

自助餐翻桌  包间宴减半

年夜饭劲吹节约风,高档餐饮面临转型

本报记者  张頔

去年年底一系列改进作风的规定陆续出台,公款吃喝、“舌尖上的浪费”被严令禁止。春节期间,记者走访了省城多家高档酒店,它们通过取消最低消费标准、推出特价菜和半份菜、推广自助餐等形式来响应这餐餐饮新风,虽然销售额难免受到一定影响,但这些薄利多销的方式,却为高档餐厅向大众消费的转型提供了必要的经验。

酒店年夜饭缩减规模

服务从餐桌转向厨房

2月6日,记者走访了银座泉城大酒店、山东良友富临大酒店、贵和皇冠假日酒店等多家星级酒店发现,在临近除夕之时,酒店外并没有打出和年夜饭相关的宣传条幅,大厅内也很难找到和年夜饭有关的宣传手册,酒店内的年味儿并不热烈。

面对节俭之风,不少酒店都控制了年夜饭的预订桌数,贵和皇冠假日酒店和山东良友富临大酒店都只预留了10桌左右。虽然预留的桌数不多,但也足以应对市场,据酒店的工作人员介绍,往年提前一个月都未必能预订到年夜饭,而今年大部分星级酒店年夜饭提前一周仍可预订。

“除了响应节约之风外,年夜饭本身的成本也越来越高。”一位业内人士介绍,虽然年夜饭基本是家庭就餐,但以往也有些是用公款消费的,所以根本不在乎价位的高低。今年没人敢这么做了,年夜饭价格涨不上去,可物价在上涨,值班服务员的人力成本在增加,酒店为了不赔钱,就主动减少了年夜饭的预订桌数。

自助餐处处提醒节约

点菜吃有了半份服务

2月12日大年初三下午,记者来到济南银座佳悦酒店,还不到6点钟,这家四星级酒店的自助餐厅里便已经有了60%的上座率。

“这几天每桌都要翻桌,有的桌一晚上能接待三批客人。”一位餐厅工作人员介绍,春节期间亲友之间少不了聚会,很多人不愿在家下厨,自助餐就成了今年的餐饮主流。以往朋友聚会大多在包间,如果请客的人好面子,总要多点一些菜以表示待客的热情,这样就难免产生浪费。今年提倡节俭之后,相比自助餐厅,包间的宴请确实少了一些。

“餐饮新风不能只靠消费者来践行,酒店更要有所行动。”银座佳悦酒店餐饮总监张仁军介绍,该酒店在节前就推出了一系列措施响应节约之风:在自助餐厅取餐处,放置了提示节约取用的标示牌;对于剩余菜品较少的顾客,会赠送毛绒玩具以示鼓励;每桌宴会结束

2月9日除夕这天,记者拨打了几家星级酒店的订餐电话,由于预留比较少,年夜饭包间都已经订满,只有个别酒店还可以在大厅临时加桌。但动辄两三千一桌的年夜饭不受欢迎,有些高档酒店推出了半成品年夜饭“救市”。

半成品年夜饭指已经加工到八九成熟的饭菜,顾客只需在家中简单地加热,回锅便可食用。万达凯悦酒店推出的大盆菜就是种可以带回家的年夜饭。据相关销售人员介绍,大盆菜以丰盛肉类和鲜活海鲜为主料,消费者带回家后,只需将砂锅放在炉上烧沸,而后小火炖上五分钟,整个烹调过程不过一刻钟,方便省事。

此外,净雅大酒店向市民提供的年夜饭食材,是由厨房将配料准备齐全,具体制作仍需市民回家自行解决。舜耕山庄则推出“舜耕美食到您家”家庭套餐送餐服务。从这些新推出的服务可以看出,高档酒店正由吃年夜饭的场所向筹备年夜饭的厨房转变。

后,厨师长会进行巡台,对不受客人欢迎、剩余较多的菜品,及时寻找原因进行改进。

“餐饮新风是挑战也是机会,餐饮业个人消费的春天已经来了。”舜和饭店集团董事长任兴本说,个人消费是亟待开发的大蛋糕,很快将称霸餐饮业,尤其在公务接待从简风气迅速兴起的情况下,饭店从业者应迅速适应市场变化,谁能控制成本,最大程度让利顾客,谁就能赢得优势。

面对这种新的市场环境,省城的各大星级饭店也纷纷放下身段转变思路,在春节期间推出各种措施来接轨大众餐饮:索菲特银座大饭店餐厅不设最低消费;良友富临大酒店零点餐厅推行“点半份菜”服务,按60%量上,收60%费用。宴会按60%上盘,客人不够吃可以免费增加几个菜,为避免鱼菜最后上可能造成的浪费,改在第二道菜提前上。



在一家星级酒店里,客人正在取用食物,旁边是提倡节约用餐的牌子。  本报记者  张頔  摄

节俭风改变食材结构

有机菜代替海参鲍鱼

“现在谁还敢去高档饭店吃鱼翅鲍鱼呀。”一家高档酒店负责人说,狠刹公款吃喝风之后,星级酒店的食材结构也发生了变化。以往公务宴请、商务接待必备的海参鲍鱼进货量越来越少了,有机蔬菜、养生菌类成了热销的菜品。

在食材种类的变化之外,用餐方式的转变也能倡导节约之风。记者采访一家星级酒店时发现,应客人要求,酒店将传统宴席变成了自助火锅,除了方便控制价位外,还大大节省了食材。

“在传统宴席上,食材一经烹饪,除了吃完或者打包,只能倒进泔水桶;而自助火锅改正了这一缺点,只要未放进锅里的食材,都可回收利用,做到不浪费。”酒店的厨师算了一笔食材账:一桌10人2000元标准的饭,有6道凉菜、12道热菜、2道点心,共20道菜。这样每桌共用成品食物大约10千克,平均每人1千克,由于客人口味不同,很难做到不浪费。

改成自助火锅后,每

位1道凉菜拼盘、1道肉类拼盘、1道海鲜拼盘、1道蔬菜拼盘、1道主食拼盘,共5道菜,食材不到800克。这样一算,自助火锅的食材消耗量要比宴席自助餐至少节省20%,而且自助火锅的形式也便于食材的利用。

在选择年夜饭菜品时,几家酒店的负责人也发现平时不缺大鱼大肉的消费者对健康的重视程度越来越高,明确提出不要鱼肉海鲜、少盐少油。这种饮食理念也使年夜饭进一步“平民化”。

2月11日,一位从五星级酒店吃完自助餐的顾客忍不住吐槽:“原来的三文鱼、香煎鱼头、黑胡椒牛排大概都回家过年了,自始至终不停地上各式的烤肠,最多的就是青菜、烤香蕉……”

这位顾客在网上团购了该酒店的自助餐券,但来就餐的客人却超出了餐厅的设想,以至于造成了食材供应的紧张。高档餐饮虽然已开始趋向大众消费,但这个过程并非换张菜单就能完成的。

头条链接

春节餐饮市场不再高增长

增幅同比下降17个百分点

本报2月15日讯(记者 马云云)  15日,记者从济南市商务部门获悉,“春节”黄金周期间,济南市商贸流通企业实现商品销售额63.2亿元,同比增长18.2%。与往年不同,受中央“八项规定”、“六项禁令”等影响,节日期间本应出现高速增长

的餐饮企业营业收入同比仅增长5.9%。而2012年和2011年春节期间的增幅均在23%以上。

据初步统计,春节期间,29家重点监测企业实现销售额12.1亿元,同比增长19.1%,其中大型百货商场、超市、餐饮、住宿业增幅分别为19%、20.1%、5.9%和16%。与往年相比,大型百货商场、超市、住宿业增幅变化不大,餐饮业增幅变化明显,仅为5.9%。而2012年这一数字为23.3%,2011年为23.2%。这个春节,省城餐饮业营业额增幅同比降低了17个百分点。

春节期间,济南市餐饮企业积极贯彻落实中央关于“厉行勤俭节约,反对铺张浪费”的通知精神,做好贺年宴的创意、设计和组织,突出家常菜特色,开

发了一批适合消费者年节聚会的“泉水宴家常菜”,推出一批不同价位、不同需求的迎新宴、年夜饭、团圆饭等;开发贺年礼盒、礼包等年货产品;把餐饮和休闲活动结合起来;倡导绿色餐饮。各大酒店、饭店团圆宴、旅游宴、家庭宴、朋友宴消费活跃。不过,受单位订餐减少影响和厉行节约工作的落实,节日期间,重点监测餐饮企业营业收入增幅仍然出现较大回落。

有数据显示,受经济大环境下滑和公务接待减少等因素影响,2012年起,济南市住宿餐饮业一改年均20%左右的高速增长局面,增长速度明显放缓,预计2012年住宿餐饮业零售额同比增长15.5%,是近10年来的最低增长幅度。预计住宿餐饮市场在一段时期内尚不会出现大的回升,连续十几年高速增长的局面将不会再现。

据调查,春节市场济南市重点商贸流通企业投放各类商品总值111.6亿元,同比增长20.9%,其中,吃的商品42.3亿元,穿的商品34.3亿元,用的商品35亿元。