

自造节日, 餐饮营销新玩法

节假日促销, 本来是传统商家惯用的手段, 比如元旦、圣诞节、情人节等, 各大商场、品牌都会有各种促销活动。然而, 随着互联网行业的繁荣, 固定的节假日满足不了日益增长的营销需求, 于是, 越来越多为营销而生的“自造节日”出现了。

最先开始搞自造节日的应该是阿里巴巴。曾经, “双十一”只是光棍节, “双十二”让人更多想起的是西安事变。然而, 经过近几年的发展, 大众一听到“双十一”就像打了鸡血一样两眼放光, 满脑子就一个字: 买! 买! 买! 自造节日的营销效果是显而易见的, 可以利用节日的谐音强化自身的品牌和特点, 更易于口碑传播和品牌塑造。

餐饮圈也在悄然开展“自造节”。比如5月17日大众点评、糯米、美团等搞的“吃货节”, 谐音“我要吃”; 外婆家把6月2日定为专属节日“62外婆节”; 西贝莜面村自造了“2.14亲嘴打折节”等。

企业造节是为了吸引顾客的眼球, 首先是提高品牌知名度, 其次是点燃顾客的消费激情, 再次是在竞争激烈的角逐中胜出。企业乐于造节, 就是希望搭上“节日经济”这趟便车, 正所谓“世上本没有节, 过的人多了便成了节”。

那么, 餐饮企业的“自造节日”应该怎么做? 笔者在此简单总结了6点。第一, 时间要和节日有默契性。品牌节日一定要和大众认同的节日有一定的默契

性, 并且这种节日一定需要多方的共同参与才能形成狂欢, 被普遍认可。第二, 节日要与品牌有契合度。所造节日要与品牌有一定的关联性和切合度, 不能凭空突兀出现。第三, 节日起名要有趣、琅琅上口, 便于记忆。最好在不耗费多余的时间和成本对消费者的意识进行重新教育和培养的前提下, 就能让消费者很自然地记住这个新造出来的节日。第四, 营造专属体验感, 满足顾客心理需求。餐企造节的目的就是为消费者营造就餐专属感和亲切感。第五, 运用多种方式引爆自造节。在自造节活动中, 数字不单单可以用来表示节日日期, 也可以运用于促销手段之中。此外, 线上线下的配合也能让餐企借助互

联网之力达到更大的宣传效果。第六, 连贯性和持续性。一个节日的形成一定是连贯的、可持续的, 对于一个产品或品牌而言, 更是需要长期的投入和经营, 它不是简单独立存在的, 而是一系列营销活动中最高潮的那个。

餐饮商家造节或将成为一种市场趋势, 通过抓住传统节点或打造市场热点, 以节日为由头做市场嫁接, 通常会赢得比较理想的效果。但建议餐饮商家多挖掘节日内涵, 打好文化牌, 一味地打折很快会让消费者视觉疲劳。

(犀利哥)



饮食周报



● 泸小二快乐分享大使颁奖典礼举行

2月19日下午, 泸小二快乐分享大使颁奖典礼暨授牌仪式在盛世开元举行。泸州老窖泸小二系列是泸州老窖从经典名酒价值中再次创新, 实现泸州老窖在新时代、新竞争、新需求下展现名酒对新群体吸引力的时尚光瓶酒, 是白酒新群体彰显和分享格调、个性、情趣的标签。

● 王府饭店情系三农认购爱心葱

今年新野县优质铁杆大葱喜获丰收, 但受多种因素影响, 目前大量大葱仍滞留地内无人问津, 葱农焦急期盼买家。为了减少农民的损失, 2月17日上午, 南阳王府饭店组织工作人员前往新野县樊集乡认购大葱1万余斤, 用实际行动为葱农排忧解难。

● 百天羊将推出户外配送

百天羊时尚火锅将于近期针对朋友聚会、派对、户外旅游等推出全方位烧烤配送服务, 供应半成品烧烤食材、烧烤配料、工具等, 并根据客户的需求及预算提供各种套餐选择, 让户外烧烤变得更简单。

● 晋庄大量包菜急售

日前, 社旗县晋庄2万斤包菜(青橄榄)因缺少销售渠道滞销, 有需求的餐饮企业及相关单位, 市区0.8元可以配送上门, 量大还可再优惠。联系电话: 18103772623

盛和家宴 加1元更惊喜

位于两相路的盛和家宴一直以来以盗汗鸡、羊肉包子等产品和富于文化气息的环境深受广大消费者欢迎, 一时间, “吃包子喝鸡汤”成为一种时尚。春季到来, 盛和家宴优惠酬宾, 特别推出“加1元送菜品”活动。即日起, 凡到盛和家宴就餐, 结账时加1元, 即可获赠菜品券一张, 下次消费使用, 可免费获得菜品一份。得超值菜品, 喝盗汗鸡汤, 吃羊肉大包, 就要去人民路与两相路交叉口向东150米路北的盛和家宴。



饮食动态

十三太煲 充值3倍当餐免费

南阳首家以武侠为背景主打石锅养生菜的美食主题餐厅十三太煲, 主打酸、香、甜、辣4种口味, 特制石锅具有对人体有益的铁元素, 可以防癌, 持续恒温将健康与美食融为一体, 受到了广大客户的欢迎。为庆祝新华城市广场店试营业, 建设路凯旋城店特别推出“消费100元以上, 充值当餐3倍金额, 当餐免费”的优惠活动。充值当餐免单, 寻找武侠情结, 品尝十三太煲。

动手做美食: 脆笋牛腩、飘香鸡片



菜名: 脆笋牛腩

特色: 牛腩搭配鸡汁脆笋, 味道清爽, 有很好的解腻作用。

原料: 牛腩500克, 切成3厘米见方的块; 青、红杭椒各20克, 切段。

做法: 1. 鸡汁脆笋300克焯水; 2. 锅内入色拉油25克, 烧至五成热时, 倒入蚝油、辣妹子酱、小米尖椒、辣椒酱各5克, 辣椒豉油、葱段、姜片各10克, 花椒、八角、盐、茴香、草果各3克, 桂皮2克, 下入牛腩, 加沸水2000克, 小火炖熟, 去掉料渣, 放入青、红杭椒段; 3. 将煮熟的牛腩倒入垫有脆笋的盘内即可。



菜名: 飘香鸡片

主料: 土公鸡1只(取净肉200克), 扁尖笋、小葱节各50克。

辅料: 红油30克, 花生酱3克, 芝麻酱、美极鲜味汁、鲜露汁各5克, 花椒面2克, 白糖10克, 鸡汤200克。

做法: 1. 土公鸡洗净, 放入鸡汤中小火煮熟后晾干水分, 去掉大骨, 切成长6厘米、宽4厘米、厚0.2厘米的片; 2. 将扁尖笋煮熟, 切成薄片, 与小葱节一起垫底, 将鸡片依次摆在盘中, 再将剩余调料调好, 淋于鸡片上即可。



美食标签



喵来了烤鱼

很多喜欢吃烤鱼的朋友都知道, 喵来了的烤鱼真的很好吃。文化路与红庙路交叉口西南角的喵来了烤鱼餐厅, 后工业时代的蒸汽朋克风格别致而新颖, 特别是各种口味的烤鱼, 受到了广大消费者的好评。做烤鱼最讲究的就是容器和汤汁配料, 喵来了采用专业独特的烤炉, 稳火通体慢烤, 出炉后配以秘制汤汁与辅料, 鲜香嫩滑, 令人食欲大增。根据不同种类的鱼, 选择不同的口味, 让您尽情享受烤鱼的美味。吃烤鱼, 就到喵来了。

版面业务合作: 18623998982

赵跃溪品牌策划: 13503900303