



高消费减少,有酒店贵宾包间改成零点大厅

奢侈吃喝退潮 酒店平实转身

本报记者 崔岩 崔滨

要在去年,在某高档酒店当包间服务员的周小丽,是不为散座客人服务的,在她服务的豪华单间里,客人点的常常都是鱼翅、海参。

但经过了两个多月的半工半休,周小丽对自己能留下来当一个散座服务员已经非常知足了。“厉行勤俭节约 反对奢侈浪费”让公款吃喝退潮,小周许多同行下岗回家,和小周一起被留下来的,开始和他们的酒店一起,进行一场艰难的转变。

在济南西部的一家高档酒店,二楼包间改成了零点大厅。 本报记者 崔岩 摄



包间预订客人纷纷退掉订单

2月28日中午,在省城西部一家星级酒店,服务员周小丽换好工装,准备迎接前来用餐的客人,就在一个月前,她所站的区域,还是连串的贵宾包间。“上个月,酒店把包间都改造成明档零点大厅了。”小周说。

这并不是一次令人愉快的转变,小周说,以前为包间服务,只需要听酒店市场部的安排,中午或者晚上来什么客人,注意些什么细节就行,“现在给散座客人服务,要同时照顾好几桌,应对不同的要求,挺累的。”不过,即便比以

前要累,小周仍觉得,“能继续端菜,有这份工作,我已经很知足了。”

因为从去年年底开始,小周所在的包间接待的客人越来越少,“尤其是元旦、春节前,原先市场部通知的预订客人一个个退掉

订单,后来,连市场部经理都因为没有业务,自己选择离职了。”

“不少一起出来做酒店服务员的老乡和朋友,都被裁员了。”小周说,“一是因为自己没活干,挣不到钱,还有就是酒店生意不好,要缩减成本。”

没了公务招待,酒店利润剧降

从豪华包间里为客人奉上每餐数千乃至上万元的账单,到散座大厅里跟客人为20块钱的青菜介绍半天,即便无从知晓自己所在酒店的经营策略,小周也能知道为什么酒店里此前只给散座那么少的空间,“谁都看得出来,那些买单从来不看钱数的,哪个花的是自己的钱。”

尽管许多高档酒店都做出了

半份菜、零点等应对措施,但相比公务接待的巨大利润,这些急就章式的转变犹如杯水车薪。

就像小周看到的,公务消费退潮后,高档酒店失去了最重要的利润来源,以至于裁员成为它们唯一的选择。

春节后,山东高档酒店业接连传来坏消息,歇业、裁员、休假、逼辞,成了高档餐饮的传染病。

“确实,春节后,省内高档餐饮业每天的裁员量在1000人左右。”2月28日上午,山东省烹饪协会副秘书长李志刚告诉记者,餐饮业尤其是高档餐饮业是个资金密集型的行业,现金流的周转对它们非常重要,“哪怕是每天营业额上百万的高档酒店,一旦3个月没有生意,如果不裁员收缩,肯定会关门倒闭。”

“高档酒店就是用来接待的,像那些旅游产业不发达、外来游客很少的县乡市场,都有高档酒店落地,主要就是给政府做接待服务了。”对于眼下的高档酒店业绩下滑,山东省烹饪协会副秘书长李志刚直言,高档酒店业务对公务消费的依赖过高,是眼下陷入困境的主要原因。

环境改变迫使酒店回归市场化

早在几年前,业界已经响起关于高档星级酒店转型的呼声,然而真正转型的案例并不多见,大部分高档酒店都不忍舍弃公务宴请、商务消费这块大蛋糕。

以济南为例,由于地处山东政务区,政务接待是其“主力军”。往年,春节也是政府、企事业单位公务宴请的旺季,酒店的

大丰收季。

然而,在国家倡导厉行节约,政务接待和高端商务消费下降的大背景下,不少老牌的星级酒店面临经营不善的压力,已经不得不转型调整。

“政务接待高端消费的重要性毋庸置疑,但在特定市场、特殊时期,它的作用未必能够发挥

到极致,用得不好,反倒不易于酒店找准自身定位,陷入同质化的怪圈。”中国餐饮文化大师、中国高级美食营养师孔润常告诉记者,政策的变化将迫使高档酒店转变观念,回归餐饮的本质。

“以往那些过度依赖公款消费,以豪华大餐为特色的酒店,经营通常靠的是人际关系和独占性的客户

资源,甚至是折扣和回扣,但随着政策的变化,如果他们不改变经营理念,不实行新的营销策略,恐怕最后只能‘连饭都没的吃’。”

“酒店本身应该是为社会提供餐饮住宿,以及其他生活性消费为主的场所,所以酒店都应回归本位,真正回归到市场化、社会化的需求上来。”

中餐设计标准 菜单标上菜量

全省各地出新招应对“舌尖上的浪费”

本报记者 郭静

在狠刹公款吃喝与铺张浪费的大环境下,各方有何反应?公务用餐是否真正节俭?2月22日到25日,记者在济南、青岛、烟台、潍坊、淄博等市进行了探访。

桌上剩饭多,“点菜师”要担责

在山东舜和酒店做餐厅服务员的宋丹妮在客人点菜时都特别谨慎,“厨师长巡台发现我负责的桌上剩饭多,我就要担责。”这是该酒店正在探索的“酒店管理顾客消费”模式。

该酒店总经理王道同说,不少人认为请客吃光盘可能没面子,但我们的服务员一开始就进行引导,根据就餐人数和客人的年龄、性别等因素进行推荐,既照顾了客人面子,又能做到不浪费。

这种方式的效果是明显的,“前泔水每天要三四桶,现在每天不到两桶,甚至一桶,至少减少了一半。”王道同说。

“光盘”行动的响应者范围不断扩大,除了高端酒店的宴会厅外,有些中低档的餐馆也开始“光盘”了。“过去几乎没有打包的,但现在即便剩下一个玉米饼子,客人也会带走。”烟台回味香饭店毓璜顶店经理张淑国说。

潍坊金信达生物化工有限公司

承担着潍坊市600多家酒店餐厨垃圾回收利用的责任,据该公司负责人介绍,近期高档酒店餐厨垃圾变化很大,“以前每天近一吨,大铁桶得6桶,现在每天两桶,再加上中小餐馆,平均减少了五成以上。”

把菜品当产品,从源头解决浪费

剩菜打包毕竟还是“剩”了,如何从源头解决浪费问题,省内有些酒店已经进行了探索。

走进山东理工大学国际学术交流中心,记者发现这里的菜单上每个菜品除了标注价格外,还标注着菜量,比如葱爆羊肉,280

克;博山豆腐箱,450克。

这还仅仅是表面功夫,据该中心主任、总经理李昌顺介绍,他们已经探索出了一套规范和标准,中餐也有了标准。

“如何计算用餐人均消耗明细表?普通宴会用多大的菜量?婚宴又该如何设置?这些都需要一套规范和标准。”他说,我们的理念是按照规范标准做菜,按照标准管理。

“把菜品当做产品来做,做出标准来,按照标准来管理,客人点菜就一目了然,就会从源头上避免餐桌上的浪费。”李昌顺说,标准化的运营,不仅让客人得到实惠,也使酒店成本得以控制,利润率比制定标准之前提高了。

相关新闻

打包率急升 厨余垃圾剧减

近日,记者走访滨州多家酒店发现,“光盘”在大小酒店最直观的体现就是,打包率上升,厨余垃圾减少。

韩师傅是陶然饺子馆的一名工作人员,对于提倡节俭前后的变化,他形象地告诉记者:“以前顾客打包的少,我们每天都能吃到饺子,现在个个都光盘了。”韩师傅还告诉记者,以前酒店至少有4桶厨余垃圾,现在连1桶都不到了,顾客基本上都吃得干干净净的,没有多少垃圾。

恒意酒店的付艳红经理介绍,以前顾客也有打包的,但是有些人碍于面子,剩了也就剩了,现在来吃饭就说“光盘”二字,打包率大大提高,酒店以前每天要处理8桶厨余垃圾,如今也就只剩下4桶了。

本报记者 杨青 由淑敏

高档酒水难销 经销商犯了愁

不少饭店渠道酒水经销商反映,一些高档酒水走饭店已经明显没有以前好卖,销量下滑明显。

在滨州黄河七路渤海十路的泸州老窖专卖店,店内堆放着大量箱装酒水,不少箱子上印有“酒店专供”字样。工作人员称,他们是泸州老窖滨州地区总代理,主要通过自己售卖和饭店渠道两种经销模式。“最近走饭店渠道的酒水销量不好,能明显感觉出销量下滑。”一位李姓店员说,但零售的销量没有多少变化。

“我们这边走酒店的最近也不好卖,能明显感觉出来。”在渤海十路另一侧的洋河蓝色经典专卖店,工作人员介绍,“最近饭店酒水生意确实不好做,还好,零售方面基本没有受到影响。”一酒水代理商告诉记者。

本报记者 杨玉龙

十年未裁过员 今年裁了20人

作为一家老字号的星级酒店,滨州的华滨大酒店近十年来从未裁过员,但今年春节后裁员20人。“我们也是实在没办法,裁员的大型酒店不只我们一家,西区一家大型酒店在春节前后裁员20多人,现在谁的日子都不好过。”华滨大酒店总经理李峰告诉记者。

恒意饭店虽然没有刻意裁员,但服务员的人数确实减少了。“以前我们酒店每个包间有一个服务员专门负责,现在是两个人负责三个房间。”酒店王总说。原因是个别服务员离职后,就没有再增加新人手。滨州泉香菜馆的李经理也表达了同样的意思,原来他店里的服务员有点紧张,现在生意少了,服务员刚好。

本报记者 由淑敏 杨青 李运恒