



陈书盈与自己的设计作品合影。  
记者谭熙 摄

## 为文旅焕新注入新活力

近年来，桂林高校依托人才链推动产业链，助力文旅产业转型升级与高质量发展。

许彬彬告诉记者，靖江王陵博物馆和高校开展文创设计作品评选活动，是该馆贯彻落实桂林市文旅焕新行动的具体举措，从合作效果看，非常不错。博物馆要在文创产品上做出亮点，离不开好的创意，而这正是年轻学生的优势所在。“他们的专业性和天马行空的想象力，能为文创产品带来不一样的灵感和设计方向，让合作双方实现资源共享与优势互补。”

在许彬彬看来，桂林文旅行业应积极吸引年轻力量，为行业发展注入新鲜活力。

广西旅游商品协会副会长张杰对此表示认同。他认为，借助学生的创意和本地文化内涵，能催生许多独特有趣的文创设计，这是个很好的方向。“其实，不仅仅是文创设计，整个桂林文旅行业都需要新生力量带来的新动力。桂林有众多高校，师生涵盖不同专业方向，他们年轻、思维活跃、创意丰富、有专业能力。桂林旅游需要不断创新，桂林高校的年轻力量能为行业提供专业的人力支持。”

桂林高校资源是文旅发展的“智力宝库”，同时，助力文旅发展也是高校自身建设的需求。

广西师范大学历史文化与旅游学院张燕教授介绍，近年来，高校根据

文旅需求调整专业设置，开设了文化遗产数字化保护、智慧旅游等特色课程，学生们在学习专业知识的同时，也需要通过各式各样的实践培养能力。“高校与文旅行业的合作是开放、互利共赢的。以我们学校校市创新创业实践团队为例，学生们通过挖掘桂花文化内涵设计文创产品，并运用新媒体进行线上推广，将课堂所学转化为实践成果。活动期间，团队设计的12款文创产品销售额突破5万元，这种‘高校+文旅’的创新合作模式，既为学生提供了实践平台，也为桂林文旅市场带来了新鲜活力。”

高校与文旅行业的彼此助力，不仅体现在深化旅游规划、项目开发等领域的产学研合作上，同时还在于培养“懂文化、精旅游、善创新”的复合型人才。

“这次我们开发‘平乐十八酿’宴席就是一次有益尝试。”谭兴勇告诉记者，作为桂林的高校，在人才培养上应该借助庞大的本地旅游市场，主动融入，切实提升学生实践能力，为桂林文旅焕新做好人才保障与智力支持，也为桂林打造世界级旅游城市作出贡献。

记者谭熙

## “高校+文旅”还有这些成功案例

桂林市靖江王陵博物馆与高校的合作是桂林高校助力文旅发展的其中一个案例。近年来，桂林高校持续发力，为文旅发展注入创新活力。

去年年底，东漓古村引入客流大数据监测平台。该平台可显示实时入园人数、排队情况，并通过热力图精确定位游客所在具体区域，方便景区管理人员全方位掌握景区的实时情况。平台还可以通过抓取网络关键词，根据网友的评论，从交通、体验、卫生、配套、安全、景观、服务、消费等维度给出综合评分，方便景区管理人员直观地了解游客游玩体验。

据了解，该平台由桂林电子科技大学陈金龙教授团队研发，其借助AI技术实现客流预测、游客行为画像、个性化推荐和偏好分析等功能。该平台帮助景区精准把握客群特征、优化业态布局；及时响应游客评价与反馈，提升服务质量；实时监控人流分布，科学调配资源。

今年3月，“桂林旅游AI助手”上线。游客可搜索微信公众号“桂林一城游”，点击公众号下方导航栏中的“AI小助手”即可进入与“桂林旅游AI助手”聊天的界面。游客不仅能点击对话框中预设的问题，查询“AI助手”的解答，也可以咨询自己想要了解的内容。界面中还设有“行程规划”选项，游客

填写旅行目的地、旅行天数、预算、旅行人数等信息后，系统会根据游客的具体要求生成一份详细的行程方案。该项目由桂林旅游股份有限公司旗下桂林一城游公司携手桂林电子科技大学共同研发，能精准提供行程规划、美食推荐、游玩项目建议等，结合热门景区进行推荐，参考性强。

今年1月，“平乐十八酿”宴席推广展示活动在平乐县举行。平乐传统特色美食以宴席形式亮相，包含包、捆、填、盖、夹、塞六种酿制技巧，融合传统与创新。这桌宴席的推出，离不开桂林旅游学院食品与健康学院烹饪与营养教育专业师生的贡献。教授谭兴勇介绍，学院党员教师志愿者和优秀在校生共同参与了宴席原料选用、菜品创新、营养分析等研发工作。“开发‘平乐十八酿’宴席是我们学校与平乐在地方特色美食与餐饮、旅游融合发展上的一次尝试，不仅丰富了当地文化内涵，满足了消费需求，也为打造桂林世界级旅游城市增添了独特的饮食文化体验。”

桂林旅游学院食品与健康学院烹饪与营养教育专业学生在制作“平乐十八酿”宴席。  
(资料图片)



游客驻足欣赏文创设计作品评选的展示作品。  
通讯员黄丽萍 摄