

郑州皇宫餐饮 以特色赢得市场

孙建军,郑州皇宫餐饮集团总经理。他与很多成功企业家一样,有着丰富的人生阅历;军人出身的他,直爽、干练;商海磨砺的他,睿智、深沉。从军人到职业经理人的角色转变,他转变得是如此完美。 晚报记者 虎萌 贺荣凤

信心 来源于规模优势

采访那天,记者如约而至,孙建军已在大厅等着我们了,这让我们又意外又感动。皇宫大酒店从成立之初就备受各界关注,皇宫的总经理自然也是餐饮界的风云人物。虽然我们未曾谋面,但当孙总出现在视线中时,我们还是一眼就认出了他。守时、干练、睿智、沉稳、内敛,这一风格与皇宫大酒店的幽雅、奢华,可谓相得益彰。

皇宫这个话题自然是首先被提出来的。孙建军告诉我们:早在1999年,皇宫就有了进驻中原的谋划。一是因为河南是人口大省,也是潜在的经济大省;二是因为河南文化底蕴非常深厚;三是因为河南餐饮文化丰富多彩,而且融合了南北餐饮的精髓。“中原会给我们带来更大的发展空间,同时我们也有信心和决心在这儿做好‘皇宫酒店文化事业’。”素有大志的皇宫酒店自然对郑州这块宝地情有独钟。

“我们下一步计划全力打造4个基地:宫廷建筑文化展示基地,餐饮文化交流基地,餐饮健康研发基地,餐饮人才交流基地。”孙总谈话时的如此气势,仿佛仍是当年的金戈铁马、沙场点兵,中原市场仿佛尽在运筹帷幄中。



竞争力源于特色和本土化

皇宫气势已有,决心已下,但毕竟由山东初入河南,它究竟拿什么来培育和巩固自己在中原的竞争力呢?孙建军归纳为6个字:专业、特色、本土。

专业的人才。所有进入皇宫的员工必须先期到济南总部培训基地学习企业文化和专业技能,考核合格后方能上岗,这种做法保证了员工的专业素养、服务素养和文化素养。

皇宫有一句著名的服务理念“八个知道一个跟上”,八个知道,就是要知道客户姓名、单位、职务、喜好、忌讳、生日、车牌号、家庭背景;一个跟上,即服务要及时跟上。

多年的军旅生涯,使孙建军的纪律观念

和亲情观念强于常人。在皇宫,管理后勤的领导是一个从部队退伍的团级干部,“在河南,我们要让所有军人和山东老乡把皇宫当成自己温馨的家,让河南文化和齐鲁文化兼融一体、发扬光大,为河南消费者提供优质的餐饮文化服务。”孙建军说。

皇宫大酒店的核心竞争力还有菜的品质。孙建军说:“在中原,要吸引消费者,菜品一定要做到精细化,体现皇宫的传统特色。在河南做餐饮,必须结合当地消费者的需求,比如:河南人口味较重,菜要吃得有滋有味,很少吃海鲜等。对此,皇宫早已有了充分的考虑,并做了有针对性的调整,将本土化和特色化有机融合起来。”

积极承担社会责任

近几年,公益慈善事业得到社会各界的普遍关注,无论从社会责任还是从商业运作角度考虑,企业投身于慈善事业都成了一种潮流。对此,孙建军有自己独特的看法:“小企业做事,大企业做人。只有承担应该承担的社会责任,企业才能做大做强。”

汶川大地震发生后,皇宫餐饮集团在资金十分紧张情况下主动捐款70万元。在孙建军的带领下,郑州皇宫大酒店建立后,首先想到的是慈善事业,不仅向慈善机构捐款捐物,同时还计划为360名~500名下岗工

人、残疾人士提供实现自身价值的岗位。在接下来的工程竣工后,员工人数预计将达到2600名。

采访过程中,孙总对已取得的业绩只是淡然一笑。对他来说,风起云涌,已成往事!对于皇宫,最重要的是在打造餐饮市场至尊品牌的同时,倡导绿色餐饮、健康餐饮,只有真正做到这样,才算得上是真正的至尊。

有如此胸襟,无论是戎马沙场,还是致力餐饮竞争,相信孙建军都能闯出自己的精彩天地!

大鸭梨酒店 多种菜系款款经典

北京大鸭梨餐饮有限公司成立于1997年,企业秉承“诚信公正、海纳人才、资源共享、服务于各阶层”之理念,十年间,在餐饮激烈的竞争中迅速崛起。“不断求变”是大鸭梨餐饮集团的生存之道;“广纳人才”是大鸭梨的发展之基;“服务于大众”是大鸭梨的服务宗旨。郑州大鸭梨餐饮凭借这种理念,在郑州的餐饮业走出了自己的一片天空。 晚报记者 虎萌



多种菜系相结合

随着人们生活水平的日益提高,人们的口味也越来越“刁”。有人喜欢杭菜的清而不淡,有人喜欢川菜的浓而不稠,还有人喜欢湘菜的油而不膩、辣而不燥。可谓是“众口难调”,家人、朋友一起外出就餐,不免有一些意见不合。而这些问题在郑州大鸭梨都可以得到解决,大鸭梨餐饮主营正宗北京挂炉烤鸭,以杭帮菜、湘菜、川菜为主打;以鄂菜和本土精品菜品作为搭配。菜品要求“用心制作、款款经典”。既符合时尚餐饮,又符合养身之功效。南北兼容,这么多的美味在大鸭梨酒店都可以品尝得到,再加上住宿、娱乐一体化的企业规划,大鸭梨在不知不觉中已经在郑州餐饮业拥有一片天地。

装饰、环境、服务成为制胜法宝

据大鸭梨相关负责人介绍,大鸭梨的服务宗旨是超越100%的客户满意度。这就要求员工要有敬业精神、真诚友善地接待顾客,服务细致入微,使顾客感到在大鸭梨就像在家一样温馨、舒适、温暖。除了提供美味的菜品外,还

向客人提供温馨的环境和服务。自然、简约、唯美的装饰风格,素雅整洁的就餐环境,是大鸭梨制胜的重要法宝。许多人来到这里不再是为了传统意义上的一顿饭,而是把它当成休闲放松的绝佳场所。

继续扩张 创造百年品牌

该负责人介绍,大鸭梨目前在河南共有3家店,分别是建设路上的大鸭梨郑州总店、南阳路店以及登封店。其中,大鸭梨郑州总店营业面积7200平方米,有餐饮及住房。贵宾包间共49间;酒店拥有欧式客房60多间,可同时容纳100多位住客。

南阳路店营业面积5000多平方米,有餐饮及客房,贵宾包间30多间;酒店拥有欧式客房100多间,静雅、整洁、管理严谨。南阳路店另有洋妞火锅,洋妞火锅集于传统火锅文化及现代火锅饮食潮流相融合,采用时尚、卫生,单人单锅制食法,体现了火锅的新概念。

据悉,大鸭梨酒店预计明年还要在河南省再开4家店,以方便更多的消费者吃到多种可口美味的佳肴。

热烈祝贺北京大鸭梨酒店被评为“郑州杭湘川家常菜第一品牌”

北京大鸭梨餐饮集团

BEIJING DAYALI PUD

畅享豪华酒店生活

北京大鸭梨餐饮有限公司成立于1997年,企业秉承“诚信公正、海纳人才、资源共享、服务于各阶层”之理念。十年间在餐饮激烈的竞争中迅速崛起,现集团属下遍及全国各地重要城市、地区近50家分店。“不断求变”是大鸭梨餐饮集团的生存之道;“广纳人才”是大鸭梨餐饮集团的发展之道;“服务于大众”是大鸭梨餐饮集团的服务宗旨。

大鸭梨餐饮主营正宗北京挂炉烤鸭,以杭帮菜、湘菜、川菜为主打;以粤菜燕、翅、鲍、海鲜等作为品位档次;以鄂菜和本土精品菜品作为搭配,各菜系都特聘各地技术精英掌厨。菜品要求“用心制作、款款经典”既符合时尚餐饮,又符合养身之功效。在服务上,针对消费群体的高水准的服务要求,各店特聘当地和各地五星级管理人才结合管理,达到了高要求的服务水准。大鸭梨人都在不断的努力提升员工思想素质、弘扬企业文化,有信心、有能力创造大鸭梨百年品牌。

建设路店

南阳路店

洋妞火锅

梨花客房

春节期间 消费抽奖活动永不落空

一等奖: 金钻贺年 268元套餐一席
 二等奖: 红钻贺年 168元套餐一席
 三等奖: 贵宾贺年 26元菜一份

惊喜提示:
 ☆抽到一等奖的宾客送金卡一张!
 ☆抽到一、二、三等奖的宾客加现金10元,送价值300元消费券一本!
 ☆抽到一、二、三等奖的宾客可享受购买礼盒八折的优惠!

活动时间: 大年三十——年初七

金牛贺喜 精美礼盒火爆定购中

地址: 郑州市建设东路34号
(郑州警备区西侧)

订餐热线: 67421555 67420777
订房热线: 67725008 67725009

地址: 郑州市南阳路288号
(太极会馆斜对面)

订餐热线: 63573666 63573777
订房热线: 63907700 63907711