

访谈

百年老号对接五星酒店

——访全聚德鸿坤店总经理汪涛



提到全聚德鸿坤店,人们会马上联想到位于西客站广场南、“北京鸿坤国际大酒店”里的那家以婚宴闻名的烤鸭店,这是全聚德集团在京城开设的首家入驻五星级大酒店的直营店。其总经理汪涛今年上任后深感责任重大,他告诉记者,如何让餐饮老字号在现代化的五星级大酒店中发扬光大是自己面对的新课题。

特色婚宴 尽显五星酒店水准

鸿坤店的婚宴成为近年北京婚庆市场的后起之秀。据汪涛介绍,2010年初,全聚德成立婚庆工作室并设在鸿坤店,鸿坤店成为集团第一家涉足婚庆业务的餐厅。

婚庆工作室挂牌当天,恰好一对儿全聚德员工在这里举办了首场婚礼。婚礼上,服务人员扮演全聚德吉祥物“阿德鸭”与宾客合影,并带领厨师为客人献上了新人所点鸭坯烤制的全聚德烤鸭。这些具有全聚德浓郁文化特色的婚宴节目,给参加婚礼的宾客留下了深刻印象。之后,靠着宾客的口碑效应,鸿坤店的特色婚宴渐渐被社会认可,当年该店就承接了50对儿新人的婚宴。

记者了解到,从2010年1月底到今年6月,鸿坤店接待的婚宴已突破100场,宾客少则5-6桌,多则35桌,但都齐声称赞婚宴的水准高。“特别是今年5月2日,鸿坤店同时接待了3场婚宴,规模超出了店里自有的接待能力,员工们动脑筋想办法,一方面把

原来闲置的跑马廊利用起来,另一方面向酒店借场地办婚宴。与此同时,为了向客人提供婚宴一条龙服务,利用与五星级大酒店的合作优势,提供婚房、化妆间、停车位等配套服务项目。”

今年,为了做精做细婚宴、婚庆市场,鸿坤店以“喜福汇”为主题特色,精心打造全聚德婚庆工作室、充满民族特色的“喜福宴会大厅”、精致温情的专业餐台设计及以全聚德烤鸭为代表的京味特色浓郁的婚庆菜品,让新人们的婚宴、婚庆在百年品牌的见证下,更加喜庆、圆满、幸福。现在,鸿坤店的婚宴收入占到店里全年收入的两成,最高时,婚宴收入能达到当日营业收入的50%。

高品质 体现起源店风采

在今年“全聚德之最”的先进个人名单中,鸿坤店的徐飞荣获“最佳热菜厨师”称号;该店的副总经理张英华是全聚德集团最年轻的“中国服务大师”……而他们均来自于前门店,正是前门起源店的严格家规,为鸿坤店培养了坚实的

记者获悉,在鸿坤店的现职中层管理队伍中,有20多人来自前门店,烤鸭班、冷荤、面点师也都是从前门店抽调的精兵强将。汪涛认为,鸿坤店从白手起家开始,在短期内做得如此有声有色,与管理

人员来自前门起源店有很大关系。幽雅的就餐环境、优质的服务水平、精湛的烹饪技艺,鸿坤店将全聚德烤鸭的中国文化意境与美食完美结合,全力经营这家进驻五星级酒店的直营店。比如在进入鸿坤店餐厅走廊里仿照前门店而建的“百年炉火老墙”,既作为全聚德餐厅的标志,又方便了宾客拍照留念。

“全店一盘棋”是鸿坤店的工作作风。在汪涛看来,只有公关、厨房、餐厅等各部门相互配合、步调一致,才能在经营中取得最大成效。比如厨房部推出了新菜,餐厅部要在第一时间推荐给顾客;服务中反馈了哪些问题,要及时跟厨房部等各业务部门沟通,予以改进。周末或黄金周顾客多时,餐厅部要与公关部配合,在有限空间内合理增加餐位;要与厨房

部配合,推出节日套餐,既加快了点菜速度,又保证了消费标准,同时,也能提高出菜速度,提高翻台率,创出极佳的销售业绩。

营销理念 要向百姓传达真情

百年老字号全聚德历史文化底蕴深厚,餐饮特色突出。但随着社会发展,老字号同样面临着时代挑战,要不断推陈出新,适应消费需求。汪涛要求鸿坤店的营销理念是向百姓表达鸿坤店的真情和真心。他常说:“传统文化要在延续的同时与时俱进,迎合市场。”

汪涛认为,既要让北京的消费者在举办婚宴婚礼时想到全聚德鸿坤店,也要让平时的家宴和日常聚会也想起鸿坤店。为了扩大知名度,让消费者能够进入五星级酒店消费,6月27日,汪涛在鸿坤店首次举办了网购活动,223元/双人套餐,7天销售了近500份,顾客对鸿坤店的菜品和服务一致评价“很好”。汪涛认为,五星级酒店的高端让一些消费者因“怕挨宰”不敢进来消费,而网购可以扩大消费者的传播,固定住30%-40%的回头客。

下一步他们要在婚宴基础上延伸产业链,推出娃娃宴、满月宴、百日宴。“不但把在这里办婚宴的年轻人吸引住,还要让他们的后代也在这里成长。”与此同时,开发婚庆和旅游纪念品也是汪涛的一个选题。 商报记者 吴颖

· 动态 ·

京粮“新米”端上百姓餐桌

元旦、春节即将来临,记者日前从首都粮油供应主渠道京粮集团获悉,目前京粮集团已准备了古船面粉2.6万吨、古船大米1万吨、古船杂粮200吨,古船、绿宝食用油6650吨,并且还在北京地区准备了充足、可应急、可随时加工的原粮,保证粮油供应充足。

“两节”餐桌上,京城百姓还能吃上京粮集团在新投产的吉林榆树稻谷基地生产的新大米。京粮集团建设的稻谷加工仓储物流基地,充分发挥了产区粮食流通的快速收放能力,当地收购、当地加工,24小时内发运到京。

为保障食品安全,京粮集团对原辅料采购、生产加工、储存保管、销售发货、配送运输、售后服务等各环节进行了“全环节、全过程、全覆盖”的食品质量安全隐患排查,确保产品质量优良、安全放心。 商报记者 徐慧

清徐醋在京举行文化节

12月22日,“2011中国清徐醋文化节”在北京国家会议中心举办。本届清徐醋文化节以“安全·健康·创新”为主题,从“醋产品、醋产业、醋文化”三个层面见证醋企的转型跨越。

目前,清徐县有QS认证的酿醋企业36家,2010年全县醋产量37.7万吨,产品有七大系列80多个品种,有水塔、紫林、东湖、王氏、来福、益首、寇准、不老泉等商标,其中水塔陈醋、老陈醋获得了中国著名商标、中国驰名商标、国家免检产品三项殊荣。老陈醋传统酿造工艺被列为国家首批非物质文化遗产,是全国最大的老陈醋生产基地,被誉为“中国醋都”。

启动仪式上,与会醋企代表在《中国醋文化遗产保护宣言》上签字以示将践行承诺。山西省醋产业协会会长曹文杰呼吁加强行业自律,积极为醋文化传播贡献力量,使这一文化遗产得以世代传承。 商报记者 吴颖

大豆蛋白媲美牛奶、鸡蛋

近期发表在《农业和食品化学杂志》上的最新研究发现,大豆蛋白是一种可与肉制品、鸡蛋和牛奶蛋白相媲美的优质蛋白,这对于那些习惯以植物饮食为主的人们来说无疑是个好消息。

以国际公认的蛋白质消化率校正氨基酸记分法(PDCAAS)测定的最新结果显示,大豆蛋白与鸡蛋、乳制品蛋白的PDCAAS值一样,都达到了1.0的最高值。

按照中国营养学会的建议,人体每天需要摄入的蛋白质,男性约为75克,女性约为65克。中山大学公共卫生学院营养学系教授蒋卓勤认为,大豆蛋白与牛奶、鸡蛋、肉类等均是优质蛋白的来源,但对于心脑血管病、糖尿病、肥胖等富贵病人群来说,大豆蛋白的脂肪、胆固醇、热量等比动物蛋白低,是更健康的选择。 商报记者 徐慧



中国全聚德集团
CHINA QUANJUDE GROUP

全聚德 仿膳 壹品园 四川饭店



北京鸿坤国际大酒店



烤鸭



粽子时蔬沙拉



御膳鱼翅



火燎鸭心



酥汤滑溜鱼



椰香紫薯糕

鸿坤店订餐电话: 010-63289868

地址: 北京市丰台区广安路1号三层

全国统一客服热线: 400-700-1864

股票代码: 002186