

光华大酒店:为考生营造家庭式服务

每年的高考,对学生及家长来说,都是最难熬的日子,为了让孩子有一个较好的休息场所,家长们往往绞尽脑汁选择合适的酒店和宾馆。位于郑州高新技术产业开发区的光华大酒店针对考生推出了“家庭式”的服务,得到了家长及考生的认可,目前酒店客房的预订率已经达到了60%。

晚报记者 袁瑞清

炎炎高考日,温馨光华情

“关键时期嘛,花点钱也值得”,家有考生的家长在为孩子选择酒店的时候,往往抱有这样的想法,因此对于酒店来说,能否为考生提供优质的服务,是家长选择的主要标准。

作为高新区唯一一家四星级的酒店,光华大酒店今年同样为考生推出了专门服务,力求“为考生营造家庭式特色服务”。

据介绍,在高招期间,光华为考生推出了豪华客房,除了退房时间延时至14时外,入住考生还可以免费获赠一日三餐,这是酒店针对考生需求而专门推出的无污染的绿色套餐,能够保证考生考试期间的营销需求。

酒店还专门成立了考生服务小组,24小时为考生提供各种服务,配备了紧急专用车,必要的时候可以免费接送考生。而为考生及家长精心准备的遮阳伞、矿泉水等,也彰显了酒店对于考生的细致关怀。

“考试之外,其他的我们来做”,酒店一名负责人告诉记者,为考生提供的房间安静凉爽、整洁明亮、宽敞豪华、舒适温馨,而一日三餐更是品种多样、科学配餐、营养丰富,就餐的酒店一楼西餐厅环境幽雅。

地处郑州高新区瑞达路的光华大酒店,毗



邻郑州一中、郑州外国语学校及郑州中学等学校,加上酒店内完善的配套设施,如休闲花园、体育会所等,历来都是考生及家长们在高新区的首选酒店。“每年高考期间,入住酒店的考生平均有200多名,今年酒店客房的预订率已经达到了60%。”

以优质服务赢得信赖

在光华大酒店预订了房间的李先生告诉记者,他们想早点住进来,好让孩子适应环境,所以预订的也比较早。另一名杨姓家长说,光华酒店离考场很近,不用在路上浪费时间,一

门考完可回来休息。当记者问到杨妈妈吃饭问题时,杨妈妈说,酒店配合“高考房”推出了绿色套餐,他们看过菜谱了,营养搭配很合理,因此也就放心了。

据悉,郑州光华大酒店由九龙集团和(国家)郑州高新技术产业开发区管委会共同出资兴建,位于高新区——瑞达路与合欢街交叉口,交通便捷,环境清新幽雅,人文氛围浓厚。

发展到现在,光华大酒店已成为集餐饮、住宿、会议、办公、健身、休闲娱乐为一体的高新区唯一一家高档豪华商务酒店,已成为郑州西区标志性建筑之一。

这里无闹市的喧嚣浮躁与局促,只有景区的休闲舒适与静谧,特别是酒店内的休闲花园,环境清幽,空气清新,是考生放松紧张心情的好去处。

在硬件设施与软件配套上,光华大酒店也走在郑州酒店业的前列。酒店设有“光华体育会所”,完全依照国际专业体育健身会所的标准建造而成,设有健身器械训练馆、阳光有氧大操场、网球场、羽毛球馆、乒乓球馆、斯诺克馆、棋牌室、沐浴区、体能测试中心、VIP休息室、运动品专卖区等。

另外,酒店还设有现代豪华的大堂;可安排300人出席的大型宴会的“锦绣厅”,前卫而不失典雅“1758”西餐厅,还有规模各异、风格鲜明的高档宴会包房;带水吧的大型高档室内恒温游泳馆;有容纳500人的新颖别致、豪华多功能大型会议厅及贵宾休息室。

如今,郑州光华大酒店与上海和平饭店结为姊妹饭店,引进五星级酒店的标准规范进行全面的、经营;以“热情规范、细致周到、善始善终”的服务理念,追求卓越、完美的服务为特色。

特色餐饮

河南风味名店

白堍老字号羊肉馆

五香羊头、酱香大骨头、吊炉烧饼、传统豫菜

弘扬传统餐饮文化 引领民族餐饮名牌

张克献白堍“老字号羊肉馆”创始于清朝光绪年间(1903年)的开州府白堍集。至今已祖传四代,已有100余年的历史,该店是河南省烹饪餐饮行业协会、河南省酒店业商会会员单位,郑州市金水区文明单位。2007年被认定为首批“河南老字号”。该店是“河南风味名店”、“中华营养美食店”。

1988年,第三代传人张克献抓住市场契机,在濮阳市区开办了第一家“老字号羊肉馆”。他秉承祖传厨艺,弘扬中原饮食文化,严把质量关,潜心研制出外酥里嫩、皮薄馅饱、风味独特的“白堍羊肉壮馍”,填补了中华名小吃的一项空白。该店始终坚持以“诚信为本、人才为根、特色为存、文化为魂”的经营理念,让顾客满意为目标,形成了“团结、勤奋、敬业、创新”的企业精神,得到了广大消费者的认可和社会各界人士的赞誉。

该店主营以羊肉为特色的菜肴,有羊肉特色菜20余种,其中中华名吃、河南名吃10余种,羊肉全部选用黄河滩自然生态育羊基地小山羊羊肉,采用传统秘制配方,具有“口感纯正、食之不膻、营养丰富、老少皆宜”的特点。“黄河岸、百草滩、育得良羊、肉味鲜”。

来河南,不到少林非好汉!吃羊肉,不来“老字号”真遗憾!该店专注于:菜品的品质与营养;加工的清洁与卫生;菜品新概念、营养新概念、厨艺新概念;营养好、口感好、服务好;每一种物料都精细挑选,每一个细节都精确把关,每一款品种都精心设计,每一位客人都精诚以待。

总店:郑州市红专路与东明路交叉口20米路南 订餐电话:0371-65956555

概念店:郑州市大学路与淮河路交叉口80米路西 订餐电话:0371-68878098

张克献白堍 Zhang Ke Xian Bai Gang

张克献白堍“老字号羊肉馆”创始于清朝光绪年间(1903年)的开州府白堍集。至今已祖传四代,已有100余年的历史,该店是河南省烹饪餐饮行业协会、河南省酒店业商会会员单位,郑州市金水区文明单位。2007年被认定为首批“河南老字号”。该店是“河南风味名店”、“中华营养美食店”。

1988年,第三代传人张克献抓住市场契机,在濮阳市区开办了第一家“老字号羊肉馆”。他秉承祖传厨艺,弘扬中原饮食文化,严把质量关,潜心研制出外酥里嫩、皮薄馅饱、风味独特的“白堍羊肉壮馍”,填补了中华名小吃的一项空白。该店始终坚持以“诚信为本、人才为根、特色为存、文化为魂”的经营理念,让顾客满意为目标,形成了“团结、勤奋、敬业、创新”的企业精神,得到了广大消费者的认可和社会各界人士的赞誉。

该店主营以羊肉为特色的菜肴,有羊肉特色菜20余种,其中中华名吃、河南名吃10余种,羊肉全部选用黄河滩自然生态育羊基地小山羊羊肉,采用传统秘制配方,具有“口感纯正、食之不膻、营养丰富、老少皆宜”的特点。“黄河岸、百草滩、育得良羊、肉味鲜”。

来河南,不到少林非好汉!吃羊肉,不来“老字号”真遗憾!该店专注于:菜品的品质与营养;加工的清洁与卫生;菜品新概念、营养新概念、厨艺新概念;营养好、口感好、服务好;每一种物料都精细挑选,每一个细节都精确把关,每一款品种都精心设计,每一位客人都精诚以待。

总店:郑州市红专路与东明路交叉口20米路南 订餐电话:0371-65956555

概念店:郑州市大学路与淮河路交叉口80米路西 订餐电话:0371-68878098

张克献白堍 Zhang Ke Xian Bai Gang

张克献白堍“老字号羊肉馆”创始于清朝光绪年间(1903年)的开州府白堍集。至今已祖传四代,已有100余年的历史,该店是河南省烹饪餐饮行业协会、河南省酒店业商会会员单位,郑州市金水区文明单位。2007年被认定为首批“河南老字号”。该店是“河南风味名店”、“中华营养美食店”。

1988年,第三代传人张克献抓住市场契机,在濮阳市区开办了第一家“老字号羊肉馆”。他秉承祖传厨艺,弘扬中原饮食文化,严把质量关,潜心研制出外酥里嫩、皮薄馅饱、风味独特的“白堍羊肉壮馍”,填补了中华名小吃的一项空白。该店始终坚持以“诚信为本、人才为根、特色为存、文化为魂”的经营理念,让顾客满意为目标,形成了“团结、勤奋、敬业、创新”的企业精神,得到了广大消费者的认可和社会各界人士的赞誉。

该店主营以羊肉为特色的菜肴,有羊肉特色菜20余种,其中中华名吃、河南名吃10余种,羊肉全部选用黄河滩自然生态育羊基地小山羊羊肉,采用传统秘制配方,具有“口感纯正、食之不膻、营养丰富、老少皆宜”的特点。“黄河岸、百草滩、育得良羊、肉味鲜”。

来河南,不到少林非好汉!吃羊肉,不来“老字号”真遗憾!该店专注于:菜品的品质与营养;加工的清洁与卫生;菜品新概念、营养新概念、厨艺新概念;营养好、口感好、服务好;每一种物料都精细挑选,每一个细节都精确把关,每一款品种都精心设计,每一位客人都精诚以待。

总店:郑州市红专路与东明路交叉口20米路南 订餐电话:0371-65956555

概念店:郑州市大学路与淮河路交叉口80米路西 订餐电话:0371-68878098

张克献白堍 Zhang Ke Xian Bai Gang

张克献白堍“老字号羊肉馆”创始于清朝光绪年间(1903年)的开州府白堍集。至今已祖传四代,已有100余年的历史,该店是河南省烹饪餐饮行业协会、河南省酒店业商会会员单位,郑州市金水区文明单位。2007年被认定为首批“河南老字号”。该店是“河南风味名店”、“中华营养美食店”。

1988年,第三代传人张克献抓住市场契机,在濮阳市区开办了第一家“老字号羊肉馆”。他秉承祖传厨艺,弘扬中原饮食文化,严把质量关,潜心研制出外酥里嫩、皮薄馅饱、风味独特的“白堍羊肉壮馍”,填补了中华名小吃的一项空白。该店始终坚持以“诚信为本、人才为根、特色为存、文化为魂”的经营理念,让顾客满意为目标,形成了“团结、勤奋、敬业、创新”的企业精神,得到了广大消费者的认可和社会各界人士的赞誉。

该店主营以羊肉为特色的菜肴,有羊肉特色菜20余种,其中中华名吃、河南名吃10余种,羊肉全部选用黄河滩自然生态育羊基地小山羊羊肉,采用传统秘制配方,具有“口感纯正、食之不膻、营养丰富、老少皆宜”的特点。“黄河岸、百草滩、育得良羊、肉味鲜”。

来河南,不到少林非好汉!吃羊肉,不来“老字号”真遗憾!该店专注于:菜品的品质与营养;加工的清洁与卫生;菜品新概念、营养新概念、厨艺新概念;营养好、口感好、服务好;每一种物料都精细挑选,每一个细节都精确把关,每一款品种都精心设计,每一位客人都精诚以待。

总店:郑州市红专路与东明路交叉口20米路南 订餐电话:0371-65956555

概念店:郑州市大学路与淮河路交叉口80米路西 订餐电话:0371-68878098

超市信息 CHAOSHIXINXI

华润雪花在京发布“北京五书”

2009年5月15日,普及与传承、温故而知新——华润雪花啤酒(中国)有限公司中国古建筑系列丛书之《北京五书》发布及赠书仪式在清华大学建筑学院报告厅举行。“北京五书”包括:《北京紫禁城》、《北京颐和园》、《北京天坛》、《北京四合院》以及《北京古建筑地图》。王群总经理介绍说:“此次新书发布与赠阅活动只是个开始,在全国范围内还将举行以中国古代建筑为主要内容的摄影大赛,希望广大消费者、摄影爱好者和致力于中国古代建筑保护的人们都能更加关注中国文化,用相机记录下中国古建筑的璀璨历史。”

雪花啤酒此次的品牌推广行动虽属个案,这代表着中国的企业开始思考全球化竞争背景下的最佳策略——中国的品牌成长应该植根于中国悠久的历史,从中吸取养分。

萧记烩面逆市开店 业绩飘红

日前,萧记烩面在逆市的情况下,继续扩大企业规模,促使企业得到了新发展。其南阳路店自4月18日开业以来,大厅、包房天天客满、翻台,在市场低迷的情况下创造了少有的“飘红”奇迹。

据了解,南阳路萧记三鲜烩面美食城是萧记的第十四家直营店,大厅、小包、中包、大包齐全,最大包间桌面直径达5米,可接待26人就餐。在主食、菜品方面,冷菜区、热菜区、面食区、生鲜区、海鲜区、汤料区、配料区、餐具区等科学相隔;汤料、主要面点及主打菜肴均为萧记秘制而成,统一配送;萧记三鲜烩面、萧记羊肉灌汤包、萧记酱牛肉、萧记素鸡、大葱烧海参、酸辣牛肚、肉丝带底、金珠凤尾虾等面食和菜肴色香味俱全。

为何逆市在南阳路开店,总经理萧存国表示,“南阳路店开业基于三个方面的原因,一是惠济区没有萧记店面,应该让这一区域的市民就近品尝到萧记美食;二是南阳路,尤其是北段还没有一家能够接待较大商务宴请和婚宴的饭店;三是该路段商铺林立,生活小区众多,发展前景看好。”

萧记烩面创立20多年来,已成为河南省乃至全国的著名面食品牌,其中多种面食、菜品获“中华名小吃”称号。至今,“萧记三鲜烩面美食城”已发展到十几家店面,成为河南省饮食以及经营豫菜的代表性企业之一。袁瑞清

酒道中原 栏目主持:贺荣凤 电话:15515569155 QQ:737335507 邮寄地址:陇海西路80号

本期推荐:水井坊

成都水井坊有限公司成立于2000年4月,2000年8月,水井坊高档白酒正式面市。公司致力于水井坊历史文化的传承和发掘,坚持“传统与时尚,经济与文化,技术与艺术”相结合的科学观,以继承和发扬中国传统白酒文化精髓为己任,联合中科院成都生物研究所及清华大学,从600余年“活文物原址”——成都水井街酒坊古窖窖泥中,提炼出“水井坊一号菌”,并采用现代先进生物技术与传统古法酿制相结合的特殊工艺,研制出了当今弥足珍贵的水井坊酒。

水井坊酒以其优异的品质,精美的包装和

这里总有你需要的消费信息

德克士多纳滋新添巧克力口味 优惠再升级

自上市以来就备受消费者欢迎的德克士多纳滋(又名甜甜圈)系列甜品,将于6月份起增添新口味——经典巧克力多纳滋。据了解,甜甜圈作为德克士的策略性系列甜品,将会陆续推出新口味,旨在为消费者带来接连不断的美食享受和欢乐体验。为了更好地回馈大众,德克士还将在全国择点限量上市“阳光早餐”

优惠组合,据了解,早餐时间段优惠价格将持续供应至十点半,让消费者有更加充裕的时间轻松享受美味。

除此之外,还将于6月1日至8月31日推出贯穿整个夏天的全天候优惠:“夏日欢乐餐”——将甜甜圈与冰品组合,只需9元即可享受不一样的清凉美味。 万佳

孚日亮相第四届国际家纺展 全面发力河南市场

亚洲家纺巨头——孚日集团股份有限公司,以第四届中国国际家纺及布艺展览会赞助商身份亮相本次家纺盛会,携具备国际品质的系列家纺产品发力河南市场。

据孚日集团总经理孙勇介绍,面对金融危机和国际贸易不景气的形势,今年第一季度,在全国纺织品出口同比下降较大幅度的情况下,孚日集团销售和出口额顺利实现了全球持续增长,出口数量和出口金额连续12年稳居全国同行业首位。

面对危机,孚日集团从危机中寻商机,灵活调整产品结构和销售布局,开拓多元化市场。首先,利用金融危机下众多家纺企业纷纷破产的机会,填补空余需求,多渠道获取订单,牢牢守住日、美、欧这三大主销市场,保证了其全球贸易战

略的持续推进。同时,抓住出口配额全面取消的机遇,积极开拓受金融危机影响较轻的亚、非、拉新兴市场,使之成为新的出口业务增长点。

另外,孚日还抓住金融危机导致国内家纺行业重新洗牌、国家扩大内需政策出台等系列机遇,全面实施“大内贸”总体规划,坚定不移地实施“大家纺”品牌战略,计划在2009年推出孚日品牌新品数百款,并在重点市场选择有实力的经销商,完成新增专卖店(柜)100家的战略目标,实现国际国内齐头并进的增长态势,成为家纺界的真正王者。

据悉,孚日国内销售额2009年前4个月同比增长超过50%,品牌战略和市场营销推广成果初显。 刘瑞红

中国白酒第一坊

独特的文化营销理念,在社会各界引起轰动和广泛关注,并不断博得好评。水井坊酒的出现改变了国内原有的高档白酒竞争格局,成为中国高档白酒消费市场的引领者和推动中国酒文化发展的先行者。

水井坊在5月11日至8月7日期间,在省城知名酒店举办的主题为“携手同行——文明永续‘红标成都’爱心祈福”促销活动。消费者凡在活动酒店消费一瓶500ML水井坊,在向地震灾区捐款50元善款的同时可获赠52度500ML天号陈一瓶。

豫菜之星 系列报道

成师傅大长垣美食

中国豫菜专家“成师傅大长垣美食”连锁机构由成国富先生创办。其经营的主题豫菜餐厅,以复兴豫菜为己任,将豫菜品牌发扬光大。并被评为河南省指定豫菜定点消费饭店。成国富现为



中国烹饪大师,豫菜大师、中国厨协副会长、河南省餐饮协会副会长、河南省烹饪协会副秘书长、豫菜文化研究会副秘书长。他曾先后荣获“中华名厨金勺奖”、“中央电视台满汉全席擂主”等荣誉称号。其中,成师傅亲创的“珍菌豆滑”获满汉全席金牌称号。为让市民真正享受到实惠而又高品质的美食服务,成师傅美食还承办婚宴、生日宴、会议包桌及商务宴请等各种酒席,酒席的标准从298元到898元不等。

值得一提的是“成师傅美食”自即日起推出298元起的感恩宴、谢师宴和成功宴。另外品味店二楼大厅还推出商务套餐及工作套餐,价位分别为38元/2人、68元/4人和98元/6人不等,每款套餐均有啤酒赠送。

郑州路店:农业路与经一路交叉口北150米路东

订餐电话:65822168

郑州总店:东明路与红专路交叉口东20米路北

订餐电话:60989788

成师傅网址:www.csfms.com

加盟电话:15038036800