

大型宴请缩水 营业额下降

节俭风刮来餐饮业“寒冬”

本报1月29日讯(记者 刘振) 29日,记者调查了解到,因节俭之风刮进餐饮行业,不少靠公务接待和大型宴请盈利的餐饮企业受到了不小的冲击,多数星级酒店的负责人透露,酒店行业如今面临着“不转型,就关门”的生存危机。

“基本上所有星级酒店的营业额都受到了影响,特别是公务宴的市场份额缩水很多,酒店如

今不转型,就得关门。”29日,市区一家高档酒店相关负责人告诉记者,节俭风刮来了“餐饮寒冬”,为了缩减开支,业内还有少数酒店打算精简员工。据了解,如今不少星级酒店加紧研发自助餐、商务餐菜品,主动调低大型宴请预算份额。

“餐饮行业要适应消费市场转变新形势,满足节俭消费新需求,扩大商务、市民、游客

餐饮消费新领域。”29日下午,德州市旅游局副局长孙兵称,餐饮酒店业要结合贺年会,策划推出老百姓喜闻乐见的系列美食餐饮活动,设计开发物美价廉的贺年礼品,让市民都能吃得起、买得起、送得起。他还说,要多方面开发餐饮美食产品,拓宽餐饮企业受众面,开发价格适中、花样繁多的自助餐,以及卫生实惠的外送外

卖业务。

据德州旅游饭店协会常务副会长韩建民介绍,餐饮行业创新经营服务方式,提供“半份、半价”、“小份、适价”服务方式,推行商务餐“分餐制”,提供可选择套餐,提供免费、环保打包服务。同时要积极发展大众餐饮,推进早餐工程、中式快餐、特色小吃标准化、连锁化、品牌化发展,提供安全便利放心消费。

城区户外广告

全面整治

本报1月29日讯(记者 王金强) 设计精美抓人眼球的广告牌有时候是城市风景线,但生活在越来越多缺乏规范的“广告牌森林”中,就不如市民所愿了。今年开始,德州城管部门将进行违规户外广告牌的整治。

据德州市城管执法局局长孙九鹏介绍,按照市政府中心城区改造提升“三年大变样”的规划,达到市容环境天蓝、地绿、水清、路洁、街靓等目标要求,城管部门今年将开展户外广告牌匾、违法建设、城市窗口、城市秩序、和亮化等五项整治。

今年,按照德州市户外广告总体规划,规范中心城区户外广告设置,统一设计、统一标准、统一整治,拆除不符合规划要求的广告牌匾,提升广告牌匾档次,做到一路一景,突出地方文化特色。另外,还将开展违法建设集中整治,开展中心城区违法建设突击整治行动,对发现的违法建筑坚决予以拆除。

相关调查

小餐馆还在打“菜量”牌

剩饭菜一天能倒五六桶

本报1月29日讯(记者 刘振) 餐饮行业刮起了节俭风,不少市民也参与到“光盘行动”中,29日,记者调查了解到,如今中高端的星级酒店忙着转型做大众餐品,而不少小餐馆依然主打大菜量菜品,饭菜浪费现象比较突出。

28日下午,在经济技术开发区

区商贸城“美食一条街”的一家餐馆里,市民郭先生和一位朋友点了一份“东北乱炖”,店主端来了一个直径约30公分的餐盘,满满一盆菜令二人叫苦不迭,餐后没吃完还剩下了四分之一。

郭先生觉得有点浪费,就提出下次就餐时能否点半份菜,店主称考虑到经营成本,炖菜不能

减半点餐,炒菜可以适当减少菜量,肉菜减2元钱,素菜便宜1元钱,降价的空间很小,“来这吃饭的都是消费能力偏低的顾客,特别是干体力活的农民工饭量十分大,客人都是冲着低价多量来的。”

记者了解到,不少吃剩的饭菜都被直接倒掉,浪费现象比

较突出。29日,经济技术开发区三八东路一家餐馆店主张女士说,小餐馆每天光盛剩饭的泔水桶就要倒五六桶,大饭店浪费更加严重,宴会时一筷子没动就扔掉的现象很常见,“餐饮推行节俭要自上往下进行,领导干部要率先表态,大的酒店要先开刀。”

农民人均纯收入

增幅全省第一

本报1月29日讯(记者 张晓琳) 29日,记者从德州市统计局获悉,2012年德州市农民人均纯收入达到9602元,比上年增长1252元,增长15%,增幅全省第一。

据了解,2012年,德州农村劳动力就业转移和社会保障水平提高,农民收入持续稳定增加,农民人均纯收入达到9602元,比上年增长1252元,增长15%,增幅居全省第一,其中工资性收入和家庭经营性收入是增收贡献主体。

两企业上榜

省服务名牌

本报1月29日讯(记者 王乐伟 通讯员 王蕊) 近日,2012年山东省服务名牌名单正式对外公布,德州市两家企业荣获山东省服务名牌称号。

按照企业自愿申请、各市资格初审、材料评审、顾客意见调查、现场(暗访)评审、征询意见等环节的严格把关,经过省名推委会议审议及社会公示,德州市两家企业成功获评山东省服务名牌称号,这两家企业分别是德州市邮政局、中国建设银行股份有限公司德州分行。截至目前,德州市已有山东省服务名牌企业14家。

查车

26日,夏津县对7座以上客运车辆逢车必查,及时消除安全隐患,确保春运安全。

本报通讯员 滕兆来 摄影报道



吃多少点多少

餐饮业发起“光盘行动”

本报1月29日讯(记者 刘振 通讯员 刘玉 崔禾) 记者从29日召开的全市旅游餐饮行业厉行勤俭节约反对铺张浪费会议上获悉,全市餐饮行业将开展“厉行节约,反对铺张浪费”的“光盘行动”,引导顾客理性消费,研发“少而精”的大众菜品。

“根据就餐人数的多少,向就餐者推荐适量的饭菜,不误导消费者超量点餐。”29日下午,德州市旅游局副局长赵月生介绍,今后餐饮行业要探索推出饭菜数量适中的二人、三人、多人套餐菜单,根据客人的需求提供半份菜、小份菜,引导顾客吃多少、点多少。餐饮企业要推行公筷公勺,不使用一次性餐具。探索建立奖励制度,对饭菜数量适中、没有造成浪费

的,给予一定奖励。赵月生还说,餐饮行业要研发面向大众和游客,具有德州地域文化特点的系列美食、风味小吃,推出特色菜式、菜品,“把‘少而精’、宴会菜品和特色作为评定名师、名厨、名店的重要标准之一。”

据了解,根据厉行节约的相关工作方案,餐饮行业将强化利于节约、文明健康的自主餐饮服务,大型宴会引导提倡自助餐,各类宴会多提供分餐制服务。倡导旅游星级饭店、餐馆主动为顾客免费提供环保餐盒,用于剩菜打包服务。鼓励根据剩菜特点,向消费者提供再次加工的技术指导。

今年,德州还将推动绿色厨房创建,提高水、电、煤、气使用效率,减少厨余垃圾。

旅游部门带头严控开支

公务接待费下降一成

本报1月29日讯(记者 刘振) 29日,记者从德城区旅游局了解到,今后德城区旅游局将全力压缩公用经费开支,确保五项费用“零增长”的目标。

29日,在全市旅游餐饮行业厉行勤俭节约反对铺张浪费会议上,德城区旅游局副局长闫玉新介绍说,今后对公务接待费用支出将进行严格控制,严禁利用公款大吃大喝,大搞宴请,从严控制用餐标准和酒水标准,并采取接待前报告制度,接待后审核制度。同时严格控制接待标准和陪餐人数,降低接待费用。

德城区旅游局还将从严格控制会议费、差旅费和接待费开支。首先是精简了各类会议,从严控制会议数量,规

模和会期,把一些相关会议合并召开,精简讲话内容,压缩讲话时间,减少发文数量,提高政务效率。同时加强公务活动的管理,严禁巧立名目公款旅游,坚决制止一般性考察和没有实质内容的学习、培训、参展等公务活动。

今后德城区旅游局还将严格公务用车管理,降低车辆运行成本。首先是建立车辆使用登记制度,压缩车辆使用频率,加强公务用车监督管理,严防公车私用,对节假日和双休日用车的,统一缴纳一定金额的用车费用。加强车辆的维护和保养,严格核定车辆用油、保养制度,采取定点加油、定点维修的方式,建立相应台帐。

据了解,该局公务接待费用支出预计下降10%。