智慧管理、智慧营销、智慧服务三管齐下

六家主要景区实现实时监控

本报记者 薛瑞 通讯员 郑燕 黄跃华

2014年是“智慧旅游年”,为提升泰安旅游信息化程度,全市智慧旅游平台建设从年初开始进行整合,如今全市智慧旅游已基本实现旅游管理、旅游营销和旅游服务的智慧化。

旅游信息指挥服务中心已正式投入使用。 本报通讯员 摄

智慧管理“一中心”

“今年全市智慧旅游平台的建设主要集中在旅游智慧管理和旅游智慧服务上,”市旅游局信息科负责人表示,“在智慧化管理上,主要建设运行了全市旅游信息指挥服务中心。”据介绍,泰安市旅游信息指挥服务中心项目于2013年11月上旬开工,今年1月下旬进入试运行阶段,五一小长假期间正式启用。

在信息指挥服务中心大厅,有一面由18块LED显示屏组成的电视墙,技术人员可以随时调取泰山、泰安方特欢乐世界等主要景区的实时监控视频,从画面中可以清晰地看到景区各个闸口游客流动的情况。“景区周边道路停车状况、景区门口有无倒售门票的,从这里都可以看到。”工作人员介绍说。目前泰城周边6个主要景区及索道、交通、车站等重要旅游节点的39路实时监控视频都已接入指挥中心。

旅游信息指挥服务中心投入运行,不仅方便向游客做出景区容量预警,还能方便假日旅游联合执法。市旅游局工作人员说,“通过实时监测,如果发现景区周边有‘黄牛党’倒票现象,信息中心就会立即把情况反馈给旅游执法人员前去查处。尤其节假日期间,若看到车辆影响景区附近交通或者人流激增引发不便的,也可以及时协调有关部门进行治理。”

工作人员表示,配合视频监控系统,信息中心还组织开发了景区数据信息上报系统,改变过去用电话、传真的方式上报数据,实现全市各A级旅游景区数据信息的网上直报。如今,各个景区的数据分析图及累计同比等指标信息都可以在中心的电视墙及办公电脑和移动终端上查询显示,不仅直观、方便,也更加快捷。

智慧营销“两步走”

市旅游局负责人表示,随着智能化时代到来,在线旅游宣传营销更能吸引年轻人的关注,收到更好的营销效果。“比如微博、微信进行的微平台营销。”该负责人介绍说,今年3月份,“泰安旅游”和“天下泰安”两个微信平台正式上线,微信公众平台对泰安旅游消费信息资源进行了整合,通过攻略、推荐和服务三个板块推广旅游资讯信息,让游客能更全面深入的体验泰安旅游。

市民刘女士平常喜欢带孩子到处玩,“平时总听身边人说今天这个景区门票有市民价了,明天那个景区搞活动又降价了,”刘女士说,“但是降多少、截止日期到什么时候总是不确切。”后来通过添加全市旅游官方微信平台找到了景区发布的权威信息。1-11月份,泰安市旅游局自官方微博开通以来,粉丝量已达13.4718万人;利用两大微信平台共发布各类信息530条。

据了解,除了微平台营销,还专门针对各知名搜索引擎和在线旅游运营商进行了有目的的营销。“比如在百度、谷歌、途牛等国内知名搜索引擎、旅游网络运营商投放旅游专题;对中国泰安·泰山旅游资讯网进行了改版,增强网站的营销服务功能等等。”

智慧服务“三效用”

旅游攻略服务效用。“考虑到网络上还没有官方的泰安旅游攻略,今年10月下旬,线上版泰安旅游攻略登陆了国内最大旅行分享网站‘蚂蜂窝’,并能实现自动更新。网友可自行下载使用。”市旅游局信息科工作人员介绍说。该网站有一篇9月24日刊登的泰安游记——《五岳之都,印象泰安》,旅游达人们总结出的旅游线路、撰写的唯美文字和大量精美的图片足以触动用户的旅游神经。

西安的网友“冬凌草”看完游记,忍不住要带着单反到泰安旧地重游,“看到照片的瞬间就醉了,好多景点第一次去玩时没来得及仔细品味,没想到还有这么多美丽的角落没去过。”而这篇游记在发布后一个月时间里,浏览量已达到10万余次,泰安旅游攻略总下载量达到了14万2千余次,“其中PC端和手机端下载量分别为1.4万次、12.7万次。好多游客通过攻略、游记详尽的路线推荐激发了想要出行的欲望。”工作人员说。

旅游行业应用效用。工作人员介绍说,“今年我们还向旅行社开放了管理服务平台的行程管理功能,有条件的旅行社可以在平台上管理自己的行程和带团导游。通过导游在线管理系统旅行社可以掌握导游真实的信息。”泰安某旅行社负责人表示,“通过这些智能管理系统,让旅行社省了不少事儿,只要登录系统就能了解导游们的真实信息,还可以对导游在线选择、在线签约并评价服务。”

服务中心、系统整合接入效用。通过游客服务中心整合接入、公共导向系统的整合接入,今年在高速西出口筹建了一处旅游集散中心并连接了旅游信息指挥服务中心,新增了5家旅游咨询点投入使用;同时还增加了城市旅游电子信息导向系统的比重。

本报“泰山吃货团”自开团后,“吃货们”纷纷报名加入。在我们的QQ群和微信平台上,大家一起分享泰城的美食,同时也有商家的倾力加盟。吃货们可以加入QQ群号213288996和微信平台”齐鲁泰山微生活”或新浪微博“齐鲁晚报泰山吃货团”,我们会不定期启动试吃团,搜罗商家优惠和特色小店。

无论您是制作美食的行家,还是品尝美食的食家,亦或是出售美食的商家都可以加入我们的队伍。在这里您可以搜到各大酒店的招牌菜系,也可以寻到回味悠长的民间小吃。我们致力于为您打造泰城最全新的美食平台,大家可以在这里分享美食、分享生活、分享快乐。“泰山吃货团”期待您的加入。

私房鱼头

干炒鱼头

手撕包菜

吴家私房鱼头

品尝鱼头送茶具

周五八个名额试吃鱼头美味

本报记者 胡阳

“泰山吃货团”继续为大家奉献免费试吃机会,本期试吃地点为泰玻大街的吴家私房鱼头,吃货们只要加入QQ群和微信平台,通过群内通知电话、微信、QQ、短信报名,就有机会参加试吃,本次试吃团为8名成员,时间为11月21日星期五晚上7:00。吃货们可以尽情地享受美食,在试吃完后,每人必须将试吃照片发送到微信朋友圈与亲朋好友分享。当然,没能成功报名的吃货团成员也不要灰心,以后还有机会。另外,总经理吴修强介绍,为了回馈新老客户,自今日起到11月30日,凡进店消费品尝鱼头美味的,每桌都可获得精美雪花釉茶具一套,各位不要错过。

吴家私房鱼头和吴家私房菜专为注重健康、追求美味、热爱生活的消费者而设立,保证用常见的食材和佐料做出不平凡的美食。店内90%的菜品都是总经理吴修强自己开发研究而成,试做成功后受到众多吃货的一致好评。吴家私房鱼头有私房鱼头、干炒鱼头等四大鱼头为特色。

私房鱼头选用三斤半以上的大花鲢鱼头,搭配大虾,加入家常佐料,味道浓郁独特。“私房鱼头佐料都选用平时家常用的佐料,鱼汤选用泰山泉水炖制而成。”吴家私房鱼头总经理吴修强说,“这道鱼头把所有的味道完美融合,还打破了传统的奶汤鱼头的做法。”

干炒鱼头也是主打之一,首先要把鱼切成长条,放入盐、味精、香油、胡椒粉和秘制调料腌制几分钟,然后经过炸制、炒制等工序制作出这道干炒鱼头,鱼骨酥香、鱼肉干香,当这道美食呈现在人们眼前事,您会觉得香气瞬间占领整个房间。

吴家私房鱼头的鱼头保证绝对新鲜,早晨和中午各要一批鱼头,保证给人们呈现健康美味,除了四大鱼头,吴家私房鱼头还有私房红烧肉、私房小排、心中生善,虽然听起来是肉食,但都是经过吴修强的手,利用豆腐、菌类精心研制出来的新美食,在讲究健康的同时,保证食物的美味和营养。

在吴家私房鱼头的西边,就是吴家私房菜,全部菜品也是由吴修强亲手研究出来的。主要特色菜品有“四大招牌菜和八大特色菜”,包括香辣脆皮猪手、手撕包菜、吴家干炒鸡、官府鱼、羊肉炒饼、鲤鱼烧肉、私制藕片、虎皮凤爪炖排骨、大刀黄瓜、海鲜疙瘩汤、酱汁小腿肉。其中香辣脆皮猪手可为重中之重,经过脱脂,先卤后炸再炒等多种工序,制作出来的猪手外酥里嫩,入口香糯,油而不腻,具有酥、麻、辣、香等味道。还有手撕包菜,看起来是一道简单的圆白菜,但是做法和火候很是讲究,“我一直想把普通的食材变为不平凡的味道,这道菜首要要经过师傅把菜帮和菜筋去掉,三斤圆白菜才能产生1斤食材。”吴家私房菜总经理吴修强介绍说,手撕包菜很讲究火候,15秒包菜必须出锅,保证包菜断生且不老,吃起来爽口,味道浓郁,具有酸甜辣酥的特点。