

酒店餐饮六大创新举措

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/zhishi/a/170022654032050.html>

范文网，为你加油喝彩！

加盟代理合同-思念一个人的句子



2023年11月17日发(作者：关雨)

酒店餐饮六大创新举措

一、观念创新

二、酒店的管理者要有一个清醒的认识，消费者的消费观念已经日趋成熟，

花在“吃”上的钱尽管绝对数是在增加，但占家庭收入的百分比却在下降，不要期望未来餐饮业还会有“暴利”出现。面对日趋激烈的竞争，社会餐饮“抢走”酒店餐饮的一部分份额是必然的，酒店要放下“架子”，虚心向社会餐饮学习。酒店的每一位员工都要有“危机意识”和“责任意识”，都要意识到酒店的危机就是自己的危机，如果不齐心协力，势必在不久的将来，就会被淘汰。

决策者要跳出“为饮食而饮食”的观念来看待消费者。广大顾客来酒店消费不再是为了填饱肚子，酒店管理者要像经营时装那样经营餐饮，把“传统+时尚=创新”作为当今饮食业发展的公式，抓住时代的脉搏，加快信息传递的速度，增加对市场反应的灵活性，才能引导饮食潮流，立于不败之地。

二、菜式创新

中国烹饪源远流长，创新离不开基本功，没有对传统烹调的深刻领会和熟练技巧，也不可能凭空发挥！我以为菜肴的创新应从四个方面着手：

1、挖掘：把现已失传几十年甚至上百年前的传统菜点挖掘出来，让它们重放异彩，这也是创新。“烙酥糖粥”、“玉米粉馒头”都是挖掘出来后很受欢迎的菜点。

2、继承：继承的难度要比挖掘小一些，但继承中也可以“创新”。如原金陵饭店总厨师长薛文龙大师，对煮茶叶蛋反复实验，发现熟后再煮四小时最好吃。又如现在吃猪肉的人少了，但这并不表示“酱猪肉”、“东坡肉”就没人吃了，做到入口即化，油而不腻，照样受欢迎。丁山宾馆的“丁香排骨”、竹辉饭店的“醇香排骨”都有口皆碑。

3、引进：各种菜系，甚至西餐中好的方法都可以引进。西餐的管理、计

量是中餐应该学习的。如蒸鱼，苏菜也有，但比较起来广东的方法好，粤菜蒸鱼先不放盐和作料，只蒸十分钟，鱼刚断生，骨头边还有一点点血丝，肉质鲜嫩。而苏菜蒸鱼时先放作料，又不控制时间，肉质就老。川菜的“鱼香肉丝”，在江南一带要改成“鱼香鱖鱼丝”，就别具风味。

4、改革：“烹饪之道，妙在变化；厨师之功，贵在运用”。菜肴改革从形式上说，有菜肴与点心相结合、中西相结合、荤素相结合、食物与药物相结合、水果与菜肴相结合等等。“酥贴干贝”就是菜点结合的一道新菜。“酥皮海鲜”则是中西结合的一道菜。荤素结合不是简单地指荤料和蔬料一起烧制，而是使荤素合为一体，荤中有素，素中有荤。如扁豆撕筋去豆，夹入火腿、虾、笋菜制成的馅，蒸制、浇葱油，口感很好。把新疆的烤羊肉串和西餐炸猪排的方法用来炸鳗鱼，做成“溜炸无刺鳗鱼串”，蘸上作料，中外宾客都很欢迎。用此法制作的“五味凤翼”、“翡翠凤翼”更是别具风味。

采用新材料和新搭配，以“旧菜新颜”来创造新菜品，如粤菜名菜“桂花香港有名的“杨冠一鲍鱼”，一改中餐“幕后”加工方式，采用西餐的法式烹制，客前加工，使得客人可以边吃边欣赏厨艺表演，也是独有特色。

三、服务创新

服务创新是每个酒店都应重视的。酒店的服务不能再拘泥于固定的模式，要真正围绕“让顾客满意 + 惊喜 = 忠诚顾客”这个核心理念进行服务创新。首先，严格的质量管理制度是酒店的立身之本，以此为基础，在服务方式、服务环境、器皿等方面尽可能创造出“卖点”和“亮点”来。酒店可以打出“绿

色餐饮”的旗号，在餐厅设立无烟区，采用绿色食品、无公害蔬果作原料，倡导绿色消费，主动提供剩余食品打包服务和存酒服务等。厨师每天都要向餐厅服务员讲解当天菜单的做法、菜名、原材料组成和简单的制作过程，便于服务员向顾客推销。

其次，对于高档餐厅来说，服务的重点应放在“精细”上，要使“吃”不仅仅停留在食物的色香味形上，而且要“吃得考究”、“吃出氛围”来。例如，瑞士一家有名的酒店推出野味餐时，不但在菜单上配上飞禽走兽图案，而且在客人进餐时有狩猎表演，使客人在大饱口福的同时也大饱眼福，从而获得极大的满足，当然酒店也获得了很好的效益。

最后也是最重要的一点，即充分利用电脑建立客户档案，做到对老顾客的口味、喜好了如指掌，才能及时、准确地提供定制化、个性化和亲情化的服务，进而建立良好的宾客关系，培养一批酒店的忠诚客户。

四、环境创新

长期以来，酒店的环境创新是比较贫乏的，表现在重装修豪华，而轻个性展现。真正有创意的环境未必是最豪华的，关键是“主题”突出，让顾客找到一种“感觉”。

1、复古的感觉

复古的感觉指通过古色古香的装修装饰，让顾客找到“从前”的感觉。南京湖南路狮子桥的“南京大排档”装饰就十分有个性，八仙桌、长条凳，顾客围桌而坐，身边是着长袍马褂的“店小二”，仿佛回到了从前的岁月。

2、新潮的感觉

在环境的塑造中，体现一种前卫、新潮，常常对顾客有独特的吸引力。北

京的“臧酷酒吧”就是一例。让顾客在冷硬和黑白的简单环境中就餐，自然别有环境相交融的高档酒楼，置身其中，既能品尝中餐风味佳肴，又能领略到优雅的西式服务，中西文化交融的感觉尽在其中。

4、现代的感觉

将高科技以及现代化工业生产理念运用于酒楼中，给人以“现代”的感觉。

天津开发区有一家“家和海鲜巨无霸”，就给顾客一种“现代”的感觉。他们用最新潮的“蓝牙技术”点菜，用扫描技术划菜，服务员穿旱冰鞋传菜，开着电瓶车收碗……这都给顾客一种现代的感觉。

五、价格创新

酒店产品价格大众化并非意味着降价，而是要活化价格，形成多层次的价格。从大众消费角度出发，调整菜式价格，增加中低档菜肴，高档菜式可提供半份甚至小份出售。采用低成本高毛利率、高成本低毛利率相结合的方法，扬质量过硬之长，避价格昂贵之短，做到人无我有，人有我优，人优我变，始终以物有所值吸引客人。既有高档餐厅，又有大众化的风味厅，不同餐厅采用不同菜谱，菜肴价格拉开档次，并提供不同的服务。

六、营销创新

直疝与斜疝的区别-共产国际是什么组织



更多 在线阅览 请访问 https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发