

Số: 57 /KH-UBND

Hà Nội, ngày 09 tháng 3 năm 2018

KẾ HOẠCH

Tổ chức giới thiệu ẩm thực Nhật Bản và Việt Nam trong khuôn khổ Lễ hội giao lưu văn hóa Nhật Bản nhân dịp kỷ niệm 45 năm thiết lập quan hệ ngoại giao Việt Nam - Nhật Bản

Thực hiện Kế hoạch số 40/KH-UBND ngày 05/02/2018 của UBND thành phố Hà Nội về việc Tổ chức Lễ hội giao lưu văn hóa Nhật Bản; UBND thành phố Hà Nội ban hành kế hoạch tổ chức giới thiệu ẩm thực Nhật Bản và Việt Nam, cụ thể như sau:

I. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

1. Tên Chương trình: “Giới thiệu ẩm thực Nhật Bản và Việt Nam” trong khuôn khổ Lễ hội giao lưu văn hóa Nhật Bản nhân dịp kỷ niệm 45 năm thiết lập quan hệ ngoại giao Việt Nam - Nhật Bản.
2. Danh nghĩa tổ chức: UBND thành phố Hà Nội.
3. Đơn vị thực hiện: Trung tâm Xúc tiến Đầu tư, Thương mại, Du lịch thành phố Hà Nội.
4. Thời gian tổ chức: Từ ngày 23/3 - 25/3/2018 (03 ngày).
5. Địa điểm tổ chức: Cung thiếu nhi Hà Nội, số 36 phố Lý Thái Tổ, quận Hoàn Kiếm, thành phố Hà Nội.

II. KẾ HOẠCH TỔ CHỨC

1. Khai mạc chương trình giới thiệu ẩm thực Nhật Bản và Việt Nam
 - Thời gian: Dự kiến 18h00 ngày 23/3/2018 (thứ Sáu)
 - Địa điểm: Cung thiếu nhi Hà Nội, 36 Lý Thái Tổ, Hoàn Kiếm, Hà Nội.
 - Đơn vị thực hiện: Trung tâm Xúc tiến Đầu tư, Thương mại, Du lịch thành phố Hà Nội chủ trì, phối hợp Sở Văn hóa và Thể thao, Đoàn Thanh niên Cộng sản Hồ Chí Minh thành phố Hà Nội, UBND quận Hoàn Kiếm và các đơn vị liên quan.

2. Quy mô tổ chức

Chương trình “Giới thiệu ẩm thực Nhật Bản và Việt Nam” (Chương trình) dự kiến có khoảng 21 gian hàng, cụ thể như sau:

- Khu ẩm thực Nhật Bản (10 gian hàng): Trưng bày, trình diễn, chế biến và giới thiệu những món ăn đặc trưng của Nhật Bản. Các món ăn do Đại Sứ quán Nhật Bản tại Việt Nam chuẩn bị và lựa chọn, bao gồm mì ramen và mì soba (mì

nước), mì yakisoba (mì xào), bánh takoyaki (bánh nướng, 2 gian), sushi (cơm cuộn), cơm nắm, bánh mochi, đồ ngọt, đồ chiên.

- Khu vực ẩm thực Hà Nội (10 gian hàng): Trưng bày, trình diễn, chế biến và giới thiệu các món ăn đặc trưng của Hà Nội. Các món ẩm thực sẽ do những đầu bếp có kinh nghiệm từ các nhà hàng, quán ăn nổi tiếng của Hà Nội thực hiện, bao gồm: Phở, bún thang, bánh chưng, nem rán, bánh cuốn, bánh khúc, bánh mì (kẹp xá xíu, pate), nem Phùng và bánh cốm ...

- Gian hàng chung (01 gian): Trưng bày các sản phẩm đặc trưng của Nhật Bản và Hà Nội; trưng bày các sản phẩm thủ công mỹ nghệ, là nơi trình diễn nghệ thuật pha trà của các nghệ nhân; nơi trang trí backdrop lớn với hình ảnh đặc trưng của Nhật Bản và Hà Nội để du khách tham quan đến chụp ảnh lưu niệm.

III. PHÂN CÔNG TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Trung tâm Xúc tiến Đầu tư, Thương mại, Du lịch thành phố Hà Nội (Trung tâm Xúc tiến)

- Chủ trì, phối hợp Sở Văn hóa và Thể Thao, Đoàn Thanh niên Cộng sản Hồ Chí Minh thành phố Hà Nội, UBND quận Hoàn Kiếm, các đơn vị liên quan tổ chức triển khai thực hiện Chương trình “Giới thiệu ẩm thực Nhật Bản và Việt Nam” đảm bảo đúng quy định pháp luật và Thành phố.

- Xây dựng Kế hoạch chi tiết triển khai thực hiện Chương trình đồng thời chịu trách nhiệm hướng dẫn, giám sát toàn bộ nội dung thiết kế, dàn dựng, trang trí, trưng bày, quảng bá, tuyên truyền, vận hành gian hàng ẩm thực đảm bảo đúng quy định.

- Thống nhất địa điểm tổ chức Chương trình tại không gian khu vực Cung thiếu nhi Hà Nội.

- Chịu trách nhiệm mời các đơn vị, tổ chức, cá nhân tham gia trưng bày, trình diễn, chế biến và giới thiệu những món ăn đặc trưng của thành phố Hà Nội trong chương trình “Giới thiệu ẩm thực Nhật Bản và Việt Nam”.

- Tổng hợp, tham mưu, báo cáo UBND Thành phố chỉ đạo, giải quyết kịp thời các vấn đề phát sinh, vướng mắc trong quá trình tổ chức.

2. Sở Văn hóa và Thể thao

Phối hợp Trung tâm Xúc tiến tổ chức đảm bảo khớp nối chương trình tổng thể; phối hợp mời nghệ nhân ẩm thực tham gia gian hàng.

3. Sở Du lịch

Phối hợp Trung tâm Xúc tiến, các đơn vị liên quan truyền truyền, quảng bá nội dung chương trình “Giới thiệu ẩm thực Nhật Bản và Việt Nam” trên các kênh truyền thông của ngành và thông báo tới các doanh nghiệp du lịch, lữ hành quốc tế trên địa bàn thành phố Hà Nội về chương trình, thu hút khách tới tham quan sự kiện.

4. Sở Giao thông vận tải

Phối hợp Công an thành phố Hà Nội, UBND quận Hoàn Kiếm xây dựng phương án, tổ chức phân luồng giao thông; hướng dẫn và sắp xếp vị trí trông, giữ xe cho đại biểu và khách tham quan, đảm bảo không để xảy ra ùn tắc giao thông tại địa điểm diễn ra các hoạt động của chương trình.

5. Sở Y tế

- Phối hợp Trung tâm Xúc tiến Đầu giám sát chất lượng các mặt hàng ẩm thực được trưng bày tại sự kiện, nhằm đảm bảo tuyệt đối vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm đối với công chúng và du khách tham quan chương “Giới thiệu ẩm thực Nhật Bản và Việt Nam”.

- Xây dựng phương án trực cấp cứu, đảm bảo cung cấp dịch vụ y tế kịp thời.

6. Sở Thông tin và Truyền thông

Hướng dẫn các cơ quan thông tấn, báo chí tuyên truyền, quảng bá về chương trình “Giới thiệu ẩm thực Nhật Bản và Việt Nam” trên các phương tiện thông tin đại chúng đảm bảo thiết thực, hiệu quả.

7. Sở Tài chính

- Hướng dẫn Trung tâm Xúc tiến, các đơn vị liên quan sử dụng nguồn kinh phí để triển khai các nhiệm vụ được giao theo Kế hoạch đúng quy định; đảm bảo tiết kiệm, thiết thực, hiệu quả.

- Hướng dẫn các đơn vị lập dự toán, thực hiện chi và thanh quyết toán theo quy định của Luật Ngân sách nhà nước.

8. Công an thành phố Hà Nội

- Xây dựng, tổ chức phương án đảm bảo an ninh, an toàn tại địa điểm diễn ra Chương trình.

- Phối hợp Sở Giao thông vận tải và UBND quận Hoàn Kiếm phân luồng đảm bảo trật tự, an toàn giao thông, bố trí, hướng dẫn và sắp xếp vị trí trông, giữ xe tại xung quanh khu vực diễn ra lễ khai mạc và các hoạt động diễn ra trong khuôn khổ chương trình.

9. Cảnh sát Phòng cháy và Chữa cháy thành phố Hà Nội

Xây dựng phương án, bố trí lực lượng, phương tiện phòng cháy, chữa cháy đảm bảo an toàn, phòng chống cháy nổ tại địa điểm tổ chức Chương trình.

10. Đoàn Thanh niên Cộng sản Hồ Chí Minh thành phố Hà Nội và Cung thiếu nhi Hà Nội

Phối hợp Trung tâm Xúc tiến tạo điều kiện trong các công tác: Mặt bằng, bảo vệ, vệ sinh, cung cấp điện, nước phục vụ sự kiện.

11. UBND quận Hoàn Kiếm

Phối hợp các cơ quan chức năng Thành phố đảm bảo an ninh, trật tự, vệ sinh môi trường; tổ chức trông, giữ xe tập trung xung quanh khu vực diễn ra chương trình “Giới thiệu ẩm thực Nhật Bản và Việt Nam”.

12. Các cơ quan báo, đài thành phố Hà Nội

- Các Báo: Hà Nội mới, Kinh tế và Đô thị, An ninh Thủ đô; Công giao tiếp điện tử thành phố Hà Nội đưa tin, bài phóng sự và quảng bá thông tin về các hoạt động trong Chương trình “Giới thiệu ẩm thực Nhật Bản và Việt Nam”.

- Đài Phát thanh và Truyền hình Hà Nội: Thông tin, tuyên truyền về chương “Giới thiệu ẩm thực Nhật Bản và Việt Nam”; Tổ chức ghi hình và phát sóng trên Đài Phát thanh và Truyền hình Hà Nội.

13. Tổng Công ty Điện lực thành phố Hà Nội

Đảm bảo cung cấp nguồn điện liên tục, ổn định, an toàn tại khu vực diễn ra chương trình “Giới thiệu ẩm thực Nhật Bản và Việt Nam” và các hoạt động trong khuôn khổ sự kiện.

IV. KINH PHÍ

Nguồn ngân sách nhà nước năm 2018 (nhiệm vụ không thường xuyên – Chương trình xúc tiến đầu tư, thương mại, du lịch): Các đơn vị chủ động sắp xếp, cân đối sử dụng trong dự toán ngân sách đã được giao tại Quyết định 8586/QĐ-UBND ngày 8/12/2017 của UBND Thành phố về việc giao chỉ tiêu kinh tế - xã hội, dự toán thu ngân sách năm 2018 của thành phố Hà Nội. Trường hợp có khó khăn, vướng mắc, các đơn vị có văn bản gửi Sở Tài chính để tổng hợp, báo cáo UBND Thành phố chỉ đạo, giải quyết theo quy định.

UBND Thành phố yêu cầu các cơ quan, đơn vị được phân công nhiệm vụ nghiêm túc triển khai thực hiện Kế hoạch tổ chức chương trình “Giới thiệu ẩm thực Nhật Bản và Việt Nam”. Trong quá trình triển khai thực hiện Kế hoạch, nếu phát sinh vướng mắc, các đơn vị kịp thời báo cáo UBND Thành phố xem xét, giải quyết (*gửi Trung tâm xúc tiến Đầu tư, Thương mại, Du lịch thành phố Hà Nội để tổng hợp chung*)./.

Nơi nhận:

- Đồng chí Bí thư Thành ủy;
- Thường trực Thành ủy;
- Chủ tịch UBND Thành phố;
- Các Phó Chủ tịch UBND Thành phố;
- Các đơn vị được phân công tại Kế hoạch;
- VPUB: CVP, các PCVP; KT, KGVX, ĐT, NC, TKBT, TH, QTTV, HCTC;
- Lưu: VT, KGVX (Thành) ✓

6101 + 6099 , 45



Ngô Văn Quý

