

航线客源长期不稳,今年以来旅客吞吐量下滑

洛阳民航欲高飞仍需穿“云”破“雾”

本报记者 戚帅华/文 潘郁/图



旅客吞吐量,是机场发展和繁荣的重要衡量指标之一。近年来,随着航线网络不断完善,洛阳机场旅客吞吐量保持稳步增长势头。但据相关统计数据显示,今年前8个月,洛阳机场旅客吞吐量同比下降1.79%,出现回落态势。哪些因素制约了洛阳民航进一步发展?在民航业竞争日益激烈的大环境下,洛阳民航如何打破发展瓶颈,飞得更高?

1 旅客吞吐量回落

洛阳机场有关负责人介绍,洛阳机场于1987年正式通航,当年旅客吞吐量为3213人次,此后曾先后开通洛阳至北京、上海、广州、大连、青岛、成都、杭州、重庆、昆明、深圳、福州、香港、日本冈山等多条国内和国际航线,1992年经国务院批准为国家一类航空口岸。

“作为全国净空条件最好的民用机场之一,洛阳机场全年可飞时间在350天以上,具备连续24小时不间断运行保障能力。”该负责人说,然而近年来,新郑机场和咸阳机场强大的吸引力,使洛阳机场旅客吞吐量增长缓慢。

2011年以来,我市按照“航班、客源、组合拳多策并举”的思路,不断在增加航班航线、扩大客源、加大宣传力度方面下功夫,旅客吞吐量逐年稳步攀升。

洛阳机场现有在飞航线13条,直通北京、上海、广州、深圳等13个城市。2011年,洛阳机场旅客吞吐量首次突破30万人次。2012年更是完成旅客吞吐量72万人次,同比增长102%,在全国机场位次从第85位跃升至第65位。然而,去年受各种因素影响,洛阳机场旅客吞吐量回落至59万人次。今年前8个月,洛阳机场旅客吞吐量为42.72万人次,同比下降1.79%。

业内人士表示,洛阳是全国重要的交通枢纽、中西部地区物流枢纽,洛阳机场的市场资源规模和质量在省内仅次于郑州,辐射区域涵盖豫西、陕东和晋南地区,其目前的吞吐量与洛阳城市地位难以匹配。

2 航班客流不稳一直是绊脚石

记者采访发现,洛阳机场旅客吞吐量的回落是由多种因素造成的,其中,航班和客流的不稳定等难题未能破解,成为机场发展的硬伤。

不少市民发现,自去年以来,洛阳机场航线有所调整,其中,洛阳至厦门、成都、哈尔滨、包头、呼和浩特、天津等航线陆续停飞。同时,新开通了洛阳至银川、南昌、北海等航线,恢复洛阳至杭州航线。

记者从市口岸办了解到,自去年起,我市民航不再以追求旅客吞吐量增长为工作目标,转为以推动我市旅游业发展和满足公务、商务基本需求为出发点。据此,我市对航线航班进行了优化调整,停飞了个别客座率低、航班销售收益差的航线。

3 完善航线网络 拓展客源市场

运输航空是洛阳民航业发展之本。洛阳作为中原经济区副中心城市,如何发挥优势,深挖潜力,不断提升机场的业务量,促进洛阳民航业健康、快速发展?

业内人士建议,首先应进一步巩固完善航线网络布局。加大以洛阳为旅游目的地的航线培育和旅游产品开发力度,提高航空旅游档次。同时,加大国际(地区)航线航班开发工作力度,积极争取洛阳72小时过境落地免签等政策,快速增加洛阳机场出入境人数。

同时,由于洛阳机场限制外籍飞机执飞国际(地区)航线航班,增加了开辟航线、选择航空公司执飞的难度,使洛阳国际(地区)航线航班长期处于维持低水平的状态。

客流量是民航发展的重要保证。业内人士表示,近年来,洛阳机场相继开通了多条航线,但从市场情况来看,有一个明显特征:客源结构比较单一,以旅游客人居多,商务和公务客人较少。

据统计,今年前8个月,洛阳机场旅客吞吐量为42.72万人次,同比下降1.79%。但进入暑期旅游旺季,洛阳机场旅客吞吐量明显攀升。其中,8月旅客吞吐量为72131人次,同比增长35.53%。

“旅游客人居多,市场就会反映出明显的淡旺季,旺季的时候收益不错,但到了淡季,航空公司难以维持,很可能就会暂停甚至取消某些航线。”我市某旅行社负责人李庆说。

随着高铁、动车线路日益增多,航空运输的优势有所降低。洛阳机场目前开通的航线主要以北京、上海、广州、深圳等城市为主,途经洛阳的高铁、动车也覆盖其中一些城市,一些旅客考虑到从出发地到机场的时间以及票价的因素,会选择乘高铁出行。

此外,目前洛阳机场与市区及外部的交通不畅、缺乏市场化运作的体制机制、通往各地的航班班次少、航班时间不佳、机票贵等因素都制约了洛阳机场的进一步发展。

按照《规划》,我市国际航线设计的总体目标为:形成连接港台、面向日韩的航线网络;国内航线设计的总体目标为:使用中小型飞机运营对角串飞航线,形成沟通南北、连接东西的航线网络,连接国内的主要大型城市及旅游资源错位区域。到2015年,我市航空旅客吞吐量争取突破100万人次,货邮吞吐量达3000吨。

“吸引更多的航班来洛,是我们一直努力的方向。”市口岸办工作人员表示,从所处城市的规模和辐射力来说,洛阳机场还不能和郑州、西安的机场相比,因受城市规模限制,市场需要一步步培育。目前,相关单位正在与几家航空公司洽谈,根据洛阳市场的实际需求和旅游业发展需要,将对航线网络结构进行优化调整,打造符合洛阳实际的民用航空网络。

4 明年旅客吞吐量争破100万人次

一些旅游界人士表示,与周边郑州、西安等城市的机场相比,我市机场在飞航线仅10余条,航班密度较小,航线网络通达性弱。此外,作为重要旅游城市,我市目前缺少与国内外旅游目的地城市和景区的航线联系,机场对洛阳旅游业发展的支撑作用尚不明显。

记者了解到,为加快洛阳民航业发展,《洛阳市综合交通发展战略规划》(以下简称《规划》)提出,洛阳机场建设的总体目标是成为“服务于中原经济区的功能复合型的国际旅游干线机场”,将坚持以运输航空为主体、以飞行训练和通用航空为支撑的“一主两翼”错位发展战略,通过扩建机场,增加韩国、泰国等国际航线,建设航空港经济区等措施,带动地区整体产业发展。

按照《规划》,我市国际航线设计的总体目标为:形成连接港台、面向日韩的航线网络;国内航线设计的总体目标为:使用中小型飞机运营对角串飞航线,形成沟通南北、连接东西的航线网络,连接国内的主要大型城市及旅游资源错位区域。到2015年,我市航空旅客吞吐量争取突破100万人次,货邮吞吐量达3000吨。

“吸引更多的航班来洛,是我们一直努力的方向。”市口岸办工作人员表示,从所处城市的规模和辐射力来说,洛阳机场还不能和郑州、西安的机场相比,因受城市规模限制,市场需要一步步培育。目前,相关单位正在与几家航空公司洽谈,根据洛阳市场的实际需求和旅游业发展需要,将对航线网络结构进行优化调整,打造符合洛阳实际的民用航空网络。

昨日,在洛龙区李楼镇政府的牵线下,好来历·洛阳优质生活必需品保障平台与洛阳永生食品实业有限公司签订了战略合作协议。今后,以好来历井灌小麦石磨面粉为基础材料的各种放心挂面都会在洛阳永生食品实业有限公司生产。

与李楼挂面的重要代表永生食品结成伙伴——好来历石磨面挂面下线

市民代表走进生产车间,见证挂面下线

挂面是一种制作简单、食用方便、制法多样、营养丰富,既可当主食又可当快餐的健康食品,早已为老百姓所接受和喜爱。

不过,各种口味的挂面是怎样做出来的?相信大多数人没有亲眼见过。因为没见过,所以也不知道自己吃的挂面是否

营养安全。昨日,好来历组织11名食品安全公众寻鉴监督团的专家和市民代表,前往好来历石磨面挂面在李楼镇的生产基地——洛阳永生食品实业有限公司,亲眼见证面粉是如何一步步变成挂面的。

500克挂面里加入两枚山养柴鸡蛋,这是真的

来到好来历石磨面挂面的生产基地,工作人员首先带领大家参观的是产品质量检测中心,这里同时也是好来历石磨面挂面的一个配料室。

在市民代表的参与下,按照500克鸡蛋挂面至少含两枚山养柴鸡蛋、绿豆挂面含20%洛宁山绿豆粉、荞麦挂面含30%内蒙古高寒荞麦粉、番茄挂面一定要添加20%新疆兵团番茄原浆的承诺进行了配比。

“这个鸡蛋跟我平时买的好来历山养柴鸡蛋一样,打开番茄原浆的味道很诱人。”市民代表王云哲由于平时工作比较忙,家里经常下挂面吃,所以对好来历石

磨面挂面的营养价值和安全性很关心。亲自看到好来历石磨面挂面的鸡蛋、番茄等配料都是经过质量检验中心检验和科学的配比后,王云哲最直观的感受就是——原料产地正宗,足额配料。

“好来历石磨面挂面原料用的都是井灌小麦的石磨面粉(未提取小麦中任何营养成分的通粉),配料给的都是最实在的。”好来历·洛阳优质生活必需品保障平台总运营师何水清郑重地向在场市民代表保证:“好来历石磨面挂面不仅第一批这样做,以后的每一批也都按照这个配比来做,欢迎更多的市民来监督每一批产品的配料过程。”

生产过程基本自动化,工人都包得很严实

不少人吃挂面,在图方便的同时,也会担心它的卫生状况。在好来历石磨面挂面的生产车间里,市民代表远远注意到整个车间员工很少,全由机器操作,十分干净。

陪同参观的洛阳永生食品实业有限公司经理王留正介绍,在整条挂面生产线上,员工人工操作的只是检查等辅助工作,其他所有制作过程都是由机器来完成的,保证了食品卫生。

好来历专用石磨面粉在和面机里与

鸡蛋、荞麦等配料分别进行混合,大约15分钟后,被均匀搅拌形成颗粒状,并通过一个特殊的管道投入压延车间,压成像布匹一样的平面,并切断成形。

“为什么要经过这么多台机器压延?”市民代表张宏数了数,一共有9台机器。工作人员解释,之所以要经过9道压延是为了避免一次挤压破坏了面条的筋道,经过9道压延才能逐渐将面压到指定的厚度,能保证面条的爽滑筋道。



签订协议



市民代表现场参观



市民代表现场监督并参与配料

低温脱水,营养基本不流失

挂面保存时间长,食用方便,这也许也是许多市民选择食用挂面最直接的理由。

不过,切割成形后的面条要想变成挂面进行保存,还要经过一道脱水的处理工艺。

“脱水的过程大概需要4个小时,不能一下子脱水,否则生产出来的挂面容易变酸、变馊。”好来历·洛阳优质生活必需品保障平台董事长王进卿说,相比于高温快速干燥法等其他烘干技术,好来历石磨面挂

面采用的是低温脱水技术,虽说要多走大概460米的“路”,损耗了15%的成品,但更好地保留了挂面的营养成分。

“好来历石磨面挂面的保质期只有6个月,为什么比市面上销售的其他挂面的保质期短?”细心的市民代表李纯荣注意到了这个细节。“好来历石磨面挂面生产全程无矾、无碱、无盐,不使用任何添加剂,所以保质期较短。”好来历·洛阳优质生活必需品保障平台副总裁潘艳这样解释道。

这真的就是挂面汤?市民有“疑问”

中午时分,好来历石磨面挂面的第一款产品原味挂面下线,好来历食品安全公众寻鉴监督团的市民代表亲自品尝。

“先喝汤,尝尝和鲜面条汤有没有区别。”工作人员端上来的不是面,而是汤。

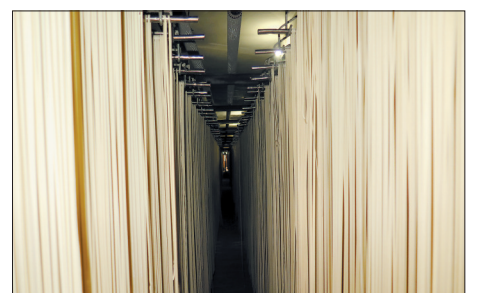
市民代表史湘菊喝了一口,说:“很清,没有杂质,比鲜面条汤稀得多。”

市民代表史春燕说:“不像是挂面汤,一点味儿都没有。这真的是挂面

汤吗?”除了面条,午餐的饭桌上还有不少热菜,市民代表马向阳笑着说:“这些热菜多余了,这么有味儿的面条好久没吃到了,不如一次吃个饱。”

“得了吧,好来历石磨面挂面下周就上市了,买回家可以天天吃,用不着这么矫情!”市民代表陈爱珍进行总结发言。

谢娜娜 李大梁 文/图



低温脱水



好来历石磨面挂面成品