

# 36家园林餐饮店主打平民菜

## 济南市园林局:下属公园内无私人会所

本报1月23日讯(见习记者李师胜)“济南市园林局下属公园中并无一般意义上的私人会所。”济南市园林局党委副书记杨德海说,自去年5月份开始整治公园中的高档餐饮场所,现转向平民化经营。

“去年5月份,住建部印发了《关于进一步加强公园建设管理的意见的通知》,要确保公园姓‘公’,严禁在公园内设立为少数人服务的会所、高档餐馆、茶楼等。”23日,济南市园林

绿化局党委副书记杨德海在与媒体的见面会上说,去年五月份,园林局便对济南市园林局下属公园内的餐馆进行了摸底调查,并采取各种措施对其进行平民化改造。

天下第一泉景区管理人员吕杰说,“随着中央八项规定的出台,高档餐馆的营业额下降,以前是园林部门要他们改,现在变成了‘我要改’,自动地在向平民化方向发展。”

对于园林局下属公园内餐

馆的具体情况,园林局经营处处长康斯文说,现在共有36家,装修较为高档的餐饮场所不超过10家,但并无一般意义上的私人会所。

康斯文说,园林局将国有资产租给高档餐馆是为了保值增值,是有法律依据的。现阶段,园林局不能采取强制性手段使其推出平民菜品,但可以通过在合同到期时拒绝与其续合同的方式使其转向平民化。

杨德海表示,下一步园林局计划出台制度化的监管措施,但是现在正处于研究阶段,使高档餐饮平民化的趋势持续下去,严守“公园姓公”,惠及更多济南市民。

对于现在酒店租用场所价格下降带来的经济损失,康斯文说,现在趵突泉有灯会,大明湖有庙会,园林局通过一系列的活动来提升景区品位,吸引更多的游客进入,通过门票收入来抵消这种损失。

头条链接

## 勤俭大趋势推动 高档餐饮转型

“对于新建景区来说,景区内的餐饮场所一般是作为景区的配套服务设施而建设的,比如随着大明湖新景区的建设,周边的餐饮场所也随之而来。而老景区的情况比较复杂,有历史的遗留,也有不少是其它场所设施改建的,当时目的性并不是很强。”在谈及景区餐饮场所来时,济南市园林局经营处处长康斯文说。但餐饮场所的开办,主要是考虑到游客的餐饮需求。

其实,济南市园林景区内之所以有如此多的餐饮场所,还源于济南市园林局下属公园仅有济南森林公园是全额拨款的事业单位,其它都是差额拨款的事业单位,虽然对于政府补贴的数额有关人员暂未透露,但是租赁房屋开设餐饮酒店是景区收入的一部分。

康斯文说,一个景区的维持与运营,需要很大的资金投入,除了人员工资,还有基建维护费用、园容保持、苗木补植、水电等。北方的公园维护成本一般比较大。而且免费公园的设施损坏得也较快,费用也需要别的公园来补。

所以让景区取消高档餐馆,对景区的收入产生很大影响,加大了各个景区经营任务。但是随着市民对公共服务要求的提高,社会的这种大趋势推动了开办在景区内的餐馆实现转型。

“高档餐馆没有一个具体的标准,每个人的消费水平不尽相同,对其界定,一般是认为装修比较豪华的,如大明湖景区附近的鹤华居、君顶,还有千佛山的绿景缘。”康斯文说,但在景区内的便民快餐,如动物园里金牛快餐,泉城公园内的餐饮小场所,千佛山北门处中档的阳光家常菜馆,经营也一直还可以。

(李师胜)

记者探访

## 景区内饭店4块钱吃顿早餐

23日上午8点半左右,记者在千佛山景区东门南侧的阳光游客餐厅看到,前来吃早饭的市民络绎不绝。正在门口外的玻璃棚内吃早饭的何大爷说:“这边挺便宜的,而且环境好,买了1个包子、1碗豆浆,还有1个茶叶蛋,总共花费才4元。”何大爷几乎每天早上都来爬山,最近突然发现这家餐馆推出了便民早点,而且相当便宜。

而在去年“十一”期间,记者曾多次前来这家菜馆,菜馆主要是面向外地游客,而且菜价菜品皆是“高大上”。据菜馆的朱经理介绍,今年1月份以前叫阳光菜馆,1月初改名为阳光游客餐厅,推出了平民化的菜品,“甜沫2元一碗,包子2元一个,豆浆1元一碗,咸菜1元一碟,茶叶蛋一元一个”。

记者在以前同是高档餐馆的绿景缘看到,虽然铺着洋气的地毯,但却成了游客吃早饭的地方。在酒店门口的指示牌上,“小米稀饭,2元/碗,油条2元/根,豆浆1元/碗,咸菜1元/



何老先生在阳光游客餐厅内吃早餐,仅用了4块钱。 见习记者 李师胜 摄

碟”,而且还有9种价格在20元上下的菜品。

而在大明湖的鹤华居,也推出了20元的平民套餐。记者点了一份,上了6个包子、两小份素菜、1碟咸菜、1碗紫菜汤,6

个包子有素有肉。据店中经理介绍,包子是从网上下载的庆丰包子馅的配方。而且服务员发的菜单上,几十款的菜价甚至比平常菜馆的价格还低,毛血旺这种大菜也只有36元。

济南市园林绿化局局长韩永军说,市属公园内原有高档餐馆已经全部实现了面向中低消费等多层次消费人群的转变,正所谓“旧时王谢堂前燕,飞入寻常百姓家”。

## 十元菜重回高档酒店菜单

### 工作人员称“买卖难做,降价赚吆喝”

在全民厉行节约的风气下,记者近日在采访中了解到,很多酒店开始下调店内菜品的价格,其中包括一些中等消费的连锁酒店,有的菜品一份降价20多元,而十元菜甚至低于十元的菜品再次出现在菜单中。

本报记者 王倩  
实习生 李金梦

### 酒店调整菜单 有的菜降价20多元

王先生是济南一家连锁酒店的厨师长,据他介绍,从2013年年底开始,酒店内重新制作了菜单,下调了大部分菜品的价格。王先生就职的这家酒店属于中等消费水平,人均一顿饭的消费在七八十元。在王先生的指引下,记者见到了他们酒店的菜单,与之前很多菜品一例价格为五六元甚至更高价格相比,现在酒店内的菜品价格下降了不少。

“你看,这道‘老北京酱猪手’菜品现在的价格为32元,之前这道菜的价格为50多元,这一下子就降了20多元。”王先生介绍,除此之外,一些酒店的主打菜品价格也有下降,其中一些高消费的海参、雪蛤等,他们

也不再重点推荐,到酒店消费的顾客也倾向于价格比较便宜的菜品。

而在七里河路上一家酒店,服务员在顾客点菜之前,都会特意告知顾客,他们下调了部分菜品的价格,指引顾客点平民菜。而记者在历山路上一家连锁酒店采访时也获悉,酒店内的菜单刚刚进行了修改,很多菜品的价格都出现了明显下降,每例菜最高价格不会超过七八十元。

### 十元菜出现在 多家大酒店菜单中

在记者走访多家酒店过程中,查看了他们的菜单,发现除了菜价比以前明显降低以外,一些低价菜,包括十元菜陆续出现在菜单中。很多中等消费酒店也推出了平民菜价,有的青菜价格仅为七八元每份,与快餐店价格相差不多。在王先生就职的餐厅内,他向记者



有酒店门口挂出“10元菜”的招牌。 本报记者 王倩 摄

提供了一份菜单,记者看到十元菜也逐渐出现在其中,例如小葱拌豆腐价格为12元每例,酸辣土豆丝的价格为10元每份,蒜泥茄子19元每份。“现在就是路边摊上,炒一盘酸辣土豆丝,价格也都得高于8元每份,这基本也就是成本价格了。”王先生说。

历山路南头一家酒店门前,也打出了“特价菜,每份10元”的广告语,酒店一名工作人员告诉记者,现在来就餐的市民中,大多会点一些家常菜,这些家常菜如果价格贵了,酒店留不住人。“买卖难做,只能降价赚吆喝了。”这名工作人员说。

延伸阅读

## 有的星级酒店 也摆起了小摊

与这些中等消费酒店下调菜价的措施相对应,很多曾经以高消费的星级酒店也开始“转型”。

位于济南经十路上的翰林大酒店在2013年推出了外卖窗口,由酒店内的大厨制作包子、鸭脖等,在外卖窗口对外销售。这在当初也引起了很多人的关注,一些人特地中午赶到酒店门口排队买包子,其中不乏周边的大学生。

“外卖方面的业务还算不错,每天的营业额在四五千元左右,因为我们推出的外卖价格与食堂的价位差不多,但是口感要好很多,所以很受欢迎。我们服务了市民,而且为酒店创造了新的利润增长点。”翰林大酒店茅经理介绍,记者在提供的外卖价目表上看到,最贵的菜品为青菜炒肉,而价格为6元半份,比一些快餐店的价格还要低一些。

其实,不止翰林大酒店在这样做,颐正大厦、山航大厦等都做起了快餐外卖业务,“大酒店做快餐”,这也引来了很多消费者和上班族。

在记者采访的济南多家酒店中,工作人员均向记者表示,酒店都在“转型”,包括菜价、菜品、分量上都在发生变化。“我们推出了0.7份菜,迎合一部分消费者,而且现在店内消费没有最低消费。”净雅大酒店大明湖店工作人员称。而倪氏海泰大酒店则推出了平价海鲜,蛤类最便宜的仅为6元。(王倩)