

在节约型餐饮的新风的吹动下,酒店餐饮消费结构出现明显变化。一些高档酒店春节前后接待的公务宴较之前明显减少,宴会规格也大不如往年。随着节俭概念的深入,高档大型酒店和高星级酒店该如何面对并调整、转变营销思路呢?

随着节俭概念的深入,杜绝“舌尖上的浪费”、“光盘行动”在商家和消费者的合力下已成共识,“禁止公款过度宴请”使酒店餐饮业重新洗牌布局,以往的消费结构模式或因此被打破并重新建立。

节俭的风尚一定程度上带来的酒店营业额的减少,让不少高档大型酒店和高星级酒店感受到压力。新的市场环境,酒店该如何面对?近日,记者分别采访了济南十几家高星级酒店和大型知名餐饮的老总,他们结合自己的认识和酒店经营现状,说出了各自思路和转变经营的想法与举措。

星还是那颗星 客该是哪些客

就节约型餐饮话题本刊专访知名酒店餐饮负责人

□李伟

“节俭”

剩宴不是中国传统

- 1 济南喜来登酒店 总经理 张伟梁
- 2 济南索菲特银座大饭店 总经理 博华凯
- 3 舜和国际酒店、山东舜和国际酒店集团 董事长、总裁 任兴本
- 4 济南贵和皇冠假日酒店 总经理 海福瑞



笔者在近期的采访中发现,一家酒店门口LED屏打出了“剩宴不是中国传统,节约才是中华美德”的标语。

对此,济南喜来登酒店总经理张伟梁认为,节俭餐饮新风不仅可以引导酒店发展新的经营理念和管理思路,同时也促进客人树立合理点餐、适度消费的理念。

反对铺张浪费已成为重点关注的话题,这将有利于更好的发展经济型社会,使人们养成良好的生活习惯和作风。

济南索菲特银座大饭店总经理博华凯说道:“作为星级酒店餐饮从业者,在此关键时刻,要借机改变以往固有的运营模式,从酒店自身做起,逐渐使整个餐饮行业形成勤俭节约的意识”。

舜和国际酒店、山东舜和国际酒店集团董事长兼总裁任兴本也有他独到的观点,

他说:“餐饮的消费主体由公款消费改变为个人消费,是一种不可逆转的趋势,如果中高端餐企仍然把经营重点放在公务消费上,这将非常危险”。他还说,随着经济发展,中国会像欧美国家一样,中产阶级会越来越多,个人消费的春天很快来临,餐饮业未来的客户群应该是这个群体。

济南贵和皇冠假日酒店总经理海福瑞说出了他的观点,“节约型餐饮消费不是不消费,而是提倡一种合理健康的餐饮消费模式”。“我认为倡导节约型餐饮与促进消费并不矛盾,倡导节约的措施可使得旅游休闲客得到真正的实惠。而且酒店的节约措施都是在不影响客人消费利益、保证服务质量的前提下进行的,科学的节约措施既降低了酒店经营成本,又节省了能源,对社会也做出了贡献,是件双赢的事情。”

“星级” 老老实实为大众服务

面对节约型餐饮新风,众多星级酒店积极调整经营思路,打开“亲民牌”。

舜和国际集团董事长任兴本说,舜和对经营方向进行了战略调整,在集团内部提出“老老实实为大众服务,真心实意满足大众需求”的口号。他说,做大众生意的酒店才能长久。现在餐饮消费主体在发生变化,那些靠高价位、高利润、靠公款消费的酒店,会被逐渐淘汰。以后的大宗公务、商务宴请会是“偶然性消费”,而大众消费则是支撑酒店经营的常态。舜和要坚持大众路线,以低价位、低毛利率、高品质的服务来赢得市场。

济南索菲特银座大饭店总经理博华凯也亮出了他的观点,“酒店已从先前的餐饮营销结构积极转变为以散客市场为主导、政府和商务用餐为辅的新模式。”“自助餐将发展成为会议用餐的主要形式。为吸引更多百姓消费,索菲特近期推出了物美价廉的团购菜单,中餐厅原价268元两人套餐现团购为138元,原价666元四人套餐现团购为268元。”

采访中,记者看到,喜来登酒店采悦轩中餐厅更多采用普通食材,降低成本和价格。“喜来登酒店一直提倡灵活的消费方式,中餐厅不设包房费,欢迎酒水自带,酒店酒水价格也非常亲民。为避免食物浪费,很多菜肴提供半例,按照用餐人数精确设定菜量。”

山东新闻大厦副总经理李文平说:“山东新闻大厦及时调整菜品,补充了许多特色菜、家常菜,推出系列胶东家常菜,致力于打造老百姓厨房。”

济南万达凯悦酒店总经理张弘杰称,酒店的济南府中餐厅调整营销思路,无包间最低消费,提供小份量菜品,推出经济实惠的商务套餐,客人可任选荤素搭配当日例汤、米饭及新鲜水果。同时,还推出家常菜、精选特价菜品,让客人以社会餐饮的价格享受国际五星酒店的品质与口味。



5 山东新闻大厦 副总经理 李文平

6 济南万达凯悦酒店 总经理 张弘杰

7 济南阳光壹佰雅高美爵酒店 总经理 杜伯乐

济南阳光壹佰雅高美爵酒店总经理杜伯乐先生说:“中餐厅午餐菜品及系列套餐仅28元起,3人套餐仅188元起。西餐厅还推出半自助午餐,选择一款热菜搭配自助的沙拉、寿司、凉菜、例汤等。”“我们酒店取消了最低消费标准,根据客人需求减少菜量同时降低菜价,定制个性化健康菜谱。”

“光盘” 酒店奖励节俭消费



与以往的“面子饭局”、“奢华宴请”、“豪华剩宴”不同,如今,“光盘行动”、“饭后打包”成为餐饮新风尚。喜来登酒店鼓励客人将未吃完的食物打包带走,免费为客人提供打包盒与打包袋。为避免传统中餐产生的大量食物浪费,酒店为客人提供中餐西吃的分餐方式;酒店会对自助餐后没有剩余食物或在自助餐后将剩余食物打包的客人赠送小礼物,促进客人提高厉行节俭,反对浪费的意识。

同样,在贵和皇冠假日酒店餐厅区域,笔者看到了提示客人理性消费的宣传单;现场服务人员为客人有点餐引导,避免浪费;在自助餐区域,引导客人多次少取。开展光盘行动,光盘消费奖红酒;主动提供为客打包服务;设计多标准自助、分餐方式供客人选择。在索菲特酒店餐厅的餐桌上摆放着“厉行节约”的宣传牌;公共区域播放“厉行节约”的视频;各餐厅备足不同型号、用途的打包盒或打包袋,主动为客人提供打包服务。济南万达凯悦酒店为了满足客人的打包需要,保证客人的健康及菜品打包后的品质,也专门订制了高质环保的精美打包盒及打包袋。