

## “亲民”关键词

主推大众化家常菜  
锁定大众消费群体  
菜品质量绝不打折  
服务质量绝不打折



## 聂荣世家酒店金水路店开业主推大众化消费 您消费 我买单 邀您来吃“霸王餐”

### “亲民”行动

走亲民路线，锁定大众消费

制作大众化消费菜单，让家常味成为主打，是聂荣世家走“亲民”路线的第一步。在富丽堂皇的聂荣世家酒店金水路店大门头上还镶嵌着“颐和园烤鸭”五个大字，可见颐和园烤鸭是聂荣世家菜酒店极力推荐的招牌私房菜。据了解，颐和园烤鸭，京式风味，以色泽红艳，肉质细腻，味道醇厚，肥而不腻为特色，每只需128元，其他主推的私房菜系大多数的价位都在每份30-50元。整体算下来，在这里人均消费只需40-50元。

价低质不低，尽管调整了收费标准，制作大众化消费菜单，但聂荣世家郑重承诺，绝不在菜品质量上打折扣。聂荣世家对于食材选择，都是在优质产地进行采购的各地精选食材。此外，在服务质量上，聂荣世家也表示，将努力争取五星级的服务水准。

另外，聂荣世家酒店金水路店有22个包间，在有些饭店，只有人均消费满额，才能去包间消费。聂荣世家表示，在聂荣世家，就算只点几十元菜品，也能坐在豪华包间里尽情享受。

为了走好“亲民”路，聂荣世家将聂荣世家酒店金水路店这家外人看来高高在上的酒楼定位为“休闲家庭欢聚餐厅”，把目标锁定大众消费群体。据聂荣世家介绍，如今，新开业的金水路环境装修奢华，犹如皇宫，能同时容纳600人就餐，大厅宽敞，配备高清LED高清显示屏，转型为“休闲家庭欢聚餐厅”后，婚宴、寿宴、满月酒等主题宴会将成为主攻的方向。

### “亲民”菜单

烹饪名品荟萃，菜式健康实惠

颐和园烤鸭、一品手撕羊排、粉皮烧海参、鲍鱼三鲜牛骨髓、私房拆骨肉、老家酸牛肉、家芹腐竹煲、一盆豆腐、红烧扒皮鱼、私房凉菜……

这些聂荣世家酒店主推的亲民化私房菜系，正是其用比较亲民的菜式和价位迎合大环境的变化。主营私房菜和颐和园烤鸭，秉承自家独到的私房菜系，以悠久的饮食文化为依托，成为中原烹饪的代表，尤其“卧龙石磨豆腐”闻名。聂荣世家私房菜各地精选食材，精工细作，极擅煲汤，调和五味，石磨豆腐不论煎炖烹炸色、香、味俱全，“颐和园烤鸭”京式风味，以色泽红艳，肉质细腻，味道醇厚，肥而不腻为特色。

联络感情、生意往来、政务交流，在几千年来传承中，餐饮承担的角色从来不是单纯的消费，还有一种文化传承。合理的餐饮消费、多层次的市场划分是餐饮行业的健康发展方向。随着餐饮市场趋于理性和平民化，消费者更趋向于家常的消费，而那种喧哗的、豪华的餐饮风将会一步步减少。对于很多酒家大让利求生存，聂荣世家坦言将坚守价格底线，不作恶性竞争。“聂荣世家一贯食材选料是非常严格安全，经营良性循环很重要。在菜式设计上针对大众消费群，除了更有利于控制成本，也更健康，价格设计实惠又合理。”

或许，从今以后，就算只花不到百元，你也可以大摇大摆走进这家装修高档、环境幽雅的高端餐饮酒楼；或许，当你走进这家酒楼翻开其菜单时，不用再为菜品和价格心惊肉跳；或许，当你跟亲朋或同事聚餐，大可以豪爽地邀请他们到这里，人均消费只需50元，豪华的装修，专享的服务……

餐饮企业怎样转型求生？“主推大众化消费，走亲民路线！”聂荣世家酒店董事长聂荣在聂荣世家酒店金水路店开业之际提出，确定经济实惠的菜单结构，价低质不低，保证食材的选择标准、服务态度和烹饪技术水准，让高端餐饮走进大众消费者。

郑州晚报记者 熊维维/文 赵楠/图



### 人物点评

没有消费门槛的餐饮体验  
聂荣世家酒店董事长聂荣

每一位消费者，都应该有“丰俭由人”的自主选择权。同样的支出，你可以在家吃家常菜，也可以去酒店享受私房菜；同样的消费，你可以去街边小店，也可以去餐饮酒楼；同样去酒楼，你可以点鲍鱼海参，也可以只点豆腐或是回锅肉……

一些餐饮机构动辄上百元的人均消费将普通消费者远远关在了门外。“菜品丰富大众化，优惠活动接连推出，你可以每天都来下馆子”，是我对聂荣世家酒店定位的解释，走“亲民路”，事实上，是真正把自主选择权还给了消费者，这也正是顺应市场需求的转变。取消了消费门槛，客源数量扩大，覆盖群体更广，赢利机会自然也相应增加。

新开业的聂荣世家只是中原餐饮企业转型求生的第一步，但相信这一步一定会让更多的人了解到，未来餐饮行业路在何方。

### “亲民”反应

支持亲民消费，享受高端服务

当聂荣世家金水路店开业主推大众化消费一经传开后，记者在随机采访了附近工作的几名白领人士时，他们均表示值得大力推广，这相当于以后在聂荣世家平价消费就可享受到高端服务。

在金水路大桥附近一家企业任办公室主任的刘女士表示，以前只有帮老板订餐才会跟一些高端餐饮打交道，平时自己从不敢迈进去，新开业的聂荣世家金水路店外观看起来大气上档次，而真正消费起来却推出了“亲民价”，那么以后家里有客人、给孩子过生日，或是不想在家做饭的时候都可以来消费一把。

公司刚刚起步的小老板宋先生表示，以前总是跟大客户谈生意的时候去几家高端餐饮酒楼，当时就在想，以后如果自己企业做大了，能够时不时地带着自己的员工团队来这里聚餐联络感情就好了，现在聂荣世家锁定大众消费，看来这一愿望很快就能实现了。

“最近几个月，不少餐饮企业订单下滑的现象严重，不少酒楼还收缩业务，许多人只看到了负面，但事实上，这也预示着一个正面的方向。”省餐饮协会某负责人表示，一些餐饮机构由于过去自身定位的原因，让消费者群体过于小众，于是经营出现了问题。而在此时，像聂荣世家酒店这样的餐饮企业能够在此时开设新店，并积极调整菜单、调整价格、调整定位，正是他们在积极应对市场转变，积极参与到良性的市场竞争中来，这一点很值得提倡，希望更多的餐饮企业能够积极努力地寻找自己的模式，真正把行业搅活。



### 美味地图

#### 陇海路总店

郑州市陇海路与嵩山路交叉口向西300米路北  
(农业银行西隔壁)

订餐电话：0371-86121222 86121555

#### 金水路店

郑州市金水路与南阳路交叉口  
向东300米路北(河南宾馆西隔壁)

订餐电话：

0371-86679666

86679888