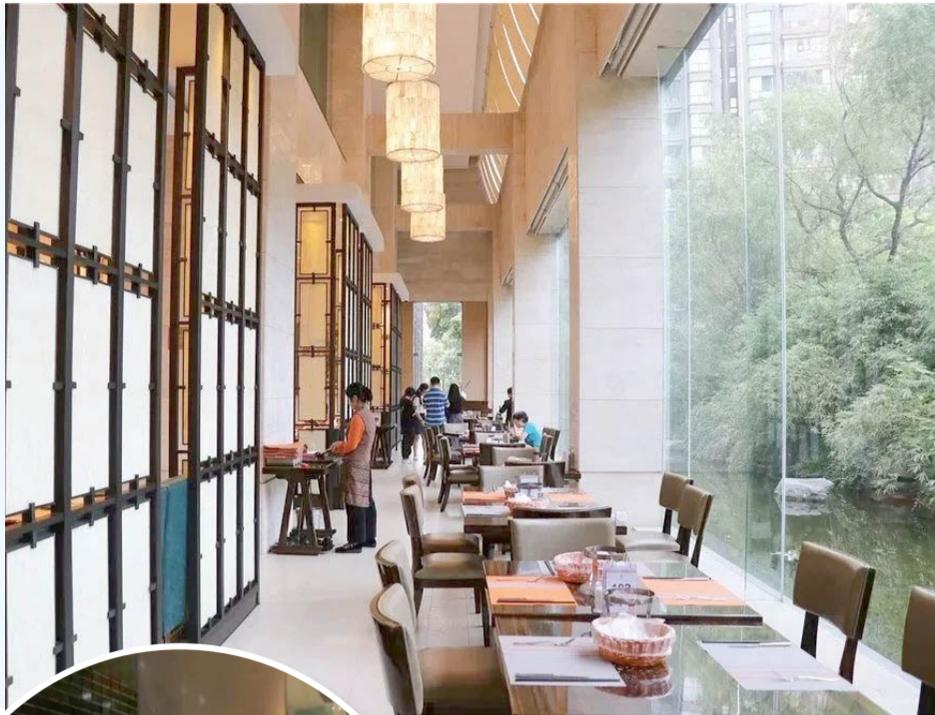


一会儿传停业 一会儿传装修 这些饭店啥情况?

最近,无锡一些饭店围起了围挡,引来坊间众多猜测。这些饭店啥情况,究竟是关停、转手还是装修?一时传闻甚嚣尘上。记者近日走访多家关注度高的饭店商场,发现有的是真停业了,有的则只是误传而已。



有的真停业,
有的是误传

早在一个月前,国际饭店就向外界告知动向。5月贴出的停业及装修公告声称,5月30日起正式停业并开始装修,重新装修后将与品牌方合作运营住宿业务。期间,餐饮业务装修期间亦将停止经营,但“国际饭店”字号及品牌仍会继续使用。无锡金陵大饭店日前被证实进入破产重整程序,自6月起正式停业。

中国饭店围挡有一阵子了,难道饭店也关了?“没有的事。”记者昨天向饭店总经理戴雷求证时,他当即辟谣。据了解,打算8月份后重新正常对外营业的他们,不仅参与了首批无锡旅游饭店“一店一品”的评选活动,使“梁溪脆鳝”顺利入选,还决定在金秋十月推出中国饭店十大名菜美食节。“中国饭店‘十大名菜’分别是天下第一菜、香酥耙鸭、三丝桂鱼、龙凤腿、镜箱豆腐、鸡茸蛋、太湖焗鸡、炒大玉、杏仁葛粉包、鲜奶鱼馄饨。”戴雷表示,饭店还将重新装修大宴会厅,给客人提供更加舒适温馨的举办宴会的场所。

都是无锡人的美好回忆

尽管各自在经历市场的洗礼,但不得不说这些知名度高的餐饮场所,都曾为无锡人带来了美好回忆。

国际饭店创建于1997年,1999年挂牌四星,2000年兴办了“国际美食广场”,也就是国际饭店高楼旁的那栋五层裙楼。除了主楼和裙楼,国际饭店门前还有一片中式园林,因此有“市中心的园林酒店”之雅称。这里曾开出无锡第一家“美洲豹海鲜自助餐厅”,连厨师长都是从上海金钱豹挖过来的,供应商都是金钱豹“同款”。它也是无锡餐饮业的营销“先驱”,用餐大厅曾有菲律宾乐队演奏,有年轻小伙滑冰在餐桌间穿梭送菜。新世纪初,整个国际饭店有近千名员工,光厨师就有200来位。因为翻台频繁,烧菜师傅在炉火前一站就是3小时,有过一年营业额近亿元、餐饮占7000多万元的销售纪录。

那时的国际饭店,是无锡餐饮业的一面辉煌旗帜,无锡老百姓以在国际饭店吃饭为荣,更视为心中的婚宴首选酒店。“当年,提前半年一年预订是必须的,感觉1-5楼都在办婚宴,婚牌都放了好几个,有宾客走错场是常有的事。那时候,新人能抢到婚宴时间段就不错了,哪还挑中午晚上呢。”80后梁先生提起当初在国际饭店顺利订到婚宴的心情,至今仍感庆幸。

2007年在国际饭店斜对门落地开业的无锡金陵大饭店,亮相之时宛若“名门之后”。它由无锡民生地产投资兴建,南京金陵酒店管理公司连锁经营管理,并于2010年通过国家旅游局星级评定。它地处中山路商圈、崇安寺商圈和站前商务区形成的“三位一线”黄金商圈,毗邻保利广场,和1912酒吧休闲长廊相望,曾一度因优

质服务而在锡城掀起酒店业的“金钥匙”争创风潮。

无锡人对金陵大饭店最深的印象,应该是海鲜自助餐、早午茶自助餐以及优惠的生日会员福利了。当初,该饭店从舟山直采海鲜,确保每一口海鲜都源自最新鲜的食材。当季的生蚝、现切的三文鱼、红宝蟹、海鲜小火锅、潮汕牛肉火锅、砂锅煲等,都足以让人满足得手舞足蹈。早午茶自助餐切中老年人的口味,近130道餐点例份呈上,休闲优雅的慢食风受到市场认可。而开设的会员卡,更能每年在生日时享受免费自助餐一份。“我已连续享受七八年了,感觉每年都是一份特殊的生日礼物。”65岁的孙老先生说,因为这份每年准时能领取的礼物,金陵大饭店的会员卡是他最重要的卡片之一。

若论历史底蕴,还是中国饭店。抗日战争结束后,旅馆老板毛仲寅、章绥卿等人目睹旅店、菜馆大有发展前途,于是以股份有限公司形式,集资101股发起筹建中国饭店。1947年,饭店正式开业。到1951年,成为无锡市最早的一家地方国营饭店。后经几番大修翻建,至2009年落成如今的现代化五星级饭店。原中国饭店总经理、中国元老级烹饪大师高浩兴,曾于1983年荣获全国首届烹饪大赛表演奖,香港《文汇报》特地为他制作的“梁溪脆鳝”做了专题介绍。后来,人民大会堂把脆鳝作为国宴当中的一个冷菜,从此无锡脆鳝名扬四海。

老无锡人说起中国饭店,必然跷起大拇指,因为“去吃过”就是一个大谈资。该饭店还创下市内行业多个“第一”:第一家举办“京苏川粤菜肴展销”的饭店、第一家开创大饭店供应“盒饭”的饭店、第一家有中央空调的社会饭店、第一家穿着西装工作服的饭店、第一家组织职工旅游和吃年夜饭的饭店、行业中第一家文明单位、第一家信得过单位等等。它还曾放下大店架子,增设夜市,特设“蟹宴”“百鱼宴”“全鸭宴”等满足不同层次消费者的需要。

“变”亦是“机”,
各自精彩待有时

事实上,除了这些大型餐饮有变化,今年锡城的社会餐饮也变化颇多,众多具有首店效应的餐饮品牌将陆续开业,如荟聚有蔡澜港式点心、太食兽泰式茶餐厅、王妃家烤肉、本素酸菜鱼、小胖墩泥炉烤肉、霸蛮湖南米粉;万象城有炭围、百草间;恒隆广场有苏小柳点心;大东方百货地下连廊有纽格兰、陈香贵等。无论是对个体店还是无锡整体餐饮业来说,“变”亦是“机”。

无锡市旅游饭店业协会相关负责人周先生认为,随着时间迁移,一些老牌饭店已无法满足视野更为开阔的年轻消费群体需求,致使城市饭店业进入了市场洗牌期。通过停业休养生息、与国际成熟品牌合作、挖掘城市新消费模式、提升与周边商业的协同配套,迎接新时代行业风浪。面对消费主力群愈发年轻化、追求个性化的市场挑战,饭店餐饮业革新商业形态、焕新运作模式,有利于进一步增强无锡商业活跃度。

“变数亦是机遇。品牌的变换与提升,正在塑造无锡新一代餐饮品牌格局。它们将成为无锡建设国际消费中心城市的重要突破口,也是城市提振消费的重要发力点。”无锡市商务局相关负责人说,无锡人对吃一向格外关注,只要定位清晰、品质到位、推广有道,无锡饭店业必将“各自精彩”。(晚报记者 天易)

