

桂西北地区旅游饮食产业链发展方案探析

刘泽汀, 蒋骏青 (广西现代职业技术学院, 广西河池 547000)

摘要 深入开发桂西北地区旅游饮食产业, 让贫困群众加入生产、流通、销售等环节, 形成当地旅游饮食产品产业链, 带动贫困群众脱贫致富。通过深入挖掘桂西北地区旅游产业发展现状及存在的问题, 充分掌握影响桂西北地区旅游产业全域旅游发展的阻碍, 提出桂西北地区旅游饮食产业链发展方案, 为该区域贯彻实施全域旅游绿色融合发展战略奠定坚实基础。

关键词 旅游饮食产业链; 发展方案; 桂西北地区

中图分类号 F 590 **文献标识码** A

文章编号 0517-6611(2021)18-0247-03

doi: 10.3969/j.issn.0517-6611.2021.18.060



开放科学(资源服务)标识码(OSID):

Analysis of the Development Methods of Tourism Catering Industry Chain in Northwest Guangxi

LIU Ze-ting, JIANG Jun-qing (Guangxi Modern Polytechnic College, Hechi, Guangxi 547000)

Abstract The tourism catering industry in Northwest Guangxi should be further developed, so that the poor people can join in the production, circulation and sales links, and form the local tourism food product industrial chain, so as to drive the poor people out of poverty and become rich. This paper deeply explores the current situation and existing problems of tourism industry development in Northwest Guangxi, fully grasps the obstacles that affect the whole tourism development of tourism industry in Northwest Guangxi, and puts forward the development methods of tourism catering industry chain service in Northwest Guangxi, which lays a solid foundation for the implementation of the green integration development strategy of tourism in this region.

Key words Tourism catering industry chain; Development methods; Northwest Guangxi

旅游饮食指的是旅游途中携带体积小、轻便、新颖的旅游小食品或在旅游过程中能享用到的风味大餐。旅游饮食是旅游产品的重要组成部分, 作为旅游产业六要素的食、住、行、游、购、娱, 食位居首位。饮食旅游、餐饮旅游是全域绿色旅游的主体和灵魂, 开发具有桂西北地域特色的旅游饮食产品, 打造旅游饮食产业链^[1], 将助力当地旅游产业发展, 进一步推动旅游经济、餐饮经济、物流配送行业的发展, 服务和带动当地群众脱贫致富。

1 桂西北地区旅游饮食产业链发展现状

1.1 桂西北地区旅游饮食种类 桂西北地区旅游饮食种类丰富。例如历史悠久的五色糯米饭是桂西北地区壮族等少数民族在清明节、农历三月三歌圩节、端午节等民间传统节日用来招待客人的民族传统饮食, 主要原料是优质糯米, 再用紫蕃藤、黄花、枫叶、红蓝等天然染料, 浸泡出液与糯米合而蒸之, 使糯米染色成五色糯米, 象征着生活美好。具有民族特色的粽子等饮食, 在桂西北地区有真不同的制作方法和象征意义^[2]。粽子在桂西北地区不仅仅是端午节庆食物, 在春节、壮族三月三等其他重要民族节日, 粽子也是桂西北地区群众喜爱的饮食。桂西北地区日常早餐、便携式食物中也常常能见到粽子。此外, 粉蒸肉、扣肉、豆腐圆、血肠、烤香猪、糍粑、艾叶粿、玉米锅巴、牛肉条等众多饮食产品都是桂西北地区旅游饮食产品的重要组成部分^[3]。

1.2 桂西北地区旅游饮食产品开发现状 虽然桂西北地区旅游饮食种类丰富, 但是五色糯米饭、粽子等主要饮食产品

多为家庭作坊小规模地生产加工, 成规模、产业化打造旅游饮食产品的情况并不多见。还有部分具有当地民族特色的饮食等尚未被开发成旅游饮食产品^[4]。少数已实现规模化生产的旅游饮食产品宣传开发力度不够, 信息化开发程度较低, 桂西北区域外的消费群体通过信息化渠道了解产品的程度不高, 产品受众面窄。旅游饮食产品设计缺失, 不注重外观美感, 形状大小也未根据不同顾客的需求而发生变化^[5]。而且一部分饮食产品只在重大节、假日大规模生产供应, 日常产量不高。加上桂西北地区旅游饮食与个性化、定制化的旅游服务需求衔接不紧密, 导致桂西北地区旅游饮食产品销售多限于当地, 未能打造全国知名或国际知名品牌。

1.3 桂西北地区旅游饮食文化特色现状 桂西北地区旅游饮食文化独具特色。广西一直是历朝历代的中央政权所能控制的最南端地区, 是少数民族聚居区, 自古未形成足具影响力的中心文化圈, 因此广西内部东西南北不同地区的饮食文化差别较大。历史上桂西北地区属于南诏国和大理国管辖, 饮食文化上倾向于云、贵方向, 加之桂西北地区湿热的自然地理环境, 使得桂西北饮食文化中充满了酸、辣气息, “食不离酸”“不辣不成菜”是桂西北饮食文化典型特点^[6]。桂西北山区环境潮湿, 为使食物保存更长时间, 熏制、腌制食物就成为了当地饮食文化的又一大特色。桂西北少数民族先民长期在相对原始的生活条件下生存, 为了使饮食工序简洁方便, 养成了简单烹制甚至生食的生活习俗, 因此桂西北地区饮食总体烹饪加工特点比较粗犷直接。

1.4 桂西北地区旅游饮食产业链与脱贫致富关系 桂西北地区受限于多山少地的恶劣地理条件, 当地缺乏可靠的产业发展经济。但是当地有着著名的长寿旅游景点、喀斯特国家地质公园、世界洞穴潜水资源等得天独厚的旅游资源, 依靠这些天然旅游资源和当地群众对民族饮食产品的制作、生

基金项目 2020 年度广西高校中青年教师科研基础能力提升项目(2020KY45014); 2020 年度广西现代职业技术学院院级项目(GXXDYB202041); 2021 年度广西高校中青年教师科研基础能力提升项目(2021KY1408)。

作者简介 刘泽汀(1987—), 男, 广西河池人, 副教授, 硕士, 从事企业管理、区域经济研究。

收稿日期 2021-01-04

产、加工较为熟悉的优势,充分开发桂西北地区旅游饮食产品,形成旅游饮食产品产业链^[7]。将产品销售给线上、线下的广大游客,能够解决当地贫困群众的经济收入来源问题,可对桂西北地区脱贫致富产生积极影响。

2 旅游饮食产业链发展方案

2.1 校企共建旅游饮食产业产教融合品牌

依托当地景区开发企业与当地职业院校开展校企合作、深度产教融合,将当地群众纳入合作体系,共同制定服务当地脱贫致富的方法策略,打造旅游饮食产品产教融合品牌。

景区企业联系附近群众到当地职业院校进行技能培训,提高群众的文化水平和旅游饮食产品的制作美感,将民族文化、饮食文化、劳动文化嵌入教学过程,产教体系、产教要素、充分融合,产教成果多方共享,让当地群众将学到的劳动技能、饮食文化、经营管理理念方法用于旅游饮食产品生产销售环节,以市场经济效益、学员创业就业质量、当地脱贫致富实效作为最终评价指标,衡量产教融合水平^[8]。以粽子、五色糯米饭产品为依托,研发优质配方,生产特色粽子,整合企业、商会、行业组织、农户使之充分合作,建立高效、优质、特色的大糯米、五花肉、板栗、粽叶等主要原材料的旅游饮食产品产业链,将贫困户生产出的农特产品融入到产业链中。设计制作旅游饮食产品礼盒并制作,将桂西北旅游饮食文化呈现在产品包装上。让接受过市场营销、电子商务专业培训的贫困群众团队开辟线下、线上销售渠道,搭建新媒体、微信公众号等线上销售平台,推送传播河池民族旅游文化。组织景区周边社会销售资源,开展线上线下销售,向社区、企业、单位和个人推荐旅游饮食产品^[9]。

引入旅游美食进校园、进课堂,与饮食企业共同开发建立旅游饮食文化与乡情教育研究基地、长寿文化与健康教育研究基地等系统化生产培训示范基地,新建1家以上的校企合作饮食公司,改造当地职业院校校内实训基地培养旅游饮食产品专业生产销售人员,通过与景区开发企业紧密融合,选派优秀师生以扶贫、顶岗实习的方式进入村镇对农户进行技能培训,鼓励中、高职院校师生将原生态的民族饮食产品和文化融入教育教学工作过程,与现代企业经营模式密切衔接,实现旅游饮食产品的系统化生产培训,共同打造旅游饮食与教育产业链。

深化特色产业学院内涵。校企合作共建特色的产业学院内涵是校企合作共建特色产业学院助力民族地区脱贫的动力源泉。深化校企合作共建特色产业学院内涵首先要从校企合作共建特色产业学院师资队伍开始。民族地区职业院校现有的师资队伍建设的体制机制不能完全适应产教融合发展和“产教融合、工学交替”人才培养模式改革的要求,教师队伍的社会服务能力不强,特别在有效开展产学研合作以及深度参与行业企业技术改革、社会服务和技术研发等方面能力欠缺,无法助力脱贫工作^[10]。专业教师中“双师型”教师的比例偏低,产业实践经历缺乏。通过校企合作开展师资队伍队伍的组建、培养、考核及使用形式研究,建立健全校企人力资源共建共享机制,开设特色产业学院校企师资工作坊、

设置教师实践教学能力提升基地,聚焦培养教师教学创新能力、专业建设能力、岗位服务能力、产业带动能力,是解决民族地区特色产业学院师资队伍助力脱贫的有效途径。

深化校企合作共建特色产业学院内涵还要注重市场化运作管理机制开发。市场化运作管理机制是校企合作共建实施的具体运行方式。在校企共建过程中采用何种市场化运作管理机制必须结合民族地区特色产业的具体情况,包括产品生产配方运作管理、公司和产品品牌化运营、系列产品市场开拓、生产经营企业用工制度、最终利益分配制度等,都要与民族地区特色产业学院实际相结合。尤其是建立合理有效的市场化激励机制,根据民族地区特色产业学院校企共建的实际情况变化随时调整相关要素与结构,才能使校企合作市场化运作管理机制在民族地区具有可操作性,为特色产业学院助力民族地区脱贫提供市场化机制保障。

深化校企合作共建特色产业学院内涵最关键的是深化人才培养方式模式改革。现实状况是,民族地区优秀人才引不来、留不住,这就需要深化校企合作共建特色产业学院为民族地区脱贫攻坚提供人才保障。深化人才培养方式模式改革是校企合作共建特色产业学院的核心。企业具有丰富的实际生产经营经验,对人才的需求状况掌握得更为精准,对于设置哪些专业、如何进行专业人才培养方案、课程体系、教材、实习实训基地的建设有更切合生产经营实际的判断。只有成立董事会直接领导的专业建设委员会,增强企业方在专业设置与人才规格方面的决策权,按照分工不同、各有侧重的方式构建产教协同的培养机制,通过民族地区特色产业和专业教育融合,将专业设置融入产业发展,开发新产业或依托现有产业开设食品类、营销类、电子商务类、物流管理类等专业群,将课程体系与岗位需求相对接,将企业考核标准引入特色产业学院构建人才培养质量新标准,才能发挥民族地区旅游饮食产业的优势,才能培养出能够为民族地区脱贫事业提供支撑的具有较高文化素养和创新理念的高技能人才,进而助力民族地区脱贫事业发展。

2.2 构建饮食产业链服务团队

首先是构建饮食产业链教师“双创”团队。在职业院校内外发掘培养团队成员,初步构建起由协调组、配方研发组、产品生产组、公司运营组、销售宣传组、物流运作组、成果规划组构成的饮食产业链教师“双创”核心团队并明确年度、季度、月度的工作任务。再探索建立规模更大的饮食产业链教师“双创”拓展团队,将“双创”的职能进一步发挥,将团队成员职责进一步细化,最终打造业务能力强的饮食产业链教师“双创”团队,为构建一支强大的饮食产业链服务团队打好基础。

然后研究饮食产业链学生“双创”团队的构建。研究中、高职院校各班级成立虚拟公司的机制,面向班级设置虚拟董事长、总经理及各部部长等职务,构建虚拟公司组织架构,向社会推广粽子等饮食产品。采用信息化手段详细记录各班级生产经营业绩,通过遴选学生群体中经济较为困难且动手能力较强的学生,组成饮食产业链学生“双创”核心团队并明确职责,既能够有效帮扶贫困学生又可实现“双创”教育

目标。在饮食产业链教师“双创”团队的指导下试运行一段时间,之后进一步扩大饮食产业链“双创”团队规模,初步构建师生团队共建互促的职业院校饮食产业链服务脱贫“双创”团队,为脱贫致富提供人才保障。

2.3 对旅游饮食产业链进行全方位个性化设计 先对旅游饮食产业链个性化的影响因素进行详细分析。如顾客的不同喜好对饮食产品个性化需求的区别、饮食产品原料的来源或制作工艺对旅游饮食产品本身的影响,在此基础上提炼出能体现旅游饮食产品个性的主要属性(包含独特的口感、外形),明确旅游产品个性化设计的着重点。参照“用户看板”需求获取方法,深入调研剖析不同旅游客户群体个性需求内涵、个性需求动机和个性需求特点,全面、高效获取旅游客户对旅游饮食产品功能的个性需求,为旅游饮食产品设计人员进行产品个性化设计提供精准数据。然后针对旅游客户个性需求的特点将旅游饮食产品划分为形态需求内容和口感功能需求内容两部分,设计人员据此提出面向旅游产品个性化的客户需求设计模型。旅游饮食产品经过全方位个性化设计完成之后,需要进行小范围的试制品品鉴,听取品鉴者提出的不同意见建议,对旅游饮食产品设计进一步更改完善,反复多次才能达到较好的顾客体验效果,摆脱桂西北旅游饮食产品品质不高、长期走中低端产销路线的传统桎梏。

2.4 构建数字旅游平台打造线上销售产业链 通过VR多维度呈现解决目前桂西北数字旅游发展层次不高、旅游产业信息化水平低的问题。根据桂西北旅游实际环境,打造“VR桂西北数字旅游”APP产品,构建数字旅游平台,将景点地貌、旅游服务资源等真实环境与虚拟服务无缝结合,并应用于经典推介和景区服务,初步构建旅游数字产业链。通过VR和AR技术制作景区全貌图,让用户在手机端即可观看到桂西北景区在一年四季和各种气象条件下的全貌,带给用户全新的不同于平面效果的感官体验。通过3D建模对景区的地质形成过程进行模拟还原,让用户更直观地了解桂西北景区喀斯特地貌形成的历史演变过程,同时对景区人文历史资料进行归集整理,通过用户个人喜好来选择检索,实现既能使用户了解桂西北地区自然风光,又能达到给用户普及人文历史知识的双重目标,最终实现宣传桂西北地区景点的目的。利用图像识别技术和机器学习等先进算法,对原始图片进行技术处理,筛除冗余的图片信息,如景区拥挤无序的游客、杂物等,同时融入必要的即时3D摄影技术,使用户根据个性化需求进行保存和复制。通过图像智能识别、VR、AR等技术替代人工导游节省人力资本,实现“数字导游”服务目标,APP产品原型能够为游客介绍桂西北旅游景区的任意景点,使自然、地质、历史、文化信息以更直观的多维度方式展示给游客。游客对感兴趣的或是不了解的物体,可通过“扫一扫”功能深入了解,增强客户体验。通过相关链接,用户可直接了解附近消费、服务店面信息,直接下单采购需要的商

品或服务,保证用户需求的及时性,当地企业和贫困农户生产出的旅游饮食产品均可挂网出售,带动当地脱贫攻坚产业链的发展。通过VR技术多维度呈现构建桂西北数字旅游平台,能够促进当地困难群众就业,有助于当地景区群众增收致富,与全国同步全面建成小康社会。

2.5 培育旅游饮食线下实体产业链 虽然民族地区先进制造业发展滞后,但得益于得天独厚的自然资源,民族地区汇集众多少数民族特色饮食产品,将这些特色饮食产品融入特色产业学院校企共建过程中,建立基于民族特色饮食产品的农产品供应链,围绕特色产业学院,链接起产品生产者、加工者、物流企业、批发企业、零售企业、客户,打通以民族特色饮食产品为核心的农产品供应链各环节,形成从地头到餐桌、课堂的全产业链联动效应,就能有更多机会助力脱贫事业。依托培育起来的旅游饮食实体产业链,特色产业学院就能从产品和服务品质及它们内在的价值发掘教学特色,找到多种脱贫突破口,密切对接产品产销环节,建立起产教深度融合的特色产业学院内部治理结构、管理模式、人才培养机制和收益分享模式。特色产业学院引领开发出的民族地区特色产品、服务和由此建立起的供应链体系才是巩固脱贫长期效果的有效载体。

3 结语

通过校企共建旅游饮食产业链产教融合品牌、构建饮食产业链服务团队、对旅游饮食产业链进行全方位个性化设计、构建数字旅游平台打造线上销售产业链、培育旅游饮食线下实体产业链等方法,使桂西北地区旅游饮食产品得到充分开发,服务当地脱贫致富事业。为同类区域打造旅游饮食产业链、服务全域绿色旅游发展提供参考。

参考文献

- [1] 王瑛.乐山市美食旅游IP商业化运营研究[J].四川旅游学院学报,2020(2):52-56.
- [2] 黄傲,陈祖福,林叶新,等.广西地区多元饮食文化现象浅析[C]//中国食文化研究会,北京师范大学文学院.第二届中国食文化研究论文集.北京:中国轻工业出版社,2016.
- [3] 雷巧莉.美食旅游经济的发展与创新路径[J].食品研究与开发,2020,41(7):11.
- [4] 林德荣,郭璇瑄.服务接触对游客美食消费意向的影响机制研究[J].吉林大学社会科学学报,2020,60(3):226-234,240.
- [5] 刘泽汀.桂西北地区旅游产业发展现状及存在的问题探析[J].旅游纵览,2020(12):77-79.
- [6] 贺小荣,段超.基于文旅融合的旅游业经济绩效评价[J].中南林业科技大学学报(社会科学版),2021,15(3):80-85.
- [7] 郑艳芬,王华.旅游目的地全面关系流管理研究:以凤凰古城为例[J/OL].旅游学刊,2021-07-20[2021-07-21].<https://doi.org/10.19765/j.cnki.1002-5006.2021.00.012>.DOI.10.19765/j.cnki.1002-5006.2021.00.012.
- [8] 张玉军.乡村振兴战略下农村产业融合发展的路径找寻:以江苏省丁庄村产业融合的创新发展为例[J].北京农业职业学院学报,2021,35(4):18-23.
- [9] 刘泽汀,蓝苗苗,韦祯弋.民族地区高职院校产教融合发展研究:以桂西北旅游产业产教融合发展为例[J].广西教育,2019(31):84-85.
- [10] 魏敏聪,梁家榕,谢宗仪,等.脱贫成效及2020年后脱贫长效机制构建:基于潮州市饶平县三镇“三色”产业的调研[J].现代商贸工业,2021,42(23):7-9.