

温泉旅游产业如何升级?

——我市温泉旅游产业发展观察(下)

咸宁日报全媒体记者 王恬 通讯员 刘明

问产业

新闻追问

今年五一和端午小长假期间,我市旅游市场逐渐复苏,尤其是赤壁古战场、九宫山风景区、隐水洞等重点景区,以及铃蜜小镇、通城古瑶第一村等乡村旅游点明显回暖,各地特色民宿每逢周末也是一房难求。但与之形成鲜明对比的是我市城区的几家温泉酒店却显得相对沉寂,作为咸宁最响亮的名片,咸宁温泉何去何从,未来又如何发展?近日,记者带着疑问进行了采访。

A 历史:品牌驰誉中外

咸宁温泉的开发至今已有1400多年历史。相传,宋仁宗赵祯南巡时就曾经来咸宁沐浴,并御赐“温泉沸波”四字,如今被列为“咸宁八景”之一。明代旅行家徐霞客更是留下“不慕天池鸟,甘做温泉人”的古佳句传诵至今。

咸宁温泉具有面积广、储量大、温度高、水质优等特点,全市共有地热井约60口,地热年总储量达700万吨,日出水1.5万吨,全市范围内“一城二泉”各具特色、交相辉映。

新中国成立后,咸宁境内建起各种温泉疗养院和温泉干休所,温泉洗浴和百姓亲,市民均可享用,为温泉向大众普及奠定了社会基础。

2006年,咸宁被原国土资源部命名为“中国温泉之乡”,2011年被命名为“中国温泉之城”,咸宁温泉已成为“灵秀湖北十大旅游名片”之一,《湖北省温泉旅游服务质量规范》《咸宁沐浴温泉水质标准》等温泉相关地方标准荣获首届“荆楚十大好标准”称号。

自2009年起,我市连续成功举办了十一届中国·湖北咸宁国际温泉文化旅游节,“香城泉都”的城市品牌驰誉中外,咸宁温泉逐渐成为国内外游客来咸旅游的核心吸引物。

10多年来,咸宁温泉产业逐渐发展为面向大众的休闲、度假、养生、旅游场所。目前,咸宁城区已开发碧桂园凤凰温泉(栖凤泉)、温泉谷(状元泉)、三江森林温泉(梦蝶泉)、太乙国际温泉(太乙泉)、楚天瑶池温泉(逍遥泉)、温泉国际(天香泉)、汉商温泉(沸波泉)、长印温泉(浴恩泉)、叠水湾温泉(奔月泉);县市区已开发嘉鱼山湖温泉(二乔泉)、赤壁龙佑温泉(御凤泉)、崇阳浪口温泉(桃源泉)、赤壁春泉庄温泉等,全市合计13个温泉景区。

B 现状:经营面临窘境

咸宁市文旅局副局长杨奇介绍,咸宁城区温泉产业起步于上世纪80年代左右,2009年迎来行业井喷期,温泉谷、碧桂园、三江森林温泉、太乙国际温泉、楚天瑶池温泉等规模温泉企业,陆续进驻咸宁城区。

如今,它们发展如何?记者实地展开调查。走进温泉谷泉世界,大门口张贴着“停业”通知,原因是“疫情影响”。门前广场能容纳数百辆的停车场却只寥寥停了不到10辆车,会议中心、餐饮部都已经停业了,只有集团旗下的公园道酒店还在正常运转。

公园道酒店大厅内只有两三名工作人员留守,记者停留的一个小时内几乎没有见到一名客人。酒店负责人马冉冉介绍,公园道酒店因为是新开的酒店,装修风格新,所以暂时开放,而温泉谷酒店自疫情后就一直处于停业状态。

随后,记者又来到三江国际森林酒店和碧桂园温泉酒店,了解经营情况。三江国际森林酒店负责人姜超文告诉记者,他们刚复工不久,现在每天只有零零散散的几位客人来此住宿,温泉池没有开放。

在碧桂园温泉酒店,记者看到,能容纳百余量车辆的停车场仅停放了30多辆车。而在酒店的温泉泳池售票区,推出了一定促销优惠,但在记者采访的1个多小时中,没有顾客咨询购票。尽管暑期并非温泉旅游的最旺季,但近年来游客量下降却是不争的事实,几位从事泳装销售的店主也印证了这一点。

在温泉一号桥从事泳衣生意的张女士说,这几年泳衣销量一直在下降,“以前每天都能卖到100多件泳衣,去年只能卖到四五十件,今年受疫情影响都没开张。最主要的还是游客少了,尤其越来越难以吸引‘80后’‘90后’的年轻客户群体。”

做了10年泳衣生意的张先生说,政府限制“三公消费”后,对温泉行业的影响比较大,“很多温泉酒店以承接会议、接待为主,一旦进入大众消费时代,显得应变能力不足,后续的产品和服务跟不上”。

市文旅局提供的数据显示,2019年,我市城区正在经营的温泉企业相比同期都出现营收下降的情况,总收入比2018年下降10%至20%。



C 原因:开发同质单一

记者调查了解中发现,温泉旅游虽然前景广阔,但我市大部分温泉旅游产品的开发模式还主要是作为酒店配套服务和单独对外经营两种模式,这也成为我市温泉资源开发和景区温泉利用的主要模式。

马冉冉称,温泉谷从最开始针对会议配合服务到以目前以散客为主的中高端消费,经营模式变化不大,一方面为酒店住宿客人提供温泉服务,另一方面单独对外出售温泉服务的门票。碧桂园、三江温泉也与之类似,除了温泉酒店和温泉门票,在景区内还有早期开发的温泉足浴等小型项目。

姜超文说,城区温泉已经饱和,而且同质化的情况十分严重,“大家都是一个模式,市场就这么大,常常‘互相残杀’”。

随着散客时代的到来,尤其是80后、90后加入到温泉度假消费中,过去局限于疗养为主,以及“住+泡”的单一传统体验方式已经无法跟上消费者的需求。

求,游客对于消费内容的要求越来越高,选择也日趋多样化,温泉旅游面临着转型升级的需要。

对此,杨奇说,长期以来,我市很多温泉企业采取低成本的取水开店的开发模式,导致很多温泉景区产品同质、主题单一、缺乏内涵,这成为制约温泉旅游市场发展的主要因素。

虽然温泉旅游是我市旅游产业最亮丽的名片,但消费者对温泉旅游的认知程度并不成熟。“消费者虽然知道泡温泉对身体有好处,但是具体有什么好处却宣传不够,对温泉可以‘冬病夏治’等知识都还是比较模糊的,因此温泉市场的内在潜力是很大的”,杨奇认为。

采访中,记者了解到,温泉的淡旺季明显、票务市场较混乱、缺少政策扶持、提档升级不足、服务质量不优、缺少夜间消费场所等因素也制约着我市温泉旅游产业发展。

D 出路:瞄准转型升级

困局正在打破。与咸宁城区市场寒冬形成鲜明对比的是,县市区温泉景区红红火火。

近年来,各县市区高起点规划、打造特色,推动温泉开发和旅游产业转型升级,成为吸引市民和游客的新热点。

打造特色,培养“个性”,才能鹤立鸡群。崇阳县浪口温泉度假区以“农夫·温泉·有点田”为主题,配套明清风格中式私人别墅、养生庄园、森林温泉中医养生堂等高端项目。赤壁市春泉庄温泉度假区定位为时尚精英及成功人士,突出文化度假体验,将三国文化、汤茶文化、田园文化融入现代酒店生活方式,追求古与今、东与西、低调与奢华的融合。这两家温泉度假区在淡季仍坚持营业,举办特色活动,呈现淡季不淡的喜人局面。

留住客人,需要通过观光、游乐、泡汤、健身、康养、美食、购物等形式,不断刺激游客的体验兴致。嘉鱼山湖温泉度假区,游客可以在湖边骑行、湖上体验快艇、水上飞机、沙滩排球等娱乐项目。崇阳浪口温泉度假区内规划有研学基地、书店、大型影院、超市、精品餐饮等配套场所,形成了“吃住行游乐购”一条龙

的布局,适合家人、亲友聚会度假。

杨奇认为,选好“温泉+”的模式,是我市温泉旅游产业未来发展的态势。例如,“温泉+疗养”是把温泉健康养生的价值与日常的体检医疗、诊断、康复、疗养健身等一系列的手段深入结合,打造温泉康复疗养基地;“温泉+地产”是挖掘温泉在养生和旅游上的价值;“温泉+VIP+休闲综合体”,构建游泳、聚餐、开会、健身、打球、赏景、住宿等多功能休闲产业聚集地;“温泉+景区+文化”,搭载历史形成高端文化园,让游客消费不仅停留在花钱赏景的浅层次上,更上升为一种情怀;“温泉+水上游乐设施”,改善夏季沦为淡季问题。

杨奇说,今年,我市将对现有的温泉产业进行提档升级,形成多元化温泉产品体系,延伸温泉休闲体验的过程,降低温泉景区的门票门槛,引导游客的二次消费。将重点推动温泉企业与医疗机构、养老企业深度合作,打造康养产业。加大对温泉周边环境卫生的综合治理,对温泉的经营管理、市场乱象等方面进行规范与监督,引导温泉企业规范经营,有序经营。着力提升温泉景区的硬件设施和软件服务。

网民之声

毕业后党组织关系如何转接

部门:应优先转去人才市场

本报讯 记者焦姣报道:近日,有网民在咸宁网络问政平台上发帖投诉,居住社区拒绝接收自己的党组织关系,想知道毕业后党组织关系到底该如何转接?

该网民表示,自己是应届毕业生,正式党员。自己虽是荆州人,但现居住在咸宁,也有工作,现需要将组织关系转入居住地社区——学府社区,但对方以不接收应届生为由拒绝接收。临近毕业,党组织关系仍得不到落实,离校系统始终有一项无法通过,就快拿不到毕业证了。

对此,温泉街道办事处相关工作人员回复称,经调查核实,学府社区并没有拒绝接收,只是提了相关的建议。社区党建窗口人员建议,党组织关系在大学生毕业时应优先转去人才市场,由于刚毕业工作等方面原因,人员流动性比较大,社区每个月党支部会议需要及时参加,考虑到流动性较大,所以建议居民把党组织关系放到人才市场。但如果该网民能够积极参加社区每个月的党支部活动,可以接收其党员关系。

临街店铺违规出店经营

部门:责令整改

本报讯 记者刘念报道:近日,一网民在咸宁网络问政平台上发帖咨询,赤壁站前路阿明小厨餐馆占道经营,每天下午5点左右把桌椅搬到人行道上,烧烤烟雾到处熏,而且客人经常吃到凌晨2点左右,污染环境又扰民,希望相关部门能管一管。

针对网民反映的情况,赤壁市城市管理执法局有关工作人员回复称,该局相关网格夜巡巡查工作人员对站前路临街餐饮店铺进行了检查,现场检查发现该店经营户存在人行道摆放桌椅的现象,该店经营户认为“地摊经济”政策可以出店经营。

城管工作人员告知“地摊经营”是由市政府指定的场所、指定的时间,规范有序解决没有场地的流动摊贩经营问题。临街店铺有经营场地,是不能出店经营的,应遵守城市管理的相关规定,文明经营,告诫经营户在店外摆放桌椅、炉灶的行为已经对周边居民的生活造成影响,要求立即采取改正措施。经营户表示愿意服从管理,改正不文明的经营行为。

针对网民反映的问题,该局要求相关部门加强夜间巡查值守,及时清理取缔不文明经营现象,为广大市民群众营造良好的市容环境。

网民在线

如何选购遮阳伞

【网民咨询】近日,网民“九九”咨询,夏日炎炎,想买一把遮阳伞用于外出,该如何选购?

【记者打听】近日,咸安区一超市工作人员分享了选购遮阳伞的几个小技巧。

看防护数值。买遮阳伞要注意伞骨架内侧的卷标上是否写明是抗UV(紫外线)的。按照相关规定,只有UPR(紫外线防护系数)大于30,并且UVA(长波紫外线)透过率小于5%时,才能称为防紫外线产品。

看涂层。涂层是衡量遮阳伞防紫外线效果的关键。虽然涂层在内外侧都有防紫外线的效果,但在内侧的更好,在外侧容易磨损脱落。

看面料。伞面较厚且紧密的防紫外线性能较好,涤纶面料比棉、丝、尼龙的更好。另外,织物颜色与紫外线防护性能也有关系,同等条件下,颜色越深的织物,抗紫外线性能越好。

检测遮阳伞防紫外线效果有一个小窍门是撑开伞对着灯光查看透光性,能够阻挡灯光的,防紫外线的效果也不错。

需要注意的是,为了保持性能,要将遮阳伞和雨伞分开用。伞面脏了可以用软刷蘸清水轻轻刷洗,不能用手搓洗,且不要频繁清洗,否则影响防晒效果。(咸宁日报全媒体记者 刘念 整理)

如何正确清扫头发

【网民咨询】近日,网民“晓晓”咨询,自己最近掉头发很严重,家中到处都是自己的头发,可用扫把清扫总是清理不干净,想知道有没有什么方法,能更方便的清扫头发?

【记者打听】近日,温泉城区超市工作人员分享了帮助清理地面头发的小方法。

塑料袋家家都有,我们在扫地的时候,可以在扫把上套一个小塑料袋,因为塑料袋会与地面摩擦产生静电,静电就会吸附地面上的头发,同时,还可以吸收很多细小的灰尘,这是对物理知识的一个小妙用。

其次,可以用女同志穿旧不用的丝袜,套在扫把上面,因为旧丝袜有很好的清洁能力,也能清扫干净头发和灰尘。同时,旧丝袜还可以用来包裹地漏,因为它本身透水性极佳,但是头发却会留在丝袜里,这样下水道就不会堵了,丝袜里的头发也很好集中清理。

还可借助橡皮筋,把四五个梳头发用的橡皮筋,首尾串在一起,缠在日常穿的拖鞋上面,鞋底做成网状的样子。这样,每天在家穿着拖鞋的时候,走来走去就会把头发缠在橡皮筋上面,不用特意去清理了。橡皮筋也是很普遍的材料,每家每户都很容易寻到,缠多了头发的橡皮筋丢掉就可以。(咸宁日报全媒体记者 焦姣 整理)

外出用餐,如何预防病从口入?

咸宁日报全媒体记者 王恬

眼下,随着疫情防控工作进入常态化阶段,市区内的大小餐饮店都已恢复营业,选择在店内用餐的市民逐渐增加。

家庭聚会、朋友相约,或在餐馆或是在家中,熟悉的烟火气息又回到了市民身边。

不过,细心的市民应该注意到,在烟火气中,如今又多了几分疫情防控不松懈的味道。

“请问你们这边提供公筷吗?”6月30日下午,温泉城区滨河东路上的某餐馆里,市民张先生向餐厅的工作人员询问。

面对顾客的需求,餐厅工作人员立即拿来几双筷子,同时还拿了相应数量的勺子。

“现在提倡公筷公勺,这个有道理也有好处。一开始可能有点不适应,但要努力养成这个好习惯。”张先生说。

据餐厅的工作人员讲,餐馆复工以来,

用餐时要求餐厅提供公筷公勺的顾客比起过去增加了许多,只要顾客有需求,餐厅都会立刻提供。

当然,餐厅的疫情防控措施并不仅仅局限于提供公筷公勺,监测员工体温、向员工提供符合要求的个人防护物品、保持餐厅通风和环境卫生、鼓励顾客无接触支付等方面也一定程度保障了员工和顾客的用餐安全。

虽然目前我市的大小餐馆都已经恢复了堂食,但也有一些市民会选择打包回家用餐。

市民张女士告诉记者,即使在自己家中有朋友来聚餐,她也会配置公筷,大多数的朋友对于她这样的行为都会表示理解。用餐之后,她会将所有餐具放在洗碗机中进行消毒。

疫情防控常态化下,市民能不能在外

就餐,就餐时又应该注意什么呢?作为餐饮从业人员,需要怎么做才能让市民们吃得安心呢?

疾控中心相关负责人表示,在低风险地区,市民选择堂食是完全可以的,但是在用餐中还是要注意个人防护。

市民选择证照齐全、环境整洁的餐馆就餐,选择通风良好的位置就座,如果选择包间就餐,应注意包间的清洁消毒和通风;若排队点餐时,要注意佩戴口罩,并与邻近的顾客保持一米距离;保持手部清洁,要用流动水、洗手液洗手,尤其是在就餐前、如厕后或手接触污染物后;在用餐时尽可能避免触碰餐馆内的公共物品;就餐时应遵守餐馆防控规定,服从服务人员引导。

就餐时桌位间距应保持在一米以上;尽量不吃生食、半生食,食用火锅、自助海鲜等一定要充分加热煮熟,避免生熟食混

交叉食用;两人及以上共同就餐时,要记得使用公筷、公勺,减少接触传播,提倡分餐制;外出就餐,如果带上自己的筷子和勺子更有利于健康,尤其是对于孩子;若有咳嗽、打喷嚏等,应远离餐桌,要用纸巾或肘部遮掩住口鼻,用过的纸巾丢入带盖的分类垃圾桶。

用餐结束后尽量采用无接触式结账方式;打包的剩饭菜要妥善保存,尽早食用。再次食用前,要充分加热,保证食品安全。

此外,建议餐馆内的工作人员和服务人员,在专门区域分时段错峰就餐,减少人员聚集。

问健康