

老板谈经营 之 火锅度夏

特色、品质有保障,折扣、送礼一起上

多品种经营保火锅淡季不淡

火锅如何度夏是个老问题,尤其是6、7、8三个月往往让一些刚刚起步的火锅店老板备受煎熬。对于这样一个行业性难题,同是来自内蒙古的草原兴发和小肥羊各自给出了答案。

晚报记者 李珂

买赠促销,实行多品种经营

“因为人们饮食习惯的原因,无论是火锅还是涮锅,每年的6到9月都是非常明显的淡季。”在草原兴发董事长李海波看来,淡季是每个火锅经营者都必须面对的问题,而适当采取诸如多品种经营、搞一些促销活动等措施则会在一定程度上缓解淡季营业额下降带来的压力。

来自内蒙古的草原兴发在保持其特色内蒙羔羊肉的同时,又相继推出了草原绿乌鸡和世界屋脊牛肉两个主打特色产品,实行多

品种经营。“在多品种经营、多个特色形成吸引力的同时,我们在夏季还会适时推出返券、送啤酒等系列促销活动。”李海波介绍,郑州的火锅店中只有草原兴发将肥羊肉、瘦羊肉分开来卖,因为只有内蒙羊才能长成那样,而这样的特色产品他也始终坚持低价策略,用低价、特色的产品来吸引顾客,再加上一些促销和多种特色美食的诱惑以及门店环境的改善,火锅店在淡季还是能够做出一些成绩的。



草原兴发董事长 李海波
郑州市火锅协会会长

无论冬夏,产品质量最关键

选择在火锅淡季到来之前的4月份试营业、开业,小肥羊似乎没有把6、7、8三个最让火锅店老板头疼的月份考虑进去。但实际上,作为连续多年全国餐饮企业第一名的小肥羊不可能不考虑到这样的问题,在小肥羊郑州店总经理李军看来,内蒙羔羊肉、独特的锅底再加上品牌的力量,他们并不惧怕淡季。

“人们有一个误区,认为夏季容易上火,冬季则不然,实际上恰恰相反。”李军介绍,夏天人是最不容易上火的,而且小肥羊属于

不上火的锅底。

俗话说,冬吃萝卜夏吃姜。针对夏季的情况,小肥羊会适时推出冰激淋、凉茶、绿豆汤等解暑产品,并通过为出租车司机免费提供绿豆汤等公益活动重塑品牌形象。而李军认为不管是冬季还是夏季,最关键的还是产品的质量。“我们小肥羊有自己的羊肉生产、加工基地,并在全国建起了冷链运输体系,做到了全程冷链配送,能够让郑州市民真正品尝到来自草原的羊肉。”



小肥羊总经理李军

才尝拉芳舍,又食小肥羊

“10元吃大餐”下周等着你

晚报记者 李珂

美食无国界,在品尝过来自香港的拉芳舍中西美食后,本期“10元吃大餐”活动将走进内蒙古小肥羊在郑州的第一家直营店,感受真正草原风味和地道内蒙产羔羊肉。

品尝拉芳舍中西美食

位于二七广场百年德化入口处的拉芳舍虽然地理位置绝佳,但因为开业时间不长,仍有一些饕餮会员对拉芳舍不是太了解,更有一些会员对10元钱能到环境幽雅的拉芳舍吃些什么表示怀疑。而4月11日,拉芳舍郑州分公司总经理章玲玲女士不仅让到场的饕餮会员品尝到了地道的江南美食以及进口牛排等西式餐点,还在大快朵颐后邀请大家一起品尝咖啡,同时还每人赠送了免费咖啡券。

三杯田鸡,会跳舞的炒面,瑶池豆腐,西冷牛排……拉芳舍西餐厅的环境和精美的中西美食让到场的饕餮会员不断大呼过瘾。

吃大餐还能收学生

上周五得知本报的10元吃大餐活动后,某语言培训机构的孙先生马上报了名,“现在物价这么高,10块钱可能还不够买杯饮料,在拉芳舍这么好的环境,10元吃就能吃大餐,真是意想不到。”而不仅仅有10块钱吃大餐这样的好事,孙先生在活动现场还收到了学生。

拉芳舍郑州分公司总经理章女士在得知孙先生从事语言培训并能说一口纯正的英语后,表示自己的孙女正好想找一个外语老师,而孙女又正好在店里,于是现场师徒对话,收徒成功。

而在某投资公司工作的一位先生则表示,

自己婚礼举行在即,而拉芳舍的环境又非常好,菜品又别具特色,他准备把一场别致的婚礼放在拉芳舍。

本期活动有20个名额

郑州首家直营小肥羊位于城东路与商城路交叉口,为了让饕餮会员先尝为快,本期我们将走进小肥羊,品尝地道内蒙味。记者了解,小肥羊有自己的羊肉生产和加工基地,并在全国自建冷链运输,实现了羊肉、调料的全国统一配送。4月23日中午,也就是下周三,纯正内蒙小肥羊系列特色美食等着您。

如果您已经是我们的饕餮会员,即可通过拨打电话67655740,报上您的饕餮卡号来报名参与今天晚上的活动,本次活动有20个名额,先到先得,本活动只限有饕餮卡的会员。

火锅有奖投票活动:投票方式请登录 <http://www.taotiebudui.com> 或 <http://www.0371sina.com>
《郑州火锅大全》及餐饮版合作请致电:67655031 13598836820

顶级 新锐 多元 人性化

大浪淘沙打造精英人群交流所

不管站在全国洗浴发展史上进行纵向比较,还是立足河南洗浴业现状,位于金水路与未来路交叉口、新开业的大浪淘沙旗舰店都有着典型的划时代意义,不仅是顶级的硬件设施、新锐的内涵和多元的服务,更因为它充分关注了城市精英人群的需求。

80%的财富掌握在20%的社会精英的手中,因此,与以往大浪淘沙所走的路线不同,这次大浪淘沙金水路旗舰店走的是高端路

线,消费者尤其是城市精英人群在这里可以享受到更优质和更具特色的服务,在“水”、“绿”、“禅”三条主线贯穿始终的装修中,感受天地合一、人与自然和谐统一的境界。走进大浪淘沙,不仅仅是“您走好”“欢迎光临”等有礼貌地迎来送往,更有“小心台阶”“小心路滑”等贴心提醒贯穿始终,而每到一处,你的眼神未到,迎宾及专门的“领路者”已到,只要说出你的目的地,将会有专人引导前

往。其聘请的专家团队打造的处处以人为本的服务更是让任何一个来此消费的客人倍感尊崇。

在省会洗浴行业,大浪淘沙还首家明确划分了针对VIP用户的各种专用区域,而即使是在普通休息区,有烟区、无烟区的划分也在满足客人需求的同时尊重了其它人的健康权,其服务之细致让人惊喜不断。

晚报记者 李珂

有滋有味
HAPPY BIRTHDAY
TO YOU!! 电话:65831009

品名:江南仙子

例年都要进行一次的生日Party,是不是让你感觉有点乏味呢?总是这样的生日蛋糕,没有一点新意。其实,你就是与众不同的“羽佳个性蛋糕”!别样的设计给人的是一种特别的感觉,改变了以往传统的蛋糕视觉,张扬着年轻的个性。例如这款“江南仙子”,一如进入大自然的世界,鲜绿的外表像是青青的草地,又像是淡淡的绿湖,纯手工精致的扇形巧克力片仿佛是“花仙子”的裙摆,又似是成群的蝴蝶在飞舞。曲折的巧克力线条仿佛带领我们进入神秘的世界。此款蛋糕是采用抹茶巧克力,有淡淡的绿茶味,清新,是您及朋友夏日餐后的最佳选择。“江南仙子”带给您及朋友一个惊喜,生日Party因此亮起来!

金门饼家目前在郑州地区已发展有20多家专营店。2002年在金门饼家的基础上成立郑州市羽佳食品有限责任公司,集食品研发、生产、销售为一体的综合性企业,经过不断进行创新,自行研发各类新产品,无水面包、杂粮类面包等新品已深受广大消费者的青睐。金门饼家的中秋月饼生产工艺一直沿用创建于上世纪30年代的生产工艺,近年来又采用旋风式烤炉,自动包装线等现代化的设备和检验室,保证了产品的质量,提高了生产规模,选料上乘、精工细作、饼面上的图案花纹玲珑浮凸,式样新颖,皮薄馅丰、滋润柔软、色泽金黄,口味有咸有甜,可茶可酒,味美香醇,百食不厌。

金门饼家提醒您:食用时有明显的鸡蛋的香味,口感细腻均匀,没有异味,是质量比较好的蛋糕。有些蛋糕吃起来粗糙,并有异味(如有的有氨味,苏打味),是过量使用了添加剂。切开后,内部为蛋黄色,颜色过黄的则可能使用了色素。

名店推介

时尚环境,西式菜肴 御香苑引领火锅新时尚



作为郑州市场上不多的10年老品牌,御香苑让非常中式的火锅也时尚起来,不仅装修上更时尚、现代,更在菜品方面吸收了西欧、日、韩等以牛肉为主要膳食的烹调技艺,引领着郑州火锅行业的新时尚。

“其实,火锅也可以吃得很惬意,很有格调。”朝着这一目标,在郑州餐饮界一向以极品肥牛而闻名的御香苑不仅在硬件方面更为讲究,装修则大胆引进了欧式元素,从餐具、台布的摆置到餐椅、餐台的选择都匠心独具,菜品方面则在引进多种烹调技艺的同时,更推出了对品质要求近乎苛刻的精选肥牛。

李珂

洋妞火锅 时尚对味



洋妞火锅是大鸭梨餐饮集团全新鼎力打造的火锅饮食文化新驿站。洋妞火锅经营产品以绿色有机而制,传统火锅文化及现代火锅饮食潮流相融合,聚集中式四大火锅潮流特色,特点为主题。洋妞火锅采用时尚,卫生,单人单锅制食法,体现了火锅包含原主附调味料的美味感及洋妞火锅以涮之礁食而吃的主论观,企业为保证品质,统一标准,统一质量,统一管理。自建业起就已成为物流总配,种养基地及人才培训中心,充分体现了洋妞火锅企业人文景观,美食美味新概念。

李珂