

探索餐饮行业品牌建设存在的问题

济南大学 傅斌

餐饮业在品牌建设过程中,由于中国菜品的复杂性使得餐饮业没有形成统一的行业标准;同时,相关法制的健全使菜品创新缺乏保证。但是,笔者认为,餐饮业的发展更多的还是要查找主观原因。

一、企业缺乏品牌营销意识

在当前的市场经济下,酒香也怕巷子深,说明了营销的重要性。我国餐饮业中没有诞生多少民族品牌,特别是缺乏具有全国知名度的民族品牌,这与餐饮业缺乏品牌营销意识有关。在全球化的市场效应下,大量的老字号餐饮企业由于观念、机制、资金、人才等方面的问题,但主要由于缺乏品牌塑造意识,纷纷倒闭,令人惋惜;而一些新型的餐饮企业,因为缺乏历史文化沉淀,又缺乏品牌建设意识而无法打造自身品牌,由此造成了目前餐饮品牌少之又少这一不争的事实。

二、缺乏文化内涵与企业形象支持

品牌应有某一企业文化或者产品文化、服务文化的象征,创建优秀品牌的关键在于文化的深化和升华。一个优秀的企业必然有自己优秀的企业文化。餐饮的领袖麦当劳用心打造了一个“开心快乐就在麦当劳”的形象。这些成功企业的口号脍炙人口,将消费者变为了其企业形象宣传的良好媒介。而目前国内一些企业在创建餐饮品牌时,热衷于追求华丽的外表和浅显的做作,这不能不影响其品牌的健康成长。

三、品牌资产管理滞后

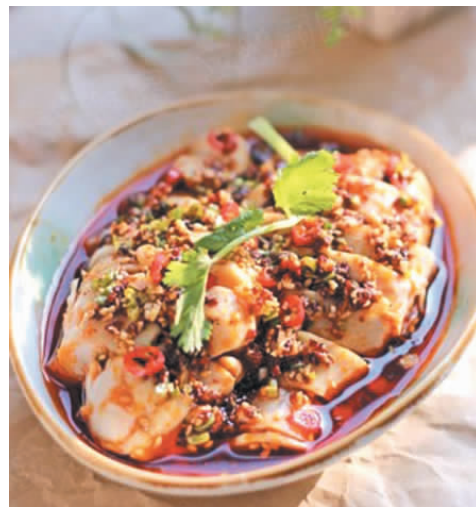
知名品牌是餐饮企业的无形资产,具有很大的经济价值,现在越来越多的目光关注于品牌的价值。我国一直忽略企业品

牌的评估工作,人们对品牌的价值没有足够重视,使得我国绝大部分知名品牌都没有表现出相应的经济价值。一些传统名牌在资产管理、市场营销方面缺乏创新,远远没有发挥出作为传统品牌应该具有的乘数效应和扩张效应,在行业中的相应地位不断下降。这对知名品牌的发展是极为不利的,也成为我国知名品牌进入国际市场的又一大障碍。

四、品牌推广力度不够

“麦当劳”、“肯德基”可以占领全球市场,发展成为全球性的跨国公司,而我国餐饮业的民族品牌走出国门者却难得一见。很多具有上百年的老字号餐饮店,至今仍无法突破地域界限。全国除了全聚德等极少数餐饮业,其余很难跨出国门走向世界,无法将中国的餐饮品牌推向国际市场,就无法进一步提高品牌的价值。

美食厨房



口水鸡

中国人吃鸡喜欢吃鸡腿,外国人吃鸡喜欢吃鸡胸。外国人之所以喜欢吃鸡胸肉,主要是因为鸡胸肉的脂肪成分比较少,他们觉得吃完了以后不会胖;中国人喜欢吃鸡腿肉,是因为鸡腿肉特别嫩,吃了以后感觉很美味。今天就告诉大家如何把鸡腿做好。

材料: 鸡腿2个、食盐、葱、姜、蒜、生抽、青椒、香菜、辣椒油。

做法

1、锅里加水,放入葱段和姜片,再放入鸡腿,大火烧开后转中火煮10分钟后关火焖8分钟左右。

2、鸡腿捞出后迅速放入冰水中至彻底变凉,鸡腿捞出沥水,待鸡皮微干,剔去骨头,切块后装在盘中。

3、半棵小葱、1片姜、2瓣蒜、1棵香菜和1个秦椒分别切成末。

4、红油里加1/2勺白糖,1勺生抽和葱姜蒜香菜和秦椒末,再加适量的盐调味,拌匀调成料汁,料汁淋在鸡块上,最好放进冰箱冷藏20分钟再食用,这样更入味。

饮食趣闻

周总理的饮食趣闻

周恩来也是一位美食家,他能品出一般人品不出来的味道,喝出一般人喝不出来的名堂。人们都愿意和周恩来在一个餐桌上用餐,除了接触和交谈中的愉快,还常常获得一些意想不到的知识。

在招待外宾时,周恩来能详细地向外宾介绍几十种中国名菜。在宴请客人之前,周恩来经常亲自列出搭配得当的菜谱。在平时,周恩来则对“大众菜谱”津津乐道。餐桌上的主食,他会有滋有味地吃高粮米饭、啃窝头、喝小米粥和玉米面糊糊;餐桌上的副食,他喜欢吃南瓜、白菜、红薯、萝卜等普普通通的蔬菜。以萝卜为例,风干萝卜、凉拌萝卜、珊瑚萝卜、清炖萝卜等菜肴和萝卜水饺、萝卜蒸糕,他都情有独钟。

那是1958年5月28日,周恩来在南开大学视察。来到学校食堂时,开饭时间已过。炊事员方仿阁正忙着收拾碗筷,打扫卫生。周恩来走进食堂并对方仿阁说:“给我来一盘五分钱的萝卜,再加两分钱的咸菜。”末了,还补充一句:“你们千万别再给我做菜。”方仿阁只好按照周总理的吩咐,给他端来一盘萝卜和一小碟咸菜。周恩来就着萝卜和咸菜,津津有味地吃着窝窝头,对身边的同志说:“我就是喜欢吃萝卜!”

在蔬菜大家族中,萝卜大显神通:“萝卜上市,医生没事”;药物学家李时珍则在《本草纲目》中一口气写下萝卜的九个“可”:“可生可熟,可苕可酱,可豉可醋,可糖可腊可饭。”真是说不完的萝卜吃法,道不尽的萝卜之功,挡不住的萝卜美味。

金马商务酒店

鲁膳坊

(二楼)

美食诱惑·源于金马鲁膳坊

鲁菜,历史悠久,影响广泛。发端于春秋战国时的齐国和鲁国(今山东省),形成于秦汉。宋代后,鲁菜就成为“北食”的代表,乃八大菜系之首。鲁菜以讲究清香、咸鲜、脆嫩、味纯,“一菜一味,百菜百格”,鲁菜还精于制汤,有“清汤”、“奶汤”之别。《齐民要术》中就有制作清汤的记载。俗称“厨师的汤,唱戏的腔”。正所谓古书云:“东方之域,天地之所始生也。皆安其处,美其食。”

为“继承中华饮食文化,弘扬传统鲁菜精华”,金马餐饮集团隆重推出倾力打造的餐饮又一力作——金马鲁膳坊,盛情期待您的光临品鉴。

全场菜金 8.5 折 (限大厅消费)

雪野湖大鱼 26元/斤	薄荷炸虾仁 48元/份	糖醋排骨 38元/份
锅烧肘子 38元/份	新派爆三样 36元/份	奶汤蒲菜 16元/份
牛蒡煲土鸡 48元/份	老济南过年菜 29元/份	海笋炖排骨 38元/份

承接各种婚宴、生日宴、家宴、友情聚会

特推出 388元、588元、688元家庭优惠套餐;
客房特价房 128元/间;

山东金马商务酒店有限公司: 济南花园路67号 美食热线: 88025229 订房热线: 82378888

三十六计策划设计有限公司 1888318191