

Bình Định - Nhật Bản hợp tác phát triển du lịch

08:50 01/02/2024

Tại TP Quy Nhơn, tỉnh Bình Định vừa diễn ra buổi làm việc của Sở Du lịch tỉnh Bình Định với Đoàn công tác Hội Hữu nghị Nhật Việt thành phố Sakai - Bình Định. Tại buổi làm việc, hai bên đã trao đổi, bàn thảo nhiều vấn đề nhằm hợp tác, phát triển du lịch...

Buổi làm việc với Đoàn công tác Hội Hữu nghị Nhật Việt thành phố Sakai - Bình Định do Sở Du lịch tỉnh Bình Định tổ chức.



Quang cảnh buổi làm việc. Ảnh: Viết Hiền

Theo đó, Đoàn công tác Hội Hữu nghị Nhật Việt thành phố Sakai do ông Kato Hirosuke, Chủ tịch Hội Hữu nghị Nhật Việt thành phố Sakai dẫn đầu. Cùng tham gia Đoàn công tác còn có các ông: Koyama Yuki, Chuyên gia cố vấn phát triển sản phẩm; Kawaguchi Hideo, Giám đốc Công ty Linx, cố vấn.

Về phía tỉnh Bình Định, tiếp và làm việc với Đoàn công tác Hội Hữu nghị Nhật Việt thành phố Sakai có các vị: Trần Văn Thanh, Giám đốc Sở Du lịch Bình Định; Trần Thị Thu Hà, nguyên Phó chủ tịch UBND tỉnh Bình Định; Ngô Xuân Thủy, Phó chủ tịch Liên hiệp các Hội hữu nghị tỉnh Bình Định; Võ Đình Kha, Phó giám đốc Sở Ngoại vụ Bình Định; Nguyễn Đình Kha, Phó giám đốc Sở Công Thương Bình Định; đại diện Hiệp hội Du lịch Bình Định, Hiệp hội Văn hoá Ẩm thực Bình Định; một số doanh nghiệp du lịch, lữ hành...



Ông Trần Văn Thanh phát biểu tại buổi làm việc. Ảnh: V.H

Phát biểu tại buổi làm việc với Đoàn công tác Hội Hữu nghị Nhật Việt thành phố Sakai, ông Trần Văn Thanh cho biết: Mục đích của buổi làm là nhằm triển khai Thỏa thuận hợp tác phát triển du lịch, ẩm thực giữa Sở Du lịch Bình Định và Hội Hữu nghị Nhật Việt thành phố Sakai ký kết vào ngày 07/7/2023; tiến tới mạnh kết nối và phát triển du lịch, ẩm thực giữa tỉnh Bình Định và thành phố Sakai đạt hiệu quả cao theo các nội dung chương trình đã ký kết. Đồng thời, chương trình cũng nhằm quảng bá tiềm năng, kết nối phát triển văn hoá ẩm thực, du lịch của 2 địa phương và 2 nước Việt Nam - Nhật Bản; góp phần hợp tác, phối hợp nhằm phát huy tiềm năng, lợi thế của mỗi bên; tùy theo khả năng, điều kiện, nguồn lực và nhu cầu để hợp tác thực hiện các hoạt động cụ thể phù hợp với tình hình thực tế và tiết kiệm, hiệu quả...



Các thành viên Đoàn công tác Hội Hữu nghị Nhật Việt thành phố Sakai. Ảnh: Viết Hiền

Theo đó, trước khi diễn ra buổi làm việc, Đoàn công tác Hội Hữu nghị Nhật Việt thành phố Sakai đã được Sở Du lịch Bình Định tổ chức đưa đi tham quan một số cơ sở, doanh nghiệp sản xuất sản phẩm đặc sản phục vụ du lịch, các doanh nghiệp lữ hành, như: Cơ sở sản xuất bánh tráng, bún khô, phở khô của Công ty Cổ phần IPP Sachi (phường Bồng Sơn, TX Hoài Nhơn, tỉnh Bình Định); HTX Nông nghiệp Ngọc An (phường Hoài Thanh Tây, TX Hoài Nhơn, tỉnh Bình Định); Công ty TNHH Thực phẩm Mãi Tín (Khu Kinh tế Nhơn Hội, TP Quy Nhơn, tỉnh Bình Định); Công ty TNHH Yến Quang (18 Trần Văn Ơn, TP Quy Nhơn); thưởng thức ẩm thực tại Nhà hàng Ikigai Sushi Quy Nhơn (số 142 Đô Đốc Bảo, TP Quy Nhơn); tham quan tại Tocepo – Khu phức hợp giải trí – Du lịch – Thương mại (Ngã 3 Đống Đa và Phan Đình Phùng, TP Quy Nhơn); Co.opmart Quy Nhơn, Công ty TNHH Green Foods Việt Nam, cơ sở sản xuất bánh ít lá gai Bà Dư, cơ sở làm nem chả chợ huyện Olala...



Ông Kato Hirosuke phát biểu tại buổi làm việc. Ảnh: V.H

Tại buổi làm việc, ông Kato Hirosuke và các thành viên Đoàn công tác Hội Hữu nghị Nhật Việt thành phố Sakai cùng với lãnh đạo Sở Du lịch Bình Định và đại diện các sở, ngành, đơn vị, Hiệp hội Du lịch Bình Định, Hiệp hội Văn hoá Ẩm thực Bình Định; một số doanh nghiệp du lịch, lữ hành đã cùng nhau bàn thảo, trao đổi về các vấn đề, như:

- - Đề xuất hoàn thiện, nâng cao sản phẩm, đặc sản của tỉnh Bình Định cũng như có thể đưa các sản phẩm, mặt hàng của Bình Định đến với khách hàng Nhật Bản;
- - Làm sao để kết nối các tour du lịch giữa Nhật Bản và Bình Định, giới thiệu gói du lịch tới khách Nhật Bản khi họ muốn du lịch nước ngoài.
- - Đưa các bài giảng về món ăn Nhật Bản, cung cấp phương pháp và thực đơn tới đầu bếp tỉnh Bình Định, phù hợp với thực tế tại tỉnh.

- - Cơ chế tiếp nhận đầu bếp Việt Nam tới Kanazawa và đào tạo cách chế biến món ăn.
- Hỗ trợ các nhà hàng tại tỉnh Bình Định (giám sát hướng dẫn, phát triển thực đơn, cung cấp cách chế biến).
- - Thực hiện buổi tiệc chiêu đãi món Nhật Bản đối với nhóm khách hàng Việt Nam có thu nhập cao.
- - Giới thiệu các sản phẩm nổi tiếng của Sakai, Nhật Bản tới địa phương.
- - Thống nhất thời gian và một số nội dung tổ chức chương trình quảng bá, giới thiệu ẩm thực, du lịch Nhật Bản và tỉnh Bình Định trong thời gian tới. Trong đó dự kiến tổ chức buổi Toạ đàm phát triển sản phẩm du lịch, ẩm thực giữa Bình Định và Nhật Bản và mời Đầu bếp nổi tiếng hàng đầu Nhật Bản - chủ chuỗi nhà hàng Zeniya tới tỉnh Bình Định.

Phát biểu tại buổi làm việc, ông Kato Hirosuke và các thành viên Đoàn công tác Hội Hữu nghị Nhật Việt thành phố Sakai ghi nhận và đánh giá cao tiềm năng, thế mạnh của du lịch Bình Định, nhất là lĩnh vực ẩm thực, các loại đặc sản của Bình Định, như: Bánh tráng Sachi; yến sào, bún chế biến từ rau, củ, quả; nem, chả, rượu Bàu Đá, rượu tỏi đen...

Tuy nhiên, các thành viên Đoàn công tác Hội Hữu nghị Nhật Việt thành phố Sakai cũng nêu lên một số tồn tại, khó khăn trong việc kết nối, triển khai chương trình hợp tác giữa 02 bên, như: Khó khăn về đường hàng không; về điều kiện, phương tiện để đánh giá chất lượng sản phẩm...



Ông Trần Văn Thanh (thứ 02 từ trái qua) tặng quà lưu niệm cho Đoàn công tác Nhật Bản. Ảnh: Viết Hiền

Đáng lưu ý, tại buổi làm việc, ông Kato Hirosuke cho biết: Trước mắt, Hội Hữu nghị Nhật Việt thành phố Sakai sẽ hỗ trợ Bình Định một số vấn đề, như: Kết nối du lịch Bình Định với một số hãng du lịch, chuyên gia ẩm thực hàng đầu ở Nhật Bản; mời các đầu bếp đẳng cấp quốc tế tham gia hướng dẫn, đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ cho các đầu bếp Bình Định; kết nối giữa các doanh nghiệp lữ hành Bình Định – Nhật Bản.../.

Viết Hiền

-
-
-
-
-