

调整经营 贴近百姓

周口餐饮业走向复苏

□记者 梁照曾

本报讯 “最近生意怎么样?”“可以呀!”面对询问,周口餐饮界的老总脸上都带着笑容。这些微小的变化,意味着周口餐饮业经过数月的调整后,已经走出低谷,走向复苏。

正本清源,自由竞争

餐饮业本应是一个很纯美的行业,为社会大众提供健康、色香味俱佳的美食产品,以满足大众消费。因此,从服务宗旨上讲,客不分贵贱,都是上帝。然而,在众多客源中,官方招待因其财力雄厚,无疑是酒店的公关重点,是众多酒店争夺的重要资源,这在一定程度上破坏了业界的正常竞争规则,妨碍了业界的良性发展,还助长了业界的不良习气,对市场的自由竞争制造了人为的不公平。

对此,业内人士称,从年初中央推出了“八

项规定”、“六项禁令”,加大反腐败、反浪费的力度,不仅不会伤及餐饮业,从行业发展来说,还起到了正本清源的作用,使得众多商家都参与到自由的市场竞争中。

尽快调整,重新起步

适者生存,这条自然法则对于酒店业同样具有效力。年初以来,随着中央反浪费、反腐败的力度加大,以高端美食为招牌的酒店,由于其面对的都是高端消费人群,因此,这些酒店成为遭重创的主要对象,有的不得不歇业转型,另寻出路。

“餐饮业多年来成型的经营思路和理念必须发生深刻变革,这涉及到每个大中型酒店,从决策层,到经营管理层,到一般员工,都要扭转思路,重新调整,重新起步”。一位资深餐饮业人士告诉记者,在最近4个月的过渡期内,我市的大中型酒店必须尽快做出调整。

尽管这种调整是艰难的,但是每个酒店必须这样做,否则是死路一条,一位餐饮酒店老总如是说。怎样调整呢?一是降低利润,这是转型期必须做的;二是将各风格、派系的美食做到“三贴近”,即贴近实际、贴近生活、贴近群众;三是提高服务能力。

贴近百姓,多元发展

“我们在保留过去招牌菜的基础上,研发了一批更适合百姓消费的佳肴,近日已经陆续推出,顾客反应不错”。东云阁大酒店负责人吴东玫告诉记者,作为我市餐饮界常青树之一,东云阁大酒店向来以研制私房菜出名,此次及时开发的物美价廉的佳肴,深受市心的推崇。

而以“市民海鲜老馆子”自称的渔人码头,更是突出调整的特色,改名为小码头家常菜馆,除保持其特色的低端海鲜美食风格外,还结合豫菜、鲁菜研发了一系列家常菜,也颇受

顾客们的喜爱。同时,其超低利润运行,也显示了百姓美食的特色。

以快餐式运作的粤海美食,在“民”字上做足了功课。除保持原有特色外,还增加菜品种类,以满足百姓口味。

而以地道信阳美食著称的信阳私房菜,在当前以百姓消费为主体的餐饮色调下,其更显示出了强劲的竞争力。他们将来自大别山的以炖、焖、炒为风格的美食,做得更加精彩。

当然,以吸纳各派菜品风格见长的荣华楼(即道和酒店),也走出了自己的风格。其老总带领店内名厨四路出击,多元化借鉴外地美食,可谓费尽心机。

“基本上每天能保持20多桌的消费,快赶上以前的生意了”,一位饭店的老总充满自信地描述着眼下的经营状况。面对走向复苏的周口餐饮,其背后则是整个周口餐饮界的一次正能量的涌动,无此,则没有周口餐饮界美好的明天。

淮阳荷花节开幕 宋河代表队夺冠



本报讯 7月9日,2013中原龙舟公开赛在国家湿地公园——淮阳龙湖圆满落幕。来自郑州、三门峡、周口等地的10支龙舟队经过两天的角逐,最终宋河股份代表队和郑州金水巡防龙舟队分别夺得混合队和男子组冠军。

7月8日~9日,第七届荷花节开幕式暨再战龙湖2013中原龙舟公开赛在淮阳龙湖启动。龙舟赛是第七届淮阳荷花节开幕后的第一个活动项目,由河南省社会体育管理中心、淮阳县人民政府主办。

龙舟赛作为淮阳荷花节的重头戏之一,已连续举办了两届,参赛队伍由去年的6支增加到今年的10支,成为荷花节期间群众喜闻乐见的传统体育赛事,每次龙舟赛都吸引了上万群众观看。作为周口的地产酒,宋河对淮阳市场特别重视,积极参与并赞助了淮阳荷花节。

(李红)

十八酒坊推出“谢师酒”

□记者 付永奇

本报讯 十年寒窗望金榜,今朝题名感恩情。在一年一度的高中招录取开始之时,十八酒坊周口经销商适时推出了“金榜题名感恩师恩”盛情回馈活动,帮广大学子感恩父母、师长、同窗。

十八酒坊产于河北衡水老白干酒业公司。衡水古称桃城,素有“古桃城,虽不大,烧锅却有十八家”的说法。1945年12月,衡水得到解放,政府将十八家酒坊收回国有,成立了冀南行署地方国营衡水制酒厂。经过六七十年的发展,规模不断扩大,现在是国家大型企业、中

国白酒行业老白干香型中生产规模最大的生产厂家。周口鼎九商贸有限公司成立于2011年,公司主要经营十八酒坊和中粮集团进口红酒。公司秉承诚信为本的经营理念,在我市酒水市场具有相当实力。

公司为回报社会,针对广大高、中招学子推出“金榜题名感恩月”盛情回馈活动。凭录取通知书购红宝石9年1件,送价值100元U盘或充电宝一个;购3件送价值500元正品袋鼠拉杆箱一个;购5件送价值1000元山地车一辆。

禧龙餐饮慰问消防官兵

□记者 付永奇

本报讯 7月12日,周口市禧龙餐饮公司管理人员和员工代表来到川汇区消防大队,为消防官兵送去了慰问礼品,同时献上最诚挚的祝福。

禧龙餐饮有限公司成立于1998年,是集餐饮、住宿为一体的综合性经营管理机构,旗下的禧龙阁庆典饭店以专业庆典的独特经营模式,成为我市庆典餐饮行业的引领者。为适应市场发展需求,进一步扩大经营规模,2010年5月,禧龙餐饮有限公

司旗下的锦绣江南酒店盛大开业,成为周口首家经营杭邦菜系的商务酒店。公司秉承以质量求生存,以品牌为核心,以市场为导向的经营理念,更好地服务于社会。

公司副总经理王锦祥对驻地消防官兵长期以来对酒店消防安全工作的关心、支持表示深深的感谢,希望今后双方继续发扬军民团结的光荣传统,共同建设美好周口。川汇区消防大队教导员郭志诚表示,将把地方群众的关爱转化为工作动力,为社会和谐发展作出更大的贡献。

监督 热线
8599376 13839412578

就餐时不给发票;菜品中有异物;
被迫接受最低消费;油烟扰民;
假冒伪劣酒水;服务态度恶劣;
强制使用一次性消毒餐具;
.....

发现以上情况,请拨打监督热线电话,我们将在第一时间关注您的呼声,通过记者的调查与呼吁,引起有关部门的重视,让您的合法权益得到维护。