

2014年成为“智慧旅游年”

2014中国国际旅游交易会开启“智慧旅游”大研讨

为期三天的2014中国国际旅游交易会上周在上海举行,与此同时,由后世博旅行社资源采购全国大联盟、金棕榈企业机构主办的一场关于智慧旅游的大研讨也开展得如火如荼,来自国内的旅游学术界泰斗、地区旅游局、地方旅行社、龙头在线旅行社等相关人士纷纷发表了代表当下旅游业最新最快的观点。



定位:2014年成为“智慧旅游年”

国家旅游局将2014年旅游业发展主题定位“智慧旅游年”。何为智慧旅游?它是指利用云计算、物联网等新技术,通过互联网或者移动互联网,借助便携的终端上网设备,主动感知旅游资源、旅游经济、旅游活动、旅游者等方面的信息,及时发布,让人们能够及时了解这些信息,及时安排和调整工作与旅游计划,从而达到对各类旅游信息的智能感知、方便利用的效果。

据统计,2014年国内旅游人数达到32亿人次,其中54%的人选择了自驾游。四川省旅游局局长郝康理认为,现在的旅游产品由传统旅行社、在线企业以及部分企业app向游客提供服务,催生了自驾游。过去,游客只要满足“吃住行游购娱”的需求,现在还需满足查询、咨询、预订、分享、投诉等互动需求。

预测:出境游团队人数将下降

金棕榈企业机构在会议上发布了2014出境游微观市场解读,数据表明:2014年1-10月团队出境游总体增长10%;巴黎、罗马、威尼斯、佛罗伦萨、慕尼黑等地最受欢迎。游客方面,90后倾向首尔、纽约、吉隆坡、济州、慕尼黑、罗马等地,80后倾向澳门、芭提雅、普吉岛、香港、纽约等地,60后、70后倾向迪拜、洛杉矶、布里斯班、夏威夷、伦敦、巴黎、悉尼等地,50后热衷前往台湾。金棕榈分析预测,明年的团队出游中,平均每个团的人数将下降到10.2。

中国旅游研究院院长戴斌呼吁,希望政府、媒体在指引方向和优化环境的同时,能够把“让市场在资源配置中发挥决定性作用”真正落到实处,以更大的气力推动民间和企业的自发创新。

徐申申

相关链接

相约畅游江苏 共聚黄浦江畔

由国家旅游局主办的2014中国国际旅游交易会在上海正式开幕,“畅游江苏”旅游品牌首次亮相中国国际旅交会,以全新的面貌展现在国际性旅游交易平台。

创意“畅游”亦需“慢体验”

为了吸引眼球,南通把“畅游江苏秀南通”微信互动平台搬到了展会现场。他们推出的“微信打印神器智慧行”让人期待不已。

江苏多城市都推出了各具特色的“慢游”产品,推广以“慢”为名的主题线路。南京市旅游委员会旅游促进处处长李青表示,近期南京将加大对深度游产品的研究和开发力度,推出如蜜月主题游等更多度假型产品,供买家选择。

与君共饮一江水,沪苏旅游一家亲

与君共饮一江水,沪苏旅游一家亲——江苏与上海,共处长三角核心区,旅游业界的联系更为密切,紧邻上海的苏州、无锡、南通、泰州等市,更是珍惜国际旅游交易会在“自家门口”举办的契机,吸引更多上海新闻媒体和旅行商的关注。

上海客人更是青睐江苏自助游、自由行产品,作为延伸服务,苏州旅游部门联合城市管理等部门《苏州漫游卡》,将更加方便喜欢自由行的上海客人,相信会有更多企业能从中找到新的合作机会。

吕新

安徽欢迎您 乘高铁来旅游

11月12日,安徽旅游促销团200余人来南京举办了大型安徽高铁旅游推荐会,受到旅游界广泛关注。

安徽旅游资源十分丰富,截止到2014年6月,全省共有5A景区7家,4A景区139家。1-9月,接待入境游客243.24万人次,国内游客2.2亿人次。此次高铁旅游推介活动,安徽省旅游局结合市场热点和旅游创新、重点推介了世界经典遗产之旅、安徽人文历史之旅、美食养生保健之旅、皖北文化民俗之旅、追寻文人行踪之旅五条颇具徽风皖韵的特色线路。

近年来,长三角旅游一体化加速发展。随着综合交通枢纽的加快建设,安徽旅游的交通愈发便捷。目前,已有合肥等六个市开通了高铁,2015年,安徽省将共有13市开通高铁,届时高铁旅游将成为安徽旅游发展的重头戏。

推介会上,安徽省旅游局巡视员张雪平表示:旅游是开放的产业。方便快捷的交通利于海内外游客来安徽旅游,体验徽文化的独特魅力提供了极大便利,安徽正在成为全国最富潜力、最具吸引力的旅游目的地之一。

芜湖方特旅游度假区,是深圳华强集团在芜湖的重大精品力作。芜湖华强文化科技产业有限公司营销总监佟兴介绍道:方特四期——方特东方神画,将在明年暑期前与大家见面。佟兴还透露,2015年芜湖高铁正式营运后,将有穿梭巴士接送游客到方特度假区,最大程度地方便游客的出行。

冬季美食推荐之火锅篇

冬天吃啥会暖胃? 小火锅蕴藏大滋味

天气渐凉,不知不觉已经进入了南京的冬季。风一吹,凉飕飕,肚子饿的时候,特别要来个暖胃的,好像就会特别满足。近期,总参涮羊肉火锅要搬家的新闻风风火火,也印证了南京吃货们对火锅的疯狂。但是火锅吃多了会上火?肠胃不舒服?可是又要过嘴瘾怎么办?

现代快报记者 昂洁



要美食要健康 养生火锅饱“胃”福

在南京,有不少川派火锅,XX老灶、XX九宫格、XX牛油、XX板凳火锅,几乎全都是重油、重麻、重辣为主,味道不错,吃着过瘾,生意也特别红火。但也有不少食客吃不了辣,尤其是现在养生理念大行其道,大家在享受美食的同时更怕加重自己肠胃的负担。于是,一批“养生”火锅应运而生。

号称新式“小清新火锅”的花醉美人锅最近在市场上拥有大量粉丝,负责人串总告诉记者,虽然用大骨提取物熬制火锅底料是很普遍的情况,但是人们对饮食要求的不断提高,促使他研制出了以美容健康为主题的“美人锅”。“我们将汤底以膏冻的形式呈现上桌,让食客一眼看上去就是一锅好汤,不富含充足的胶原蛋白它形成不了膏冻。”全明档的厨房展现在食客的面前,以串总的话说:

“就是扒光了给大家看,没啥秘密可言,大家来吃火锅,能明明白白地吃些健康的食物在心理上生理上都不会有负担。”享受美食确实如此,既要饱口福,也要饱胃福。

火锅不仅仅是一个锅才叫“火锅”,很多看起来不像火锅的其实也是养生的火锅,这儿不得不提到云南石锅鱼。石鼓路龙宫云南石锅鱼的刘总介绍:“石锅鱼其实以蒸汽加温,以草帽为盖子,将清水和食物放在锅内,不加油和味精。在食客的面前,几分钟后揭开盖子就成了一锅鱼汤,你再也不用担心这奶白色是‘大骨汤’精调成的了,在鱼汤里涮食物,无论是口味还是养生功效方面都有很好的作用。”刘总表示,虽然现在开火锅店的商家很多,因为火锅这个项目成本较低,技术含量不高,也不存在厨师技术不稳定的弊端,比较易于经营。但同样,食客的要求也在上升,越来越多的人注重身体健康,只有

给他们提供透明的操作环境、健康可见的食材,他们才会重复光顾,火锅才会生意兴隆。

爱优雅爱干净 小火锅也不错

和大火锅不同的是,小火锅一般佐料选择很多,汤底较为清淡,一人一锅的干净方便,配上丰富的蔬菜鱼肉,会让这一餐显得格外丰盛。在《悦生活》辣妈帮QQ群里有一名资深吃货,号称吃遍南京各种火锅的辣妈赵晓倩告诉记者:“我是个重口味,以前特别爱吃麻辣火锅,吃起来过瘾极了,好像什么菜涮在麻辣锅里都特别香。但是自从几年前,胃不舒服检测出了幽门螺旋杆菌,就不怎么敢吃重口味了,也比较注重养胃,不然吃了麻辣的胃会往上冒。”

“我喜欢吃小火锅主要是因为环境较优雅,大家吃一个火锅,你蘸一下我蘸一下总觉得有点不干净,我爱吃小火锅,既能涮菜也能谈事,三五闺蜜一起聚会也不会特别聒噪。”新街口写字楼的白领彭琳对记者说。

吃货推荐

冬天里精致小火锅

优雅的环境和美味的小火锅结合在一起,蕴含各种“滋味”。除了味蕾的享受,根据不同的汤底还有美容、养颜、美白等

食疗作用,这个冬天,怎能不爱?

所爱之处:爱她的美味

推荐店铺:德天肥牛

价位:人均50元

推荐理由:综合性性价比最高的一家小火锅餐厅,我爱她精致的番茄锅和欧式的白桌布。小伙伴们一同去吃,人均可能都不到50元,就可以吃到大份的虾滑、份量十足的肉类和时蔬。一人一锅,海鲜酱料一蘸,吃完身上没有火锅味。

所爱之处:爱她的美貌

推荐店铺:花醉美人锅

价位:人均100元

推荐理由:网上很火的一家餐厅,以女性美容养颜为主题,确实抓住了女性爱美的心理。膏冻状的汤底是摆在青瓷盘子上呈现的,放在锅里熬煮,就成了一锅高汤,用这个汤去涮菜肉,显得特别新鲜。玉环露、昭君滑,这些名字听着就会觉得食物挺美好。

所爱之处:爱她的时尚

推荐店铺:呷哺呷哺

价位:人均50元

推荐理由:我记得他们家是橙色的主题,感觉用餐的节奏很快。上菜速度更快,点了之后不久就配齐了菜,价格不贵,30元—50元的套餐都是荤素搭配好的。横排座位大家排座在一起吃火锅,又热闹,又暖和。一锅一锅的,既不会浪费,也不奢侈。