

C02

餐饮转型·特别策划

TE BIE CE HUA

齐鲁晚报

WEEKLY
潍坊周读没有最低消费
主推平价菜品时间:3月6日中午12:30
地点:富华大酒店(星级
酒店)

3月6日中午12点半,在富华大酒店A座一楼麒麟阁餐厅,有三桌客人正在用餐。其中一桌是一个五口人的家庭在用餐。他们告诉记者,自己是经过朋友介绍,说这边的用餐环境和菜品档次比较好,价格目前也比较实惠,所以才决定过来用餐。而在以前,他一直觉得像富华大酒店这样的五星级酒店的餐饮消费一定很高,如果不是朋友的介绍,他甚至从没想过进来用餐,怕自己负担不起。“以前一听说五星级就会有些打怵,万一进来之后点不起菜,会很尴尬。朋友比较了解行情,说这边的价格现在比较亲民,这才放心大胆地来了。”

这张餐桌上酸菜鱼、孜然黄牛肉等饭菜,餐厅的菜单显示,这两个菜的价格分别为38元和28元。餐桌上大概有四菜一汤,估算总体消费在200元左右。

另外两桌客人每桌有四五人用餐。餐厅内还有不少空位,两个包厢均有客人用餐。下午2点,在一楼西餐厅依然有六七人用餐,他们表示对酒店的餐饮质量和价格很满意,没有最低消费,吃多少就点多少。

富华大酒店餐厅部陈经理告诉记者,位于会议接待中心的自助餐厅当天中午大概有300多人就餐,该餐厅一直主打大众消费。

据介绍,酒店目前已经取消了最低消费,取而代之的是零点形式,既迎合了大众市场,又实现了节俭。“这样就不再有门槛费了,吃多少点多少。”同时也对菜品进行了调整,特别是以前采用高端原材料的菜品进行了调整,推出很多平民化的菜品,“消费者只需要普通工薪阶层的消费,就能享受五星级的服务”。

“鲍翅皇”餐厅
更名“鸢都斋”时间:3月6日下午4:50
地点:鸢飞大酒店(星级
酒店)

6日下午4点50分,记者来到鸢飞大酒店餐饮部,前台的服务员不停地接听订餐电话。记者在订餐通知单上看到,截至5点左右,共有12个包间被客人预订,而餐饮部一共有30多个包间。预订用餐时间多在下午6点左右,订餐单位一栏中有企业也有个人,用餐人数每个包间8到15人。记者离开时,仍不断有人电话预订。

在大厅内设置的水箱已经干涸,工作人员告诉记者,本来这个水箱是用来盛养活海鲜等较为昂贵的食材,目前酒店已经取消了鱼翅、活海鲜等较为昂贵的菜品,所以水箱也就闲置了。

餐饮部三楼餐厅原来的名字叫“鲍翅皇”餐厅,今年也已经更名为“鸢都斋”餐厅。企划部颜主任告诉记者,“原来的名字听起来太高端,很多人可能不敢来,现在的名字更容易接受一些。”现在星级酒店都在通过降价和普通商务酒店抢客源,菜品的价格有所下降。

在零点餐厅,顾客采取零点的方式点餐,没有最低消费。每个餐桌上都设置了提示牌,提示客人“文明用餐、节俭惜福、适量点餐、提倡打包”。在酒店餐桌菜单上,记者看到,热菜从8元的醋溜土豆丝到26元的生炒小公鸡再到38元的新派酸菜鱼应有尽有。餐桌上提示客人可以点“小份菜”,即往常饭菜份量的一半,价格也更便宜,普遍价格在十几到二十几元。

过半包厢空置
开卖半成品菜时间:3月7日中午11:30
地点:东方大酒店(星
级酒店)

7日中午11点半,东方大酒店外面停满了车辆。记者了解到,前来就餐的大多以普通市民和商务人士为主。中午就餐时间,包厢就餐的人员不多,16个包厢只开了6个。而自助餐厅和零点餐厅就餐的人非常多。据了解,有50多位市民在88元自助餐厅就餐,60人

的零点餐厅全部满员。

随后记者来到东方大酒店的便民外卖超市,工作人员告诉记者,每当中午下班时间和晚上下班时间是便民超市最忙的时候。便民超市在2月份开业,每天的生意都很好。她们每天有3000~5000元的收入。饭菜都非常便宜,成品的干炸里脊在饭店卖28元,在超市只要16元。小份的卤水豆腐在饭店要18元,在超市只要6元。

在便民超市记者遇到了在烟草公司上班的刘先生,他是这里的常客。刘先生告诉记者,这里的饭菜价格比酒店里的饭菜价格低一半甚至更多。

但是菜量和标准和酒店里的
一模一样,很实惠。他经常在
这里买成品菜或者半成品回
家,省去了回家做的麻烦。

东方大酒店的工作人员告
诉记者,自从厉行节约的政策
出台,政务接待方面的消费明
显减少,这一块让酒店受到一
些影响。采访期间,记者看到,
服务员并没有出现清闲的状
态。一位服务员告诉记者,现
在的工作依然照旧,中午时
也很忙,虽然包厢的就餐人
员少了,但是零点餐厅的就餐人
员多了。酒店还培养了一批优
秀的员工到同行业进行输出交
流,提高了工作人员的积极性。

在高档消费、对公消费减缩之后

餐饮业市场的改变是必然的

“饭桌洗牌”
进行时

记者近日采访潍坊一些星级酒店和中小型特色酒店发现,重新抢占餐饮市场成为目前餐饮业面临的重要课题。

客源增多
餐饮采摘结合时间:3月6日中午11:
40地点:博乐园酒店(特
色酒店)

在位于玄武街与向阳路交叉口以北的一条巷子里,农家特色的博乐园酒店生意红火。一名提前到店订餐的市民孙先生告诉记者,虽然酒店还在试营业,但朋友间的“口口相传”已经让这家提前火爆。

孙先生是一名企业老板的司机,他坦言,现在禁止公

款吃喝严令浪费,很多单位之间的人情往来都转移到普通酒店了,这对于企业来说,确实是件好事,节约了开支,还吃到了特色。孙先生订的标准是每人68元,七个人一桌,中午不喝酒,总费用也就是500元左右。如果同样的菜品放在星级酒店,价格得翻倍还不止。

酒店的服务员领班王晓华是从市内一家四星级酒店跳槽到博乐园的。王晓华告诉记者,酒店后院还有一片近30亩的果园和蔬菜园,苹果、李子、山楂、杏、梨应有尽有,蔬菜园里能供应酒店的日常用菜,鸡、鸭、羊都是在后院散养

的,市民在就餐的同时,还可以自己采摘,酒店打造的田园气息受到不少市民的青睐。

下午1点多,孙先生手里提着一份打包的五香肉和一份汤准备离开。他告诉记者,中午他们7个人总费用也没有超过500元钱,主食是服务员推荐的,分量刚好。一桌菜只有五香肉和一个汤略有剩余,其余全都“光盘”。

王晓华告诉记者,年前酒店迎来了一次就餐高峰,尽管酒店还没开始做宣传,但每天慕名而来的客人却一点都不比其他酒店差,院内的十几间标间全都爆满,有时候还要提前预约。

聘请外地厨师
订餐得预约时间:3月7日中午11:25
地点:海韵酒店(中
小型特色酒店)

在乐川街与新华路交叉口北,海韵海鲜酒店的工作人员已经开始忙着招呼客人订餐。“野生海肠、野生海葵、野生海沙子……”市民魏先生跟四个朋友一共点了八个菜,共消费200元多元。魏先生在附近的小区居住,他邀朋友到家里做客,顺便一起吃顿海鲜。魏先生算是该酒店的老顾客了,酒店菜品给魏先生的印象就是“新鲜”。

记者在酒店大厅发现,随着午餐时间的临近,酒店的顾客开始增多。在订餐通知单上,记者看到,11点40分左右,已经有11桌客人订餐,订餐菜品主要以海鲜为主,人均消费在50元左右。

副经理韩劲松告诉记者,酒店主打海鲜产品,近期受“节俭风”影响,一些星级酒店的客源慢慢向特色酒店靠拢。近段时间,酒店客源明显增多,一般中午接待的客人17桌左右,晚上客源还会更多。有时候生意好的时候,客人就餐还得提前预约。

酒店总经理孙海铭说,目前中小型酒店正处在一个关键的时期。如果酒店能在这次“洗牌战”中站稳脚跟,那对今后的发展绝对利好。

餐厨垃圾
减少三分之一时间:3月6日中午
11:30
地点:外婆桥粥店
(中小型特色酒店)

5日中午11点半左右,在城区蓉花路上,前来看餐的市民将车辆停满了道路两侧,让原本就不宽敞的道路显得格外拥挤。此时,外婆桥粥店的停车管理员正不停地招呼着前来停车的顾客,打着手势指挥车主充分利用每一寸停车位。在记者驻足的一个小时内,在该管理员指挥下停靠的车辆不下30余辆。期间,部分就餐者不得不将车辆停放到创业街再步行至酒店就餐。

在与停车管理员的交谈中记者发现,酒店经营业绩十分红火,营业额比之前多了些。“中午吃饭的少一些,光停车的差不多有五六十辆,晚上就格外多了,每天晚上都得百十辆吧。”管理员这样说。

酒店经理刘胜华接受采访时表示,酒店主要面向周边小区居民和工薪阶层,影响不是很大。中午到酒店就餐的顾客跟往日差不多,没有太多变化,但到了晚上,就餐者就会多出很多,有时候需要排队。刘胜华说,除去打包的顾客增多了之外,餐厨垃圾与之前相比大大减少,减少了接近三分之一左右,这主要与在厉行节俭的号召下,打包的顾客增多有关。

本版稿件由马媛媛、孙翔、丛书莹、李涛、蔚晓贤、吴凡采写