

探访夜间经济,促进消费升级(三)

酒店、饭店如何吸引顾客?

# 突出特色,酒店开始做美味烧烤

核心提示

如今,受疫情影响,一些较大的饭店也受到冲击。原先主做堂食的酒店纷纷转型,为吸引顾客实施“降维打击”,推出特色烧烤,打造夜市广场,延长消费时间。

□ 记者 黄增瑞 文/图

## 【全新体验】 在酒店里吃着烤串听着歌

“暖阳下,我迎芬芳,是谁家的姑娘。我走在了那座小桥上,你抚琴奏忧伤。桥边歌唱的小姑娘,你眼角在流淌……”5月28日晚8时许,记者一走进小灶王文化酒店,就看到一块大屏幕前,一名歌手在演唱《桥边姑娘》。酒店院子中间的桌子旁坐满了食客。“烤10串红柳羊肉,来一只碳烧鸽、8个烤生蚝、两斤麻辣小龙虾。”9号桌前,一位食客在点菜,服务员小赵应声回应。

“我前几天来这儿吃过一次,感觉氛围特别好,今天就又约了几个朋友过来。”市民万尤龙对记者说。

他认为,来这儿吃饭停车不用愁,而且烧烤有特色,价钱实惠,人均50元左右。

在市区五一路与光明路交会处的星芮连锁酒店前,一团烟火气扑面而来。几棵大树被金黄色的布包裹着,上面悬挂着灯笼,还挂着闪烁的彩灯。

酒店南侧及人口两侧摆满了小桌子,三五人围桌而坐。统一着装的服务员听着食客的招呼穿梭其间,忙碌而有序。

“我喜欢这里的氛围,吃着烤串,喝着啤酒,感觉十分惬意,一天的疲惫和烦恼一扫而光。”一位叫路倩倩的女士说,她和闺蜜要了一份烧烤、3个凉菜,吃得津津有味。

采访中,不时有市民用手机拍照或录制短视频,发到今日头条、抖音或快手,与网友分享许昌的美食和夜文化。

## 【“降维打击”】 酒店为提升营业额做起夜市

“我们酒店原来主要做婚宴等。受疫情影响,为了提升营业额,我们4月份利用酒店前的空地,做起了夜市。从目前的情况看,生意不错,每晚都坐满了人。”星芮连锁酒店餐饮负责人何俊良说,在当前人们消费意愿不足的情况下,他们“降维打击”,把夜市做了起来。

“烧烤是4月份推出的,目前来看比预想得还好。”戴着鸭舌帽、眼镜的小灶王文化酒店总经理史亮说。

“搞烧烤也是被形势逼的。我们

按照以往的经营方式继续做肯定不行了。”史亮说,他去有“中国烧烤之乡”之称的辽宁省锦州市进行考察,看到那里的烧烤做得非常火爆。在那里,人们常说:“没有烧烤不了的食材。”

小灶王文化酒店开始打造“烧烤小镇”,专门从外地重金聘请了一位烧烤师傅,从湖北省潜江市龙虾基地购进小龙虾,主打碳烧鸽及烤多宝鱼、红柳羊肉串、羊腿、羊排、鸡翅,以及麻辣小龙虾等。

## 【突出特色】 “一摊一品”可笑傲夜市

有专业人士说,今年的酒店做不过地摊儿,实体店做不过路边店。生意人的思路如果不活跃,就跟不上时代的发展。

为了让食客在品尝美食之余,享受浓厚的音乐氛围,小灶王文化酒店推出了网红音乐节,每晚请一名歌手献唱。

“经营餐饮多年,一定要想办法突围。只要把内功做好,把品质做上去,就能干出一番新天地。”史亮说。

在市区帝豪路东段经营灌汤包、海螺、羊脑、羊蹄等的店铺,按照“一摊一品”的经营方式,做的特色美食

让不少市民忘不了。

记者看到,这些小店不大,甚至有些破旧,但每天晚上都能吸引不少市民来这里解馋。

“我从小喜欢吃他们做的羊脑和羊蹄。那种入口即化的口感,不是在大酒店能吃到的。”一位叫付军伟的市民说,正是他们多年来坚持自己的风格,才受到市民的喜爱。

对此,位于八一路西段的鲜一堂饭店老板张国军认为,这些看似普通的小店,经过数十年的坚持,不失特色,才成为市民舌尖上的记忆。



星芮连锁酒店推出夜市,路边的广告很吸引人。



市民在光明路上的流动摊位前购买美食。



解放路杨记羊肉馆的菜品很有特色。

