

餐饮业面向大众： 回归中的又一次华丽转身

文图/陈红生

随着中央“八项规定”和遏制“三公”消费等制度的推行,本市一些原来以商务宴席为主的高端酒店正在转型,向大众化餐饮靠拢,倡导节约、反对浪费成为了转型的重点。



高档酒店放下身段接地气

一些多年走高端路线的酒店、会所,原来主要针对公务接待、商务宴请来开展营销,价格普遍较高。现在,他们已经为自己寻找到新的定位,放低身段“和普通消费者亲密接触”。

万达喜来登酒店盛宴西餐厅,针对周围写字楼的白领,推出了特价自助晚餐。人均158元的价位,就能吃上一顿不错的海鲜,雪蟹腿、蜘蛛蟹、南美甜虾、小龙虾、皮皮虾、青口贝、夏威夷贝、玫瑰螺等,百余种世界各地的特色美食,再加上各式冷盘及琳琅满目的甜品更充满诱惑,受到了很多吃货的欢迎。

兆和皇冠假日酒店推出228元一位的自助晚餐,品进口红酒,尝生猛海鲜,多款哈根达斯甜品……消费者还可以到二楼的乐焙餐吧,伴随着blues的节奏,品尝鸡尾酒。

与大众饭店相比,高端酒店的就餐环境优势更为明显,价位趋向合理,自然会受欢迎。还有不少星级酒店深挖婚宴市场消费力,有一家星级酒店还推出了1888元的婚宴套餐。

商业综合体餐饮火爆

市区有不少口碑不错的街边小店,曾是同事、朋友、家人聚会的选择。现在,说去哪里吃饭,也许有不少人会首选城市商业综合体,这些商业综合体内部的餐饮,也逐渐成为年轻人的消费主流。“我可能不记得一家购物中心里有哪些鞋服品牌,但有哪些好吃的却记得特别牢”,不少“吃货”对市区购物中心各个楼层的餐饮店铺,可以说如数家珍。

东北风、千里湘、汉拿山、塔可、麻辣盛艳、诺丁汉牛排餐厅、上海滩……这些时尚餐饮品牌,成为各商业综合体人气的保证。另外,综合体也成为满记甜品、如意菜饭、池上便当等许多轻食品牌的“蓝海”。记者了解到,一些新开业城市综合体为了引进一些高人气餐饮品牌,甚至还会通过减免租金等方式,降低商户入驻的门槛,从而丰富综合体内部的休闲元素。

当然吸引“吃货”们的除了这些选择面广、风格口味各不相同的天下美食外,综合体的配套设施也更有优势。据悉,如今市区每家综合体都配备了1000个左右的停车位,开车出行吃饭不纠结,而且还能顺便在购物中心逛逛超市、试试衣服或者看场电影、K个歌,何乐而不往?

餐桌兴起健康文明风

镇江餐饮行业也正在积极开展“文明餐桌”创建活动,引导消费者“合理饮食,文明用餐,科学打包,避免浪费”。镇江市餐饮行业协会会长吴荣生说,一年多来,能明显感受到消费趋于理性,消费者点餐更加合理适量。

在宴春酒楼采访中,这家餐饮企业还建立了节约消费的提醒提示制度,在醒目位置张贴节约的标志,以鲜明的图案、标语提醒消费者崇尚节约反对浪费。而如今在外就餐“吃不了,兜着走”,一点不丢面子,人们对“剩菜打包”大多持积极态度。

“我们收拾餐桌时,已经很少看到有大肆铺张浪费的现象了。无论是年轻人还是老年人,吃不完都会打包带走,酒店里的打包盒都比以前用得快了。”宴春酒楼的一位服务员介绍说,为了让顾客能够尽量做到“光盘”,酒店还在菜单上为每一例菜标注克数,方便顾客掌握分量,消费更加理性。

健康、绿色的消费理念也正在深入人心。“秋葵山药是我们这里的明星菜肴,选中率非常高,还有菌菇类的菜品也深受欢迎。”宴春酒楼的餐饮部经理说,消费者越来越重视健康饮食,经常会有客人提出“少油、少盐”的要求。“除了基本的油盐酱醋糖之类的调味料,饭店现在用高汤来给菜肴提鲜,不再依赖复杂的调味品。”

翻阅宴春酒楼的菜谱发现,鱼翅、海参、鲍鱼等高档食材制作的菜肴,已经几乎消失殆尽,而浓汤萝卜煲、滋补羊肉锅等具有滋补养生效果的菜肴呈现在眼前。“现在消费的主体是老百姓,几乎没人点那些高档菜,因此饭店已经基本不做。争取普通消费者的认可最重要,接地气才是酒店经营的长久之道。”