

桥头观潮

# 聚焦澜湄合作 共话互联互通

本报记者 韩成圆 张莹琳 李玲 整理

今年,是澜沧江—湄公河合作(澜湄合作)启动6周年。6年前,澜湄6国共同宣布启动这一新型次区域合作机制,一致决定建设面向和平与繁荣的澜湄国家命运共同体。2021年,6国开启了澜湄合作新的“金色5年”。

云南是中国参与澜湄合作的前沿和重要省份。4月7日,云南省启动2022年“澜湄周”,贯穿全年、覆盖多领域的14项活动将进一步凝聚“澜湄力量”。其中,在云南省人民政府外事办公室、云南省商务厅、云南大学、南方电网云南国际有限责任公司共同主办的澜湄合作与互联互通研讨会上,专家学者、业界人士聚焦中老铁路、西部陆海新通道、联通交流机制等“硬联通”和“软联通”话题,为澜湄合作踊跃建言。

## 云南大学副校长、教授 胡金明： 为澜湄合作贡献学界力量

澜湄合作已成为次区域最具活力、最具发展潜力的新机制之一。中老铁路全线运营通车,将成为地区互联互通的加速器和推动澜湄合作第二个5年发展阶段的新引擎。

云南大学把澜湄次区域研究作为国际问题研究的重点和特色,将立足新一轮“双一流”建设,持续聚焦次区域理论与现实问题,继续推动包括澜湄合作研究在内的科研团队与平台建设,服务澜湄合作的深化发展和辐射中心建设。

## 中国国际问题研究院副院长、研究员 刘卿： 中老铁路促进区域融入 全球化进程

中国和东盟各自的发展、共同的成长有目共睹。中老铁路的开通,不仅促进了中国和东盟以及澜湄区域的合作,还成为了东盟国家和中国在未来建立更多联系的催化剂。

从另一方面来说,在澜湄区域,中老铁路改善了中国与周边国家的互联互通,在加速区域内生产要素、自然资源等流动的同时,还促进了区域融入全球化进程。

## 广西大学副校长、中国—东盟信息港大数据研究院院长、教授 范祚军： 携手云南 布局西部陆海 新通道沿线产业合作

西部陆海新通道虽被定义为物流通道,但物流流动的是生产要素。在生产要素流动的过程当中,如要把要素盘活,澜湄合作发挥好经济学的效率作用,则可能要考虑让生产要素就地发挥作用或就近发挥作用。共建产业园区,应该是一个很好的方式。

目前,产业布局方面还有拓展空间。建议更深入调研西部陆海新通道沿线资源型生产要素的分布,从而明确重点合作领域,打通产业合作的节点。

广西、云南以及其他相关省市区共同携手,围绕西部陆海新通道、国际产业园区的建设开展工作,这是未来的合作方向。

## 云南大学国际关系研究院院长、教授 卢光盛： 推进澜湄次区域互联互通 大网络建设

从澜湄合作第二个“5年行动计划”的制定、澜湄合作与域内外各相关机制的交流互鉴等方面,加强顶层设计完善制度建设。着眼后疫情时代需求,澜湄合作适时将公共卫生作为优先合作方向,建立联合工作组并投入运作。聚焦数字经济和跨境电商等合作领域,培育新增增长点,推动创新发展共促疫后复苏。

重点依托中老铁路等重点合作项目,充分发挥其对区域联通和发展合作的示范效应,深入推进基础设施、规章制度、人员交流三位一体的澜湄次区域互联互通大网络建设。从完善澜湄水资源合作信息共享平台建设,深化澜湄区域绿色与可持续发展等方面,拓展水资源合作,促进可持续发展。

继续加大力度开展澜湄合作基金项目,并在互联互通、民生领域等项目上对项目设置、资金投入、机制建设等方面有所倾斜,增强民众对澜湄合作机制的获得感和参与感。打造非传统安全领域合作新增点,加强澜湄国家警察、司法部门及相关院校合作,发挥地方的内生动力,调动更多资源深度参与澜湄合作。

## 云南省国际班列服务贸易有限公司 总经理助理 顾利锋： 希望中老铁路助力滇老合作

中老铁路班列运行4个月以来,进出口方面呈现出的特点有:出口品类繁多,进口品类以老挝产铁矿石、橡胶、木薯粉等初级产品为主;跨境运量呈现逐月上升趋势,目前国内已有14个省市区经中老铁路发运货物到南亚东南亚地区的8个国家。

随着中老铁路的通车,如未来能在沿线的车站周围修建物流基地,将有助于通过专用线与铁路连接进行公铁联运。老挝的物流业也将发生巨大的改变。希望中老铁路进一步助力滇老合作。

## 云南财经大学经济研究院院长、教授 朱立： 为中国与东盟贸易注入 新动力

中老铁路通车不仅带来了老挝国内交通运输质的飞跃,而且开辟了老挝联通国际的现代交通运输路线。研究表明,交通基础设施建设对贸易发展具有积极影响。

此前,中国与东盟的贸易主要通过海上运输,陆上贸易集中在云南、广西。中老铁路的开通丰富了中国对东盟的贸易物流方式,为中国与东盟的贸易注入新动力,也有助于中国西部省市区与湄公河国家的产业合作。同时,中老铁路还是泛亚铁路的重要组成部分,其建成通车加速了泛亚铁路网建设。

## 云南省社科院东南亚研究所所长、研究员 马勇： 互联互通是澜湄次区域合作 的关键

2019年3月,“2019年中老铁路沿线中层管理干部研讨班”在昆明开班。来自老挝铁路相关管理领域的中层干部一行15人在研讨班上积极地参与讨论,为更好服务和保障中老铁路的顺利运营出谋划策。

互联互通是澜湄区域合作的关键。目前,中老铁路在澜湄区域带动作用逐渐凸显。为积极参与中老铁路建设,云南省今年年初印发了《贯彻落实习近平总书记重要讲话精神维护好运营好中老铁路开发好建设好中老铁路沿线三年行动计划》,紧扣通道能力建设、物流枢纽建设、沿线市场开发、市场主体培育“四项行动”,先期谋划50个具体支撑项目。这些,对提升中老互利合作和地区互联互通具有重要意义。

## 云南工业干部学院副院长、昆明理工大学东盟研究中心主任、教授 熊彬： 推动通关便利化

中老铁路开通运营4个月,呈现客货两旺的态势,成为助力区域互联互通建设的又一注脚。

中老铁路运行过程中在物流集成、通道集散等方面还存在较大发展空间。可通过高位推动,加快标准轨铁路接驳线、货运站、海关指定监管场地等建设,促进关键节点接驳。积极探索中老铁路口岸“一地两检”通关模式,加强与老挝沟通对接,尽快在老挝磨丁口岸部署数字口岸系统,内外联动,推动通关便利化。

## 老挝万象省政府办公厅主任 西文赛·奥拉布恩： 中老铁路有效带动 老挝产业发展

老挝提出了要由“陆锁国”变“陆联国”,以促进老挝的工业化和现代化,使老挝能够更好地融入区域和国际市场。

中老铁路建成通车4个多月,老挝因此有了一个陆运加铁路运输的联运方案,有了更加多样的国际货运方式。

中老铁路的开通,对于万象省甚至是老挝的制衣业发展带动,提升极为明显。此外,中老铁路对于万象省的整体发展有重要意义。未来,我们应继续改善从万象到其他地区的铁路服务设施,进一步带动老北地区的发展。

中老铁路项目对于把老挝转变为“陆联国”具有重要作用。从时间上来说,极大地节约了物流成本。但我们还有许多工作要做,以降低整体运输成本。

## 柬埔寨皇家科学院外联部主任 瑟恩·萨姆： 加强柬中“软联通”“硬联通”“心联通”

我非常开心能参加此次研讨会,这有利于我进一步加深对中国的了解。在会上,我聆听到各方专家学者关于澜湄合作的看法和建议,也和大家一起积极地参与了发言和讨论。

在我看来,除了基础设施方面的合作,柬中两国在未来还可以加强科技、文化等方面的交流,并从中更好地找到促进双方相互理解的渠道,推进合作。

调研

# 东南亚国家酒店餐饮—— 创造新体验 迸发新活力

餐饮在东南亚国家的酒店营收中占据重要份额。近两年来,为了稳固酒店发展,各东南亚国家酒店根据自身市场定位和客户群体,对酒店餐饮的服务质量与经营模式进行创新提升,积极推动酒店餐饮服务的智能化升级,创新提供多样化的服务,以此吸引消费者,开拓发展新路径。

泰国	优先稳住本地客
“疫情对于泰国酒店餐饮的影响非常大,作为旅游目的地,曼谷和芭提雅在疫情前的客源均以游客为主,尤其是中国客人。但目前由于缺失了最大的客源流量,所以酒店餐饮唯有先稳固好本地市场。”泰国苏阁家酒店集团中国区代表杨斯奇说,泰国苏阁家酒店集团旗下共经营有五家酒店,两家位于曼谷、三家位于芭提雅。在餐饮业方面,各家酒店因其市场定位以及客户群体的不同,会推出不同的餐饮类型和经营模式。	
泰国苏阁家酒店集团旗下的五家酒店一直以舒适的酒店环境、温馨的服务,以及适中的价格深受游客欢迎。“我们酒店餐饮部在酒店营收中占有重要份额,所以酒店一直都很重视餐饮方面的发展。”杨斯奇介绍说。	
疫情前,泰国苏阁家酒店集团旗下	
的五家酒店在餐饮经营方面各具特色。在曼谷苏阁家酒店,餐饮业务份额占比为整个酒店的一半,该酒店定位是商务五星,承接会议茶歇、定制自助午餐/晚餐、供住店和非住店客人的自助早餐、婚宴等,此外,酒店设有一个粤菜中餐厅,也经常接待曼谷当地华人的桌餐;芭提雅的三家酒店为海滩边的度假酒店,除了供住店客人的自助早餐外,其他时段餐厅均对外开放;位于湄南河边的高端奢华网红度假酒店——曼谷暹罗酒店,则会针对受众群体推出混合式的餐饮活动,比如“泰菜教学课堂”,由星级大厨带领选购食材并指导烹饪,然后一起享用。	
“疫情发生以来,泰国苏阁家酒店集团在最快的时间内拿到了神奇泰国安全与健康标识认证(SHA Plus+),安全健康的饮食服务,也是酒店最注重的	
一部分。”杨斯奇说,疫情后,旗下每个酒店的餐厅和会议厅都新增了小隔间、透明隔板、公筷公勺等防疫设施、措施,严格管理每位员工,特别是餐饮部员工。在设有隔离服务的酒店,会为顾客提供隔离期间一日三餐多种菜式。另外,酒店还新增了粤式点心、日料、烘焙面包等外卖餐点,受到了广大本地消费者的青睐。	
“近期,随着泰国疫情政策逐步放开,当地市场的会议、婚宴也逐步恢复。但国际客人,尤其是中国市场的客人还难以恢复,于是酒店只能优先着重泰国本地市场,上新各类优惠的下午茶套餐,以供本地消费者食用。曼谷暹罗酒店重新装修了庭院后,吸引了无数除住店客人之外的其他客人,成为了一个新的网红打卡点。”杨斯奇说。	
本报记者 胡丽仙	

越南	持续创造新体验
新冠肺炎疫情背景下,越南酒店入住率持续走低。但两年多来,越南酒店餐饮业通过更新菜单、提供多样化的酒店餐饮服务与体验,开拓出新的发展路径。	
疫情发生后,为配合居家消费的餐饮新场景,越南酒店迈出的第一步是开启外卖服务模式。2020年初起,以西贡大酒店、雷克斯酒店为代表的越南星级酒店将酒店餐饮逐步转向线上。以雷克斯酒店为例,其早、午餐套餐外卖价格335000越盾起步,约合人民币96元。酒店派出专车为顾客提供配送服务。在不违反防疫政策的前提下,酒店还上门为顾客现场烹制美食。此外,不少酒店还推出价格优惠的菜品。越南同庆酒店针对餐饮推出七折优惠活动,饮品类20000越盾起,约合人民币6元;菜品类50000越盾起,约合14元人民币。购买2份及以上的顾客,一定距离内还可享受免费配送服务。	
除了改变经营方式,将餐饮搬到线上以外,越南一些酒店还通过重新设计就餐环境,进行无接触式服务,为顾客提供全新体验。去年12月7日,越南SOJO酒店品牌的第四家连锁酒店SOJO河内站酒店在河内亮相,该酒店位于拥有百年历史的河内火车站对面。酒店客房除了采用火车车厢式的新奇设计外,还提供零接触式服务,从预订、入住、用餐到获取日用品,住客均可通过手机操作。“通过增加智能技术的运用,我们希望尽量降低疫情传播风险,同时为客人创造充满新鲜感的体验。”SOJO连锁酒店总经理阮伯伦表示。	
圣诞节、春节等节假日期间,越南酒店推出的美食活动也成功吸引了当地游客的目光。今年春节前后,越南星级酒店酒店预订需求急剧增加,高端度假村也受到许多越南民众青睐。越南老街省沙巴旅游协会副会长陈青水表示,节日期间,沙巴大多数高端度假村和酒店	
的订房率都达90%以上。为了给越南国内游客带来更好的旅游体验,不少星级酒店在餐饮上大下功夫。据越南松林发展股份有限公司副总经理黎仲青介绍,此前公司旗下的安子山度假村仅面向住客开放餐食。但现在,度假村全面对外开放,游客不仅可以参加圣诞节、春节等主题庆祝活动,还能在此就餐。今年春节期间,度假村举办方包方形粽、制作糍粑、冲泡咖啡、调制鸡尾酒等活动,吸引了不少越南游客前去体验。西贡大酒店还推出烹饪课程,教顾客制作越南北、中、南部不同风格的料理。顾客体验过后,都赞不绝口。	
今年3月15日,越南全面恢复接待国际游客。据越南统计总局数据,2022年第一季度越南住宿和餐饮服务收入增长1.2%,旅游收入增长1.9%。有理由相信,随着越南旅游业逐步恢复,酒店餐饮业在创新加持下,将迸发更大潜力。	
本报记者 李玲	

新加坡	奇思妙想引客来
新加坡是全球热门旅游目的地,有东南亚“美食之都”的美誉。疫情以来,为保持营收,同时满足消费者需求,新加坡酒店餐饮业从多角度入手,不断推陈出新。	
在拉古娜都喜天丽酒店,绿意盎然的拉古娜温室用随处可见的绿色吸引了不少新老顾客。“超酷的用餐氛围、新颖的美味和极好的服务再次吸引了我,这是我去过最好的度假之地。”网名为Ain Gafoor的用户多次去过该酒店之后评论道。	
新加坡吉真宾乐雅酒店香料西餐厅(Spice Brasserie)近日推出全新主题	
餐饮,紧紧抓住了游客的胃。不同时段到访有不同的美食选择,饮料也独具亚洲风情。调酒师做起了“餐厅里的数学家”,以往不曾尝试的、更丰富的排列组合方式调出新味道。无论是以新加坡国花命名的“卓锦·万代兰小姐(Miss Joaquim)”鸡尾酒中的兰花金酒、柠檬汁和叻沙叶,还是无酒精鸡尾酒“西贡记忆(Memories of Saigon)”中的牛油果和越南咖啡,都给食客们的味蕾带来多种新体验。	
通过搜索新加坡酒店餐饮相关排行榜可以发现,在新加坡滨海湾金沙酒店的Waku Ghin餐厅,主厨通过自	
己独具一格的创新风格赢得了不少消费者喜爱。他打破传统做法,将来自日本的新鲜食材通过法式手艺处理,再以日式风格呈现在食客眼前。用食物打破国界,用口味串联世界,让每一位顾客都能体验来自世界各地的美食。	
近日,新加坡旅游局局长陈建隆在常年旅游业大会上致辞时表示,新加坡将根据国际旅游市场复苏情况,进一步提升其服务质量与水平,以迎接各国游客回归。	
本报实习生 马艺菲 本报记者 王靖中	



芭提雅暹罗海岸酒店提供的美食 供图

观察

疫情影响以来,跨国旅游按下暂停键,跨省旅游时启时停,居民外出聚餐频次锐减,大小会议转往线上……面对如此困难,不少酒店根据自身传统、特色及实际经营情况,进行了多方面、多角度、多层次的创新尝试,涉及菜品研发、服务水平与质量提升、新业务拓展等多个方面。

菜品方面,不少酒店将目光聚焦本地市场,推出了一系列主打云南本土食材、符合云南人口味及消费习惯的美食。服务方面,有的酒店将多数菜品搬到线上,有的还提供专车配送,消费者体验得到大幅提升。此外,一些受疫情

带着创新穿过荆棘

影响较小、重点面向本地市民的经营方式(比如沿街西饼屋、熟食店、小吃档等),在为酒店带来人流的同时,方便了居民们的生活,让人眼前一亮。

业内人士表示,餐饮不仅是持续吸引消费者的新亮点,更是疫情下帮助酒店摆脱困境、实现营业额突破的新动力。

东南亚国家是我们的近邻,也是全球热门旅游目的地。疫情以来,他们的酒店餐饮行业与云南有相似的做法,都将服务重点调整为本地消费者,同时在菜品、服务方面下功夫,获得了不错的效果。而与云南不同的是,部分东南亚酒店还致力于通过科技手段,比如打造

温室、实现零接触式服务等,实现酒店环境与服务升级。这样的升级,也将为后疫情时代酒店的发展打下良好基础。

从酒店餐饮看旅游复苏,我们可以获得几点启示:转变思路,更加重视“to C”的消费者市场及场景,重点是持续提升服务质量。精准营销,不同星级、类型的酒店,都应重新认识本地市场,加强与当地市民日常消费文化的连接,深耕本地,突显个性,建立口碑,拉近与市民的距离。以应变变,持续创造独一无二用餐体验,将是酒店在后疫情时代开拓消费市场的法宝。

王靖中