

聚焦 特刊新观察

诚恳和善良是一个城市最大的魅力

张勇

最新一个网红城市出现了。千龙网1月6日引自新京报一篇题为《3天旅游攻略收入60亿,哈尔滨“泼天富贵”背后——》的报道说:

在哈尔滨生活二三十年,对于今冬哈尔滨旅游的火爆,当地市民姚先生和胡先生异口同声:“等了那么多年,终于轮到哈尔滨了。”冰雪大世界、索菲亚大教堂、中央大街、松花江……这些原本就是哈尔滨老牌旅游景点,但在网络短视频的加持和游客们的追捧下,这些“老”景点成为这个冬季的新“顶流”。3天游客量达到304.79万人次,旅游收入59.14亿元,这是哈尔滨旅游这个元旦假期的“成绩单”,也创下了历史最好成绩。

哈尔滨的旅游热度为何在今冬引爆?

中国旅游协会旅游营销分会副会长葛磊分析说,今冬哈尔滨解决了一个重要环节,这就是真正形成了全民参与的、对游客友好的旅游环境。举例来说,“往年冬季哈尔滨交通的短板是出租车问题,那么今年这个问题得到很好的解决,当地市民也加入志愿者行列中,形成非常好的正向氛围,这的确跟淄博学习的效果。”葛磊表示,当地文旅部门、市民每一次善意的表态、行动,通过新媒体发酵后,形成了正向循环,这与淄博踩红的逻辑一致。

另一方面,哈尔滨的多个旅游产品著了提前预热,包括冰雪大世界等著名景点,“从某种意义上来说,也是需要话题的,这也就是我们常说的产品为王,只有拥有好的旅游项目,才能真正吸引到游客。”

晶莹剔透的冰雪在阳光照耀下会有动人心魄的瑰丽奇光。假如透过现象看本质,难免让人感慨多方,阳光下面没有新鲜事,也是其一。比如说对游客友好的旅游环境,出租车不方便的问题,这些“老”景点成为这个冬季的新“顶流”,难道是很特别的事?加强行业自律,提升服务质量,坚持明码标价,维护消费者权益,特别是为外地游客提供温馨舒适、优质低价的宾馆酒店服务环境,难道是很特别的升级服务?部分酒店推出了延长早餐时间,赠送冻梨、黏豆包等哈尔滨特色食品,房间配备地方小吃,增加大堂礼宾员,提供伴手礼、御寒用品等多项服务,难道不是部分酒店本来就可以有或者应该有的服务?

文中说,哈尔滨市政府要求,宾馆酒店经营企业要做到不过度浮动价格、不盲目调整价格、不虚高标注价格,真正提供质价相符的优质产品。市场监管、文旅、公安等部门要进一步加大客房价格、食品安全、消防安全、社会治安、服务质量等方面的监管力度,坚决打击侵害消费者权益的不法行为。

客观讲,这些都是一地政府本来就应该有的最基本的作为,做到了合格。没有做到,其实是应该打屁股的。这样说,当然多少有失厚道。补齐短板,改正不足,无论如何都是值得鼓励的行为。我所要说的,则是游客对消费环境的标准等级不过是基本保障而已。

我们其他各地要学习的,恐怕也首先在此,我们改进服务的基准点恐怕也在这里。比如说,从城市中心到旅游景点的交通是不是价格合理、透明;发车时间是不是准时充足、持续有保障;比如,住宿与餐饮的信息是不是更加贴心一些?

我不建议在超标措施上费脑筋,哈尔滨基础好实力强,可以服务无上限,黑龙江省文化和旅游厅官员在接受央视采访时说,除了发布视频,文旅部门更关注视频的评论,“游客需求什么,我们就上什么。有游客说,在索菲亚大教堂旅游的时候,如果有个月亮就更好了,我们就弄了一个大大的人工月亮;有客人说,哈尔滨天太冷了,我们还提供了免费搭载游客的顺风车、免费地铁。这些都是小地方没有必要去追赶的。把市场的交给市场,政府要努力实现的是市场行为的公平正义。

对哈尔滨迎来的这场“泼天富贵”背后有什么特殊奥秘,恐怕没有太多值得关心的东西。假如有什么值得特别关注的,那就是在这场消费盛宴中作为主要群体的构成人员,并不是高收入的中产以上阶层,而是普通普通的市民。在今天要拉动消费,我们不妨为这些占大多数的普通群众量身打造一番。不必要风得风,呼雨而雨,就给他们一个物有所值、守信用讲质量的消费环境就好。

恰如哈尔滨所要求的:宾馆酒店经营企业要做到不过度浮动价格、不盲目调整价格、不虚高标注价格,真正提供质价相符的优质产品。市场监管、文旅、公安等部门要进一步加大客房价格、食品安全、消防安全、社会治安、服务质量等方面的监管力度,坚决打击侵害旅游者合法权益的不法行为。

“诚恳和善良是一个城市最大的魅力”,专家说,哈尔滨和淄博都是通过释放善意,通过服务的提升,通过目的地城市与游客之间关系的转型,获得了很好的口碑效应。

我的建议是,先让本地群众享受到充足保障和各种便利福利。一个普通市民绝大多数都觉得好的城市,没有道理吸引不来越来越多的客人。



在景区展示

「魔芋宝宝」勇闯哈尔滨

记者 田丕 通讯员 邵欢

“短短四五天时间,我们的视频在平台播放量达到近百万次,在哈尔滨众多热点中,岚皋魔芋也成为其中的一个。”说起在哈尔滨的宣传推介,陕西独山实业有限公司负责人陈军依旧回味无穷。

哈尔滨在今年冬季依靠有求必应的扎实服务和自然风光成功出圈,冰雪旅游成为全国火热的现象,白山黑水的茫茫雪国吸引了全国各地游客前往。

1月10日至14日,陕西独山实业有限公司组织21名“魔芋宝宝”勇闯哈尔滨,除了陈军年龄大点,其余20位“魔芋宝宝”全部都是“零零后”,都在企业内从事电商直播等工作,他们的到来为哈尔滨旅游热度再添一把“火”。

他们先后来到哈尔滨红砖夜市、中央大街、冰雪大世界等景点,可爱的“魔芋宝宝”瞬间晋升为哈尔滨的新“网红”,引起了广大游客的喜爱,迅速在抖音、视频号上形成话题,最高播放量达97.7万次。

“好好可爱呀,我要跟他们拍照发朋友圈。”“妈妈,你看这些‘魔芋宝宝’好可爱呀,下次你带我去看看他们那里的魔芋吧。”这群可爱的魔芋卡通人物走到哪里都会被游客们团团围住,更有游客通过抖音、视频号查到“魔芋宝宝”的行踪,特意赶到景点拍照打卡。

“我们是来自陕西西安岚皋县的‘魔芋宝宝’,欢迎大家到岚皋县去看看,那里山美水美,还有好吃的魔芋。”陈军顺势向游客们推荐自己的家乡,并赠送魔芋小吃给游客品尝。

“魔芋宝宝”魔芋,好吃得很,爽滑脆嫩,一样美,感谢他们来为我们哈尔滨添加热度,也感谢他们向游客介绍了又一个美丽小城。”哈尔滨市巾帼志愿者王春艳说道。

陈军介绍,本次20个“魔芋宝宝”的哈尔滨之行,从南至北共跨越约2588公里,由生态小城来到了冰雪大世界,赶上一波冰雪热,将家乡的魔芋和生态旅游,带入更多人的视野中,不仅为岚皋的魔芋打开更广阔的市场,也强力宣传推介了岚皋生态旅游。后期,将会用魔芋宝宝玩偶形象推动岚皋文旅推广,让全国更多人认识巴山草原、南官山等秀美的陕南自然风光。



(图片由受访者提供)

金融赋能外贸

本报讯(通讯员 徐先海 杜银洲)为深入贯彻中省稳外贸工作部署,充分发挥“政银企”工作合力,1月17日,市商务局主办、外贸企业协会承办的金融赋能外贸企业银企对接活动在安康睿智天酒店召开。全市50余家重点外贸企业及6家金融保险机构参加活动。

对接会上,各金融保险机构围绕跨境结算、贸易融资、政策性保险等方面详细介绍了外贸金融和服务产品,各外贸企业代表就融资需求进行了互动交流。活动期间,中国工商银行安康分行、中国邮政储蓄银行安康分行分别与安康新伟泰玩具有限公司、平利县辉煌服饰制造有限责任公司、陕西开赛德新材料科技有限公司签订金融合作意向协议。

据悉,2023年全市实现进出口总额20.17亿元,增长26.49%,增速排名全省第一方阵。当前我市外向型经济正处于稳定增长、加快发展的关键时期,政银企合作的空间巨大、潜力巨大。下一步,市商务局将深入贯彻开放发展理念,探索“部门联动、社会参与、多方共赢”长效金融机制,力促政银企“三方共赢”,持续推动外向型经济高质量发展。

国家发展改革委：着力加大春运期间运力供给

新华社北京1月19日电(记者王聿昊 严斌)2024年全国春运电视电话会议19日在京召开。国家发展改革委党组成员、副主任李春临在会上表示,要着力加大春运期间运力供给,科学预测客流需求和趋势变化,充分挖掘运输潜力,做好运力统筹协调。

2024年春运将从1月26日开始,至3月5日结束。综合研判分析,今年春运期间人员流动规模将显著超过疫情前水平,铁路、民航客运量有望创历史新高,高峰时段、热点地区客流、车流

规模大,运力组织、运输服务、错峰引导、安全生产和应急处置等任务较重。李春临表示,各地区、各有关部门要加强运输衔接,强化安全生产,优化出行体验,提升应急能力,保障物资运输,营造温暖氛围,全力以赴做好春运各项工作。

来自中国国家铁路集团有限公司和中国民用航空局的数据显示,今年春运期间全国铁路预计发送旅客4.8亿人次,同比增长37.9%;民航旅客运输量预计突破8000万人次,同比增长44.9%。

期带您一图读懂其重点任务。日前,安康市商务局等二部门联合发布《关于进一步推进全市餐饮业高质量发展的实施意见》,本

开展餐饮产业扩容提质行动

做好产业规划,以提升服务品质、创新消费场景、培育发展动能、弘扬餐饮文化、促进绿色发展为着力点。

推动产业融合,实施“餐饮+文旅”计划,做大做强安康“特色餐饮+康养旅游”产业链,逐步形成“现代农业+美食文化+休闲旅游”产业链。

优化产业布局,积极引导自助餐、商场餐饮、外卖外送、商务餐饮、婚宴寿宴、家庭聚餐、旅游团餐等多种业态协调发展。

开展地方特色餐饮打造行动

挖掘特色餐饮,提升名店、名宴、名小吃、名厨品牌化、标准化水平,培育打造安康富硒名菜、富硒药膳等特色宴席。

弘扬餐饮文化,支持组建安康传统菜系研究会,建立“安康味道”特色美食培训基地,收集整理和研究本地传统餐饮发展的历史文脉、民俗习惯、菜品名录、民间故事、名人典故等。

强化宣传引导,开设“安康味道”美食板块,开发特色美食地图,开办美食栏目,加大安康美食宣传推介力度。

开展餐饮业扶优扶强行动

建立包联机制,市、县、镇、村四级联动,联系服务重点餐饮企业工作机制。

支持中华老字号、陕西老字号、安康老字号企业实现创新发展。

支持连锁经营,引导餐饮业经营主体连锁化、规范化、品牌化发展。

推进创新发展,坚持培育“百年老店”和发展时尚餐饮品牌并重。

开展餐饮人才引进培育行动

建立培训机制,并努力构建一个资源充足、布局合理、结构优化的培训组织实施体系。

为安康美食企业提供优质专业人才队伍保障。

搭建多元平台,大力推进产学研合作、校企合作,支持我市大专院校开设烹饪、酒店管理等相关专业。

加强人才引育,有效发挥技能大师工作室引领作用,持续打造“安康美厨”劳务品牌。

开展餐饮业智能化改造行动

坚持数字赋能,建立线下经营、线上推广、互联网链接的服务信息系统,实现餐饮服务线上线下融合创新发展。

坚持现代管理,鼓励企业积极开展产品创新、服务创新、管理创新和业态创新,提升管理效率和经济价值。

坚持龙头引领,培育一批地方特色突出、文化内涵丰富、社会影响力大的餐饮龙头企业,扶持中小餐饮企业,培育引进米其林、黑珍珠安康首店企业,更好满足多层次消费需求,提升安康餐饮行业品质。

开展助力餐饮业健康发展行动

支持餐饮企业建立绿色餐饮供应链,包括“生产+配送+门店”和“中央厨房+冷链配送+餐饮门店”绿色餐饮供应链。

推动餐饮加工工业化和产品生产标准化,督促餐饮业落实安全生产主体责任,营造安全消费环境。

引导餐饮业落实反对餐饮浪费要求,提升菜品质量和就餐环境,引导公众树立正确饮食消费观念,对食品浪费行为进行舆论监督。

开展餐饮业标准化提升行动

01 坚持规范发展,推动“安康味道”特色餐饮门店规范化提升工程,提升规范化经营、标准化服务、品牌化打造水平。

02 坚持标准提升,加快构建餐饮产品和服务标准体系,统一安康本地菜肴制作规范。

03 坚持集约管理,支持行业协会制定出台餐饮行业服务标准和管理规范,支持餐饮企业完善企业管理制度。

开展“安康味道”餐饮品牌创建行动

推动品牌建设,加快“安康味道”区域公共品牌创建,探索可复制可推广的发展体系,推动安康美食走出陕西、走向全国。

丰富活动内容,持续开展“安康味道”五名评选表彰活动,支持餐饮企业参加国内外各类专业展会和厨艺大赛等活动。

打造美食街区,支持餐饮集聚区建设,推进餐饮与旅游、休闲、文化紧密结合,高起点、高标准、高品质打造餐饮美食街区。

开展餐饮业营商环境提升行动

营造优良环境,将安康美食列入财政、环保、城管、市场监管、税务等部门服务体系,推进企业诚信体系建设,营造良好产业发展环境。

坚持柔性执法,积极探索政企之间“监管+服务”模式,以“融入式服务、嵌入式监督、跟踪式推进”相结合的方式,打通优化营商环境、助推企业发展的“最后一公里”。

做好配套建设,加快推动“智慧交通”建设,真正把安康打造成优美、便捷、充满烟火气的魅力城市。

(图片由商务局提供)