

星级酒店助力文旅复苏有“妙招儿”

本报讯(记者 刘丹凤 文/图) 2月15日,河南省人民政府新闻办公室召开“豫见春天·惠游老家”新闻发布会,介绍“豫见春天·惠游老家”活动总体情况,并通过河南省文化和旅游厅官方微信公众号宣布——自2月16日到3月31日,全省226家景区推出大门门票免费活动。消息一出,无论是企业还是民众都欢欣鼓舞,消费信心大增。

就在该消息发出的第二天,市区一家星级酒店因一项营销活动迅速“出圈”,在全市乃至整个河南省酒店业引发广泛关注。

一项“出圈”的营销活动

2月16日,在全省200多家景区推出免门票活动的第二天,瑞贝卡大酒店推出的一项线上营销活动迅速“火爆”微信朋友圈。

从活动扩散的方式来看,这次营销活动采取的是微信朋友圈转发的方式;从活动的力度来看,瑞贝卡大酒店可谓拿出了满满的诚意——自助餐门市价98元,活动抢购价59元(限量销售);客房门市价299元,抢购价199元,还有充值活动等。同时,客户还有机会得到理发券、高端牙科门诊的洗牙卡、眼科检查券等超值福利。

来自瑞贝卡的数据显示,此项活动上线不到24小时,销售额已接近20万元,远超市场预期,受欢迎程度可见一斑。

不仅许昌市民的微信朋友圈里疯狂转发这一活动,就连周边县、市的朋友也抢购了不少。周口市一位微信名叫“在路上”的网友说,听说许昌的春秋楼景区免门票了,他打算周末带着家人来许昌逛逛,正好看到微信朋友圈里瑞贝卡大酒店的活动,就抢了两个房间。这个老牌酒店离春秋楼景区很近,价格相当划算。

目前,该酒店的营销活动已提前下线,提前数天完成了预期销售目标。

春节前就酝酿 只等政策“东风”上线

瑞贝卡大酒店为什么反应这么快?好像就在等这个景区免门

票活动一样。

2021年年底,市区各大星级酒店领导就如何破局营销进行了专题研讨,与会的还有高校教授和业内专家。哪里想到,正当大家摩拳擦掌准备在春节前“一展身手”的时候,疫情发生了。

春节前,疫情得到控制,许昌市区恢复堂食。许昌旅游协会会长、瑞贝卡大酒店总经理张保民意识到,疫情防控常态化,实体店应珍惜有利时机,早筹谋、早实施才不至于被动。考虑到春节过后,餐饮业即将进入淡季,瑞贝卡大酒店和芙蓉园酒店决定提前制定营销活动,适时推出才能获得更多客户。

瑞贝卡大酒店的领导经过数次会议沟通,最终确定了这项营销活动。所谓反应快,其实还是来自企业的未雨绸缪。

专家点评:非常亮眼的活动

省内景区免门票活动的推出让人欣喜之余又觉得很突然,无论是商家还是消费者,都没有什么准备。然而,瑞贝卡大酒店隔天即推出了如此“大手笔”、大力度的营销活动。为什么单体酒店的一项营销活动引起了全省酒店业的广泛关注?

河南酒店网的李源表示,两位数的价格+房餐产品组合+异业合作,这是非常亮眼的活动。等待政策可以,但企业更应该积极自救。谁动作快、力度大、有新意,谁就会最早获得客户。在省内景区免门票惠民政策下,周末游、短途游消费者主要考虑的是时间成本和经济成本。

许昌市区内有春秋楼、曹魏古城、灞陵桥景区等景点,许昌与周边的郑州、洛阳、开封、新乡、平顶山、漯河等城市不仅距离很近,而且交通便利,哪个酒店推出的活动早、有诱惑力,就会吸引更多消费者。

一位资深业内人士表示,旅游星级饭店经营纾困不能“等、靠、要”,不仅要依靠政策支持,而且要主动采取措施,发挥主观能动性,提升内在动力,这才是最为有效的救市途径。



雅致的就餐环境和好吃不贵的消费是吸引人气的“不二法宝”。



新鲜、丰盛的自助餐很受年轻人欢迎。

“国家食品安全示范城市”创建工作怎么推进?如何确保市民“舌尖上的安全”?
市市场监管局魏都区分局创建工作“有一套”——

绷紧创建工作这根弦,须臾不放松

确保市民拎起菜篮放心、坐在餐桌前安心

本报讯(记者 刘丹凤 通讯员 卞先锋) 如何真正确保群众“舌尖上的安全”?如何确保“国家食品安全示范城市”创建工作顺利推进,圆满地通过验收?

为确保“国家食品安全示范城市”创建工作有序推进,如期完成创建任务,2月21日下午,市市场监管局魏都区分局组织召开创建“国家食品安全示范城市”工作推进会暨创建工作培训

会。

会上,该局申延德同志传达了《魏都区创建国家食品安全示范城市工作方案》,对分局下一步创建工作进行部署,并就如何做好创建工作进行了专项辅导讲解,确保每一位同志完全理解工作方案的每一项内容。该局局长王建国强调,创建工作事关许昌的城市品位和形象,事关城市综合实力和核心竞争力,只许成功,不许失败。做好创建工

作首先要认清形势,准确把握工作方向,全体工作人员要切实增强创建工作的责任感和紧迫感,绷紧创建工作这根弦,须臾不放松。

其次,创建工作要明确思路,把握工作重点。继续夯实“三网融合”“城市集体聚餐备案管理”“食品安全科普宣传站”“互联网+明厨亮灶”“曹魏古城食品安全示范街”等工作,确保市民拎起菜篮放心、坐在餐桌前安心。

最后,全局要全面提升监管水平。坚持“创建为民、创建惠民”的原则,增强群众的获得感和幸福感,认真查找食品安全存在的薄弱环节,尤其要做好餐饮行业食品安全隐患大排查、大整治工作,坚决守住不发生区域性、系统性食品安全问题的底线。要克服为了创建而创建和为了验收而验收的思想,强化督导、层层传递压力,形成合力,全力做好创建攻坚工作。