

Số:

Tu Mơ Rông, ngày tháng năm 2023

KẾ HOẠCH

Tổ chức Hội thi ẩm thực kết hợp triển khai thực hiện Chương trình Mỗi xã một sản phẩm (OCOP) trên địa bàn huyện Tu Mơ Rông năm 2023

Chương trình số 52-CTr/HU ngày 10-8-2022 của Ban Chấp hành Đảng bộ huyện khóa XVII; Nghị quyết số 12-NQ/TU, ngày 18-5-2022 của Ban Chấp hành Đảng bộ tỉnh khóa XVI “về phát triển du lịch tỉnh Kon Tum đến năm 2025, định hướng đến năm 2030”;

Thực hiện kế hoạch số 3295/KH-UBND, ngày 29/9/2023 của Ủy ban nhân dân tỉnh Kon Tum về việc đăng cai tổ chức Ngày hội văn hóa, thể thao và du lịch các dân tộc vùng Tây Nguyên lần thứ I tại tỉnh Kon Tum, năm 2023;

Căn cứ kế hoạch số 123/KH-SVHTTDL, ngày 09/10/2023 của Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Kon Tum về việc Phân công nhiệm vụ tổ chức Ngày hội văn hóa, thể thao và du lịch các dân tộc vùng Tây Nguyên lần thứ I tại tỉnh Kon Tum, năm 2023.

Nhằm tăng cường quảng bá, kích cầu du lịch; tạo không gian văn hóa để quần chúng gặp gỡ, giao lưu, trao đổi kinh nghiệm, nâng cao nhận thức, ý thức trong việc bảo tồn, phát huy các giá trị văn hóa truyền thống của cộng đồng dân tộc. Triển khai thực hiện có hiệu quả Kế hoạch Phát triển du lịch và Kế hoạch Phát triển các điểm du lịch trên địa bàn huyện Tu Mơ Rông.

Ủy ban nhân dân huyện ban hành Kế hoạch Tổ chức Hội thi ẩm thực kết hợp triển khai thực hiện Chương trình Mỗi xã một sản phẩm (OCOP) trên địa bàn huyện Tu Mơ Rông năm 2023, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU:

1. Mục đích:

- Thông qua Hội thi tìm kiếm, sưu tầm các món ăn ngon, sáng tạo những món hấp dẫn, giới thiệu các món ăn dân dã, truyền thống, món ăn ngon, đặc sắc mang đậm nét văn hóa, đặc trưng của đồng bào dân tộc thiểu số Xơ Đăng trên địa bàn huyện.

- Nhằm mời và thu hút các Nhà hàng, đầu bếp trong và ngoài tỉnh đến tham gia, tăng hiệu quả trong quảng bá, giới thiệu sản phẩm Sâm dây của huyện đến rộng rãi người tiêu dùng biết, mua và sử dụng. Đặc biệt giới thiệu các món ăn có sử dụng thành phần nguyên liệu chế biến có sử dụng Đăng sâm (*Sâm dây*).

- Triển khai Chương trình Mỗi xã một sản phẩm (OCOP) nhằm cụ thể hóa Đề án Chương trình OCOP tỉnh Kon Tum giai đoạn 2018-2020, định hướng đến năm 2030; đồng thời thực hiện đồng bộ các giải pháp, huy động các nguồn lực

để thực hiện Chương trình đảm bảo hiệu quả theo mục tiêu kế hoạch đề ra, góp phần thực hiện tiêu chí về tổ chức sản xuất trong bộ tiêu chí quốc gia về xây dựng nông thôn mới, góp phần chuyển dịch cơ cấu kinh tế nông thôn, nâng cao thu nhập, đời sống cho nhân dân.

- Hội thi là dịp để các địa phương trong và ngoài tỉnh giới thiệu những món ngon đến với du khách gần xa, qua đó quảng bá, giới thiệu tiềm năng văn hóa, du lịch, nhằm thu hút khách tham quan trong và ngoài tỉnh. Đồng thời, tạo không khí vui tươi, làm phong phú nội dung.

2. Yêu cầu:

- Các hoạt động trong Hội thi phải mang đậm bản sắc văn hóa truyền thống, kết hợp với quảng bá danh lam thắng cảnh, di tích lịch sử đặc trưng của huyện, thông qua việc trưng bày các món ẩm thực truyền thống, các sản vật nông nghiệp, cây trồng vật nuôi của địa phương.

- Các hoạt động phải được tổ chức một cách chuyên nghiệp, tiết kiệm, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; vệ sinh môi trường và công tác an ninh trật tự, phòng chống cháy nổ.

- Thông tin về Hội thi phải được tuyên truyền rộng rãi đến tận thôn nhằm thu hút sự tham gia đông đảo của các tầng lớp nhân dân.

- Kết thúc Hội thi các đội thi trao nộp công thức các món ăn tham gia hội thi để Ban tổ chức triển khai in thành bộ sách về các món ăn truyền thống của huyện để quảng bá.

II. CHỦ ĐỀ, THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM TỔ CHỨC HỘI THI

1. Chủ đề Hội thi: Ẩm thực Miền Quốc bảo Tu Mơ Rông

2. Thời gian: Ngày 07/12 - 08/12/2023.

- Thời gian tổ chức tập huấn: **02 ngày, từ 05/12 - 06/12/2023.**

- Phần thi ẩm thực: **01 ngày, ngày 07/12/2023.**

- Phần hội: Các đơn vị trưng bày, giao lưu, phục vụ các món ăn cho du khách (*dự kiến 02 ngày, 07/12 - 08/12/2023*). Các đơn vị tham gia Hội thi ẩm thực bắt buộc phải tổ chức gian hàng ẩm thực trên mặt bằng được BTC bố trí kết hợp trưng bày các sản phẩm OCOP đặc trưng của địa phương.

3. Địa điểm: Tại Quảng trường Trung tâm huyện Tu Mơ Rông

III. NỘI DUNG:

1. Đối tượng tham gia:

Các nhà hàng, khách sạn, đơn vị hoạt động du lịch, kinh doanh dịch vụ ăn uống trong và ngoài tỉnh, UBND các xã, các HTX du lịch trên địa bàn huyện.

2. Quy mô:

Dự kiến khoảng 20 đội tham gia Hội thi và gian hàng trưng bày, giới thiệu

các món đặc sản của địa phương. Cụ thể 11 đội thuộc 11 xã, HTX trên địa bàn huyện. 09 đội mời từ các tỉnh lân cận (Thành phố Hồ Chí Minh, Lâm Đồng, Đắk Lắk, Hà Nội, Thành phố Kon Tum ...)

3. Nội dung:

- Tổ chức tập huấn kỹ năng chế biến, trình bày món ăn.
- Tổ chức Hội thi Ẩm thực và giới thiệu đặc sản địa phương.
- Tổ chức đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP cấp huyện.
- Tổ chức Liên hoan Cồng chiêng, Xoang Thanh thiếu niên trường học

3.1. Quy định chung:

- Các đơn vị tham gia Hội thi ẩm thực bắt buộc phải tổ chức gian hàng trưng bày ẩm thực, giới thiệu các sản phẩm ẩm thực trong thời gian quy định của BTC.

- Không chọn những món có sử dụng nguyên liệu sản phẩm từ các loài động vật hoang dã cần bảo vệ để tham gia Hội thi ẩm thực. Ưu tiên giới thiệu các món ăn có sử dụng thành phần nguyên liệu chế biến có sử dụng Đảng sâm (*Sâm dây*). Sản phẩm ẩm thực phải rõ nguồn gốc, đảm bảo chất lượng vệ sinh, an toàn thực phẩm. Các đầu bếp thi và người tham gia bán ở gian hàng khuyến khích mặc trang phục truyền thống dân tộc mình (*Dân tộc Xơ Đăng*) trong suốt thời gian tham gia Hội thi.

- Ban tổ chức Hội thi hỗ trợ mỗi đội 01 ký Sâm dây (đảng sâm) để làm nguyên liệu chế biến món ăn.

- Tổ chức đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP cấp huyện nhằm đẩy mạnh phát triển sản xuất, nâng cao chất lượng, số lượng sản phẩm đáp ứng yêu cầu Chương trình OCOP và nhu cầu ngày càng cao của thị trường, góp phần giải quyết việc làm cho lao động; đẩy mạnh tái cơ cấu kinh tế nông nghiệp, thực hiện có hiệu quả tiêu chí về tổ chức sản xuất trong Bộ tiêu chí quốc gia xây dựng nông thôn mới. Hỗ trợ phát triển các tổ hợp tác, hợp tác xã, doanh nghiệp xây dựng và phát triển một số sản phẩm chủ lực đạt tiêu chuẩn cấp tỉnh, từng bước tiến đến mục tiêu đạt tiêu chuẩn thương hiệu quốc gia.

3.2. Quy định cụ thể:

3.2.1. Về tổ chức tập huấn kỹ năng chế biến, trình bày món ăn.

- Mỗi đội cử ít nhất 03 thành viên trong đội tham gia lớp tập huấn nâng cao kỹ năng chế biến, trình bày món ăn phục vụ Hội thi (*thời gian tập huấn Ngày 05-06/12/2023*).

- Các thành viên tham gia lớp tập huấn sau khi hoàn thành khóa tập huấn sẽ được cấp giấy chứng nhận.

3.2.2. Về tổ chức Hội thi Ẩm thực và giới thiệu đặc sản địa phương.

- Mỗi đội dự thi chế biến và trình bày các món ăn, đồ uống của đơn vị

mình.

- Mỗi đội dự thi có tối đa 03 người nấu chính.
- Mỗi đội dự thi chế biến và nấu ít nhất 05 món ăn chính cho 10 người ăn (Cụ thể 03 món có sử dụng thành phần nguyên liệu từ Đẳng sâm (*Sâm dây*) Tu Mơ Rông, 02 món có sử dụng nguyên liệu từ các đặc sản khác của địa phương). Món dự thi khuyến khích là món đặc sản, món mang đậm hương vị đặc trưng của đơn vị, của địa phương...Ngoài các món chính các đơn vị có 02 món để khai vị và tráng miệng.
- Các đội dự thi chuẩn bị một số dụng cụ cần thiết để hoàn thành chế biến món ăn, đồ uống và trang trí. Các thí sinh có thể sơ chế trước đối với các món khai vị và tráng miệng.

- Thí sinh có mặt đúng giờ và đeo đúng bảng tên của đội mình (*BTC phát bảng tên*) trang phục truyền thống, gọn, nhẹ, phù hợp với người làm bếp.

3.2.3. Về tổ chức đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP cấp huyện.

Triển khai thực hiện theo kế hoạch số 190/KH-UBND, ngày 17/10/2023 của Ủy ban nhân dân huyện về Triển khai đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP năm 2023 trên địa bàn huyện Tu Mơ Rông.

3.3. Thang điểm:

Đối với phần thi ẩm thực, tổng số điểm là 100 điểm. Tiêu chí chấm điểm theo thể lệ hội thi.

3.4. Cơ cấu giải thưởng.

Hội thi ẩm thực chia thành 02 bảng gồm:

- Bảng A dành cho 11 đội thuộc 11 xã trên địa bàn huyện:
 - + 01 Giải nhất: gồm: Giấy chứng nhận và tiền thưởng 5 triệu đồng/giải.
 - + 02 giải nhì gồm: Giấy chứng nhận và tiền thưởng 3 triệu đồng/giải.
 - + 03 giải ba gồm: Giấy chứng nhận và tiền thưởng 1 triệu đồng/giải.
 - + 05 giải khuyến khích gồm: chứng nhận và tiền thưởng 5 trăm ngàn đồng/giải.
- Bảng B dành cho 09 đội được mời tham dự thuộc các tỉnh lân cận
 - + 01 Giải nhất: gồm: Giấy chứng nhận và tiền thưởng 5 triệu đồng/giải.
 - + 01 giải nhì gồm: Giấy chứng nhận và tiền thưởng 3 triệu đồng/giải.
 - + 01 giải ba gồm: Giấy chứng nhận và tiền thưởng 1 triệu đồng/giải.
 - + 06 giải khuyến khích gồm: Giấy chứng nhận và tiền thưởng 5 trăm ngàn đồng/giải.

4. Thành phần Ban giám khảo:

Dự kiến 05 người: Ban tổ chức Hội thi mời các chuyên gia thuộc Trung

tâm nghiên cứu, bảo tồn và phát triển Ẩm thực Việt Nam và Hội đầu bếp chuyên nghiệp Sài Gòn.

IV. THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM ĐĂNG KÝ THAM GIA HỘI THI

1. Thời gian đăng ký:

Thời gian đăng ký từ ngày ra thông báo đến **hết ngày 10/11/2023** Theo mẫu đăng ký của Ban tổ chức.

2. Địa điểm đăng ký:

- Phòng VH&TT huyện Tu Mơ Rông, tỉnh Kon Tum.
- Số điện thoại: 0978.703.957 (đ/c Nguyễn Bá Thành – Trưởng phòng)
0984.427.015 (đ/c Nguyễn Thị Hòa – Phó Trưởng phòng)
- Email: phongvhtttumorongkt@gmail.com

V. KINH PHÍ TỔ CHỨC:

- Ngân sách huyện đảm bảo kinh phí thực hiện kế hoạch này
- Cấp xã: Bố trí, lồng ghép kinh phí để hỗ trợ các đội thi thuộc đơn vị mình tham gia.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:

1. Phòng Văn hóa và Thông tin huyện:

- Chủ trì phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan, tham mưu UBND huyện thành lập Ban tổ chức, Ban giám khảo Hội thi, các tổ phục vụ, thể lệ hội thi...

- Phối hợp Văn phòng HĐND-UBND huyện lập danh sách, giấy mời lãnh đạo các cơ quan, đơn vị, các đội ở các tỉnh lân cận tham dự Hội thi; phóng viên, báo, đài đến dự và đưa tin về Hội thi. Chuẩn bị bài phát biểu khai mạc, bế mạc cho lãnh đạo UBND huyện...

- Tham mưu UBND huyện thành lập và trung tập tổ khánh tiết phục vụ trong quá trình diễn ra Hội thi.

- Chủ trì, tham mưu UBND huyện giấy mời các cơ quan truyền thông tham gia hợp báo đưa tin về Hội thi.

- Thiết kế, chuẩn bị giấy chứng nhận cho các đội đạt giải.

- Liên hệ mời chuyên gia thuộc Trung tâm nghiên cứu, bảo tồn và phát triển Ẩm thực Việt Nam và Hội đầu bếp chuyên nghiệp Sài Gòn tham gia Ban giám khảo Hội thi và báo cáo viên hội nghị tập huấn nâng cao kỹ năng chế biến, trưng bày món ăn (*lưu ý nghiên cứu nấu ăn trực tiếp tại Hội thi, các nguyên liệu yêu cầu là các sản phẩm đặc trưng của huyện như: Sâm dây, cá suối...*).

- Phối hợp với các cơ quan, đơn vị liên quan tổ chức lớp tập huấn cho các thành viên trong các đội thuộc xã kỹ năng chế biến, trưng bày món ăn phục vụ Hội thi.

- Phối hợp với các đơn vị có liên quan chuẩn bị các điều kiện tổ chức họp báo thông tin về Hội thi.

- Chủ trì, phối hợp với các cơ quan liên quan chỉ đạo, đôn đốc, kiểm tra việc triển khai thực hiện Kế hoạch này.

- Tổng hợp nguồn kinh phí phối hợp với phòng Tài chính - Kế hoạch tham mưu Ủy ban nhân dân huyện bố trí nguồn kinh phí thực hiện.

- Thực hiện thanh, quyết toán theo quy định hiện hành.

2. Trung tâm VH, TT, DL&TT huyện:

- Tham mưu xây dựng maket, băng rôn, trang trí khánh tiết...

- Tổ chức thông tin, tuyên truyền quảng bá về công tác chuẩn bị và tổ chức hội thi trên các phương tiện thông tin đại chúng, hệ thống truyền thanh, và các nền tảng mạng xã hội.

- Hướng dẫn trưng bày, hỗ trợ tư vấn thuyết trình cho các đơn vị dự thi.

- Thiết kế sơ đồ, bố trí các khu vực tổ chức Hội thi (*nơi chế biến, nơi trưng bày, nơi làm việc, ban giám khảo, khu vực khán giả...*) thiết kế sân khấu, thực hiện trang trí, khánh tiết trong khu vực tổ chức.

- Chuẩn bị các điều kiện về cơ sở vật chất, điều kiện đảm bảo tổ chức Hội thi.

- Chuẩn bị phương án về mặt hậu cần để Hội thi diễn ra đảm bảo an toàn.

3. Văn phòng HĐND - UBND huyện:

Phối hợp với các đơn vị có liên quan lập danh sách khách mời: Lãnh đạo các cơ quan, đơn vị, Doanh nghiệp, HTX, công ty, các nhà hàng, khách sạn...phóng viên, báo, đài đến dự và đưa tin về Hội thi (*xin ý kiến Lãnh đạo UBND huyện*); phát hành giấy mời.

4. Phòng Giáo dục và đào tạo huyện:

Chủ trì, phối hợp với các đơn vị có liên quan xây dựng kế hoạch tổ chức Liên hoan Cồng chiêng, Xoang Thanh thiếu niên trường học và các hoạt động cho học sinh trên địa bàn huyện như các trò chơi dân gian ...trong khuôn khổ Hội thi ẩm thực kết hợp triển khai thực hiện Chương trình Mỗi xã một sản phẩm (OCOP) trên địa huyện Tu Mơ Rông năm 2023.

5. Phòng Nông nghiệp và PTNT huyện:

Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan tham mưu Ủy ban nhân dân huyện chuẩn bị các điều kiện triển khai đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP cấp huyện trong khuôn khổ Hội thi ẩm thực kết hợp triển khai thực hiện Chương trình Mỗi xã một sản phẩm (OCOP) trên địa huyện Tu Mơ Rông năm 2023 (*tổ chức cùng ngày với Hội thi ẩm thực*).

6. Phòng Kinh tế và Hạ Tầng huyện:

- Tham mưu bố trí vị trí các gian hàng để trưng bày sản phẩm của UBND các xã và các đơn vị.

- Chủ trì phối hợp với UBND các xã và các đơn vị liên quan tổ chức trang trí các gian hàng; bố trí bàn, ghế cho các đơn vị tham gia hội thi ẩm thực.

7. Trung tâm Y Tế huyện:

Theo chức năng, nhiệm vụ xây dựng kế hoạch chi tiết công tác bảo vệ sức khỏe, đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm ...trong quá trình tổ chức Hội thi.

8. Trung tâm Môi trường và Dịch vụ đô thị huyện:

- Theo chức năng, nhiệm vụ xây dựng kế hoạch chi tiết công tác vệ sinh môi trường; bố trí nguồn nước, lắp ráp nhà vệ sinh công cộng phục vụ Hội thi.

- Tổ chức thu gom rác thải, dọn vệ sinh... khu vực diễn ra Hội thi và khu trung tâm Hành chính - Chính trị huyện.

9. Ban quản lý dự án xây dựng cơ bản huyện

Phối hợp với Trung tâm Môi trường và Dịch vụ đô thị huyện đảm bảo nguồn nước phục vụ cho các đội tham gia hội thi.

10. Công an huyện:

Chỉ đạo các đơn vị trực thuộc, phối hợp với các cơ quan, đơn vị xây dựng kế hoạch, phương án, bố trí lực lượng đảm bảo an ninh trật tự, an toàn giao thông, phòng chống cháy, nổ...đảm bảo các hoạt động tại hội thi diễn ra an toàn.

11. Phòng Tài chính - Kế hoạch huyện:

- Trên cơ sở đề xuất của các đơn vị, Phối hợp với Phòng Văn hóa – Thông tin huyện tham mưu Ủy ban nhân dân huyện bố trí kinh phí thực theo quy định.

- Lập danh sách khách mời là các doanh nghiệp, các công ty, HTX trong và ngoài huyện tham dự các hoạt động tại Hội thi. Hoàn thành gửi về Văn phòng HĐND - UBND huyện trước ngày **03/11/2023** (*để tổng hợp chung*).

12. Điện lực huyện.

Chịu trách nhiệm đảm bảo điện trong thời gian diễn ra Hội thi.

13. UBND các xã

- Mỗi xã thành lập 01 đội tham gia hội thi ẩm thực và vận động ít nhất 01 đơn vị đăng ký tham gia trưng bày, giới thiệu, sản phẩm tham gia hội thi.

- Lập danh sách ít nhất 03 thành viên trong đội tham gia lớp tập huấn nâng cao kỹ năng chế biến, trưng bày món ăn phục vụ Hội thi.

- Phân công cán bộ thực hiện nhiệm vụ phát triển OCOP ở cấp xã. Xác định sản phẩm, nhóm sản phẩm có lợi thế của xã để tập trung chỉ đạo mở rộng quy mô sản xuất, nâng cao chất lượng và sản lượng, hoàn thiện kiểu dáng công nghiệp bao bì sản phẩm...đảm bảo thị hiếu và nhu cầu của thị trường. đăng ký sản phẩm tham gia đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP cấp huyện.

*** Lưu ý:**

- Các đơn vị được giao nhiệm vụ tại Kế hoạch này chủ động lập dự toán kinh phí và gửi về Phòng Văn hoá - Thông tin để tổng hợp đồng thời gửi Phòng Tài chính - Kế hoạch huyện.

- Các đơn vị tham gia Hội thi lên danh sách món ăn và công thức từng món ăn nộp về Ban tổ chức, sau khi Hội thi kết thúc Ban tổ chức Hội thi được phép sử dụng công thức món ăn của các đơn vị để tuyên truyền rộng rãi nhằm quảng bá món ăn truyền thống địa phương.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức Hội thi ẩm thực kết hợp triển khai thực hiện Chương trình Mỗi xã một sản phẩm (*OCOP*) trên địa huyện Tu Mơ Rông năm 2023. Ủy ban nhân dân huyện yêu cầu các phòng, ngành, đơn vị, địa phương liên quan căn cứ triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- UBND tỉnh;
- Sở VH-TT-DL tỉnh;
- Thường trực Huyện ủy;
- Chủ tịch, các PCT UBND huyện;
- Các cơ quan, ban, ngành đoàn thể huyện;
- UBND các xã;
- Các đơn vị tại Mục VI;
- Lưu: VT, TH.

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

Phạm Xuân Quang