

深耕文化 新型会馆开启商旅

那种带着“感恩之心”的服务才是最特别的,也只有“特别的客人”才能体会到这种特别的爱。

感恩文化 对接顶级会馆

□ 腾峰

“我等燕归来,时间被安排,演一场意外……”,随着世博会期间,宋祖英与周杰伦在八万人体育场的第三次牵手,热忱的艺海人也等待着“千里之外”的特别客人……

母亲节的前一天,170位贵宾来到艺海,享受艺海“温情的精细化服务”——足疗按摩,但不同的是,这些服务人员却清一色换成了“优秀员工”、“先进个人”、“岗位标兵”,更不同的是,这些客人不是别人,正是这些“艺海劳模”的父亲母亲。

“艺海劳模”感恩“特别客人”

燕归春来,孟夏又至,艺海集团第三届“感恩父母·欢聚艺海”大型主题活动也如期举办,在一年一度的国际母亲节,艺海邀请了来自集团各下属企业85位优秀员工的170位父母,他们从大江南北迢迢而来,感受温暖亲情,见证艺海真情。

三天的活动中,父母们入住艺海商务酒店、参观艺海国际商务会馆和万家灯火装饰城,登天安门城楼、游故宫北海、品京味小吃、看联欢晚会、接受公司领导慰问,感受艺海享誉京城的“全程跟班式服务”,艺海用一腔热忱,回报感恩。

“我为父母洗回脚!”——此次“感恩父母”活动安排这场“意外的相聚”,父母们将在艺海养生馆里与子女面对面,感受子女们的“感恩之手”,接受子女们的健康服务。“艺海劳模”感叹,“健康是福,父母健康更是福”,我们不仅要为父母祈福健康,更要为他们送去健康,那种带着“感恩之心”的服务才是最特别的,也只有“特别的客人”才能体会到这种特别的爱。

母爱无瑕、父爱无边,艺海以“全心全意员工服务”的企业宗旨,尊重员工、爱护员工,用感恩之心回报员工,同时也让员工知道,“成长不忘父母恩”,员工父母永远是“艺海劳模”,也永远是艺海最尊贵、最“特别的客人”。

感恩之心 源于服务之本

艺海集团创建于1996年,如今已是集房地产开发、酒店投资和商业地产等产业于一体的综合性集团。但是,更让人称道的还是艺海在商务会馆领域的建树。

艺海引入“商务会馆”概念是在2003年。当时北京聚集了大量的商务人群,他们工作繁忙,需要一个能提供高品位的商务宴请场所。“酒店以住宿功能为主,产品比较单一、缺乏个性,实现不了全方位的解决方案,而洗浴中心的定位和档次太低,满足不了商务人士的需求。”于是,艺海决定把星级酒店客房、康乐和餐饮三大功能进行商务组合,并对接中国会馆文化和沐浴文化,开创了艺海商务会馆。艺海的商务会馆以沐浴、休闲功能为主,餐饮功能为辅,同时提供配套的客房。

不过单凭概念创新是远不够的。王宝认为,艺海商务会馆成功的关键在于高品质的服务,“在艺海,就如同置身服务的海洋,每一位客人都能切身感受到艺海热情周到、细致入微的服务”。



会馆,乃聚“会”之“馆”。旧时会馆为“行业”

而设,多为同乡人的聚会议事之所;如今的会馆依旧继承了聚会的功能,除此之外,商务功能得到充分发挥,在硬件设施、装修档次和服务水平等方面也是今非昔比。新型会馆的发展壮大,引来无数的瞩目和惊喜,也给国内外商务精英人士的商洽、宴请、休闲平添了几分温馨与高雅。

华丽外表下,深埋文化之根。会馆初起之时,就根植于行业、地域的文化,如今,为给客人营造出浓厚的文化氛围,提升会馆品位,新型商务会馆正在全力以赴,大打“文化牌”。

融汇茶道 成都会馆飘“王者之香”

一种文化的传承,需要一个好的载体;而一个好的文化载体,更需要有着同样精神品质的事物相融合。

□ 刘华

芒种之日,成都会馆里茶香宜人,锦绣厅传出悠扬的古琴声。一曲《流水》、一场如清风般静雅、如花开般隆重的开坛仪式在精致的锦绣厅正式举行。

“王者之香”香飘万里

自4月15日,“王者之香”兰花茶向世人宣告研发成功,并由六位茶界大师在千年的贡茶

园——花楸山上封入坛中的那一天开始,这一抹神秘而馥郁的幽香就开始成了从茶界、媒体界、文化界乃至寻常老百姓们所热议的话题,人们的期待也就从此开始。

而在6月6日芒种之季,我们终于等到了这一刻——国学大师张昌余、漆画大师司徒华、收藏大师王文才、茶学大师张京、禅茶大师道海法师、著名摄影家林强六位文化界名人聚首成都会馆,共同开启“王者之香”兰花茶。

随着六位大师的手起花落,封存了52天的“王者之香”兰花茶破坛而出,幽香弥漫整个锦绣厅,向世人宣告成都城市茶文化名片的问世;它的问世,也揭开了6月21

日在杜甫草堂举行的国际斗茶会的序幕。届时,花楸“王者之香”茶道表演团将与来自日本、韩国和我国台湾地区的茶道表演团共同演绎2010茶之盛宴。从这里开始,“王者之香”将带着其独有的茶香与花香,带着深厚的成都历史文化,走向全世界。

相同文化牵引缘分

一种文化的传承,需要一个好的载体;而一个好的文化载体,更需要有着同样精神品质的事物相融合。那么,此次“王者之香”开坛茶礼与成都会馆又是怎样的文化缘分?

成都会馆馆长刘晓东认为,

“成都的好东西,都应该到成都会馆来展示。”成都会馆定位于高端文化会所,环境的打造和各类家具的使用处处彰显着成都的本土文化,开坛仪式的锦绣厅依循传统木结构立柱建筑风格而建,墙裙雕刻画内容以三国故事典故为题材,全手工打造,主要的工序包括了木刻、底漆、描金及描银因厅内所悬挂物品均为蜀绣手工珍品,故得名“锦绣厅”。从这一点上来说,与“王者之香”的定位和文化内涵非常吻合。

“另外,在如今的商业社会中,‘王者之香’与成都会馆都具备了同样的一个品质:淡定。这就是‘王者之香’选择我们,我们接纳‘王者之香’的理由。”



进和会馆 品豫菜文化

在曲水流觞的后面,是一扇高大而透明的玻璃墙,上面标注着数百个老牌豫菜馆的名号,仿佛要把人们带到历史悠久的远古,以体验厚重的河南饮食文化。

□ 霍者 苗甫雨

位于郑州的和会馆,是一家经营官府菜的豫菜场所,无论是环境的装修布置,还是菜品的精制制作,或者是装饰风格及菜品制作的背后,都散发着浓浓的文化味。该店总经理陈伟说,许多来这里就餐的顾客都会发出这样的感慨:“在和会馆吃的不是饭,是文化。”

豪华演绎历史积淀

郑州市东风路与东明路附近已经形成了一个餐饮业的聚居区,一家比一家气派,一家比一家高档。正位于交叉口的和会馆,不但占据了得天独厚的地理优势,而且一到晚上,巧妙的灯光把这里点缀得光彩夺目,灿烂辉煌。走进和会馆大门,首先映入眼帘

的是一个“曲水流觞”造型,相传和和书法家王羲之等人聚会有关。在曲水流觞的后面,是一扇高大而透明的玻璃墙,上面标注着数百个老牌豫菜馆的名号,仿佛要把人们带到历史悠久的远古,以体验厚重的河南饮食文化。

和会馆共有18个包房,为了保证就餐的私密性,没有设置像其他饭店那样的就餐大厅。每个包房都为就餐区和休息区,这些包房的装修不能只用“豪华”来形容,抑或是不足以用“豪华”来形容。墙上挂满了专业人士仿制的古书画作品,且以北宋的苏、黄、米、蔡为主。虽然是仿品,仍然彰显了经营者的良苦用心。据介绍,包括这里的餐具、家具、茶具等,都是和会馆特别定制的,互相交融,相映成趣。

陈伟介绍说,和会馆楼上是河南自助餐的“航母”金钱豹,西面又是号称河南中餐的“航母”皇官大酒店,和会馆位于两家“航母”中间,压力自然是很大的。但是,和会馆做的是正宗的豫菜官府菜,发扬的是传统的豫菜文化。这个特点是两家“航母”所没有的。

“发扬传统的中华饮食文化,这就是和会馆的优势。只要抓住了这一点,就一定能将我们的豫菜发扬光大。”陈伟说。

返璞归真掀新革命

前面已经提到,和会馆主要经营的是豫菜中的官府菜。陈伟表示,最能代表河南官府菜风貌的,是开封陈氏“名厨世家”的官府菜。而陈伟本人,正是“名厨世家”的第五代传人。

据介绍,陈家“官府菜”由清末开封“名厨三洋”之一的陈永祥大师创制于19世纪末,是河南官府菜最重要的代表流派。陈氏官府菜传承至今已逾百年,形成了选料严谨、火候独到、烹饪精细、五味调和、注重养生的特点。

这边是陈伟娓娓道来,那边服务员已经将一道道精美的菜肴端上餐桌。水晶鹅肝晶莹剔透,芜湖豆腐干细如牛毛等,茶树菇一改往日汤的做法,更具造型之美。还有一道菜叫烟熏三文鱼,上桌是被一个透明的玻璃罩罩着,雾霭沉

沉,当服务员小心翼翼为顾客打开时,一股果香味四散开来,满屋顿时香味缭绕,把就餐气氛烘托得诗情画意。

蛋黄美食配香鲍菇上桌时,更是引得食客们一阵惊叹。服务员说,那个蛋黄状的食物并非蛋黄,而是由水果精制而成糖心蛋黄,看着新鲜诱人,吃起来清新可口。而且,这个“蛋黄”还可以根据顾客的喜好,原料可用木瓜茸、南瓜茸、芒果茸等任意代替,风味各不相同。

在满桌的菜品中,一个名为“山海兜”的包子煞是诱人,新鲜的绿豆粉皮晶莹剔透,里面包着颇为讲究的山珍和海鲜,夹一个放在嘴里一咬,顿时齿颊生香。还有南阳茴香油条、煎扒青尾鱼头、莲花鸭卷等,一道道做工精细、外观精致的美食不胜枚举。“真的像顾客说的那样,在这里吃的不是饭,是文化。”陈伟介绍说,为了让大家吃得健康、安全、营养,这里的菜品不添加任何色素、防腐剂及化学合成添加剂,坚持回归河南特色,以此引领郑州餐饮界新的革命。

鉴 | Guan Jian

江源商务 休闲会馆开工

近日,江源商务休闲会馆暨综合商厦项目在吉林白山市江源区开工建设,两个项目计划总投资2.3亿元,建筑面积8.25万平方米。

江源商务休闲会馆是白山市在建的最大的商务休闲会馆,会馆集商务洽谈、休闲娱乐、健身、温泉洗浴、游泳、疗养功能为一体,计划总投资1.6亿元,总用地面积4.55万平方米,建筑面积6万平方米。会馆南侧为建筑面积6000平方米的高档别墅区。

综合商厦计划投资7000万元,项目总用地面积0.65公顷,总建筑面积2.5万平方米,经营食品、小商品、服装批发以及电玩娱乐、酒吧、咖啡厅等,是面向中、低端消费群体服务的一座综合商厦。(宋宏家 于秀成)

商务会馆变氧吧

整洁的小院,翠绿的草坪,用残碎瓦片铺就的甬道,用废旧水缸组成的花坛……,走进北京怀柔区渤海镇北沟村商务会馆,只见到处是来此度假、洽谈商务事宜的外国人。如果不是亲眼所见,很难想象到,两年前这里还是一处废旧的琉璃瓦厂,如今经美国萨杨先生的设计改造,竟然变成了极具中西文化融合特色的商务会馆,而且每个周末都有不少外国朋友来这里度假、洽谈商务事宜,眼下这里已经成为北京怀柔区渤海镇北沟村一道靓丽的风景。

小院内,东西走向的窑洞前筑起了与窑洞相得益彰的走廊,穿过一道道半圆形月亮门,可以抵达小院的深处,昔日用来烧瓦的窑洞,烟囱变成了排气孔和采光通道,窑洞经过合理分割,变成了独立开间的办公室、会议室、商务馆,以及卫生间等。会馆住宿区,每个单间都有一个共同的特点,那就是靠在床上可以眺望远山的长城和绿树,打开门窗可以呼吸天然氧吧。(魏明俊)

道 | Guan Dao

艺海会馆 不当“跳板”

重视对员工的培训,期望员工与会馆共同成长

对于一种新兴行业来说,人力资源管理是个大难题,许多人把商务会馆业当做过渡性的职业和“跳板”,人才往往是来一批走一批。“商务会馆业比较特殊,属于带有技术性的劳动密集型产业,员工与顾客的比例基本持平,这就需要大批的基层员工和管理人才。”艺海正德国际酒店投资管理有限公司CEO王宝说,“但是,目前行业本身规模不大,社会在这类人才培养方面还比较薄弱,只能选择自己办学培训。”

2007年10月,艺海国际商学院正式揭牌。学院聘请了国内外知名专家、教授作为客座讲师,进行有关经营管理方面的培训,开设包括高级工商管理研修、中/基层专业培训、新员工入职培训等多个专业的培训项目。同时结合企业自身的特点和发展状况,定期开设以艺海目前突出问题为主的专题论坛。目前,以艺海商学院商务会馆专业培训教材为蓝本的服务规范和操作流程,已成为中国沐浴业行业标准的重要内容。

艺海国际商学院的建立,不仅为艺海集团构建了一个“统一思想,培养人才,提高素质”的知识教育平台和一个中国建设的根据地,更重要的是为中国服务业提供了一条从内部培养入手、解决人才短缺问题的良性途径。(余伟)