

喜乐餐饮桥东设宴 “宴会经济”魅力将现

喜缘国际宴会中心10月1日芙蓉出水

走进浙江喜缘国际宴会中心的施工现场,这个地处我市桥东区块,总投入近3000万元,经营面积高达6068平方米的我市招商引资项目,其整体装修工作已经进入扫尾阶段,将于10月1日正式开门迎客,该项目的正式运营后,我市将拥有品位高端化、价格平民化、管理精细化的高品位餐饮项目。

在我市餐饮市场中,已颇具知名度和市场口碑的喜乐餐饮,为何把经营触角延展到“宴会经济”?“当前餐饮业的发展面临着高劳动力成本、财务成本、原材料成本和利润低的‘三高一低’困局。对喜乐餐饮而言,要破解这一难题,推动喜乐餐饮的创新发展、转型发展,就必须着力构建‘1+2’经营架构。”喜乐餐饮董事长陈德余说。

解析喜乐餐饮的经营构架,其两个“1+2”发展思路已日趋清晰。第一个“1+2”是“一核两翼”,即以万新餐饮管理公司20多年的运营、管理和人才培养为依托,以喜乐餐饮中华餐饮名店品牌、菜肴体系、人才队伍为基础,形成以万新餐饮公司为核心、喜乐平民化餐饮与喜缘高品位宴会中心为两翼的发展格局。其二,以喜缘国际



要。其次,顾客满意感、员工幸福感和社会责任感的喜乐文化、中华餐饮名店的品牌力、亲民的经营定位、良好的菜肴体系等,都为其实施“1+2”发展战略提供了有力的保障。第三,作为2014年度中国餐饮企业500强门店和2015年浙江省餐饮金鼎杯最具影响力餐饮品牌企业荣誉的获得者,喜乐餐饮拥有了一支懂市场、擅研发、讲奉献、优服务的经营队伍,这是该企业发展的动力所在,也是企业实现可持续发展的重要支撑。

值得注意的是,试水“宴会经济”,打造高品位宴会中心和省餐饮业交流培训中心,喜缘有硬件、服务和区位等诸多优势。硬件上,喜缘宴会中心经营面积6068平方米,为我市乃至浙西地区之最;近3000万元的硬件高强度投入,将为消费者营造出极具特色的就餐环境。例如,新中式风格装修、可同时容纳2000人同时就餐的宴会大厅,配置了四块移动式高清LED屏幕,仅LED投入就达60万元;又如按

食品生产企业标准设计建设,面积达1500平方米的现代化厨房,仅厨房设备投入达200万元。宴会形态上,主推结婚宴、生日宴、宝宝宴和商务宴等。在注重宴会营养化、节俭化、特色化、食趣化的同时,融合

一个概念,高品位不是高消费,高品位也不代表价格高端,如果连经营行为都不符合政策导向,何来品位可言?其次,喜缘的消费价格将更接地气,更加贴近百姓大众,我们的目标是以实惠的价格打造“大众家



宴会中心为平台,并将高端要素植入产业链、创新链、人才链,形成富有吸引力和竞争力的“宴会经济”新形态,使其成为高品位宴会中心和浙江餐饮业交流培训学习中心,形成喜缘宴会中心一体两“心”的运营架构。

喜乐餐饮实施两个“1+2”发展战略拥有良好的基础:首先,作为喜乐餐饮的母体,万新餐饮公司有近20年的发展历程,其市场定位、菜肴研发和运营模式精准且别具特色,足以支撑喜乐和喜缘这两翼发展的需



本土和浙西菜的手法、工艺,使菜品在色、香、味、形、器体现出自身特质,诠释出喜缘宴会中心管理经验、个人技艺、五星级酒店服务标准等“宴”的新理念。在区位上,位于我市桥东区块的喜缘宴会中心,南依秀美新安江,北靠严州大道,东接白沙大桥,秀水美景加品位美食,喜缘的“宴会经济”将与美景相映成趣、互为辉映。

引人关注的是,自“八项规定”以来,高端餐饮业遭遇“寒冬”,那么定位于高品位的喜缘宴会中心如何占领市场?对此,喜乐餐饮董事长陈德余认为,首先要厘清

宴”,并让广大消费者体验和享受到有品位的硬件环境、有价值的餐饮服务、有特色的菜肴菜品,并在“宴”中感受我市的文化之美、山水之美和生态之美,用舌尖和味蕾去体验这片充满希望的热土。第三,反对浪费,并不是反对消费,更不是反对人民群众体验高品位的餐饮消费。鼓励消费、拉动内需是政府一直提倡和鼓励的。

大规模、大投入、大手笔试水“宴会经济”,喜缘宴会中心或将成为我市“宴会经济”的孵化器和餐饮业对外交流、合作的新平台,对加快城市经济发展,提升城市品位,推动餐饮服务业转型升级,加快服务业和养老养生产业发展等方面都具有十分积极的意义。

(记者 翁伟先)

