

ĐƯA CẦN THƠ TRỞ THÀNH ĐIỂM ĐẾN LÝ TƯỞNG - AN TOÀN - THÂN THIỆN

NGUYỄN MINH TUẤN*

ĐỂ DU LỊCH CẦN THƠ BỨT PHÁ, LÀ "ĐIỂM ĐẾN DU LỊCH LÝ TƯỞNG – AN TOÀN – THÂN THIỆN", NƠI HỘI TỤ CỦA "VĂN MINH SÔNG NƯỚC MÊ KÔNG" TRONG THỜI GIAN TỚI, THÀNH ỦY CẦN THƠ ĐÃ BAN HÀNH NGHỊ QUYẾT SỐ 10-NQ/TU NGÀY 29/12/2021 VỀ ĐẨY MẠNH PHÁT TRIỂN DU LỊCH TRONG TÌNH HÌNH MỚI, ĐỊNH HƯỚNG PHÁT TRIỂN DU LỊCH THÀNH PHỐ TRỞ THÀNH NGÀNH KINH TẾ MŨI NHỌN.

Cần Thơ phấn đấu đến năm 2025 dịch vụ du lịch đóng góp trên 9% GRDP

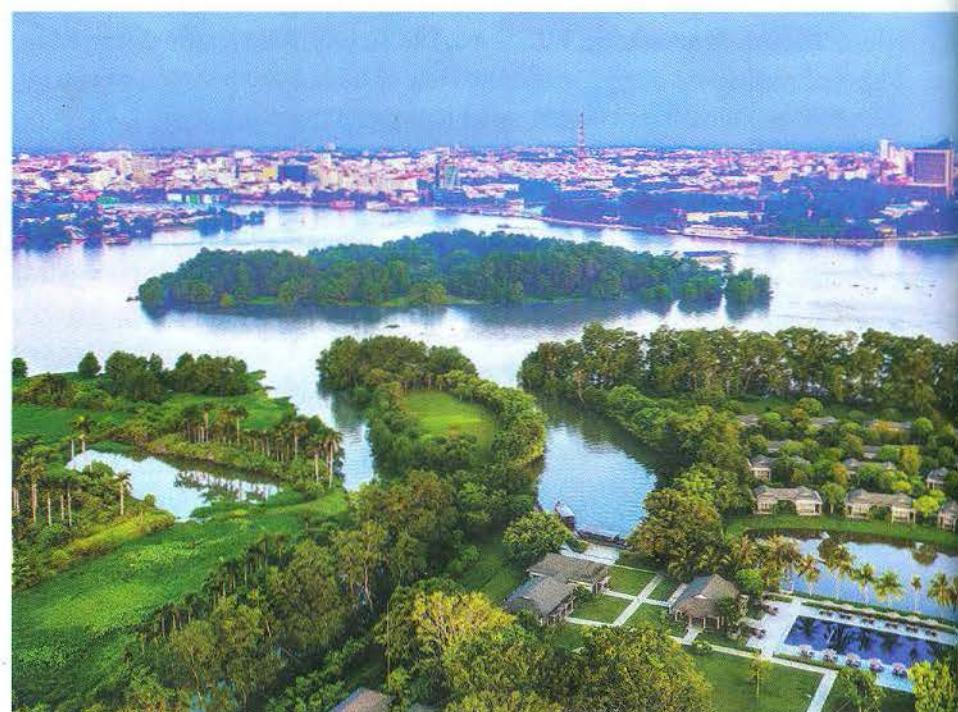
Nghị quyết số 10-NQ/TU đề ra định hướng phát triển du lịch chuyên nghiệp, trọng tâm, trọng điểm, chú trọng phát triển theo chiều sâu, chất lượng cao, khẳng định thương hiệu và khả năng cạnh tranh; xây dựng Cần Thơ là thành phố sinh thái, văn minh, hiện đại mang đậm bản sắc sông nước vùng đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL). Đồng thời tăng tỷ trọng dịch vụ du lịch đóng góp trong cơ cấu GRDP của thành phố, tăng chỉ tiêu của khách du lịch và kéo dài thời gian lưu trú của du khách khi đến du lịch tại Cần Thơ. Cần Thơ đặt mục tiêu đến năm 2025, ngành Du lịch Cần Thơ cơ bản trở thành ngành kinh tế mũi nhọn; sản phẩm du lịch có chất lượng, đa dạng, sức cạnh tranh cao, là điểm đến hấp dẫn trong khu vực và cả nước. Cụ thể, năm 2025, đóng góp dịch vụ du lịch chiếm trên 9% trong cơ cấu GRDP của thành phố; thu hút khoảng 9 triệu lượt khách tham quan, du lịch, trong đó khách lưu trú khoảng 4 triệu lượt (khách quốc tế chiếm 10%); thu hút khoảng 10.000 lao động trực tiếp trong ngành Du lịch, trong đó tỷ lệ qua đào tạo đạt trên 75%; chi tiêu bình quân của khách du lịch quốc tế lưu trú tại Cần Thơ ở mức 250 USD/khách, số ngày lưu trú bình quân là 2 ngày. Đến năm 2030, thu hút khoảng 12 triệu lượt khách, giá tăng lưu trú bình quân là 2,2 ngày.

Nghị quyết cũng đề ra 8 nhiệm vụ, giải pháp, đó là: đẩy mạnh công tác tuyên truyền, tăng cường sự lãnh đạo, chỉ đạo của các cấp ủy đảng, chính quyền về phát triển du lịch trong tình hình mới; hoàn thiện cơ chế, chính sách thu hút đầu tư phát triển du lịch; nâng cao chất lượng đào tạo, bồi dưỡng đội ngũ làm công tác du lịch theo hướng chuyên nghiệp, hiện đại; tăng cường hoạt động liên kết, mở rộng hợp tác đầu tư phát triển du lịch; đẩy mạnh xúc tiến, quảng bá du lịch; mở rộng, phát triển đa dạng hóa các sản phẩm và loại hình du lịch phù hợp tiềm năng, lợi thế của thành phố; đầu tư phát triển cơ sở hạ tầng, cơ sở vật chất phục vụ phát triển

du lịch; tăng cường năng lực và hiệu quả quản lý nhà nước về du lịch.

Đa dạng hóa sản phẩm du lịch để hút khách trong tình hình mới

Du lịch Cần Thơ đang có những tín hiệu phục hồi khá tốt, nhất là trong dịp Tết Nguyên đán 2022. Với hàng ngàn lượt khách đổ về các điểm tham quan, hơn cả kỳ vọng, đã mở ra cho ngành Du lịch Cần Thơ một bước chuyển tích cực. Để phục hồi du lịch trong thời gian tới, Cần Thơ tiếp tục đa dạng hóa sản phẩm du lịch đặc trưng của thành phố, dựa trên khai thác các tiềm năng, thế mạnh của du lịch sinh thái sông



Tiềm năng du lịch đất cồn. Ảnh: Văn Ngọc Nhuần

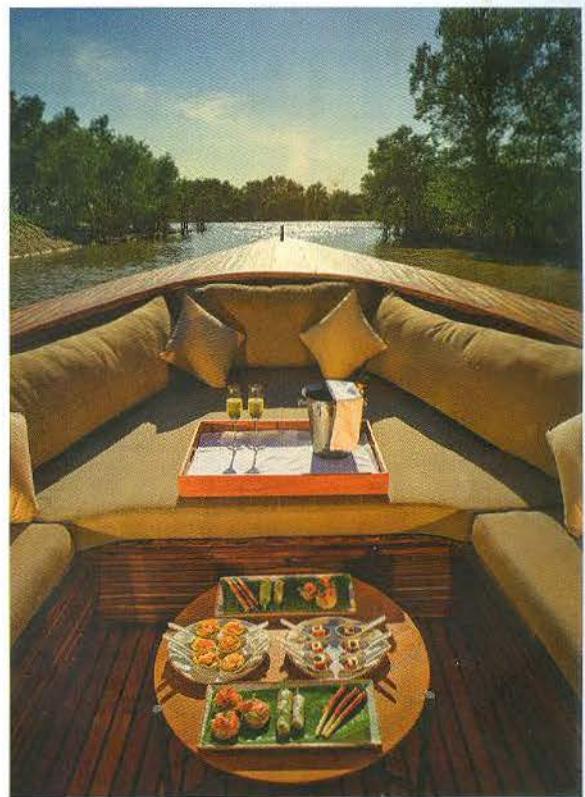
nước, du lịch MICE và các loại hình du lịch phụ trợ khác (du lịch gắn với di tích lịch sử - văn hóa, du lịch cộng đồng, du lịch trải nghiệm...). Cùng với đó, nâng cao chất lượng và sức cạnh tranh của sản phẩm, dịch vụ du lịch; ưu tiên, khuyến khích đầu tư các khu vui chơi giải trí, dịch vụ du lịch phức hợp, các trung tâm thương mại, mua sắm, các loại hình vui chơi giải trí về đêm, giải trí văn hóa nghệ thuật chất lượng cao tại trung tâm quận Ninh Kiều và các địa bàn trọng điểm.

Cần Thơ cũng nâng cao vai trò của cộng đồng, xây dựng cộng đồng du lịch văn minh, thân thiện trong ứng xử với khách du lịch; phát huy vai trò của các tổ chức xã hội nghề nghiệp liên quan đến du lịch; tạo điều kiện thuận lợi để cộng đồng trực tiếp tham gia kinh doanh và hưởng lợi từ du lịch.

Bên cạnh đó, nhằm bảo tồn và phát huy giá trị đờn ca tài tử (loại hình nghệ thuật đặc đáo đã được công nhận là Di sản Văn hóa phi vật thể đại diện của nhân loại) và tôn vinh, quảng bá ẩm

thực Việt Nam nói chung, bánh dân gian Nam Bộ nói riêng, từng bước xây dựng bánh dân gian trở thành đặc sản vùng miền, tiến tới xuất khẩu, Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch thành phố Cần Thơ sẽ tổ chức Liên hoan đờn ca tài tử quốc gia lần thứ III và Lễ hội Bánh dân gian Nam Bộ lần thứ IX năm 2022 từ ngày 06 - 10/4/2022 tại Quảng trường quận Bình Thủy, đường Đặng Văn Dầy, phường Bình Thủy, quận Bình Thủy, TP. Cần Thơ. Liên hoan góp phần nâng cao nhận thức của xã hội trong việc giữ gìn, bảo tồn và phát huy giá trị nghệ thuật đờn ca tài tử Nam Bộ; tăng cường liên kết vùng trong việc xúc tiến thương mại, du lịch, đầu tư khai thác các sản phẩm đặc trưng của Nam Bộ.

Liên hoan Đờn ca tài tử quốc gia lần thứ III - Cần Thơ năm 2022 với chủ đề: "Đờn ca tài tử Nam Bộ - Bảo tồn và phát triển" dự kiến diễn ra từ ngày 06 - 10/4/2022 gồm các hoạt động: xây dựng trang tin điện tử, cổ động trực quan và các chuyên mục tuyên truyền quảng bá Liên hoan và Lễ hội; thi sáng tác lời mới 20 bài bản Tổ đờn ca tài tử Nam Bộ; hội



Trải nghiệm ẩm thực trên sông. Ảnh: Azerai Cần Thơ

thi Nghệ thuật đờn ca tài tử "Đờn ca tài tử Nam Bộ - Di sản đất phương Nam"; tổ chức Không gian đờn ca tài tử; triển lãm nhạc cụ các dân tộc Việt Nam; xây dựng và tổ chức các tour, tuyến du lịch phục vụ du khách nhân dịp tổ chức Liên hoan...

Chương trình khai mạc và tổng kết của Liên hoan và Lễ hội dự kiến được truyền hình trực tiếp trên sóng của Đài Truyền hình Việt Nam, Đài Phát thanh và Truyền hình thành phố Cần Thơ; phát LiveStream trên nền tảng số Website, Youtube, Fanpage do Ban Tổ chức quy định cụ thể.

Lễ hội Bánh dân gian Nam Bộ lần thứ IX năm 2022 với chủ đề: "Bảo tồn và phát huy giá trị Bánh dân gian Nam Bộ" diễn ra từ ngày 06 - 10/4/2022 gồm các hoạt động: Hội thi bánh dân gian tại thành phố Cần Thơ năm 2022; tổ chức các gian hàng; Lễ dâng bánh tại Đền thờ vua Hùng thành phố Cần Thơ... Lễ hội dự kiến sẽ có khoảng 200 gian hàng, sản phẩm OCOP của các địa phương tham gia, gian hàng ẩm thực, đặc sản địa phương...

Đặc biệt, trong khoảng thời gian này, thành phố Cần Thơ sẽ tổ chức khánh thành công trình Đền thờ Vua Hùng và tổ chức Giỗ Tổ Hùng Vương. ■



Khám phá chợ nổi. Ảnh: Nguyễn Văn Tuấn