

瞄准大众化消费 快速突围“U”型谷

——本报记者专访临沂市工商联烹饪同业公会会长刘宪法

主办

临沂市工商联烹饪同业公会
鲁南商报

美食风

T01-04

2015年7月31日 星期五

编辑/统筹:刘青 组版:陈莹

全市现有各类餐饮单位2万多家,吸纳就业30余万人,餐饮业零售额突破百亿元。近两年来,受国内国际经济形势等因素的影响,高档餐饮及星级酒店出现经营普遍下滑的现象。

目前,我市大多数中低档餐饮企业经营的主要菜品是大众餐,主要客源是附近的市民消费,其营业额波动不大,一些面向大众消费的特色餐饮店不但未受经济形势下的影响,反而逆势上扬,出现稳定增长或略有上扬的势头。另外,下行经济形势对快餐、家常菜馆、火锅等业态影响不大,销售额基本持平。

从我市餐饮行业的结构上看,我市除高中档饭店、特色餐馆、家常菜馆外,

快餐送餐、小吃排档、休闲餐饮、各式饮品店,地方小吃等业态蓬勃发展,大众化餐饮已成为市场主流。这些餐饮店凭自己的风格和特色,占据各自的细分市场,餐饮行业发展更趋向大众化、多元化。

经过两年多的调整、升级、转型,目前,我市餐饮企业保持了平稳回升,在缓慢地走出“U”型谷底,特别是高端餐饮及星级饭店,通过努力调整转型,开拓面向大众消费的业务,成效初步显现。同时,中小型特色餐饮企业增幅较去年同期明显提高。

根据国内餐饮行业的综合形势分析,我市餐饮行业正在逐步走出“U”型谷底,谷底延时将至少持续至

今年九月下旬前后,各类餐饮企业如果熬过了最为艰难的六、七、八月这三个月的最淡季,九月中旬中高档饭店将进入“预定季”,从十月份至年底,婚宴及开学宴、双喜宴等餐饮消费将有大幅度上升。因此,在此情况下,餐饮企业及时调整经营战略,不断创新菜品,开发地方菜、家常菜和特色菜品,推出平价菜、特价菜,吸引大众消费,必然刺激餐饮市场的较快回升。

当前,休闲餐饮已经成为一种趋势,环境好、受欢迎的餐饮店经常出现排队等候的火爆场面。同时,市民的消费需求由温饱型向有机、营养、绿色、健康、时尚型转变,绿色食品已成为

餐饮市场新宠,城市综合体等新业态已有单一餐饮消费向餐娱组合、餐文融合方面发展。餐厅既是用餐的地方,也是重要的社交场所,做强餐厅的小型会议功能,争取吸引更多的企业;同时利用餐厅的景观特色,把婚庆消费做大。餐饮企业要及时调整经营理念,抓住新的市场机会。

“民以食为天”。我市人口众多,临沂城是著名的商城、物流城,流动人口多,商贸接待频繁,加上城乡居民外出就餐增多,大众化餐饮消费已成主流,餐饮业发展空间依然很大。预计,2016年我市餐饮业零售额仍会继续保持较稳定回升,餐饮行业的春天必然会来临。

本报记者 刘青

本报《美食风》栏目征稿启事

为响应我市“经济结构调整”和“产业转型升级”的号召,做大做强优势产业,加大对我市餐饮名店及名厨大师的宣传,以正确地引导市场消费,促进我市餐饮行业的繁荣和发展,即日起,本报联合临沂市工商联

烹饪同业公会联合开办《美食风》栏目,现面向全社会征集餐饮名店、特色美食、风味小吃、名厨大师、餐饮达人 and 美食故事,来稿请发邮箱2576009646@QQ.com,或致电 8966172、15376013938联系,该栏目

主持刘青记者将竭诚为您服务。

为进一步提升本报《美食风》栏目品牌影响力,更好地宣传我市餐饮事业,本栏目面向社会诚征冠名单位赞助商、协办单位及支持企业,凡涉及餐饮行业的酒

水、饮料、半成品、熟食、各类食材、调味品、酒店用品、食品机械、营养食品、保健食品等,均可来电来稿参与本报《美食风》栏目的建设。联系电话 8966172、15376013938。



临沂渔歌饺子楼被评为山东省餐饮名店,是一家国内特色餐饮连锁机构,以科学先进的管理模式,开拓创新的经营特色,规范化经营,创行业之楷模。渔歌餐饮有限公司现有团队人员50余人,努力打造临沂第一绿色餐饮品牌。我们时刻保持着用心服务,用心做事,注重细节,追求完美,我们的细心,耐心,热心,诚心让每位食客来到我们店都有做上帝的感觉。

本店是一家装修面积为3000多平方的中型酒楼,能同时容纳500人就餐,酒店以胶东小海鲜,本地农家菜,手工鱼水饺为主打特色,厨师上门,配送上门服务为一体的绿色餐饮公司。不仅给食客提供了多样化的选择,而且让食客享受到了不一样的用餐文化,最先进及复古的装修结合,体现出不一样胶东风情餐饮文化。

注:创新不仅涉及产品创新,而且涉及管理各环节的创新。公司既重视硬件设施建设,又重视“以人为本”的软件建设。在管理和服务中,渔歌酒店要求实现人性化,从产品的提供要满足客人习惯,到个性化服务,以及管理者与员

工之间,都要体现人情味,体现渔歌酒店的温馨与真情,让客人有回家的感觉。

温馨服务:公司通过长期的服务意识教育,从总经理到服务员,都熟悉酒店优质服务理念。他们知道服务既可以提升酒店形象,增加企业效益,也可能砸掉自己的牌子,砸掉自己的饭碗。因此,员工能自觉遵守服务规范,在工作中力求精益求精,给客人意外的惊喜。

企业确立了用心服务,用心做事,注重细节,追求完美为宗旨,要求全店员工在经营活动中,自始至终贯彻“真情待客,用心服务”的主题理念,将营造亲切、温馨、个性化服务作为对客人服务目标,把优质服务视为企业的生命,要求员工牢固树立“店兴我荣,店衰我耻”的荣辱观。

优惠活动:喜宴、升学宴火爆预定中,定桌送豪礼。自7月15日起预定喜宴,升学宴的顾客,免费送喜包,旅行包,山地车,手机,婴儿床。详情请进店咨询……

地址:北园路与临西五路交汇西150米路北
订餐电话:0539-8135111



精心烹制 良心品质

——记中国烹饪大师、潘大厨肴肉创始人潘凤桂



潘凤桂是山东临沂人,汉族,1984年出生。他是中国烹饪大师,国家高级食品安全管理师,高级美食营养师,临沂市新概念美食工作室执行主任,临沂潘大厨肴肉创始人。2011年,他创立“潘大厨肴肉”熟食品牌,主要针对餐饮酒店,开发了一系列喜宴专用肴肉,经过四年多的实践与研究将酱卤产品卤制量化,做到了产品质量第一。目前,临沂潘大厨肴肉已开发出十几个肴肉系列食品,2014年获最受消费者欢迎的食品。

2013年1月,潘凤桂被中国烹饪协会授予“中国烹饪大师”称号;2013年临沂市第六届劳动之星“紫林杯”餐饮服务技能竞赛荣获“西式烹调师三级”;临沂市广播电视台“沙沟菜缘香油杯”美食厨艺大赛获“最佳厨艺奖”。2014年获得中国烹饪餐饮业最高奖项“中国名厨白金奖”荣誉称号;2014年临沂市第七届劳动之星“三阳杯”餐饮服务技能竞赛荣获“西式烹调师二级”、“西式面点师二级”、“优秀组织奖”;2014年山东省餐饮行业最佳职业经理人。身为老板,他一直坚持工作在生产第一线,坚持理论联系实践,又理论指导实践的原则,注重自身素质的提高,积极响应中央十八大四中全会“大众创新,万众创业”的号召,不断开发研究新食材,新食品。他开发、经营潘大厨肴肉以品质为先,以诚信经营为本,受到广大消费者的普遍欢迎,特别是节日定制礼品盒消费十分旺盛。目前,临沂潘大厨肴肉开发,经营的潘湖狗肉,正宗狗肉,五香狗肚,酱香小肚,酱牛肉,罗根肉,酱香猪蹄,秘制猪尾,全猪冻,极品猪拱,梅菜扣肉,卤猪头肉,

养胃小肠,花生冻,白条和烫皮狗等礼品盒,喜宴成菜等定购数量呈稳步上升趋势,该潘大厨肴肉在鲁南、苏北的肴肉市场占有率迅速扩大,有广阔的市场发展前景。

从事烹饪行业近15年来,他先后多次到多家专业院校和国内多家知名酒店学习,参加了国家餐饮业行政总厨培训班、中国高级食品安全管理师和中国美食高级营养师培训班,六T管理培训班等学习,获得了相应的资格证书。他还多次参加国家、省、市烹饪行业举办的各种会议、活动,通过参观考察,学习培训及与同行交流等方式,不断提升自己的专业技能和理经管理的水平,为今后的烹饪事业打下了坚实的基础。

记者 刘青

