

乘“一带一路”东风 推支点城市邮轮产业起航

海口创新“邮轮+”旅游模式 开拓东南亚市场

“第一次陪父母坐邮轮出国旅游，终于圆了父母想去东南亚国家看看的愿望。”1月29日13时许，“辉煌”号邮轮缓缓停进秀英港码头，海口市民冯欣悦和父母结束了3天2晚的越南下龙湾之旅，下船后一家人便兴奋地向朋友展示沿途的风光图片。

冯欣悦父母东南亚国家游愿望的实现是海口抢抓“一带一路”建设机遇，大力发展邮轮旅游产业的一个缩影。目前，海口正全面提升邮轮产业水平，通过创新“邮轮+深度游”“邮轮+飞机”等模式，灵活开拓东南亚市场。

A

产业“五通”  
冬春泛南海游  
尽显邮轮优势

海口是我省最早引进邮轮和推动邮轮旅游发展的城市，海口港作为国际邮轮停靠港已有20多年历史。

1994年9月，香港丽星邮轮公司旗下的“双鱼星”号邮轮首航海口港成功以来，该港在较长一段时间内一直是海南唯一的国际邮轮停靠港。2013年5月，在国际旅游岛和国家有关政策的大力支持下，海口——三沙邮轮航线开通，让海口邮轮旅游发展达到高峰。

“海口是‘一带一路’建设中的支点城市，也是海南国际旅游岛的省会和空港、海运交通枢纽，地理位置非常优越；海口与包括越南在内的泛南海国家地理位置相近、气候相似、人文相亲，尤其冬春两季气候温暖，适宜发展泛南海邮轮旅游。”海口市副市长孙世文介绍，海口理应充分发挥特区优势、区位优势和资源优势，在落实“一带一路”倡议，推动海南邮轮产业发展中勇于担当，主动作为，进一步实现政策沟通、设施联通、贸易畅通、资金融通和民心相通。

近年来，随着国内上海、天津、广州、厦门、深圳以及省内三亚邮轮码头相继建成运行，中国邮轮旅游发展十分迅速，乘坐邮轮旅游正逐步成为中国游客出游的时尚方式。2017年以来，省委、省政府以及海口市委、市政府高度重视邮轮旅游的发展，出台一系列措施推进邮轮旅游产业的发展，推动共建“一带一路”，积极促进与周边国家（地区）旅游产业的交流与合作。

B

创新模式 世界知名邮轮公司前来洽谈

为了扛起责任担当，2017年1月至3月，渤海邮轮“中华泰山号”开通海口至越南邮轮航线，航行28个航次，接待游客1.2万人次。

2017年12月25日，海南港航控股有限公司与香港太湖国际邮轮有限公司签订了为期两个月的包船协议，由“辉煌号”运营泛南海邮轮航线。截至2018年1月26日，该航线已运行12个航次，组织6903人登船旅游，平均每个

航次531人，其中中长航线收客人数更均达800人左右。

海南海峡航运股份有限公司副总经理叶伟介绍，“辉煌号”邮轮运营的泛南海邮轮航线采用短航线与中长航线相结合的方式，开行海口—下龙湾—海口（3天2晚）、海口—岷港/顺化—海口（4天3晚）、海口—岷港—芽庄—海口（5天4晚）、海口—马尼拉—佬沃—海口（6天5晚）等线路。

与过去旅行社“单打独斗、各自为

战”的销售模式不同，此次“辉煌号”销售由海南惠众国际旅行社等8家具有较强市场销售能力的旅行社组成销售联盟，抱团推动泛南海邮轮航线营销。岸上观光由销售联盟组织安排，每个目的地设计了不少于3条线路，可以满足老人或行动不便的游客、年轻人或摄影爱好者等多种需求，获得高度赞誉。

海南惠众国际旅行社董事长吴金泽说，海口泛南海邮轮旅游创新采用两

种新模式。一是已开发“航空+邮轮”一体化旅游产品，游客可选择去程邮轮、回程飞机的新方式；二是探索“邮轮+陆上深度”新模式，游客可选择在前一个航次到达目的地，下一航次返程。

由于“辉煌号”邮轮的前期运营稳固了海口市邮轮客源，叶伟透露丽星邮轮、地中海邮轮、歌诗达邮轮等世界知名邮轮公司已经与之接洽，探讨邮轮合作事宜。

C

完善设施  
海口邮轮  
串起泛南海“珍珠”

目前，海口没有专用的邮轮码头，仅海口秀英港18号泊位、20号泊位兼砌经营国际客运业务。海口市旅委主任廖小平表示，海口正全力推进邮轮游艇基础设施建设，全面提升邮轮产业水平。

除了基础设施的完善，海口还在提供高效、便捷的通关服务方面，开创海口邮轮旅游发展新的局面。

为了做好邮轮的通关服务保障工作，海口市海防和口岸办公室多次组织海口海事局、海口港海关等口岸相关单位召开邮轮到访通关服务保障协调会。

海口市海防和口岸办公室相关负责人陈贵平表示，口岸现场查验单位均提前半小时到达联检现场做好通关前的准备工作，通关效率大大提高，旅客人均通关时间仅需8秒。

据了解，海口将支持举办邮轮论坛、邮轮峰会等活动，加大邮轮旅游人才培养。而冬春的海口还可借助大批“候鸟”扩大客源。随着海南对外交通日益便利，海口邮轮旅游可辐射粤西、广西等环北部湾区域，市场发展潜力很大。

“把优质的旅游风光和港口串成一串美丽的‘珍珠项链’，为邮轮旅游的发展做出新的贡献。”

孙世文认为，乘着“一带一路”东风，海口邮轮旅游产业正顺势腾飞。

（策划/宫贝 撰文/小果 海宁 洪雨 摄影/金洋）

广告

/中/国/好/地/瓜/

儋州

海头地瓜

- 海头地瓜，皮红光滑，肉软淡黄，纤维适中，淀粉量高，糯而不干，入口即化，甜而不腻，有板栗之香。
- 海头地瓜，种在海南西海岸，富含硒元素，有机质丰富，土壤PH值为5—7的疏松沙土；种植采用传统方法+现代科技，牛耕翻土，人工除草，施用有机肥，驱虫生态化，成就中国好地瓜。



销售热线 蔡富强：18215631086

本版策划 周月光