

人民币贬值 出境游市场依然坚挺？

本报记者 赵正 北京报道

最近一段时间，人民币兑美元汇率的波动成为业界关注的热点。8月25日，银行间外汇市场人民币中间价为1美元兑人民币6.3987元；与上日相比，人民币中间价下调0.2%，为8月13日以来最大降幅。而之前的8月11日和12日，人民币兑美元汇率中间价分别比上一日出现了2%和1.6%的贬值，短短两日就贬值3.4%。人民币连续的贬值

拖累旅游机构收益

真正可能产生影响的，可能对旅游机构的收益会因为人民币贬值带来直接的影响，汇率下跌产生的损失需要一段时间才能转嫁到游客端，甚至因为竞争关系没有办法转嫁，只能自己承担。

两个月前，李红袖为了去美国旅行，在旅游机构的咨询下准备了足足11份材料，结果签证官一份材料都没有看，只看了李红袖的护照，就给她办了10年多次入境的签证，前后只花费了50分钟，这让李红袖大为意外。

世界帮旅行网CEO张平合认为对于出境游而言，汇率并不是最主要的决定因素，签证才是更重要的因素。例如，去年虽然卢布兑人民币贬值近一半，但也没有引发中国游客赴俄罗斯旅游的热潮，只是人数小幅上涨；而去年中国游客赴美国旅游却增长了50%，在汇率没有明显变化的前提下，赴美旅游的签证流程被大大简化，而美国也破天荒地对中国游客颁发“10年多次入境签证”优惠政策。

而加拿大、澳大利亚也都推出了相应的政策，大大刺激了中国游客去这两个国家旅游的热情，日本则针对中国游客推出“5年的多次入境签证”政策，让2015年的日本成为中国游客最大的海外旅游目的地。

在张平合看来，人民币贬值的影响，其实要分国家对待。事实上，

引起很多行业的关注，对于旅游行业的出境游市场，在持续井喷的背景下，出境游是否会受到人民币贬值的抑制？而入境游又是否会被重新激活？

业内专家普遍认为，汇率作为对于出境游市场影响的重要因素之一，能否对出境游市场带来实质性的影响，就要看人民币对美元的贬值是否会持续下去，如果贬值超过10%以上，或许会对出境游市场带来一定的影响。

这次人民币只是针对美元出现小幅贬值，连带着的是与美元直接挂钩的港币的贬值。但是人民币对欧元、卢布、日元、韩元都不受影响。而且在过去一年中，卢布相对人民币贬值接近一半，欧元兑人民币贬值20%，加拿大元、澳元分别兑人民币贬值了20%，中国游客在过去一年中去上述国家和地区都感受到了巨大的实惠。

真正可能产生影响的，可能对旅游机构的收益会因为人民币贬值带来直接的影响，例如某旅游公司一个月的流水大概是2000万元，如果按照8月11日人民币贬值2%来计算，该公司损失大概40万元左右的利润。而这部分汇率下跌产生的损失需要一段时间才能转嫁到游客端，甚至因为竞争关系没有办法转嫁，只能自己承担。

大型批发商与当地旅游接待社一般采用定期结款的方式。业内预计大型批发商押款金额基本在10亿元以上，而这些都是游客已经返回的团款——也就是已经销售但还未结款的部分——按照11日汇率下降的比例计算，这些批发商可能需要多支付2000万元的团款。

出境游影响有限

对于自由行人群来说，汇率变化不是决定性的因素，他们重视品质，乐意为更好的当地游体验花费更多。

近日刚带儿子从韩国跟团游回来的武雷表示，自己去韩国前也特意关注了一下人民币贬值的新闻，刚开始还担忧了一下，不过经过咨询后，发现去韩国主要是花费韩元或者直接刷卡，而韩元兑人民币的汇率并无大的变动，刷信用卡也不受美元汇率波动的影响，也就打消了心中的顾虑。

而将在9月去美国东海岸进行十日观光游的陈雪则表示，其实

小幅的汇率波动对自己出国旅游影响不是很大，毕竟消费大头的团费已经掏了，剩下就是去美国境内花费的事情了，最多对在美国的购物产生一些影响，大不了少买一些美国商品就是了。

事实上，两天时间，人民币对美元贬值3.4%，相当于一个售价1万元的名牌包，两天时间就多出了300元。但这300元还不足以拦阻中国游客出境旅游、购物的步伐。除非人

民币短期内急速贬值超过10%，否则对出境游的影响很小。这也是多家旅游机构基本一致的观点。

蚂蜂窝作为旅游网站，产品都是实时、最新的人民币价格，流量近日一直比较稳定，也说明人民币贬值的影响有限。以酒店为例，人民币贬值的这几天，每天都有约40万人通过蚂蜂窝预订全球各地的酒店。

“人民币这些年对外升值了近

40%，所以即使现在贬值3.4%也只是技术性回调。国人购买力和消费水平提升，通过出境游提升生活品质的意愿非常强烈，出境旅游、购物依然火爆。”蚂蜂窝数据研究中心负责人表示。

央行已经出面表示，人民币不会出现趋势性贬值。主要原因是8月11日公布7月份金融统计数据，在对新数据进行分析后人民币兑美元汇率中间价报价进一步完善的基础上，做市商进行报价。人民币汇率中间价的波动是正常的，当前不存在人民币汇率持续贬值基础。

从用户来看，出境的自由行人群均用当地货币结算，因此受影响也不大。蚂蜂窝的用户数据也显示，对于自由行人群来说，汇率变化不是决定性的因素，他们重视品质，乐意为更好的当地游体验花费更多。

从行业来看，短期内自由市场价格也不会明显上涨，因为整个自由行的产品还是供过于求，而且要考虑到自由行用户的承受能力和线路价格稳定性。



对于出境游而言，汇率并不是最主要的决定因素，签证才是更重要的因素。

难以撬动入境游

人民币持续升值、雾霾为主的环境问题、国内签证政策紧、国际旅游竞争压力加大是导致中国近几年入境旅游市场下滑的主要原因。

而对于入境游而言，同样撬动的十分有限，在蚂蜂窝数据研究中心负责人看来，人民币贬值只是撬动入境游的杠杆之一。以北京为例，根据蚂蜂窝旅行网的数据，2014年入境旅游者在京旅游人均花费1078美元，3%的贬值对入境旅游者带来的利好有限，不足以引发入境旅游潮。

2015年上半年，受港澳台等基础市场强力回升的影响，我国入境旅游人数为6510万人次，同比增长4.5%，保持了稳步复苏的势头。蚂蜂

窝数据显示，自2012年起，我国入境游人数连续下跌，跌幅分别为2.5%、2.2%和0.45%，而出境游人数的增幅则分别为16.7%、18%和16%。

人民币持续升值、雾霾为主的环境问题、国内签证政策紧、国际旅游竞争压力加大是导致中国近几年入境旅游市场下滑的主要原因。从国际旅游市场竞争的角度，多国均在近年来加大力度营销本国入境旅游，一定程度上影响了中国入境旅游市场份额。

当然国家也开始推出系列利

好举措提振入境游：加强环境治理，推出离境退税政策，推动更多城市实行落地签、72小时过境签政策，简化出入境手续；鼓励更多二三线城市间开通直航航班，发展包机旅游，开辟更多海上旅游航线等。

比如国务院近日发布《关于进一步促进旅游投资和消费的若干意见》，提出符合条件的地区要加快实施境外旅客购物离境退税政策。自今年7月1日起，北京、上海已进入境外旅客离境退税城市名单，成为全国首批实施离境退税政

策城市。加上2011年开始试点的海南省，目前共有三省市实施该政策。7月1日起，在境内连续居住不超过183天的境外旅客，同一人同一日在同一退税商店购买的退税物品金额达到500元，即可申请退税，退税率为11%。

“离境退税政策的全面启动，有助于改变中国游客热衷境外‘血拼’的单向消费现状，促进入境旅游和出境旅游的双向消费，有利于鼓励外国游客来中国消费。”蚂蜂窝数据研究中心负责人表示。

新西兰“御厨”打造全新餐谱，改变对飞机餐食的看法

选南航，飞奥克兰 享新西兰“国宴”



调味虾仁配奶油蒜香泥



五香鸭腿佐奶油烤蕃薯及菠萝酱



柠檬布丁配奶油蛋黄汁



炖牛腩配甜酸紫甘蓝及奶油红薯泥

文 / 王滢

南航旅客在广州-奥克兰航班上，可享用由新西兰国家“御厨”艾尔·布朗先生(Mr. Al Brown)精心炮制的机上美食。8月20日，南航与奥克兰机场、艾尔·布朗共同在广州举办“选择南航，尽享奥克兰美食”新闻发布会，展示艾尔·布朗为南航广州-奥克兰航班全新设计的新西兰风味机上餐食，新餐食融入了新西兰的美食特点和文化韵味，为广大旅客带来了原汁原味的新西兰美食体验。

新西兰是个美食大国。新西兰自然风光独具特色，其食材也具有绿色鲜美的特点。艾尔·布朗是享誉新西兰的名厨，曾多次为新西兰国宴设计餐谱，是名副其实的“御厨”。

南航市场营销管理委员会主任郭建业说：“南航致力于搭建‘广州之路’(Canton Route)国际航空枢纽，广州已成为中国内地

进出大洋洲的第一门户。中国旅客可以借助南航发达的国内航线网络，通过广州枢纽便捷地抵达新西兰，造访雄伟的火山和神奇的冰川，感受独特的毛利文化，品尝地道的新西兰美食。此次，我们从旅客最关心的餐食入手，请来了新西兰知名“御厨”艾尔·布朗先生，把当地的奶制品、牛羊肉、新鲜水果以及海鲜等餐食元素都充分地融入我们的餐食设计中，让旅客在起飞的第一时间便开始他们的新西兰体验。乘坐南航的航班，品味精致的新西兰美食，欣赏美妙的新西兰风光，相信这段旅程一定会带给旅客最美好的体验！”

艾尔·布朗说：“作为一名厨师，在过去的十几年中我致力于用美食和美酒向世人讲述动人的新西兰故事。令人兴奋的是，此次与南航的合作，让我可以为广州-新西兰航线上的旅客服务，当他们即将踏上以及结束旅程时，都能够体验到新西兰的美味。”

通常，旅客乘坐飞机时由于高空缺氧和旅途疲惫，胃会变得很敏感，味觉也变得迟钝，很多旅客都会觉得没有胃口，所以，旅客对餐食口味的要求比在地面更挑剔。

为此，艾尔·布朗根据南航航班旅客的需求，结合自己多年烹饪的经验，为南航广州-奥克兰-广州航班设计了三个循环的正常旅客餐谱，包含冷热小吃、开胃菜、汤、主菜和甜点等；并指导奥克兰当地配餐公司、广州南联食品公司按照新设计的餐谱，为航班提供餐饮服务，对两家厨师、乘务员团队进行专项培训，以确保原汁原味地展现新西兰风味。

此次奥克兰航线餐谱设计的理念遵循东方特色与西方风味相结合，从食材选择到烹调制作均是匠心独具。例如，食材方面选用闻名世界的新西兰当地奶制品、牛羊肉、海鲜以及蜂蜜、水果等，通过采用新西兰传统烹制手法制

作，传递给品尝者一种自然纯正的感受。乘坐南航航班往来中新两国的旅客在品尝地道新西兰美食的同时，也将品味地道新西兰文化，感受新西兰诱人的魅力。同时，设计团队也充分考虑到了东方人的饮食习惯，在餐食设计中融合了亚洲的烹饪元素，将中国家常烹饪惯用的姜、葱、八角等草本香料和餐桌上常见的鸭腿、牛腩等运用得淋漓尽致。



艾尔·布朗(左)

机上餐食是航空公司重要的服务环节。作为一家国际化的航空公司，南航一直致力于提升南航特色餐食的品质，致力于提升包括餐食体验在内的全流程服务水平。在澳新等国际航线上，南航向旅客提供丰富的中西餐。中餐方面，南航自主研发的大碗面及带有浓郁岭南饮食文化特色的煲仔饭、老火靚汤等，深受中西旅客的喜爱。西餐方面，南航提供了

非力牛排、蘑菇饭、澳新红酒等多种高档餐食供旅客选择。自2011年南航广州-奥克兰航线开航以来，南航已是深受新西兰民众喜爱的“空中使者”，今年夏季每周航班10班，冬春季每周达到14班，在中新两国之间航空市场占有率超过45%，是中新航线最大航空承运人，为促进中新两国人民文化交流、经贸往来起到了重要的作用。

艾尔·布朗简介

艾尔·布朗(Al Brown)先生是新西兰的顶级厨师之一，也是常为新西兰总理准备大型活动餐食的“御厨”。他的烹饪风格简单大方，烹饪的菜肴不仅诱人，还蕴含着新西兰特有的烹饪文化。布朗先生在奥克兰市中心经营一家叫 Depot 的餐厅，赢得了2012年麦德龙/奥迪年度至尊奖项。艾尔·布朗先生擅长烹制海鲜大餐，他对海鲜的爱激发他创作了《Go Fish》一书，这本书记载了新西兰海岸的故事和特有的食谱。他的第二本书——《烧火》讲述的是关于用火做饭的一些方法，关于BBQ以及肉类烹饪。2012他获得新西兰一等功勋奖章，是厨艺界获此殊荣的少数人之一。