

弘扬饮食文化,打造地域餐饮特色

——专访祥和食府总经理宋爱菊

实习记者 胡雪琳

青砖黛瓦凝古韵,八珍百味享美食。在文登城区最北端,有这样一处古朴自然的建筑,聚集着各类地域美食,传承着特色的餐饮文化,这里就是位于九里建材城的祥和食府,这里的一切都源于它的当家人宋爱菊对餐饮的执着。

“无论是本地人还是外地人,对当地的城市发展和地域文化都会产生兴趣,本地人可以在这里找回儿时的记忆,外地人则可以通过饮食更好的了解这座城市,让顾客在品尝当地传统美食的同时又能感受到当地的特色文化,这是我多年追求的方向。”宋爱菊说。今年40岁的她,从服务员到独立餐饮掌门人,就是用那份对餐饮服务执着的爱与追求,全力打拼,致力于打造具有地域特色的传统餐饮文化。

从不懈怠

25年走出步步高

“人生也许有很多东西都是瞬息万变的,但对于我来说,对餐饮的喜爱却从未变过。”初见宋爱菊,举手投足和言语间都透露着干练和英气。

1992年,宋爱菊进入昆嵛大酒店餐饮服务部门工作,凭借着出色的工作表现,从一名普通员工到客房部主管、到圣山度假村副总经理,再到能独当一面的文登宾馆石油分部经理、前厅部经理,一路前行。在她看来,工作虽有不同,但各行各业都需要有人去付出、去坚守,最难得的是能在自己喜欢的岗位上一直工作,她就是幸运的那个。

2002年是宋爱菊进入昆嵛大酒店十年之际,她临危受命进入康乐中心工作。“当时的康乐中心,时间过半,经济指标却完成了不到5%。”宋爱菊到任后,针对部门工作性质和实际情况一方面积极征求客户意见,同时不断强化员工服务质量,转变经营模式,使得经济效益扭亏为盈,仅用5个月的时间就完成全年的经济计划。

2006年,高端餐饮行业面临发展的瓶颈期,昆嵛大酒店率先实现企业单位转型的改革,宋爱菊凭借多年来突出的工作表现和过硬的职业素质,被推选为昆嵛大酒店董事成员,并在年底被公司委派到上海进行酒店管理培训学习,期间宋爱菊深感培训学习的重要性,上海培训刚结束,她便带领酒店40多名骨干员工到到潍坊、济南等地进行培训学习。

在2007年,昆嵛大酒店下属圣山度假村培训基地成立,宋爱菊带队入驻。“当时环境恶劣,山上食宿条件也相对较差,而员工大都是年轻人,为了提高团队的凝聚力,采取了多样的活动培养大家的向心力。”“没有完美的个人,只有完美的团队”是宋爱菊自始至终灌输员工培训的信条,正是这种新思路、新想法的培训开创酒店酒店服务培训的新起点,为酒店后来从成立的培训部打下基础。

正是这一年,昆嵛大酒店经过转型升级后面临重新经营发展,同时也是破茧成蝶的开始,重新转型的酒店更需要一套新的经营模式与理念。为了制定出可以引领酒店进入良性发展的新的篇章,宋爱菊带领40多名参加过培训的骨干员工,结合酒店实际情况和外出学习结果,编辑出适合酒店工作手册及服务标准。“我们通过细微服务的标准,把客人从进入酒店到离开的整个

消费过程的每一句话应该如何表达到微笑运用技巧都做了详细的规定,把这些作为酒店服务的最低标准来执行,并在此基础上提升酒店细微化服务与个性化服务的内涵。”宋爱菊说。

2008年,应奥运而生的昆嵛大酒店——贵宾楼(文登宾馆)重装开业,宋爱菊受命前往,凡事亲力亲为,提出了温情服务、张弛有度等高端服务理念,充分挖掘自身优势,扩大市场影响力,巩固现有的客户群,拓展终端市场接受不同层次消费人群,体现酒店的高贵而不贵的市场导向。宋爱菊认为,餐饮企业从本质上应满足广大群众的需求,不能一味追求“高大上”,偏离市场价值,企业可以发展至今,最重要的是信誉,是打造消费者信得过的产品。

“我从事餐饮20余年,从未敢有懈怠懒惰,就是深深了解这个行业特点,深耕不辍、追求完美。”正是出于这份理念以及对行业孜孜不倦,宋爱菊在酒店改制后被任命为第一届工会主席,多次获得政府嘉奖,还被评为文登十大杰出青年,并获得了餐饮服务员高级技师称号。正是这样,她利用自身所学经验发挥所长走出一条既有自身特色,又能适应市场发展的新路子。

有特色文化 也物美价廉

国色天香的牡丹,做工考究的骨瓷,古色古香的主题……走进祥和食府的包间,浓浓的文化气息铺面而来,餐桌上,小桥流水,草屋轱辘,粮囤米缸,暖暖的都是儿时的记忆和文化的印记。

“祥爱致远,和合通达”这句源于诸葛亮诗词的美句,便是祥和食府的由来。”宋爱菊说,“20余年的餐饮服务经历,让我对服务颇有自信,这份自信也让我更想打造属于自己的餐饮文化特色,建立属于自己的品牌,经营餐饮业就不能缺了文化元素,这也是餐饮业发展的必经之路。

“民以食为天”,餐饮与文化的结合成为现在时兴的发展方向。用文化来提升餐饮企业的形象,促进创新是较为有利的发展方向,而特色文化主题餐厅不仅能满足顾客的饮食需求,还可以给顾客提供一个愉悦的就餐文化环境。“优质而独有的特色文化餐厅,除了环境上给顾客打造出与众不同的就餐环境,将文化融进菜品理念,更重要的是要确保顾客饮食健康、环保、安全,我们旨在用最低廉的价格,最优质的服务,让每一个来祥和食

府都有宾至如归之感。”宋爱菊说。

宋爱菊认为,用文化来提升餐饮的升值空间虽然是一个长远的课题,但它可以解决服务行业现在面临成本、利润等方面的难题。现在的餐饮品牌多以大众餐饮为主,消费者的消费也更加理智。大众消费的特点一定程度上让纯餐饮的升值空间越来越小。一味地提升菜价,在当下的餐饮市场已经是不可取的做法。作为企业来说,必须寻找更大的升值空间。通过文化让品牌升值,打造传统文化餐饮新模式。

现如今,人们消费观念的转变、工作压力的增大,急需一个舒适的、新鲜的环境来释放,特色文化餐饮必将成为餐饮界主流模式,无论餐饮模式怎样改变终究还是围绕食物来运营。宋爱菊说:“我们的菜品和肉制品均来自自家的生态园,由我们员工亲自养殖和种植,从源头到餐桌确保食品安全。在我看来,菜品的选取,是锁定最好品质的关键,尤其是菜品质量,在餐饮行业口碑是最为重要的。”

作为一家新兴的中小型餐厅,不仅在食物上保证品质,在环境上更要塑造文化内涵。宋爱菊在祥和食府最初改建装修过程中,将文登传统历史文化与现代人所需的舒适度相结合,在配置与细节注重历史文化的还原。打造特色主题餐饮文化,推出不同主题、不同系列的包厢主题内容,打造“高贵而不贵”的饮食环境,走平民化路线,自推出后备受客人欢迎。

自7月初营业以来,祥和食府的生意日渐红火。顾客的人均消费一般在四五十元左右,低廉的菜价和精致的服务,凡是来到餐厅就餐的顾客都有这样的感受:祥和食府于平和之间透露出高贵,于雅致之中蕴含着文化。

餐饮业是一个不断推陈出新的行业,祥和食府也不断创造新元素,用新菜招徕老客户,招牌菜则吸引新客户。宋爱菊说:“我们每天都会通过早会,同员工一同协商甄选当日主题特色菜系,并不定时的研发新的菜系,同时我们还推出养生汤系列饮食,通过少油、少盐,食材精挑,天然无公害,饮食着重健康为主,为文登百姓提供健康餐饮的新坐标。”

回归自然 吃“绿色”玩休闲

美食是一座城市文化的缩影,一个地方历史文化积淀的充分展现,而回归自然、回归乡野、回归原本,是当前正



卉园艺、瓜果蔬菜、良种繁育于一体。且酒店提倡‘裸厨’,尽量不使用味精、少油少盐,不含食品添加剂,保留食物最原生态味道。”

“其次,九里牡丹园还有一大亮点,在于空间独立自由,安静且隐私性较好。未来园内将附属设施也丰富多样,前花园有运动区域可以打乒乓球、打台球,还有棋牌区域、品菜区域、休闲区域。园区内还可以垂钓、采摘,让顾客享受独一无二的饮食就餐文化。”宋爱菊说。

特色文化主题不仅是通过环境营造、景观艺术、装饰布局来展现,将无形氛围有形化,为客人营造成出静谧安逸、自在舒适的停留空间,更是向客人传递骨子里的“文化精髓”。祥和食府以传统特色文化为主题,迎合了大众饮食的需求,让大家身置其间就会有融入某种文化的感觉,使人享受舌尖上的美味时又能体验一种属于文登特色地域的文化情调。

对于未来,宋爱菊说她将继续以传承饮食文化为己任,不断研发“安全、营养、美味”的高品餐,建立融合“自然生态环境+养生休闲体验+本土文化融合”等新概念,在祥和食府对面着力打造九里城牡丹生态园,以观光、生态、餐饮、住宿,会议,打造五位一体的生态饮食新环境。“虽然目前生态园还处在筹建当中,但未来九里牡丹园将主打生态牌。园区将以酒店餐饮为主,生态种植、养殖为辅,集会展培训、休闲观光、花

不久的将来,宋爱菊的花园式酒店定会惊艳全城……

祥和食府美食热线:8817999。



宋爱菊指导业务。