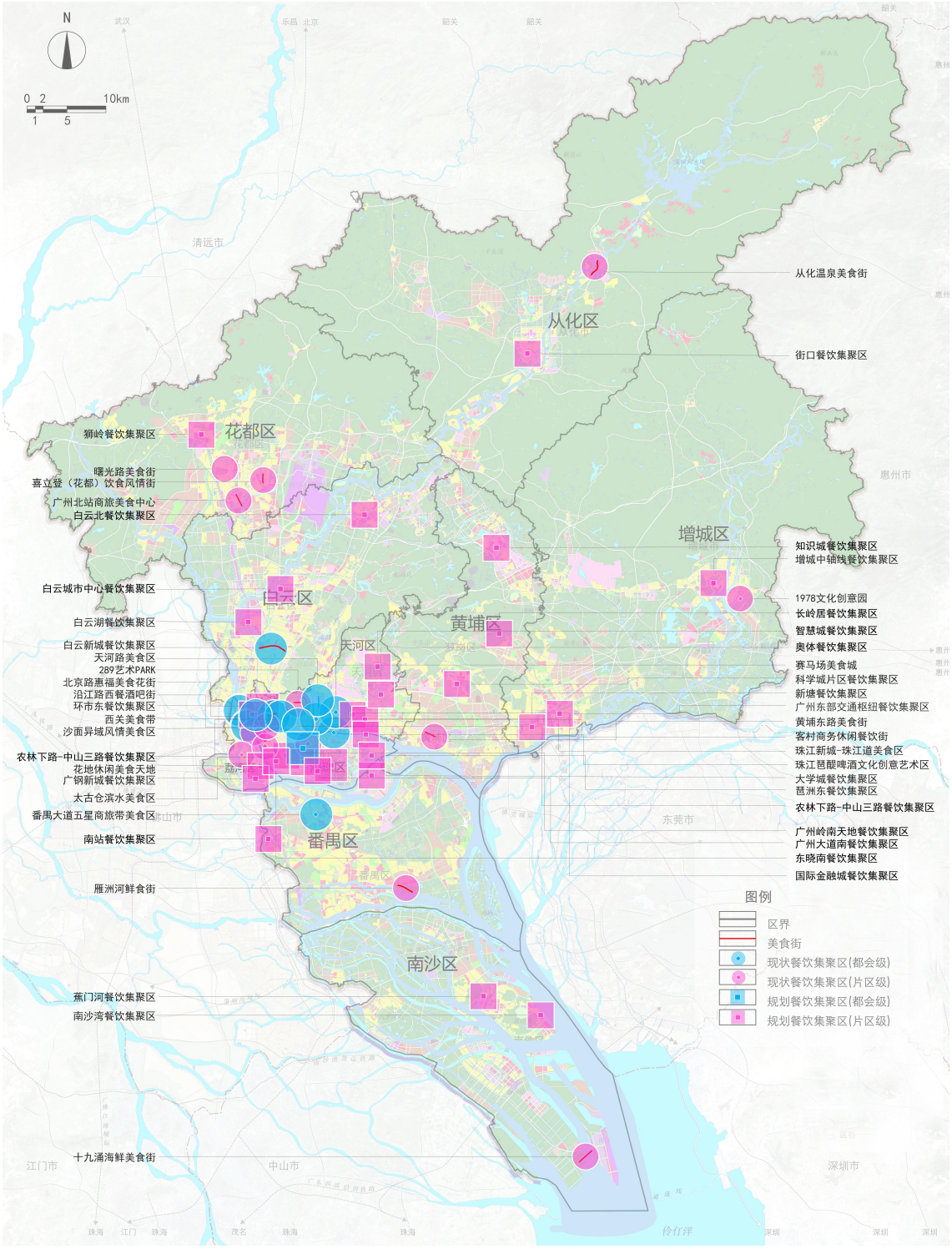
一带：指一江两岸国际美食长廊，衔接珠江“三个十公里”建设（西十公里：中西合璧、展现城市变迁的花园式滨水长廊；中十公里：现代多元、凸显大都市文化魅力和创新集聚特色的岭南水岸；东十公里：生态低碳、展现活力与开放的现代化港城），整合沿江餐饮资源，串联珠江沿岸重要生态景观节点、历史文化

街区、重点功能片区，发展滨水特色餐饮。

点面网络：即分散布局在全市域，与公共中心、交通节点、文化、旅游、商业、居住等功能区融合布局的餐饮企业、购物中心美食广场、餐饮集聚区（含美食街），与广州枢纽型网络城市的空间结构衔接，支撑广州建设世界美食之都。



广州市餐饮业空间结构规划图

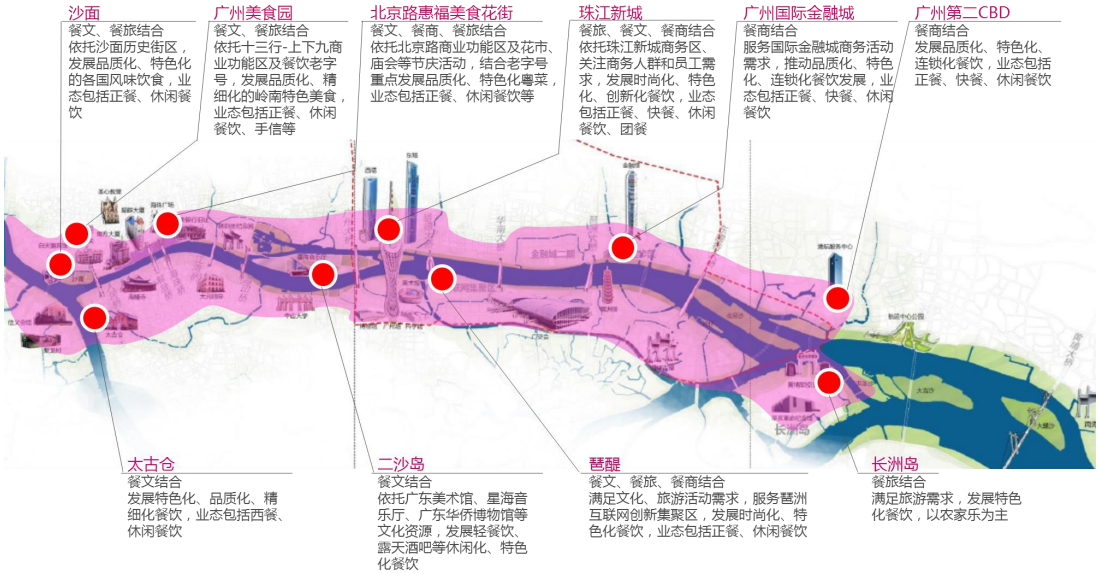


广州市餐饮集聚区布局规划图

三、布局策略

1、树地标，促进餐文旅商结合

广州现状餐饮发展平台主要沿珠江一江两岸布局，适宜延伸并融合文化、旅游等要素，呈带状发展。通过空间整合、景观整治、交通组织、业态优化等措施，打造一江两岸国际美食长廊。促进餐文旅商结合、优化升级现状餐饮集聚区，并考虑落地实施性，选取现状 4 个已有一定发展基础的餐饮集聚区打造代表广州走向世界的美食地标，包括珠江琶醍啤酒文化创意艺术区、北京路惠福美食花街、西关美食带、天河路美食区。



广州一江两岸国际美食长廊示意图

珠江琶醍啤酒文化创意艺术区。优化交通、停车、消防、环保、景观等要素；完善餐饮、娱乐、休闲、文化创意、演艺活动、节事庆典等于一体的综合功能；服务市民、商务人士及国内外游客，打造现代都市风情美食地标，支撑广州建设世界美食之都。

北京路惠福美食花街。依托北京路商业功能区及花市、庙会等节事活动资源，促进餐饮与文化、旅游、商业等产业联动发展，打造集广府粤菜与国内外菜系荟

萃的餐饮集聚区。

西关美食带。依托荔湾湖、仁威庙、荔枝湾等历史文化旅游资源、十三行-上下九商业功能区及莲香楼、陶陶居、广州酒家等老字号，推动传统餐饮网点优化升级，发展特色餐饮。

天河路美食区。依托天河路商业功能区，借助体育西、天河城等地铁站店优势，促进餐饮与商务、商业、旅游、文化等产业联动发展；依托购物节、美食节、花市等节事活动，提升餐饮业发展的软环境，丰富餐饮文化，增强地标效应。

2、增网点，规划新增餐饮集聚区

新建 24 个餐饮集聚区。完善新城市功能区餐饮配套、与新城市功能区同步建设、与人口分布空间匹配，在重点新增区新建 24 个餐饮集聚区，包括都会级餐饮集聚区 1 个、片区级餐饮集聚区 23 个。

3、优品质，整合提升现状餐饮集聚区

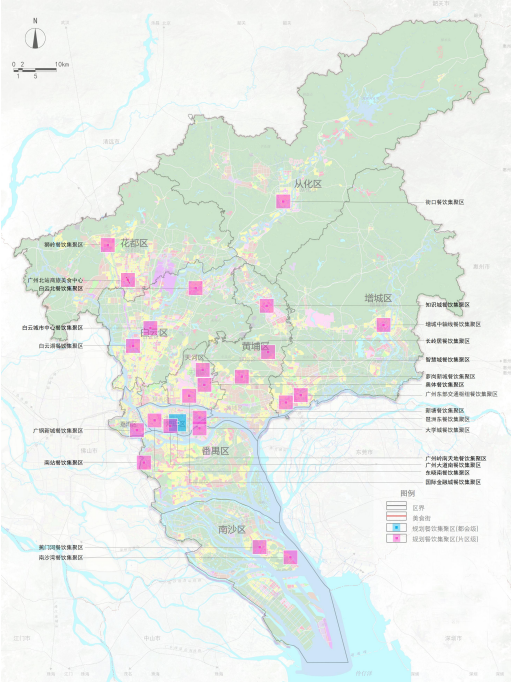
针对现状 27 个集聚区，根据各餐饮集聚区的现状情况、区发展意愿、发展空间等要素，提出提升、扩展、调整 3 类措施。

提升 16 个餐饮集聚区。提升知名度、吸引力；丰富业态、菜系；举办节事活动，聚集人气；开展微改造，改善交通、环境；与商务、商业、旅游、居住等功能区融合发展。通过与城市更新结合，微改造植入特色餐饮；促进餐文旅商结合，丰富餐饮消费形式、提升影响力。

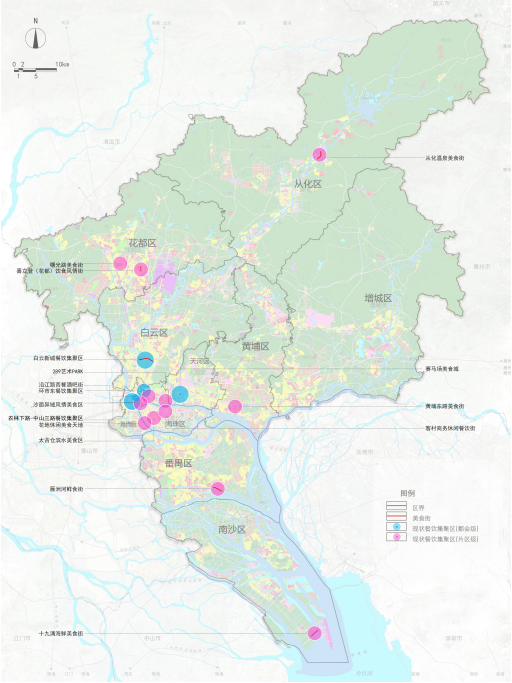
扩展 6 个餐饮集聚区。合并部分餐饮集聚区，做大做强；推动部分餐饮集聚区扩建计划。包括北京路惠福美食花街、西关美食带、珠江琶醍啤酒文化创意艺术区、天河路美食区、珠江新城-珠江道美食区、番禺大道五星商旅带核心区。

调整 5 个餐饮集聚区。根据现状餐饮集聚区存在问题、区发展意愿等因素，

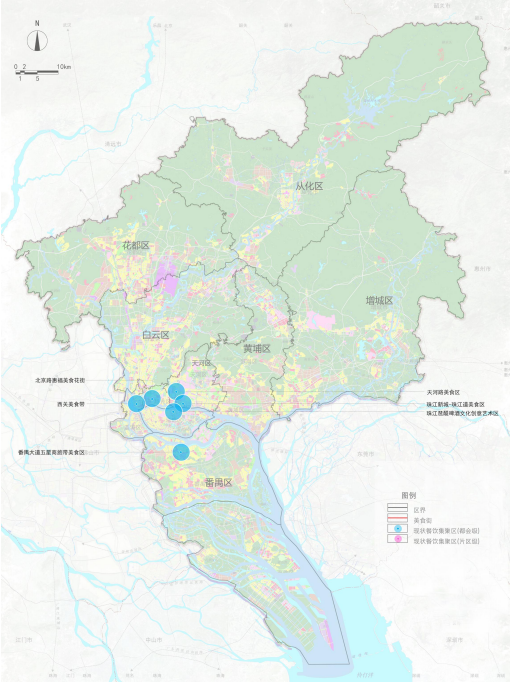
调整江南西美食区（含宝业路美食街）、黄石东路美食长廊、远景路韩国风情街（纳入白云新城餐饮集聚区）、中华美食城、番禺大道美食广场（纳入番禺大道五星商旅带核心区）。



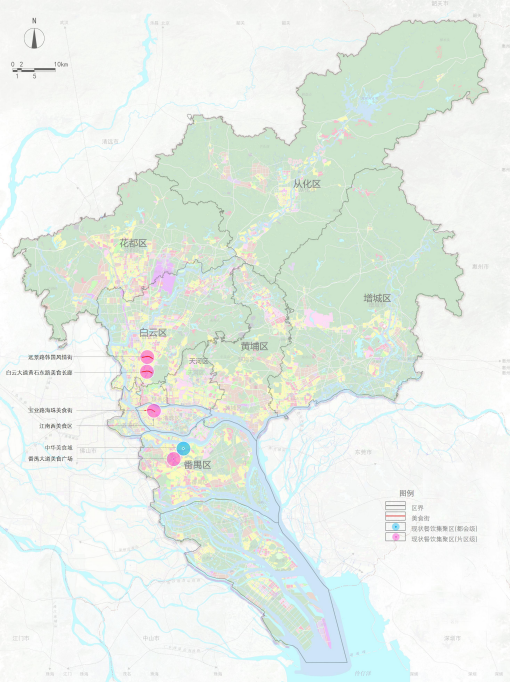
广州市餐饮集聚区布局措施图——新建



广州市餐饮集聚区布局措施图——提升



广州市餐饮集聚区布局措施图——扩展



广州市餐饮集聚区布局措施图——调整

四、餐饮集聚区布局规划

规划布局 47 个餐饮集聚区，其中都会级 10 个，片区级 37 个。新增餐饮集聚区主要布局在海珠、天河、黄埔、增城等区，呈现出老城区继续做强、外围城区迅速增长的态势，为外围城区的人口、产业的疏解提供餐饮配套服务。

都会级餐饮集聚区。现状 9 个，规划 10 个。都会级餐饮集聚区是广州餐饮文化的代表，集餐饮与文化、旅游、商业等功能于一体，融广府文化、千年商都、都市风情等特征，是广州走向国际的靓丽名片和美食地标。

片区级餐饮集聚区。现状 18 个，规划 37 个。片区级餐饮集聚区主要与各区新兴功能区融合发展，为功能区的就业人口、居住人口提供完善的餐饮配套服务。

广州市餐饮集聚区规划一览表

序号	餐饮集聚区（美食街）	行政区	规划级别	建设状态
1.	环市东餐饮集聚区	越秀区	都会级	现状提升
2.	北京路惠福美食花街			
3.	农林下路-中山三路餐饮集聚区		片区级	
4.	289 艺术 PARK			
5.	沿江路西餐酒吧街			
6.	西关美食带	荔湾区	都会级	现状提升
7.	沙面异域风情美食区		片区级	
8.	花地休闲美食天地			
9.	广钢新城餐饮集聚区		片区级	规划新建
10.	珠江琶醍啤酒文化创意艺术区	海珠区	都会级	现状提升
11.	太古仓滨水美食区		片区级	
12.	客村商务休闲餐饮街			
13.	广州岭南天地餐饮集聚区		都会级	规划新建
14.	琶洲东餐饮集聚区		片区级	
15.	广州大道南餐饮集聚区			
16.	东晓南餐饮集聚区			
17.	赛马场美食城	天河区	都会级	现状提升
18.	天河路美食区			
19.	珠江新城-珠江道美食区			
20.	国际金融城餐饮集聚区		片区级	规划新建

序号	餐饮集聚区（美食街）	行政区	规划级别	建设状态
21.	奥体餐饮集聚区			
22.	智慧城餐饮集聚区			
23.	白云新城餐饮集聚区	白云区	都会级	现状提升
24.	白云城市中心餐饮集聚区		片区级	规划新建
25.	白云湖餐饮集聚区			
26.	白云北餐饮集聚区			
27.	黄埔东路美食街	黄埔区	片区级	现状提升
28.	科学城片区餐饮集聚区		片区级	规划新建
29.	长岭居餐饮集聚区			
30.	中新知识城餐饮集聚区			
31.	番禺大道五星商旅带	番禺区	都会级	现状提升
32.	雁洲河鲜食街		片区级	
33.	大学城餐饮集聚区		片区级	规划新建
34.	南站餐饮集聚区			
35.	十九涌海鲜美食街	南沙区	片区级	现状提升
36.	蕉门河餐饮集聚区		片区级	规划新建
37.	南沙湾餐饮集聚区			
38.	曙光路美食街	花都区	片区级	现状提升
39.	喜立登（花都）饮食风情街			
40.	广州北站商旅美食中心		片区级	规划新建
41.	狮岭餐饮集聚区			
42.	1978 文化创意园	增城区	片区级	现状提升
43.	增城中轴线餐饮集聚区			规划新建
44.	新塘餐饮集聚区			
45.	广州东部交通枢纽餐饮集聚区			
46.	从化温泉美食街	从化区	片区级	现状提升
47.	街口餐饮集聚区		片区级	规划新建

第四章　实施引导

本次规划与总规协调，分近期、远期分步实施，为推进规划有序实施，制定规划实施措施及保障机制，提高本次规划的实际操作性。

一、规划实施重点行动

为推动规划实施，促进广州餐饮业优化升级，开展“八个一”重点行动。

- **一个国际知名餐饮地标(餐文旅商结合)。**依托恩宁路、第十甫路等历史街区，打造一个广州老字号餐饮集聚区，汇聚广州酒家、陶陶居、莲香楼等广州、广东省、中华老字号及一批经营多年获得老广认可的“民间老字号”，促进餐文、餐旅结合发展，打造广州美食地标，对标上海新天地、佛山岭南天地。
- **一本美食画册。**编制广州市美食画册，通过电视、互联网、社交媒体进行传播，宣传广州的餐饮文化。
- **一个国际美食节。**打响广州国际美食节的招牌，将美食节打造为广州的又一城市名片。同时，与非物质文化遗产展示等相结合，把国际美食节办成融合餐饮、旅游、文化、商业等多要素的年度盛会。
- **一场美食盛会。**在商务局的牵头引导下，充分发挥行业协会、社会企业的外联作用，与国际餐饮业相关知名机构合作，组织开展竞赛、会议、展览等，如博古斯世界烹饪大赛、世界美食城市联盟春季大会等。
- **一批国际化餐饮品牌。**政府和协会牵头，通过国际美食节、国际友好城市交

流活动、世界美食城市联盟年会、推介会等契机，加大宣传，鼓励餐饮企业走出市外、省外、国外，连锁经营、跨国开店，打造国际知名餐饮品牌。

- **一个餐饮业培养基地。**以高校为依托，引入全国教学资源，建立一个餐饮业培养基地，构建学校教育、企业培训、名厨带徒等三管齐下的餐饮人才培养机制，加强餐饮业人才培养。
- **一条美食旅游线路。**按照餐旅结合的思路，打造一条集旅游休闲与美食享受于一体的旅游精品路线。包括北京路、上下九、花城广场、沙湾古镇、百万葵园、南沙十九涌等，让游客一边感受广州的岭南文化、生态文化，一边享受早茶、小吃、甜品、海鲜。同时，整合各区已有的旅游地图、美食地图内容，绘制广州市美食地图，作为擦亮“食在广州”金字招牌的重要宣传材料。
- **一张美食榜单。**每年组织评选，包括“名店”、“名菜”、“名点”、“名手信”、“名厨”等“五名”称号，通过网站、微博、公众号等渠道推广，打响“广州美食之都”的知名度。

二、近期建设计划

规划近期，与商务“十三五”规划衔接，重点推动 7 个重点建设项目，实现项目计划、时间计划、投资计划“三划合一”。

衔接落实《广州市商务发展第十三个五年规划（2016—2020 年）》（2016），策划近期 7 个重点建设项目，包括：一江两岸国际美食长廊、珠江·琶醍啤酒文化创意园区改造升级、北京路老字号一条街二期、番禺大道五星商旅带（广州美食文化广场）、广州美食园改造升级、恩宁路-第十甫路-上下九老字号一条街、岭南大观园美食天地。

三、政策支持

1、加强组织领导，协调规划实施

● 由市商务局牵头建立、完善促进餐饮业转型发展的工作机制，统筹协调重大问题。在举办国际美食节、春节庙会、食品安全年、餐饮集聚区建设等重大节事活动及重大项目建设时，加强商务局、文广旅游局、市场监督局、规划资源局、住建局、交运局等部门的沟通协调，共同推动广州市餐饮业转型升级发展。

● 加强政府与协会商会的沟通协调，积极引导支持广州地区饮食行业协会、广州市饮食行业商会、广州老字号协会等协会商会，为餐饮企业提供培训教育、市场营销、产权交易、对外合作、信息咨询等活动。发挥协会商会沟通政企联系的作用，开展“企业民意直通车工作站”建设，建立定向信息采集和交流机制，及时了解企业困难及诉求，提供针对性的政府扶持。

2、加强政策支持，促进产业升级

● 充分运用各级扶持资金，支持连锁经营、特色街评选、中央厨房建设、扶持餐饮集聚区和产业园区建设、企业连锁发展、品牌建设、龙头企业培育、电子商务平台建设、传统饮食文化传承和宣传推广等。

● 出台“餐饮+”产业扶持政策，引导促进餐饮业与文化创意产业、旅游业、商业等关联产业融合发展。

● 完善配套，创造餐饮业优化发展的营商环境。通过多部门协调，完善交通、停车、商务、环卫、消防等服务配套，为餐饮业的经营创造负担更小、便利更高的营商环境。

● 灵活设置，配套网点。对于新建商业综合体、居住小区等项目，可以在规划设计条件中落实餐饮配套；对于历史存量建筑，需通过物业协调、业态调整等手

段提供餐饮服务。

● 制定中小微企业及露天餐饮发展政策、管理规范，引导中小微企业及露天餐饮规范化发展，露天餐饮经营实行属地管理，提高市场活力、创新动力。

● 加强人才教育。依托广州丰富的高校资源，借鉴成都、重庆、顺德经验，启动多元化的人才培养机制，推动学校教育、企业培训、名厨带徒等三管齐下的餐饮人才培养途径。大力发展餐饮职业技术教育，发挥职业教育院校、劳动就业培训机构、工会组织以及民办职业学院等餐饮教育和培训机构的作用，积极为餐饮企业培养高技能人才。大力推进产学合作、校企合作，鼓励、支持餐饮企业与专业院校合作，建立餐饮人才培训基地和实习就业基地。鼓励从业人员在职提升和技能考核，支持行业协会开展烹饪大师、服务明星、优秀经理等评选认定和技能竞赛，组织参加全国及国际性技能大赛，促进技能人才的交流学习和技术提升。

3、加强宣传推广，助力品牌塑造

● 建立广府粤菜推广平台，“引进来”与“走出去”相结合，通过举办“广州美食国内行、海外行”等推介活动，加强广州国际美食之都、广府粤菜的品牌宣传及文化交流，将广州的美食文化传递出去。

● 保护传承老字号餐饮企业，对荣获“中华老字号”、“广东老字号”、“广州老字号”等称号的广州餐饮企业给予政策支持。建立“餐饮智库”，智力支持老字号振兴，研究挖掘“食在广州”以及餐饮老字号、特色名菜名点的文化内涵，增强餐饮业的文化软实力。

● 继续开展两年一届的“食在广州•金羊奖”系列评选和宣传推广，弘扬粤菜饮食文化。继续办好一年一度的“广州国际美食节”，通过“广货全国行”、国内外招商推介活动等品牌宣传公共平台，组织策划广州美食文化推广和厨艺展示活

动，宣传推介“食在广州”。开展“五名”（名店、名菜、名点、名手信、名厨）评选等活动。

- 建设“匠心工程”，探索启动粤菜“申报国家、联合国非物质文化遗产工程”。

4、加强用地保障，构筑发展空间

- 灵活运用“政府牵头+企业投资”、“政府属地管理”等多种开发模式，打造都会级、片区级餐饮集聚区，构建美食街区、食品产业园、中央厨房等餐饮业发展平台。

- 协调发改委、规划资源局等部门及区政府，对需独立用地的重大餐饮业发展平台项目，纳入市、区重点项目，优先安排建设用地指标。

- 依托现状文化区、商业商务区、旅游景区、大型居住区等功能区，按照刚弹结合的设置指引，促进餐饮业与相关服务业结合布局、融合发展。在新的文化创意产业、旅游业、商业发展平台规划建设前，及时提出餐饮业设置要求，实现餐文、餐旅、餐商融合发展。

- 将规划的餐饮集聚区等内容纳入“多规合一”管理平台，按照《广州市“多规合一”管理办法》，在城市功能区开发及地块出让的过程中，考虑餐饮集聚区的融合布局需求，实现餐饮与商业、居住、交通、文化、旅游等功能联动发展。

5、加强管理监督，确保规范发展

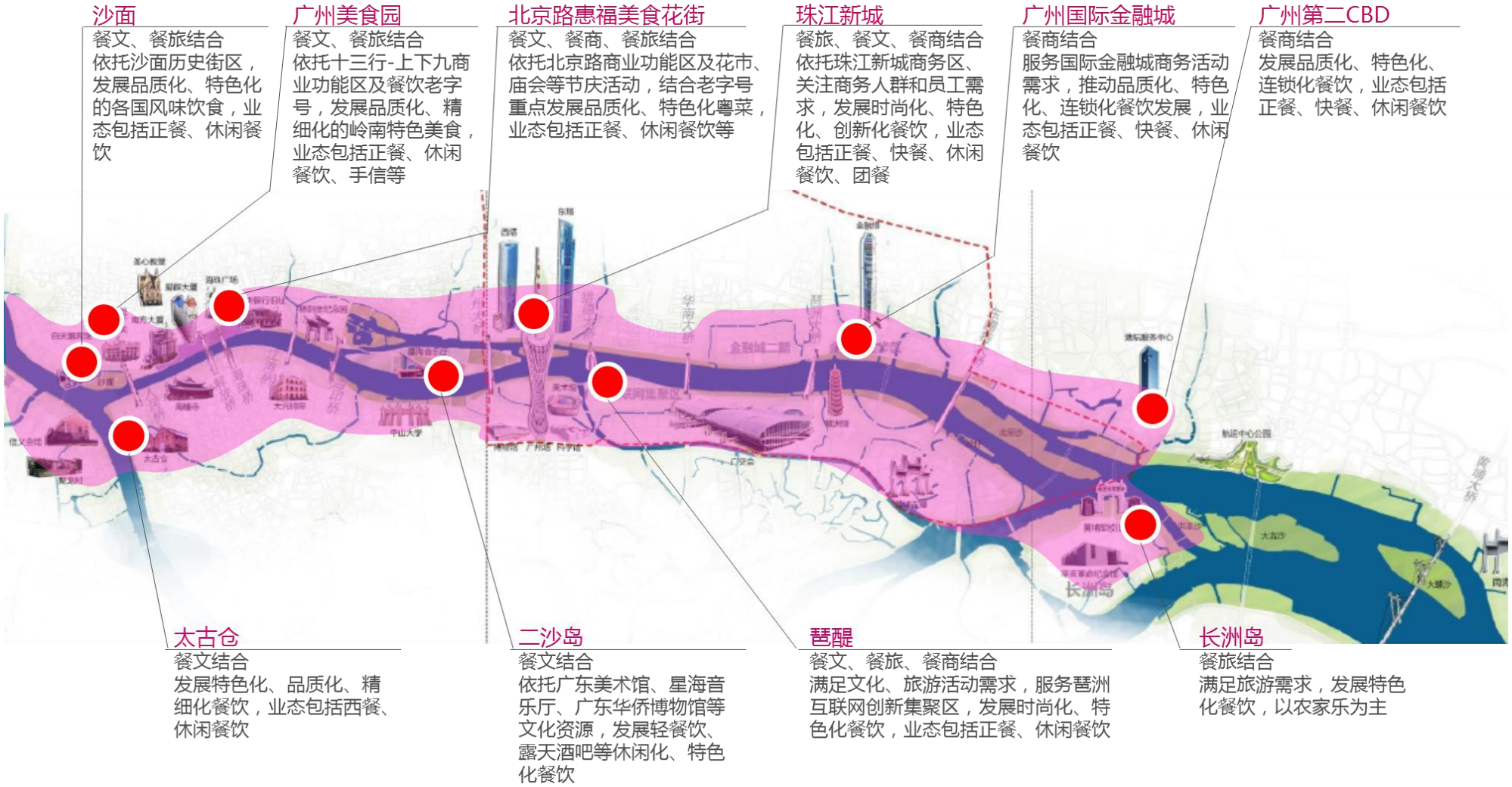
- 加强执法监管。商务局、市场监督局、城管局、公安局等部门共同对餐饮业网点的食品安全、垃圾处理、噪音扰民、消防安全等进行监督，对不合要求的网点督促整改。

- 协调餐饮业发展与环境保护。与生态环境局、规划资源局、水务局等部门共同对餐饮业网点的建设、经营对环境的影响进行监督和评估，与《广州市城市环

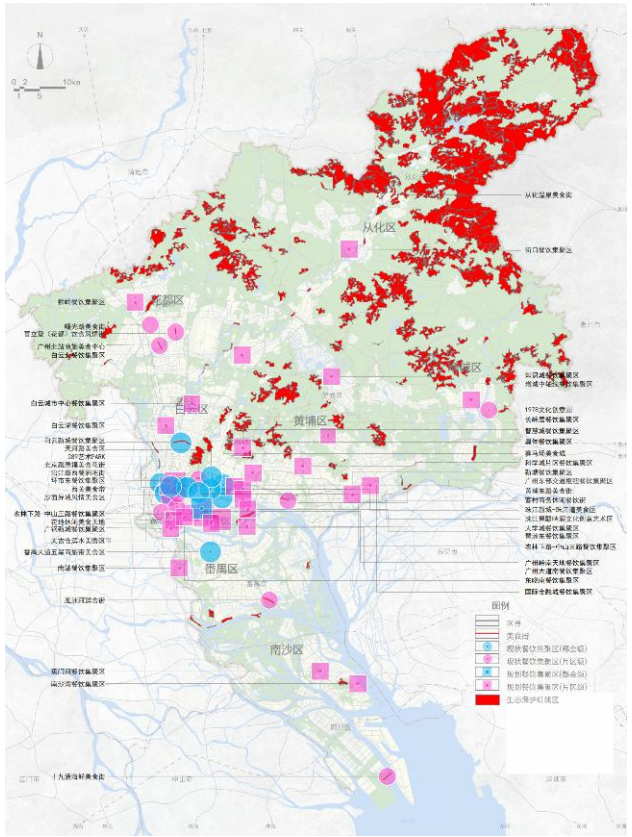
境总体规划（2014-2030 年）》充分协调，对位于生态保护红线内的餐饮业网点逐步搬迁；对位于生态环境空间管控区、大气环境空间管控区、水环境空间管控区内的餐饮业网点进行整顿，达到相关环境保护要求。

- 规范餐饮业网点的发展。在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼、商住综合楼与居住层相邻的商业楼层内，禁止新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮业户。

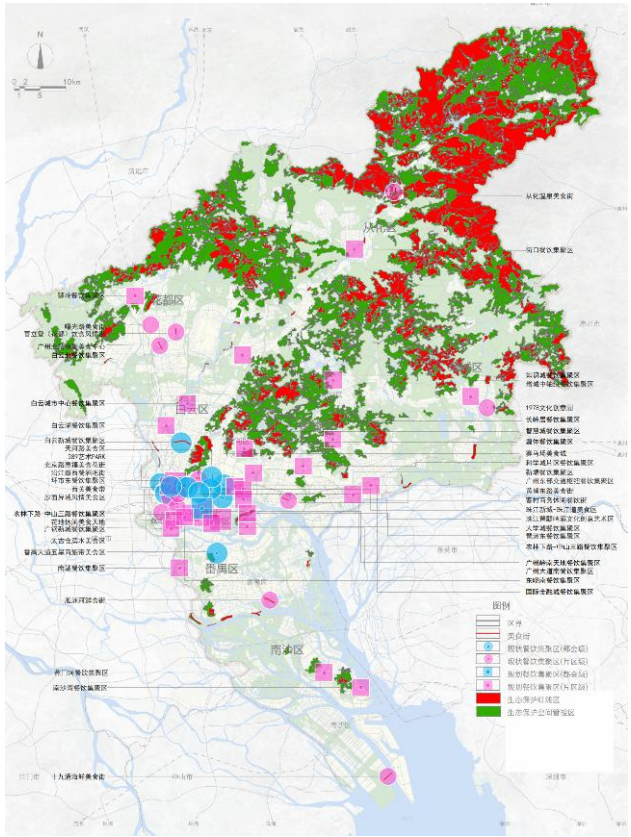
近期建设项目布局示意图



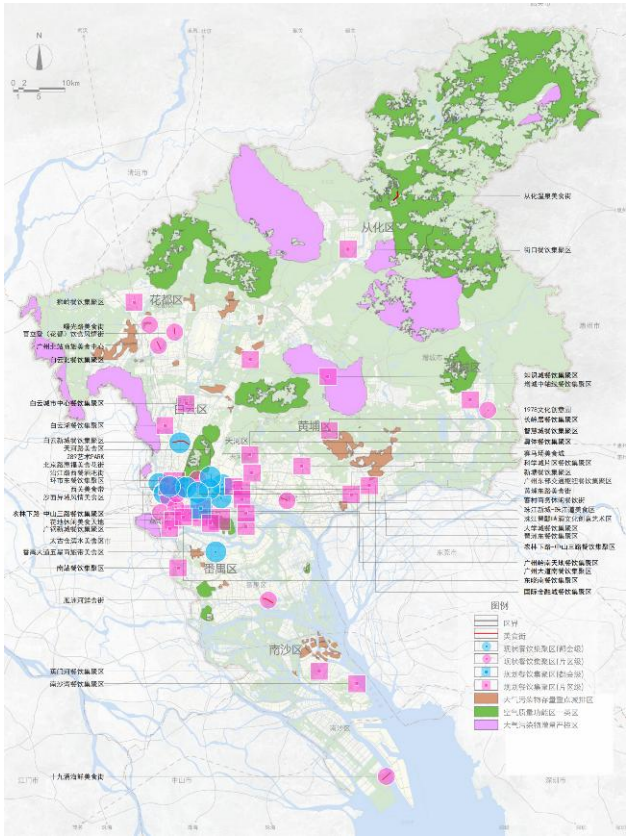
一江两岸国际美食长廊示意图



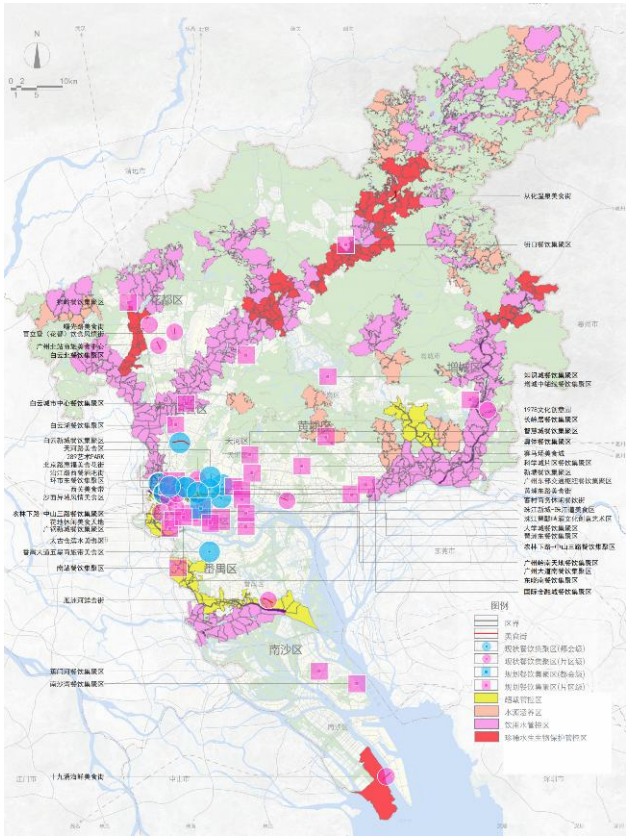
规划餐饮集聚区与生态保护红线协调示意图



规划餐饮集聚区与生态环境空间管控区协调示意图



规划餐饮集聚区与大气环境空间管控区协调示意图



规划餐饮集聚区与水环境空间管控区协调示意图

附件 1 广州市餐饮集聚区规划一览表

序号	餐饮集聚区（美食街）	行政区	规划级别	建设状态	空间范围	布局模式	发展策略
1.	环市东餐饮集聚区	越秀区	都会级	现状提升	环市东路、淘金路、建设六马路	餐商结合	依托高档酒店的集聚优势，推动餐饮特色化、创新化发展，打造集广府菜与世界各国菜系荟萃的餐饮集聚区，吸引不同层次消费人群，打造支撑广州建设国际商贸中心的美食地标 依托环市东路商业功能区，在商务楼、购物中心、沿街布局餐饮
2.	北京路惠福美食花街				北京路、惠福东路、西湖路、禺山路	餐商、餐文、餐旅结合	依托北京路商业功能区及花市、庙会等节事活动资源，促进餐饮与文化、旅游、商业等产业联动发展，打造集广府菜与世界各国菜系荟萃的餐饮集聚区 主打各国菜系、老字号、特色小吃等特色餐饮
3.	农林下路-中山三路餐饮集聚区		片区级		农林下路、中山二路、中山三路	餐商结合	推动餐饮特色化、创新化发展，打造集广府菜与世界各国菜系荟萃的餐饮集聚区，吸引商业区不同层次消费人群 依托农林下路-中山三路商业功能区，在商务楼、购物中心、沿街布局餐饮，完善餐饮配套
4.	289 艺术 PARK				广州大道西、五羊邨	餐文、餐商结合	依托文化创意、商务办公、高端居住等资源，发展特色餐饮 打造集粤菜正餐、特色菜、休闲餐饮荟萃的餐饮集聚区
5.	沿江路西餐酒吧街				沿江西路、长堤大马路	餐商、餐文、餐旅结合	依托“西十公里”、民间金融街、西堤码头及珠江夜游等产业基础，推动酒吧、简餐等休闲餐饮发展，促进餐文旅商融合发展，打造集广府菜与世界各国菜系荟萃的餐饮集聚区 主打老字号、特色小吃等特色餐饮
6.	西关美食带	荔湾区	都会级	现状提升	荔枝湾路、泮塘路、恩宁路、第十甫路、宝华路、上下九	餐商、餐文、餐旅结合	依托荔湾湖、仁威庙、荔枝湾等历史文化旅游资源、十三行-上下九商业功能区及莲香楼、陶陶居、广州酒家等老字号，推动传统餐饮网点优化升级，发展特色餐饮。服务对象为外地游客、本地居民
7.	沙面异域风情美食区		片区级		包括沙面大街、沙面南街、沙面北街等	餐文、餐商、餐旅结合	以特色中餐、西餐、酒吧、综合各国风味饮食为主，服务对象为外地游客、本地居民

序号	餐饮集聚区（美食街）	行政区	规划级别	建设状态	空间范围	布局模式	发展策略
8.	花地休闲美食天地				花地大道、石围塘	餐商结合	业态以风味中餐、茶馆、咖啡厅、酒吧为主。主要服务本地居民
9.	广钢新城餐饮集聚区		片区级	规划新建	东临芳村大道、西接花地大道、北靠鹤洞路、南临环城路	餐商结合	业态以风味中餐、茶馆、咖啡厅、酒吧为主。主要服务本地居民。
10.	珠江琶醍啤酒文化创意艺术区	海珠区	都会级	现状提升	琶醍	餐商、餐文、餐旅结合	开展第二、三期建设。依托琶洲商业功能区、琶洲互联网创新集聚区，面向会展、电商等商务人士及广州的游客及本地居民，以展示啤酒文化为主题，完善餐饮、娱乐、休闲、文化创意、演艺活动等于一体的综合功能，打造突显广州都市休闲文化的美食地标
11.	太古仓滨水美食区		片区级		革新路、环岛路、金沙路	餐文、餐商结合	业态以中特色中餐、西餐、红酒会所、咖啡厅、酒吧为主，主要服务本地居民、外地游客
12.	客村商务休闲餐饮街				新港东路	餐商结合	以粤菜为主，主要服务本地居民；依托客村商业功能区、中山大学、珠影等节点，推动传统餐饮网点优化升级
13.	广州岭南天地餐饮集聚区		都会级	规划新建	位于广州南中轴线，海珠湖附近	餐文、餐旅结合	以粤菜为主，展示岭南特色风情和岭南文化。主要服务本地居民、外地游客和商务办公人士
14.	琶洲东餐饮集聚区		片区级		琶洲、万胜围地铁站周边	餐商、餐文、餐旅结合	依托琶洲地区深厚的贸易与会展文化，重点服务于商务会展、旅游人群，推动餐饮与商贸会展、旅游、居住等功能融合发展
15.	广州大道南餐饮集聚区				广州大道南	餐商结合	以粤菜为主，主要服务本地居民、商务办公人士
16.	东晓南餐饮集聚区				东晓南路与江南大道之间	餐商结合	以粤菜为主，主要服务本地居民
17.	赛马场美食城	天河区	都会级	现状提升	黄埔大道西-潭村路-花城大道-平川路	餐文、餐旅结合	走品牌化、特色化发展路线。依托员村商业功能区，发挥潭村地铁站的辐射能力和赛马场美食城的名片效应，服务本地居民、商务人群、外地游客等

序号	餐饮集聚区（美食街）	行政区	规划级别	建设状态	空间范围	布局模式	发展策略
18.	天河路美食区（由现状体育东商务美食街扩展）				天河路商业功能区	餐商、餐旅、餐文结合	以各国菜系、各层次餐饮业态为特色，走特色化、品牌化、大众化发展路线。依托天河路商业功能区，借助体育西、天河城等地铁站店优势，促进餐饮与商务、商业、旅游、文化等产业联动发展；依托购物节、美食节、花市等节事活动，提升餐饮业发展的软环境，丰富餐饮文化，增强地标效应
19.	珠江新城-珠江道美食区				珠江新城商业功能区	餐商、餐旅、餐文结合	依托珠江新城商务区等，推动正餐、团餐、简餐等休闲餐饮发展，促进餐饮与商务、旅游等产业联动发展
20.	国际金融城餐饮集聚区		片区级	规划新建	黄埔大道中-科韵路-临江路	餐商结合	依托国际金融城商务商业资源，推动酒吧、简餐等休闲餐饮发展，促进餐饮商务商业等产业联动发展
21.	奥体餐饮集聚区				大观南路-广园快速路-奥体路	餐体、餐商、餐展结合	依托奥体商业功能区，引入知名连锁餐饮企业，解决奥体集中人流用餐问题
22.	智慧城餐饮集聚区				天河智慧城	餐商结合	通过建设员工食堂等，为智慧城的员工及商务人士提供餐饮配套；完善社区餐饮配套
23.	白云新城餐饮集聚区	白云区	都会级	现状提升	白云新城、远景路	餐商、餐旅结合	依托白云新城商业功能区及周边的韩国人聚居区，整合远景路韩国风情街，促进餐饮与商业、旅游等产业联动发展，打造集广府菜、东亚特色菜及休闲餐饮荟萃的餐饮集聚区
24.	白云城市中心餐饮集聚区		片区级	规划新建	白云城市中心	餐商结合	结合白云城市中心建设，结合商业综合体、休闲步行街、开敞空间等完善餐饮配套，与商业、商务、居住、休闲等城市服务功能充分融合，推动酒吧、简餐等休闲餐饮发展。打造集广府菜、国内外特色菜、休闲餐饮荟萃的餐饮集聚区
25.	白云湖餐饮集聚区				白云湖周边	餐商结合	依托白云湖商业功能区，促进餐饮与商业等产业联动发展，推动酒吧、简餐等休闲餐饮发展；依托白云湖、流溪河等生态资源，适度发展农家乐。打造集广府菜、岭南乡土菜及休闲餐饮荟萃的餐饮集聚区
26.	白云北餐饮集聚区				白云北大健康生物医药产业基地	餐商结合	突出餐饮的健康卖点，荟聚各国健康美食，打造特色餐饮地标
27.	黄埔东路美食街	黄埔区	片区级	现状提升	黄埔东路	正餐、休闲餐饮	以岭南特色美食为主，依托大沙地商业功能区和地铁五号线、广州（黄埔）临港商业功能区等资源及历史建筑，推动传统餐饮餐饮发展，促进餐饮与文化、旅游等产业联动发展

序号	餐饮集聚区（美食街）	行政区	规划级别	建设状态	空间范围	布局模式	发展策略
28.	科学城片区餐饮集聚区	番禺区	片区级	规划新建	开创大道-水西路	餐商、餐旅结合	以岭南特色美食为主。依托商业功能区和地铁六号线，引入知名连锁餐饮企业，服务对象为本地居民、外地游客、周边商务人士
29.	长岭居餐饮集聚区				长岭居居住组团	餐商结合	为长岭居大型居住组团配套，与商业融合布局，促进餐商融合发展
30.	中新知识城餐饮集聚区				中新知识城中部核心区	餐商结合	通过建设员工食堂等，为知识城的员工及商务人士提供餐饮配套；完善社区餐饮配套
31.	番禺大道五星商旅带（由美食广场及中华美食城合并）		都会级	现状提升	番禺大道、美食广场、中华美食城、万博	餐文、餐商、餐旅结合	以河（海）鲜特色美食、各国风味饮食为主。依托万博-汉溪-长隆商业功能区，推动传统餐饮网点优化升级；服务对象为本地居民、外地游客 依托万博-汉溪-长隆商业功能区，以岭南特色美食为主，综合发展八大菜系及世界各国特色美味
32.	雁洲河鲜食街		片区级		清河东路	餐旅结合	以传统的家常菜和海鲜为主，服务对象主要为本地居民
33.	大学城餐饮集聚区		片区级	规划新建	位于小谷围岛	餐文结合	以海鲜、本地特色美食为主，依托大学城发展餐文结合形式，按照“一江两岸三带”规划要求，餐饮网点主要服务于创新经济功能和业态
34.	南站餐饮集聚区				广州南站周边	正餐、休闲餐饮	促进餐商融合发展，在高铁站内、周边商业商务楼及沿街配套完善的餐饮业，满足游客、商务人士及周边居民的餐饮消费需求
35.	十九涌海鲜美食街	南沙区	片区级	现状提升	灵新大道	餐旅结合	以特色海鲜为主，重点发展休闲餐饮。依托十九涌海鲜资源等发展休闲餐饮，促进餐饮与度假、旅游等产业联动发展
36.	蕉门河餐饮集聚区		片区级	规划新建	蕉门、金洲地铁站周边	餐商、餐旅结合	以海鲜为特色、以粤菜为主，依托南沙商业功能区、汽车城等产业区，服务产业区以及周边居民
37.	南沙湾餐饮集聚区				南沙湾区	餐商结合	依托南沙自贸区建设，联动高端商务、商业、居住等功能，打造业态丰富、各国美食集聚的餐饮地标
38.	曙光路美食街	花都区	片区级	现状提升	曙光路	餐商结合	促进餐饮与商业融合发展，打造汇集中外各式菜系的餐饮集聚区

序号	餐饮集聚区（美食街）	行政区	规划级别	建设状态	空间范围	布局模式	发展策略
39.	喜立登（花都）饮食风情街				百寿路沿线，约 600m	餐文、餐旅结合	依托现状喜立登饮食街，通过景观小品的打造，丰富岭南饮食文化内涵，增强旅游吸引力，促进餐饮与文化、旅游的结合，打造汇集中外各式菜系的餐饮集聚区
40.	广州北站商旅美食中心		片区级	规划新建	广州北站、新华街	餐商结合	促进餐商融合发展，在高铁站内、周边商业商务楼及沿街配套完善的餐饮业，满足游客、商务人士及周边居民的餐饮消费需求
41.	狮岭餐饮集聚区				狮岭合成商业中心周边 200m 范围	餐商结合	依托狮岭工业园、狮岭镇中心区，以现状较大规模的合成商业中心为基础，促进餐饮与商业的结合，发展大众化快餐、休闲餐等
42.	1978 文化创意园	增城区	片区级	现状提升	1978 文化创意园一期、二期	餐商、餐文、餐旅结合	依托文化旅游资源，塑造特色美食地标，促进餐饮与商业、文化、旅游等产业联动发展，打造集粤菜、客家菜、休闲餐饮于一体的餐饮集聚区
43.	增城中轴线餐饮集聚区			规划新建	荔城商业功能区	餐商、餐旅结合	依托增城中轴线建设，整合现状购物中心、餐饮业网点，推动现状餐饮业优化升级；按照地块综合发展、TOD 开发的思路，在新开发的商业、居住等地块及轨道交通站点周边地区，促进餐饮与居住、商业、交通、旅游等功能联动发展、融合布局，打造集粤菜、客家菜、各地风味菜、特色餐饮、休闲餐饮等业态于一体的餐饮集聚区
44.	新塘餐饮集聚区				南岗-新塘商业功能区	餐商结合	依托新塘镇的产业基础及人口规模，促进餐饮与商业的结合；按照地块综合发展、TOD 开发的思路，在新开发的商业、居住等地块及轨道交通站点周边地区，促进餐饮与居住、商业、交通等功能联动发展、融合布局，打造集粤菜、各地风味菜、特色餐饮、休闲餐饮等业态于一体的餐饮集聚区
45.	广州东部交通枢纽餐饮集聚区				东部交通枢纽周边	餐商、餐旅结合	依托东部交通枢纽，促进地块综合发展、TOD 开发；在万达广场、永旺梦乐城、凯达尔枢纽国际广场、奥园康威广场等商业综合体，促进餐饮与商业、旅游、交通等功能联动发展、融合布局，打造集粤菜、各地风味菜、特色餐饮、休闲餐饮等业态于一体的餐饮集聚区
46.	从化温泉美食街	从化区	片区级	现状提升	温泉东路、康复路沿线约 1km	餐文、餐旅结合	依托温泉、流溪河等旅游、疗养资源，促进餐饮与旅游产业联动发展，打造集岭南乡土菜、粤菜、温泉养生菜等特色美食荟萃的餐饮集聚区
47.	街口餐饮集聚区		片区级	规划新建	街口流溪河西岸，河滨公园周边	餐商结合	依托流溪河等自然资源、现状购物中心等，促进餐饮和商业的结合，打造集休闲、购物、美食于一体的餐饮集聚区

附件 2 社会影响评估

《广州市餐饮业网点空间布局专项规划（2016-2035 年）》的编制充分考虑了餐饮从业人员、临近居民、管理部门等多个利益相关方的述求，对经济效益、社会效益、社会风险等方面进行评估。

经济效益。本规划的实施，预期将推动广州市餐饮业优化升级，产值更加增长、业态更加丰富、布局更加优化。由于餐饮业的发展主要依托城市建设用地的拓展，将与广州重点建设的南沙副中心、国际金融城等重点功能区衔接，为其发展商务、商业、居住、科创等功能提供餐饮配套和服务支撑。预计到 2035 年，广州市住宿和餐饮业零售额将保持与 GDP、社零总额同步增长，成为广州建设国际商贸中心的重要支撑。

社会效益。餐饮业属于服务业中的劳动密集型产业，对就业的带动效应明显。同时，与餐饮业相关的中央厨房、物流、外卖等产业的就业也会得到带动。因此，餐饮业的发展，对于提供就业岗位、保持社会稳定，具有较大的效益。

社会风险。餐饮业发展的潜在风险主要包括几个方面：餐饮业网点经营过程造成的油烟、噪音对居民的负面影响；造成的交通拥堵、消防隐患；油烟对大气环境的污染、餐厨垃圾对水环境的污染；食品卫生安全等。本规划提出“逐步推进餐饮业油烟治理集约化运营模式，率先完成油烟治理集约化运营全覆盖，提高餐饮业油烟治理和日常监管效率”等油烟治理措施；并提出“加强执法监管、协调餐饮业发展与环境保护”等管理监督措施；要求“在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼、商住综合楼与居住层相邻的商业楼层内，禁止新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮业户”。本规划还与与《广州市城市环境总体规划（2014-2030 年）》充分协调，对位于生态保护红线内的餐饮业网点逐步搬迁；对位于生态环境空间管控区、大气环境空间管控区、水环境空间管控区

内的餐饮业网点进行整顿，达到相关环境保护要求。通过以上措施，最大限度地杜绝相关社会风险。

附件 3 环境影响评估

《广州市餐饮业网点空间布局专项规划（2016-2035 年）》按照“多规合一”的思路对广州市餐饮业的空间布局提出规划指引，规划主旨是结合城市控规的实施，在新增城市建设用地上，与居住、商业、旅游、休闲、娱乐、交通等功能融合布局，形成餐饮集聚区、美食街等空间集聚形态。具体的餐饮业网点的建设、营业，将通过规划资源局、商务局、住建局、公安局、城管局、市场监督局、生态环境局等部门的审批、验收及监管，严格遵守环境保护的相关法律法规。因此，本规划的实施，预计不会对广州市的环境质量造成影响及危害。

为协调广州市的餐饮业优化发展与环境保护，本规划提出以下建议：

（1）新建、改建、扩建的餐饮业网点，需严格遵守《广州市饮食服务项目环境影响评价文件审批业务指引》，依法执行环境影响评价制度；并符合《广州市餐饮场所污染防治管理办法》《广州市餐饮垃圾和废弃食用油脂管理办法（试行）》《饮食业环境保护技术规范》《社会生活环境噪声排放标准》《饮食业油烟排放标准(试行)》等法律法规。

（2）在居民点内建设餐饮业网点，餐饮业商户应当在环境影响评价过程中采取派发调查问卷、现场公示、召开座谈会等方式，进行利害关系人意见调查。

（3）禁止在下列场所新建、改建、扩建餐饮业网点（不设厨房和中央空调的兑制冷热饮品、凉茶、零售烧卤熟肉食品、食品复热的餐饮业网点除外）：①不含商业裙楼的住宅楼；②未设立配套规划专用烟道的商住综合楼；③商住综合楼内与居住层相邻的楼层；④与周边住宅楼等环境敏感建筑的距离少于 5 米的场所，其中，新建餐饮业网点与周边环境敏感建筑的距离少于 9 米的。

（4）餐饮业网点应当使用燃气、电等清洁能源，禁止使用煤、木材、煤油、柴油、重油等污染大气环境的燃料。

（5）餐饮业网点应当安装与其经营规模相匹配的高效油烟净化设施，位于环境敏感区、未通过专用烟道高空排放且引起油烟污染投诉的餐饮业网点，应当安装不增加臭氧等污染物排放的油烟异味处理设施。

（6）餐饮业网点产生的油烟、废气应当通过专门的内置或者结合建筑主体外墙设置的烟道高空排放，不得排入城市地下管道。

（7）餐饮业网点的含油污水应当经隔油、隔渣、高效油水分离装置进行预处理，符合国家关于污水排入城镇下水道水质有关标准和规定，经水务行政主管部门同意后，方可排入公共污水管网。

（8）大中型餐饮业网点（餐位数在 75 个以上）应当采取统一标识等措施，对排污口、污染防治设施等实施标准化、规范化管理。