

由奢入俭 酒店阵痛

日照“文明餐桌行动”给餐饮业带来挑战也带来机遇

文/片 本报见习记者 李清

1月28日以来,日照市开展“文明餐桌行动”,餐饮行业受到影响。有业内人士称,从目前情况看,新形势给餐饮行业带来挫折的同时,也将引发一定程度的洗牌,以理性消费为主导的行业整合正在展开。

▶ 28日,在一酒店的包房内,一大家子在举行完宴会后,将吃剩的食物进行打包。



年底本是旺季,餐饮行业却受挫折

姚女士是一家高档酒店的副总经理,她说,进入1月以来,她家酒店生意只有原来的一半。1月18日以来,其酒店收入已在普通旺季一半营业额的基础上,再降20%;酒店宴会预约,由原来的政务宴会、商务接待和婚宴、生日宴等普通宴会三种主打种类,变为普通宴会为主体。

记者走访了日照山水大酒店、岚桥锦江大酒店和良友君豪大饭店等在内的

7家酒店。有6家酒店主管承认,目前生意冷清,受挫较重。同时记者发现,在餐饮时段,不少酒店餐饮区域宾客寥寥。位于五莲路与烟台路交叉口附近的酒店一条街,停靠就餐的车辆减少了。

记者走进一家餐厅,六名迎宾员全部前来热情迎接。在这个有三层营业区域的酒楼内,包房内只有4桌客人在就餐,大厅内的普通餐位一直空缺。

老板介绍,为吸引顾客,酒店降低了

普通包房的最低消费价格,并在菜品上做了相应调整,但依然无法扭转生意不济的现状。

他说:“最近一段时间以来,生意不到旺季的三分之一。很多老顾客最近都少有光顾,来的多以朋友聚会和家宴为主。”

日照市旅游饭店协会副会长、良友君豪大饭店总经理苑颖向记者介绍:“倡导全民节俭的风气固然很好,但给餐饮行业带来的挫折是不容置疑的。”

“文明餐桌”促降价,餐饮行业或将洗牌

1月28日,由日照市文明办和日照市食品药品监督管理局联合多家媒体共同开展了日照市“文明餐桌行动”诚信联盟活动。以节约用餐、文明消费为活动主题。同时联合之前中央出台的“八项规定”、“六项禁令”的规定,刮起了一股节俭的风气。作为理性消费的主要应对者各大餐饮行业纷纷作出相应规定,在服务流程中加大了相应号召的力度。

当前形势下,各酒店在做了一系列配合活动的调整外,整体以降价为主要趋势。位于世帆赛基地附近的良友君豪

大饭店,在推出半价菜和例份菜品的同时,原来最低消费150元的包房,现在80-100元的人均消费即可进入。

在记者走访的中高档酒店中,有半数酒店在推出优惠菜单的同时,降低消费标准,下调毛利率。位于五莲路上的一家中档餐厅内荤菜降价5元左右,素菜降价3元左右。

以人均消费50-100元中档酒店,纷纷推出大份、小份、例份菜品。为配合宣传,在明显位置放置宣传牌,引导消费者合理消费。而以人均消费高于100元的高档酒店也推出了以倡导节约为

前提,提升品牌吸引力为主的一系列营销活动。

一家餐厅的老板王先生介绍,餐饮行业目前开始遭受损失,行业竞争将更加激烈,但同时对餐饮行业是有意义的整合行动,值得期待。

在随后采访的多家酒店管理人员中,普遍表示很是纠结:一是对餐饮服务前景的担忧,二是将使一些价格虚高情况得到改善,三是有利于酒店踏踏实实做服务。不少人承认,目前状况若维持下去,将引发日照餐饮市场洗牌。

挫折只是阵痛,市场空间仍待拓展

一些酒店在适应新环境的同时,开始做细做精餐饮服务,欲以超值的服务吸引更多消费者。

良友君豪大饭店已发动整体力量,做了整体的规划和改变。做出了不强推高档宴席、倡导平民化消费,严格执行“公筷公勺”制度等12项措施。并把倡导顾客餐后打包等服务列入餐厅区域主管和总值班经理的必查项中,同时以制度制约员工在各个服务环节中贯彻落实“文明餐桌行为”。

据良友君豪大饭店总经理苑颖介绍,当前形势下,酒店不能自暴自弃,而应该整合自身资源,努力拓展市场。

据介绍,2013年1月份良友君豪大饭店响应中央“厉行节约的八项规定”的要求,在承担日照市一次大型接待工作过程中,较去年同期相比,少耗了10万元经费,但服务质量未降反升,得到了很多好评。

苑颖说,日照市是以旅游为主导产业的地方,各大星级酒店也多屹立在海

边,是日照市城市发展的标志,也是日照市的名片。如果各酒店在搞好服务的同时,打好旅游牌,空间仍很大。“比如,日照特色美食,如乌鱼蛋、西施舌等都有待深度开发。”她说。

苑颖说,目前的困境是暂时的,随着全民意识的提高,消费观念的变革已经到来,“酒店由奢入俭,将缩减产业内部虚高的消费部分,精铸企业的良好形象,引导餐饮行业精益求精,走向精细化管理。”

改变进行时

半份菜上桌 不打包的落伍了

本报1月31日讯(见习记者 李清) “文明餐桌行动”的倡议发出后,不少酒店积极响应。据了解,原来打包一直都是顾客的自愿行为,酒店也秉承“丰俭由人”的观念,并不过多干涉“打包意愿”。

自从1月28日起,很多餐饮企业尤其是中高档酒店主动升级打包工具,并主动提供打包服务。同时,很多中高档酒店相继推出“半份菜”菜品,并已制定出菜单。

减少浪费,就餐点“半份菜”

记者走访调查发现,日照市很多高档酒店积极响应“文明餐桌行动”,推出小份菜品,加强菜品优化。

据良友君豪大酒店总经理苑颖介绍他们在1月18日就推出了“半份菜”,“我们还在原有基础上加强了菜品的优化,让顾客以相同的价格品尝更多的美味。”

岚桥锦江大酒店在1月30日推出了“例份”菜单,明确标了个人份菜品的价格,吃多少要多少,避免不必要的浪费。菜单中还并附有“例份点餐,请勿浪费”的提示。

记者在另外一家响应“文明餐桌行动”的饭店里看到,一盘大份爆炒山鸡要70元钱,如今也可要半份了,只需要38元。

升级打包工具,改善打包服务

据了解,原来打包一直都是个人自愿而为,酒店并不过多干涉。自1月28日“文明餐桌行动”倡议开展以来,很多餐饮企业尤其是高中档酒店主动升级打包工具,并主动提供打包服务。

袁先生是一家酒店的餐饮部经理,他说,因为不少男士好面子,不愿意打包,原来打包的多为女士。为了解除更多人的后顾之忧,酒店主动出资升级打包工具,购入更加高档的打包袋打包盒,让打包“不再是负担”。

还有不少酒店,把打包袋和打包盒放到餐厅包厢内,以便顾客打包。同时在顾客结账时,都会提示顾客提供免费打包。

提倡文明用餐员工例行工作

在记者调查走访的5家中高档酒店中记者发现,很多酒店把“关注顾客文明用餐”列入员工的例行工作中。据一家酒店的管理层表示,现在酒店要求员工在服务过程中,从点餐、上餐、加餐到最后的买单过程,在做好餐饮服务的前提下,友好提示顾客适量点餐。

记者在岚桥锦江大酒店了解到,酒店内部的服务质量委员会在监测员工服务质量的同时,又多了一项职责,即确保文明餐桌的落实状况良好。

不少小饭店也积极响应

记者还走访了一些小餐馆。五莲路上一个羊汤店的老板王先生告诉记者,来他的店里吃饭的顾客以老主顾居多。“都是些农民工和学生,他们都比较勤俭节约,并且在顾客点菜的时候,如果他们点太多的时候,我们都会口头提醒适量点餐,我们也欢迎打包。”

不少小型饭店的店主都对“文明餐桌行动”表示支持。“减少浪费是好事,我们也会更加注意。”一家餐馆的老板说。

冬天哪里玩? 五莲山 滑雪去!

五莲山滑雪场位于五莲山风景区西北侧,北临334省道,西邻五莲山与九仙山的交通要道五莲山中路,北侧是白鹤湖水上娱乐所。占地面积15.55公顷,分为高级道、中级道、初级道、滑圈、5D影院、鸟艺表演、餐厅等休闲娱乐项目,是冬季旅游休闲的美好乐园。



五莲山滑雪场请您速来激情体验。因天气原因,本雪期正月十六结束,票据过期作废。