



烟台海鲜舫： 做老百姓吃得起的海鲜

生猛海鲜,鱼虾蟹贝,大气高端的海鲜姿造,考究精致的创意摆盘,雅致清新的美感搭配,让人看得开心吃得痛快。新泰的资深吃货们都知道,位于青龙路中段的烟台海鲜舫是海鲜类的“前辈”级酒店,在业内大有来头。在当前酒店业普遍萧条的大环境下,烟台海鲜舫仍是人气爆棚,这一切皆缘于烟台海鲜舫的五宗“最”。

文/片 本报记者 王伟强

最平价:成立之初就定位中档

12月1日中午,记者来到新泰市烟台海鲜舫,正值午餐时间,海鲜舫内人头攒动,热闹非凡。一楼大厅西侧的零点餐厅,坐满了正在就餐的顾客。大厅东侧是点餐区,南侧两排桌子上摆满了一盘盘的美食。北侧则是海鲜区,鱼缸内养着几百种海鲜。“既有螃蟹、龙虾,还有各种鱼类贝类,上百种海鲜种类和两百多道正常供应的炒菜,基本上能满足所有顾客的点餐需求。我们的宗旨是不到海边,吃遍海鲜。”烟台海鲜舫营销部经理徐学武说,顾客现场选择需要的海鲜,工作人员

现场打捞称重,厨师现场给做,保证了海鲜的鲜味。

“提起海鲜,一般人都觉得贵,这是比较片面的,海鲜价格有高有低,低者居多。再就是我们酒店从成立之初就定位于中档酒店,把利润压缩到最低,价格很亲民。所以吃海鲜买海鲜到海鲜舫其实是很实惠的。”徐学武说,酒店海鲜一般有三个价格,即超市价、会员价、普通价格,顾客点餐时可以有选择,工作人员还会与客人交流,不要求顾客点最贵的菜,根据客人的心理向他推荐合适的菜品。“现在来海鲜舫吃饭,最大

的好处是能满足所有消费层面的客户,可高可中可低,菜品出品和味道都不错,我们的家常菜有很多都十多块钱。在这样的环境和附带服务的酒店吃个百十元的饭其实还是蛮好的。”徐学武说。

此外,酒店还推出海鲜超市,按照超市价向顾客销售海鲜。“举例来说,市场或者超市的花蛤都是不吐沙的,我们进货后都会对海鲜进行处理,成本价加上一运费,就是超市价,一些顾客吃的好吃,想买一些活的拿回去自己做,都可以从海鲜超市按照超市价买。”徐学武说。



青云社区党委书记、居委会主任张震(中)来海鲜舫指导厨师做新菜品。



几百种菜品供顾客选择。

最新鲜:所有海鲜24小时直达

“我们对货源采购要求非常严格,常常让供货商觉得很难伺候。”烟台海鲜舫总经理王居东说,海鲜直接码头进货,质量好、品种多,价格也是同城最低的。海鲜舫的采购渠道遍及全国,北到丹东、大连、南到福建、潮汕,省内的烟台、威海等,工作人员直接到码头接货,采购渠道直接到码头,保证了货

物的新鲜度。本着薄利多销的原则,与供货商形成兄弟般的关系,通过采购关、验货关、厨房关,顾客关对货源层层把关,保证了货源的质量。现在每年都拿出五到十万元,开辟新的货源,所有海鲜都能24小时直达。

“海鲜海鲜,只有新鲜才是最大的卖点。”王居东说,采购

回来的海鲜,需要维护好,才能保证存活。为此,他们投资80多万元,升级改造全部鱼缸,高薪从外地聘请养殖师傅,专门学习澳洲龙虾等名贵海鲜的养殖。如今,酒店内的海鲜全部采用海水养殖,并已经形成了一套完整的生物链,采购回来的海鲜都能养殖成功,最大程度保证了海鲜的新鲜度。



海水养殖活海鲜,现吃现捞。

最团结:员工把酒店当成自己家

王居东说,现在酒店有160名员工,他们都是从几千个人里面选出来的,员工大都来自下岗职工、单亲家庭等弱势群体,都过过苦日子,知道现在的工作来之不易,懂得珍惜。现在酒店的一些厨师,从打荷、配菜开始干起,学习快,上进心强,对菜品特别有研究,很快就从基层岗位成长为酒店的大师傅,现在不少好菜都是他们潜心研究出来的。酒

店还招聘了三个残疾人,员工之间的关系特别融洽,年龄大的是长辈,年龄小的就当孩子待,年龄相当的就当成兄弟姐妹待。所有员工都是平等的,只有分工不同,没有贵贱之分。

“我经常和员工说,做人要大度大气,在我这里,只要有能力,每个人都是台柱子,每个人都能撑起一片天地,鼓励每个人都当老板,把公司当成家。员工如果家

庭困难急需钱,可以从店里借钱,有一个老员工的孩子结婚买房手头紧,从酒店借了10万块钱凑齐首付。还有一些员工因急事也曾接受酒店资金的帮助。”王居东说。也许正是由于这种人性化的管理方式和经营理念,增加了员工的认同感,让员工真正把酒店当成自己干的,把酒店当成自己的家。向心力增加,酒店经营效益自然直线上升。



美味的刺身拼盘最能勾起舌尖的鲜味。

最贴心:市区内免费送餐

有时朋友到家里吃饭或家人聚会不便外出或喜欢家里的环境,往往从一大早买菜摘菜洗菜炖肉,一直到中午很晚才能吃上饭,本来该聊聊天打打牌却还要收拾屋子洗刷餐具。

现在好了,花费跟自己在家做饭差不多的金额,节省了大把时间,一个电话给海鲜舫,所有的菜交给酒店,按照您要求的时间和地点,把美味直接端上饭桌,之后再吧酒店的餐具收回,方便了很多,而且,海鲜舫不是只有海鲜哦,本地菜,川菜,家常菜都很专业。

揽四海珍馐,聚四季美味。初冬时节,来份暖意融融的火锅最合适不过,针对于此,烟台海

鲜舫推出冬季主打——特级火锅,即最好的肉,做正宗的料,活体海鲜。新鲜的鱼虾蟹贝,因厨师们的巧手优雅而立,这里的海鲜锅,吃进嘴里是一次完美的享受。一锅清新的高汤,最能调引出深海鱼虾蟹的鲜美;想换个口味的,不必纠结,店内共有8种锅底可以选择。

每逢节假日,酒店总会开展各种活动,与客人互动,即便是没有节日也会开展各种活动,营造酒店与顾客之间的良好氛围。“如果某个客人过生日,我们会提前打电话送祝福,还会订好蛋糕。”烟台海鲜舫副总经理崔西振说,酒店2006年成立,前后装修了四次,环境越来越好,规模也不断壮

大。为方便顾客,酒店专设等位休闲区,区内设免费电脑上网服务、美食品鉴、休闲食品、冷热饮品、书籍等;实行市区内免费接送及代驾服务;就像送牛奶一样定时、定点的“海参营养配送餐”服务;实行免费送餐到家的“餐急送”服务;推出会员业务,免费办理会员卡,价格能优惠10%到15%,可以通过微信免费抽奖。

为提高消费者对酒店的满意度,酒店专设“电话回访小组”,服务部每餐过后通过让消费者填写“意见卡”,针对酒店环境卫生、服务水平、产品质量,提出建设性的意见。“多一个朋友多很多条路,顾客的意见推动着酒店的发展。”崔西振说。

最支持:青云社区书记常提供菜品花样

王居东是土生土长的青云社区人,从学校毕业后,从啤酒厂的业务员做起,先后转行做过很多工作,干过建筑,跑过运输,积累了丰富的从业经验。谈起烟台海鲜舫的创立过程,王居东说,创业艰辛,但创业容易守业难,不进则退,没有原地踏步的常胜者。可喜的是,酒店现在一步步壮大,员工也逐渐成熟,做得都比他本人优秀,酒店就是要帮每个员工圆梦。不论规模大小、资产多少,都是大家伙一起干出来的。下一步酒店的目标,就是让新泰的每一个老百姓都

能认识海鲜、了解海鲜,都能吃到健康,吃到实惠。逐步做大酒店,培养出更多能干的人,争取让每个人都能撑起一片天,让每个员工都能如愿,为社会做贡献,传播正能量。

“我这些做人做事的原则都是受社区书记的熏陶。”王居东说,酒店的发展离不开青云社区的大力支持,青云社区的张宸书记也经常过来指导,对酒店的发展起到了点石成金的作用。现在酒店有很多好菜,都是张宸书记帮忙引进的,张书记还亲自下厨指点他们做菜。