



一个完美的旅程,离不开品尝地方美食。然而,长期以来,旅游团队餐标较低,团队餐难以下咽影响了海南旅游业形象和餐饮市场的发展。今年6月份,省旅游餐饮调研组前往琼海、万宁、三亚等市县调研也发现,我省旅游团队用餐质量差、数量不足,游客吃不饱等问题,严重损害了海南国际旅游岛形象。

文/本报记者 张毅

粤海铁路 网购火车票可领礼物

本报海口7月8日讯(记者 郭丹)为向旅客提供更加便捷优惠的金融支付服务,海南中行近日联合粤海铁开展铁路互联网购票业务,需要出差或是旅游的客户不必再到火车站或客票代售点排队购票,只需直接登录中国铁路客户服务中心网站<http://www.12306.cn>,使用中行网银在线支付票款,就可轻松购买火车票,还能在高铁站点服务处领取精美礼品一份。

据介绍,即日起至10月31日,海南中行联合粤海铁开展铁路互联网购票业务的宣传推广。活动期间,中国银行将每周末在东环高铁沿途各主要高铁站点(包括海口东站、文昌站、琼海站、万宁站、陵水站、亚龙湾站、三亚站等7个车站)营业大厅设立宣传服务台,提供出行旅客互联网购票业务的咨询服务。同时,中行还推出了互联网购票有礼促销活动,即中行网银客户通过互联网购买高铁车票,可在宣传日当天,凭当日车票、中行网银支付交易短信及铁路客服互联网购票短信在中行宣传服务台领取精美礼品一份。

热带天堂 海南籍教师学生享优惠

本报三亚7月8日电(记者 利声富 通讯员 黄庆优报道)暑假伊始,三亚亚龙湾热带天堂森林旅游区迎来一大批自驾游、家庭游和学生游的客人。暑假期间,海南籍教师及学生凭本人教师资格证(原件)、学生证(原件)可享受65元/人入园参观游览的优惠政策。

连日来,许多家长携带着子女前来亚龙湾热带天堂森林旅游区参观游览,学子们放松心情,在景区中高兴地登高望远,探秘热带雨林,吸收雨林中的新鲜空气,感受夏季热带雨林里特有的凉爽气候,快乐地在热带天堂、亚龙湾之上度过丰富多彩的暑假生活。

据了解,暑假期间,亚龙湾热带天堂森林旅游区对海南本地的学子和教师实行优惠政策,该优惠活动从6月15日—8月31日止。活动期间,海南籍教师及学生凭本人教师资格证(原件)、学生证(原件)可享受65元/人入园参观游览的优惠政策。

参加旅游团队 你吃饱了吗?

我省将提高用餐标准,建设一批团队用餐放心店

游客反映:海南团队餐被戏称为“瘦身减肥套餐”

近年来,在本报多次联合旅游执法部门对我省旅游市场进行的暗访中,团队餐始终是游客反映最为突出的一个环节。

本报记者以游客身份暗访一个两天一晚豪华团时,就曾遇到了这样的遭遇:早饭,每位游客发一个空盘子,排着长队等候着领一个馒头和一碗稀饭,饭店到7点就停了电,只能摸黑吃完早饭。午饭在三亚一家海鲜餐馆吃饭,团队餐终于上了几道“海鲜”,但餐馆洗碗间和厕所仅一墙之隔,洗碗间里黑乎乎的一些碗碟直接摆放在地上。

去年,本报记者也曾以游客身份报名参加3天2晚海南游,暗访团队餐餐标过低,游客难以下咽的问题。参团过程中,旅游团队餐(中、晚餐)均为八菜一汤,但分量不够,菜品很差,不少

游客都自己携带了辣椒、榨菜,配着米饭就餐。有游客戏称这是极具海南特色的“瘦身减肥套餐”。

在多次暗访中,记者都发现,为了让游客接受这样团队餐,导游一般都会事先给游客打了“预防针”:“我们这‘八菜一汤’是老干部下乡,不够捞汤,白饭任装。”尽管如此,但所谓“八菜一汤”的团队餐还是让游客难以接受。一位游客拿汤勺捞着汤里几片数得清的白菜笑言:“这菜汤还不如涮锅水呢!”

7月7日,来海南旅游的山西游客王小姐告诉记者,参团一圈下来,无论是在琼海还是在万宁、三亚,她每天吃的团队餐都如出一辙:清蒸罗非鱼、辣椒豆腐、白斩鸡、清炒豆芽、紫菜蛋花汤等,“不仅菜式一样,连味道都一样,海南饭店的厨师都是一个师傅教出来的吗?”



市场现状:团队餐用餐标准低、品种单一,就餐环境差

根据省旅游餐饮调研组的调查,当前我省旅游团队用餐标准低、质量差、品种单一、数量不足,游客吃不饱,餐厅不赚钱,在社会上引起强烈反响,严重损害海南国际旅游岛形象。

首先是餐标低,饭菜质量差。主要体现在执行8-10元/人标准的常规团队,暴露出了三个问题:一是荤菜少,大多为清蒸一条半斤左右的罗非鱼,再炒个肥肉、梅菜扣肉或猪皮,一个水蒸蛋,其他均为豆腐、青菜等。二是份量少,有些菜品甚至一人一筷子就没有了。三是花样少,团队从海口吃到三亚几乎天天是

同一菜谱。

其次是,环境差,设施不齐全。部分餐饮点规模小,厨房生食、熟食不分,储藏柜内物品杂乱无章;生产设备不齐全。同时由于旅游团队用餐标准低,餐厅服务人员工资相对较低,人难招、人难留的现象十分突出,部分服务人员着装不整,态度恶劣,服务意识差。

此外,部分餐厅消防设施不全,没有制定相应的规章制度。大部分餐厅没有按有关规定对当天供应的菜品进行留样,团队发生食物中毒等事故后互相推诿,造成事故处理非常被动。监管难,职责不清楚也是存在的问题。

数据链接

8-10元/人 “超低”餐标占四成

根据省旅游餐饮调研组的调查,目前,我省现有接待旅游团队的餐厅251家,其中三亚125家、万宁52家、海口39家,位居前三位。从地域分布看,总体呈“东旺西淡”、“南多北少”的态势。

各餐饮点执行餐标标准分别为:常规团用餐8-10元/人,约占40%;纯玩团用餐10-15元/人,约占30%;自点特色用餐15-30元/人,约占20%;高端客人自助餐和风味餐50元/人以上,约占10%。由于三亚地区自由散客、旅游度假及外国游客等高端客人较多,特色餐、风味餐大都集中在三亚地区,基本能满足不同层次客人的需求。

另外,部分酒店采取游客住宿费包含餐饮消费模式,致使团队餐质量较差。以三星级酒店为例,旅游淡季住宿费在55-60元/间不等(含双正双早),除住宿费外,餐饮费所剩无几。这类酒店大都集中在万宁兴隆地区,但酒店星级越高收费越高,团队餐质量相对就好一些。

整治措施:常规团用餐标准拟提高至20-25元/人

在旅游的“吃住行购娱”六大要素中,“吃”始终是摆在第一位。针对海南旅游团队用餐存在的问题,多年来,社会各界一直都给予高度的关注。在今年初的两会上,九三学社海南省委会就建议,我省应尽快制定海南旅游团队餐最低标准。

加强对旅游团队用餐的管理,我省将从建立标准化体系着手,由旅游和食品部门研究出台《海南省餐饮服务监督管理若干规定》,由旅游、食品、工商部门制定旅游团队餐最低用餐标准,按照一定的准入门槛,挑选一批旅游餐饮店,颁发“旅游团队用餐放心店”牌匾。

在具体用餐标准方面,省旅游餐饮调研组参考内地旅游发达地区的做法,结合我省实际,拟将常规团用餐标准提高至20-25元/人,并将该费用列入旅行社与游客签订的旅

游合同。餐饮店应依据旅游合同确定的价格,制定出不同菜谱,不得降低服务标准,违者依法查处并责令退出旅游餐饮市场。

同时,我省还要加大监管力度。由旅游行政管理部门牵头,联合工商、物价、食品药品监督、质监等相关职能部门,制定旅游团队用餐管理办法。采取定期或不定期的方式,对餐饮店经营场所、用餐标准、饭菜质量及游客满意度进行检查,发现问题及时解决,对严重违规者,按相关规定从重处罚,推动旅游餐饮点服务质量全面提升。

在7月6日召开的海南旅游市场专项整治工作会议上,省长助理、省旅游委主任陆志远表示,针对旅游团队用餐,我省将重点整治餐标低、餐质差、有食品安全隐患的问题,力争10月1日前推出新餐标,成立旅游团队餐饮协会。

三亚河东区 家庭旅馆消防安全堪忧

本报三亚7月8日电(记者 利声富 通讯员 王娅)记者从三亚河东区消防大队获悉,河东区消防大队对辖区内的家庭旅馆进行的摸底排查工作目前已全部结束,共计排查家庭旅馆单位218家,其中办理开业前安全检查合格证仅124家,未办理开业前安全检查合格证达94家,占被检查家庭旅馆的四成多。

在排查的家庭旅馆中,单位建筑形式为独栋式建筑的151家,占辖区家庭旅馆数量的69%,附设式建筑的67家,占辖区家庭旅馆数量的31%。旅馆内部设立一个可用消防楼梯的128家,占辖区家庭旅馆数量的59%。消防楼梯按形式分:敞开式的69家,占辖区家庭旅馆数量的32%,封闭式的149家,占辖区家庭旅馆数量的68%。

通过此次此次排查发现,该辖区的家庭旅馆主要存在火灾隐患有:消防设施配备数量不足;疏散通道、楼梯内堆放杂物;部分单位电线未套管保护;安全出口等上锁;95%以上从业人员消防意识淡薄,灭火设施操作不熟练。

在排查的家庭旅馆中,单位建筑形式为独栋式建筑的151家,占辖区家庭旅馆数量的69%,附设式建筑的67家,占辖区家庭旅馆数量的31%。旅馆内部设立一个可用消防楼梯的128家,占辖区家庭旅馆数量的59%。消防楼梯按形式分:敞开式的69家,占辖区家庭旅馆数量的32%,封闭式的149家,占辖区家庭旅馆数量的68%。

三亚河东区消防大队表示,消防部门将严格按照《加强家庭旅馆消防安全管理意见》,对未达到消防安全要求,涉及已投入使用的旅馆应依法进行处罚;同时,张挂“消防不达标警示牌”警醒旅客。(本报均为资料图)