



山东新闻大厦董事长支英珉纵谈产业发展

酒店要成为品质生活聚合体

随着大众旅游时代的到来,酒店业市场迎来了更加激烈的竞争环境。近年来,高端酒店不断加强一二线城市布局,经济型连锁酒店努力求变,精品酒店借资本力量快速扩张,民宿、客栈等非标住宿随政策春风持续成长,酒店业市场面临着新一轮洗牌重组。在山东新闻大厦董事长支英珉看来,传统星级酒店正不断面临新的挑战,而酒店产业的发展也要有新的思路。

本报记者 张頔

面对消费升级,酒店如何创新发展

“进入2017年,我们看到传统的星级酒店人脸上的笑容比2016年又多了一些。原因是什么呢?是传统星级酒店在2017年的业绩出现了进一步的回暖。”在7月19日举办的第十四届中国饭店集团化发展论坛上,中国旅游饭店业协会会长张润钢解读《中国饭店管理公司(集团)2016年度发展报告》时,首先提到了酒店业近几年来规模发展。

“前些年的经济发展,人们为了满足基本的居住、出行需要,带动了房地产、汽车等产业;而如今的消费升级,将带动旅游休闲、养生健康、文化娱乐等产业。”支英珉指出,国际经验普遍认为,一个国家或地区人均GDP超过5000美元时,旅

游进入大众化、日常性普遍消费阶段。而我国目前人均GDP超过7000美元,正处于旅游消费需求爆发式增长时期。当前中国旅游业正在迎来一个大调整,未来20年到35年将是中国旅游业发展的黄金期,而酒店业也将伴随发展。

“产业规模的不断做大,并不能掩盖中国酒店业的一些问题。”支英珉分析指出,“如果酒店不能创新发展,仍然靠天吃饭,那今年下半年或者明年,或者未来某一个时期市场发生巨大变化,大多数传统星级酒店可能要过苦日子了。”

在支英珉看来,酒店行业首先存在同质化发展的问题,这就限制了服务品质的提升,大家都在单纯地比拼价格。其次,在资本的介入之下,国内酒店业在兼并重组上快马加鞭,但品牌建设却显得落后。另外,从产业体系上来说,我们和国外同行相比,无论是运营能力还是管理体制,都还不够专业。

面对行业中种种需要改进的问题,随着行业环境的变化、市场需求的迭代,酒店行业经营者都不得不深入思考这样的问题:如何重新定位市场,找准方向,怎样充分利用新技术手段并与新兴渠道相融合,抢先一步完成潜在客户挖掘、潜力市场布点以及品牌价值开发。

构建高端社交,助力双创孵化

“酒店不仅是一个吃饭住宿的地方,而是要成为品质生活聚合体,引领生活时尚。”支英珉说,比如星级酒店刚进入济南的时候,就具有过引领品质生活的功能——人们穿上西装去酒店吃西餐,这就是当年的时尚生活。如今酒店仍是整个旅游休闲产业中最具成长性的板

块,可以从品质生活的多个方面发挥酒店的引领作用。

提供场景化服务的主题酒宴,无论食材还是环境都健康舒心的餐饮是酒店引领品质生活的基本出发点。此外,在文化方面,以山东新闻大厦为例,在客房布置上配备了名家书画,打造艺术空间;与出版社合作,将新书送到客人的手上;房间里配置了茶具,让客人体验茶道文化……孔子学堂也在山东新闻大厦落了户,更能让人体验儒风鲁韵。

作为“一座有情怀的酒店”,山东新闻大厦努力打造高端社交平台。2016年4月,山东新闻大厦联合50余家企业、文化机构、媒体共同发起成立了智汇品质生活联盟。支英珉说:“智汇品质生活联盟更高的本质是‘互联网+’时代虚拟世界和现实世界融合发展背景下,以共享经济为核心理念的社群、平台、生态圈。”

经过一年的探索运行,智汇品质生活联盟得到了众多来自政府、企业、文化、媒体的各界人士的热心参与支持,依托山东17市智汇品质生活联盟的网络体系,打造文化聚合高地,建构跨界资源整合平台,实现产业发展模式创新,实现联盟成员的共融、共生与共赢。

“酒店要从单一功能向品牌内涵发展,成为城市活力的聚集地。”支英珉说,酒店借助平台优势汇集人流、信息流,也能成为创新创业的孵化器。比如山东新闻大厦举办的山东普惠金融创新发展论坛上,为更好地推动产融界之间的充分交流,就举行了企业转型创新与金融创新的理念、模式、案例分享会,来自诺亚财富、投之家、青岛美度空间、北京优卖科技等十多家金融机构和企业分享了各自的创新理念和创新模式。

印象济南里的泉水人家:

出了西客站,来这吃济南第一餐



“我刚从西客站接了外地的朋友,一看到了吃饭点,把车开上青岛路,出站15分钟就到这儿了,让他尝尝正宗的济南菜。”7月13日中午,在泉水人家就餐的济南市民张先生说,自从去年7月这家店开业后,他去西客站接外地亲友时,都会带他们来这里品尝到济南后的第一餐。



文/片 本报记者 张頔

用泉城特色餐饮 给游客留下济南印象

泉水人家是印象济南·泉世界园区最早开张的一家济南特色餐饮饭店。该园区是西客站片区一个日渐成熟的商业街区,街区内的建筑仿照济南老街巷,以白墙灰瓦的仿古建筑为主,打造具老济南街巷肌理与古建筑特色的古朴商业街区。这是一个集“食、住、娱、购、文、礼”为一体的综合性文化创意产业园,将通过酒店客栈区、七十二工坊、酒肆茶街、老字号美食区、民间博物馆区、婚庆街等主题,18景游览动线,36主题客栈、72工坊、108名士景观共同打造时尚休闲生活中心。

泉水人家是园区内首家开业的店铺,由山东鲁菜研究开发推广中心策划设计,展示了以济

南泉水文化为主题的创新餐饮业态。“我们刚开业时,还有人担心西部新区人气还没聚集起来,开这么大一饭店,能有人来消费吗,但开业一年之后,我们周末的日营业额已经能有一万五左右了。客流不断增加一方面是因为周边楼盘逐渐有业主入住,另外也得益于西客站带来的外地游客。”

店里的负责人王开波认为,外地人来济南,离开之后,除了传统旅游景区,展现城市文化、能给人们留下记忆的地方,其实不多。“咱们这个园区就是要给大家留下济南的印象,而本地特色餐饮无疑是城市印象的一个重要方面。”

鲁菜行家一出手 就知菜品有没有

一走进泉水人家的大门,泉城风貌就扑面而来——入口处设置的水景还原了汨汨流淌的三股泉水。“济南因为泉水有了灵性,‘趵突泉’、‘汇泉楼’、‘江家池子’,这三处是泉城的标志,所以我们将其复制到了店里。”王开波说,店里大厅还有一条小河环绕,让人就餐时能有个亲水的环境。

泉水人家采用开放式的点菜方式,几十个档口融合了老济南各色美食。作为泉水人家的掌舵人,中国烹饪大师、山东鲁菜研究开发推广中心主任李志刚,要让老济南的本土风味“复活”,不管是把子肉、甜沫这样的街头小吃,还是爆炒腰花、糖醋鲤鱼这样的经典鲁菜,总共50多个门类,300多个品种,明清以后的济南府饮食这里都会涉及。

把子肉、甜沫,这些最常见的济南本地餐饮,泉水人家能做出什么特色来呢?“现在很多连锁餐饮都是中央厨房做的,生产线上出来的标准化餐食,并不能还原老济南风味。”李志刚说,泉水人家所有的菜品,都是纯手工现场制作,而且有知名的鲁菜师傅把关。

行家一出手,就知有没有。店里的厨务总监程钢是鲁菜圈里的知名人物,他以一道“芫爆肚丝”为例,先我们谈起了鲁菜的精髓。芫爆肚丝是典型的山东菜,讲究清爽利落。芫爆是以芫荽(香菜)为主要配料而得名的,烹制过程中不加酱油、糖色,成菜突出本色,味鲜清雅,有芫菜特有的香味。程师傅说,先要把肚丝加工熟,然后使用鸡汤烹制,这样才能把肚丝做的清爽可口。

