

2009中原月饼市场优秀品牌推展活动 酒店月饼篇

# 星级酒店 低调“抢掠”中秋市场

酒店月饼推介热线:13598836820

虽然离中秋节还有一段时间,但是各月饼生产厂家做好了充分的准备,中秋大战一触即发。而在这时,当所有人的目光聚焦在月饼生产厂家如何比拼时,却忽视了市场上还有另一份瓜分“蛋糕”的主力军——星级酒店。据业内人士介绍,星级酒店每年在中秋节,都会按照预期目标达到上万盒的销售,这个数字看似不经意,总和却是不小的市场份额。星级酒店月饼以其精美的包装、新颖的套餐组合以及现成的客户渠道大行其道。从本期开始,本报将陆续介绍一些优质的酒店月饼。

晚报记者 谢宽/文 赵楠/图

## 价值保值背后 价格趋于亲民

虽然说,星级酒店向来是“天价”月饼的聚集地。但是自天价月饼的消失,消费者理性消费之后,郑州各大星级酒店仿佛商量好了,集体对月饼采取同往年价格持平的政策,基本款均在百元左右。

据了解,8月21日兴亚建国饭店将在圣安德鲁斯高尔夫球场举办“2009年兴亚建国饭店中秋月饼品鉴会”,这次活动主要目的是回馈客户,让嘉宾体验轻松自如的挥杆,放松心情,另外,兴亚建国饭店还准备了御月盛宴,在活动中,将隆重介绍首旅集团旗下“建国月饼”,今年建国月饼采用多种口味、多种派系的品种混搭上市,但推出的主打套系的价位却只有228元的“建国福月礼盒”、268元的“建国御月礼盒”、488元的“建国贡月礼盒”。

而在此之前,在中州皇冠假日酒店中秋月饼新品发布会上,为绿色健康打造的两大亮点,紫米系列和冰皮系列月饼,价格区间也在100多元至500元之间;与此同时,河南天地粤海酒店也在本季发布了鸳鸯富贵、锦绣前程、五福临门等款式月饼,价位也同样在100多元至800多元之间。除此之外,多家星级酒店也纷纷推出亲民政策,并表示今年的亲民价格令他们酒店的高品质月饼销售形势大好。

对此,有业内人士表示,前年高端月饼价格迅速回落主要是因为国家政策干预,而近两年星级酒店月饼礼盒价格普遍下调,可以说是来自市场的信号,是市场对月饼需求的一种理性回归。据兴亚建国饭店公关部经理李瑞芳介绍,综合2006年月饼市场价格反馈的情况后发现,消费者比较认同的是价格在100-400元间的月饼,因此酒店今年的月饼销售价格主要集中在亲民性上。



没有了豪华包装和天价,今年郑州各大星级酒店在月饼的口味、品种以及款式上寻找新的突破,以吸引市场关注。据了解,在口味上,今年星级酒店一改往日朝着鲍鱼、鱼翅等名贵馅料方向发展,取而代之的是更加多元化,注重月饼健康和绿色;在款式上,今年月饼不仅加入国际化元素,推出很多西式糕点口味的月饼,如冰皮、巧克力等口味;而在品种上,今年星级酒店特别注重,派系的引进,例如,粤派、滇派等,打造市民足不出户便可以享受到全国各地的月饼。

兴亚建国饭店公关部经理李瑞芳说:“尽管价格有所降低,但酒店做月饼的品质是不会降低的,仍坚持走高档次、高品质路线。我们的月

## 口味创新 品质唯上成亮点

饼是首旅建国集团统一生产、统一配送,获得QS质量认证的放心产品。”她坦言,如今购买酒店月饼已经不单纯是一种食物了,它更能代表酒店的档次和品质,更是一种价值的体现。

而中州皇冠假日酒店营销总监蒋胜芳同样认为:“酒店做月饼最大的特点是品质的保证,同时也彰显了品牌的文化。”中州皇冠假日酒店自1995年开始销售月饼,可以说是酒店业中的“排头兵”,很多客人正是凭借着我们月饼制作的丰富经验和国际品牌酒店所彰显的品质慕名而来,从某种程度上说,通过酒店的品牌文化,向消费者传递着五星级酒店的价值所在。

在总结酒店做月饼目的时,河南天地粤海酒店

公关部经理王珺坦言:“其实月饼对酒店的全年销售,只占到其中一部分,最大的目的就是满足客户的需求,因为,酒店的星级与其说是形象的象征,不如说是对顾客身份的象征,顾客去酒店购买月饼,不仅彰显了档次,而且对品位也是一种提升。”

当问起,酒店做月饼并不像社会上的月饼厂家广泛宣传造势,是否有渠道上特殊优势时。不少酒店则表示:酒店定位高端客户群体,因此大多数一些协议固定客户群体和一些国际贸易公司的团购。不过也有些酒店则认为,在近几年走亲民之后,散户群体随之增加,这部分的销售也占有一定比例,因此,现在看来,渠道上与社会月饼厂家,并无差别。



晚报美食品尝团之两岸咖啡

吃牛排到两岸

# 奇怪! 这么好吃才24元钱

在本报连续三周刊登了绿城西餐界黑马——两岸咖啡西餐厅的大幅度全场五折优惠的消息后,引起极大关注,其中不乏我市餐饮行业管理者、知名餐饮企业经营者以及资深美食评论员等纷纷到实地品尝,有的取经、有的探实、更多的是消费体验。“奇怪! 这么好吃才24块钱”是大家一致的惊奇。为此,小记再次到两岸进行实地走访。

对此,两岸咖啡蔡经理如是道:“确实! 24元就能吃有沙拉、浓汤、面包、牛排等5道法式餐的两岸贵族青年沙朗牛排套餐。作为在全国有600多家的驰名连锁西餐厅,我们有中央厨房保证每块牛排的品质、有中央物流安全配送、有外籍行政总厨把控餐品,好吃就是这样做到的;另一方面,借郑州两岸周年庆典之际,为回馈两岸忠



实的老顾客和让新顾客以较低的开销享受到纯正的西餐,执行史无前例的五折优惠!”

小记访谈店内顾客得知,少数顾客虽然在上餐速度上有零星微词,但大多数对两岸高质

量的牛排、江南水乡般精致的空间、训练有素的星级服务等方面都感到非常的满意并同称:“吃牛排到两岸!”

最后,蔡经理还请小记告诉读者朋友一个好消息:因五折活动受到极大追捧,文化路店和紫荆店的贵族牛排套餐系列、全场饮品以及铁板烧商业套餐继续五折优惠到9月底!

小记在结束本次实地走访时发现,两岸已经悄然推出了分别适合男女享用的七夕情人节A&B套餐。这个七夕,与爱人在两岸共享法式大餐也是个不错的选择。

如果你想享受这样的美食,可以到文化路与优胜南路交叉口向北50米(省体育馆东门)报名参加活动,活动电话是63707189。或者到两岸咖啡紫荆店,紫荆山路与人民路交叉口(紫荆山百货与金水河之间),咨询电话是65929922。

## 打造最IN休闲零嘴 德克士《魔法味滋鸡块》



即日起,消费者可在郑州市内德克士餐厅品尝到一款全新的炸鸡小食——魔法味滋鸡块。在新品推广期间,德克士将采取新品尝鲜和常态套餐加价换购的优惠方式来回馈顾客;在口味方面,秘制香料和独特的烹制方式也将带给人们超乎想象的全新炸鸡类美食体验。时下正值暑期,魔法味滋鸡块的上市更为喜欢尝鲜的年轻潮人提供了一款休闲零嘴儿的新选择。

为了更好地回馈消费者,在新品推广期间,德克士魔法味滋鸡块搭配饮料的尝鲜价只需10元,而在常态套餐的基础上加6元亦可优惠换购魔法味滋鸡块。炸鸡产品作为德克士的明星产品一直以来都深受消费者好评,而魔法味滋鸡块的上市也充分体现了德克士勇于追求、自信创新的品牌理念;坚持以持续开发最适合中国人口味的西式快餐为己任,为消费者带来意想不到的异域美食体验。