



“送智下乡”、“送教入户”活动关注乡村旅游发展

山东省旅游饭店协会组织专家走进枣庄

本报记者 周爱宝
实习生 张安宇

根据山东旅发委部署,2017年山东省旅游饭店协会启动了“送智下乡”、“送教入户”活动。先后在东营、临沂、滨州、枣庄等地进行专家指导、专家授课活动。枣庄是本次活动的第四站,也是2017年的收官之作。

12月21日下午2点,专家团队从济南西站坐高铁出发,43分钟就到达滕州东站。当天下午旅游民宿专家考察了山亭区颇具特色的石头部落和柵族部落。这两个民宿的想象力、创造

力赢得了专家的肯定和赞许。

22日上午九时,山东省旅游饭店协会派来的专家团队针对当地的乡村旅游、乡村饭店、乡村客栈民宿品质提升和服务规范进行了培训和宣导。山东省旅游饭店协会会长、智库专家主任委员何庄龙作了开班讲话。他提出绿水青山要变成金山银山需要通过乡村旅游资源的开发和利用,这个过程需要想象力、创造力和制造力。不能让贫穷限制了我们的想象力。他说在做乡村经济文章时,要抓住大城市人的乡愁心理,美好的乡村生活、美丽

的田园风光,是都市人向往的生活。每一个地方的乡村经济都有特殊地域性,要有情怀才能吸引更多人,留住更多人的脚步。乡村旅游要讲乡村故事,要讲人性,要讲人文,要讲人情,有情怀的乡村旅游、民宿才会有持久的生命力。

本次培训班的主讲嘉宾一位是山东省旅游饭店协会常务副会长、国家级星评委、智库专家委员马尚英女士,另一位主讲嘉宾山东省师范大学旅游管理系主任、省级星评委、智库专家委员孙凤芝女士。参加培训班的人员是枣庄各区市的乡村旅游



的管理部门和从业者,枣庄市旅发委、枣庄市旅游饭店协会对本

次活动提供了大力支持,并积极参与组织了本次培训。



本报记者 周爱宝 赵婉莹
实习生 张安宇

“去一个地方旅游住民宿,吃当地的正宗特色美食,是越来越多人乡村旅游的首要选择。”乡村旅游的发展是我省未来乡村经济规模化 and 可持续发展的的重要组成部分,是农民增收脱贫致富的重要途径,如何打造乡村旅游特色品牌,提升服务质量,实现乡村旅游产业的大发展、大繁荣。山东省旅游饭店协会会长、智库专家主任委员何庄龙出席并发表讲话,山东省旅游饭店协会常务副会长、国家级星评委、智库专家委员马尚英女士受邀进行了授课。

打造特色品牌,做强山东乡村旅游产业

——专访山东省旅游饭店协会常务副会长马尚英女士

促乡村旅游业发展对于脱贫、乡村振兴意义重大

对于记者的采访,马尚英女士向记者介绍了举办本次培训班的意义:省饭店旅游协会举办“送智下乡”、“送教入户”培训班,切合中央十九大精神和全省旅游业发展的实际,对我省乡村旅游业的发展将会起到很好的促进作用。在培训课堂上,马尚英女士为来自乡村旅游服务一线的学员们进行授课,仔细分析了全国乡村旅游发展的现状、趋势、地位及经济作用;解读了省政府《关于印发山东省乡村旅游提升升级方案》和优秀案例分享,同时,还讲授了乡村饭店、客栈、民宿(农家乐)的管理(房务管理)、旅游品质提升及服务流程的规范。这对于学员来说无疑是很好

的学习和的提升。

马尚英女士介绍说,近年来,我省乡村旅游规模不断壮大,乡村旅游区接待服务设备逐步完善,具备了一定的规模,硬件设施不断完善,村容村貌不断得到提升,环境卫生条件逐步改善。但是发展还极不平衡,少数乡村旅游点非常有特色,服务好外,大部分仍然处于初级阶段,还有很多文章要做。

发展乡村旅游,助力农村发展

记者了解到省政府于今年6月1日印发了《山东省乡村旅游提档升级工作方案》,为贯彻落实省委、省政府关于加快旅游强省建设的部署要求,充分发挥乡村旅游在新旧动能转换工作中的重要作用,进一步调整优化农业产业结构,扩大农民就业,促进农民增收,传承优秀传统文化,促进新农村建

设,满足人民群众日益增长的旅游需求,加快乡村旅游提档升级。这个《方案》确定了我省乡村旅游未来的发展目标:2020年,消费达到3600亿元,吸纳200万农民就业;8个乡村旅游连绵带、100个乡村旅游集群片区;300个乡村旅游园区、100个旅游小镇,建成一批精品酒店、民宿。

乡村旅游正在成为现代农业发展和提高农民收入的推动力,发展休闲农业和乡村旅游,首先是将农业从单一的生产功能向休闲观光、农事体验、生态保护、文化传承等多功能拓展,保障农民收入“四季不断”。其次是高度重视和支持休闲农业和乡村旅游发展,实现休闲农业的产业融合;再次是乡村旅游要大力发展个性化乡村旅游产品,实现乡村旅游的特色化、精品化。各个村镇实行诸如“一村一品”“一户一业态”。乡村旅

游产品要注重优质的前提下进行多样性创新。为此,山东省扶持力度很大,每一个县都做乡村旅游规划,省政府给予每县乡村旅游规划资金支持。通过乡村旅游与实现“三农”目标相结合。这样才能切实解决农村、农民、农业问题,推动社会小康目标的实现。

对于如何改善和提升我省的乡村旅游质量,马尚英女士提出了自己的看法:一是乡村旅游要很好地与当地的特色农业或其他产业相结合;打造自身的特色服务内容和品牌,要有发展定位和长远发展规划;二是对从事乡村旅游的经营户要制定管理标准,规范经营,提升服务质量;三是环保意识要增强,基层政府和主管部门要采取措施集中处理污水、垃圾根本解决脏乱差的问题。这样才能有效提升乡村旅游的水平和质量。



本报记者 周爱宝 赵婉莹
实习生 张安宇

品赏乡村特色美食、体验农耕文化、欣赏民俗文化越来越成为乡村旅游的魅力之处。游客对乡村旅游品质的要求也越来越高。现如今全社会对于食品安全也是高度关注,乡村特色美食更是备受推崇,中央和省委、省政府高度重视,出台了一系列文件和扶持政策,全省各地的乡村旅游也相继开展,正在逐步掀起高潮。

谈及如何把乡村特色美食、农产品与游客分享?如何吸引更多的人来当地乡村旅游?对此记者采访了山东省师范大学旅游管理系主任、省级星评委、智库专家委员孙凤芝女士。

乡村旅游用美食留住游客

——专访山东省师范大学旅游管理系主任孙凤芝女士

重视旅游餐饮卫生提升乡村旅游质量

乡村旅游餐饮的卫生是提升旅游质量的一个重点,孙凤芝教授认为,《山东省乡村旅游提档升级工作方案》的出台对乡村旅游的餐饮方面提出了更高的要求。她说,首先是环境整治优美:旅游、卫生等主管部门和当地政府协同合作,出台乡村旅游景区区域中环境和餐饮卫生标准和规范,做到严格标准,处理好垃圾,确保有整洁美观的环境;其次是,餐饮人员个人身体健康,有良好的卫生习惯和规范、整洁的仪容仪表,必须严格按照《食品卫生法》第二十六条的明确规定执行。需要细化落实到每一个工具和每一个步骤。

乡村旅游食品卫生提档升级是旅游品质提升的重头戏,也是旅游安全的重点之一。孙

凤芝教授说,食品采购是关键,采购人员应严格执行按照卫生法规。注意食品加工卫生安全,烹调前应认真检查待加工食品。发现有腐败变质或者其他感官性状异常的,不得进行烹调加工。注意食材安全,广览群书,学习食材安全知识。在蔬菜水果类、肉类、海鲜类、主食类食材,应注意其不安全因素;选购新鲜、时令相符的食材,做到食用前浸泡清洗或削皮;划定易中毒蔬果。

旅游菜品推陈出新体现地域特色

乡村旅游餐饮的定位非常关键,一是突出地域特色,二是传统菜创新。乡村旅游餐饮菜品的设置应从以下几个类型开始:耕牛菜,是餐馆薄利多销的项目,属于低利润菜;明星菜,是餐馆的宣传和主要盈利菜品,具有特色且成本低,对这

种菜应保留,且放在菜单显眼处;问题菜,是指没有特色但高利润的菜,可以迎合一些喜欢高消费的游客;瘦狗菜,是指无特色、低利润的菜品,这种菜没有特色,利润也低,就可以取消。在菜品创新方面,要开辟新视野新思维,注重本地传统菜的推陈出新。创新制度:建立看台制度:每餐必看,厨师长与主力厨师分析客剩菜品,注意听取值台服务员掌握的客情信息。厨师应定期创新菜品,每月至少1—2道创新菜品,并接受游客检验。

利用新媒体优势塑品牌、强宣传

新时期的乡村旅游要做大做强,运营者必须注重利用新媒体把乡村旅游品牌的定位、推介、塑造,最大程度吸引消费者,让消费者乐于去游玩消费,竖旗自己的品

牌,让自己的乡村旅游景点脱颖而出,成为城乡旅游大军的旅游目的地。具体要做好两点:一是千方百计抓好“互联网+”和四微宣传。“互联网+”和四微是时代旅游宣传营销新常态,电商成为旅游交易的主方式、手机成为旅游消费的主工具、微信成为旅游信息的主入口、分享成为旅游传播的主渠道。四微(微信、微博、微视频、微官网)成为旅游宣传的主方式。数据成为旅游促销的主依据。整合(产品整合、线路整合、要素整合、信息整合)成为旅游营销的主要任务。二是利用新型媒体迎合游客需求,不断制造旅游热点,实现游客的消费转换,吸引旅游群体不断加入。要注重旅游互动,实现精准定位,关注营销效果。如:微博营销中微博矩阵、话题炒作、口碑策略、景点导览、电子门票优惠促销等等。