

合肥餐饮业薪酬同比涨两成

节后“用工荒”依旧,行业发展前景差成招工难主因

”

春节过后,不少应聘者忙于在各大人才市场和招聘会中穿梭,希望在新的一年里找到一份满意的工作。昨日,记者来到合肥体育馆大型招聘会现场,求职者络绎不绝,纷纷结伴而来。而对于酒店来说,这个时候,他们同样需要招贤纳士,可是招聘信息发布了好几个星期,招到的员工只是屈指可数。餐饮业的“用工荒”似乎又出现了。

邵雪蕾 记者 王玮伟

现状: 待遇提高也“罗”不到人

近日,记者在阜南路上看到,一排排的酒店无不例外都打出了招聘信息,同庆楼酒店甚至在门口摆上了两副桌椅,现场招聘。而翰林宴酒店在墙上贴了一幅诱人的招聘广告,服务员、保洁员月薪1500元左右,并且酒店为其缴纳保险,能力突出的员工还有机会享受旅游奖励。

位于清溪路广阔天地大酒店的人力资源部经理陈燕告诉记者,餐饮服务行业人员流动性太大了,尤其是岁末年初

的时候,招聘成了“上刑场”的事。招聘的牌子一直挂在门口,都不敢拿走,酒店的员工一直处在不满员的状态,每过段时间就有人辞职。

四里河一家饭店的余老板也向记者道出了苦水,“往年我们的收银员一般在1200元左右,服务员第一个月的工资在1000元左右。从今年开始我们的所有工资一律被提升。收银员1500元,而服务员第一个月是1200元。”

应对: 涨工资能成为普遍做法

“现在招不到人,原来的服务员就要干更多的活,害怕他们辞职,我又给他们加了薪。”面对招不到人这一情况,大部分酒店的解决办法就是提高员工的待遇,办理保险,加薪升职。

据陈燕介绍,酒店分为大中小三个层次,大的服务员基本工资少但是酒水奖一个月可以拿到500-800元不等,小的酒店招聘人少,服务员基本工资可以再加个100-200元左右,招到3至4个人就够了。难的就是在不大不小的酒店,不知道怎样解决了。

措施: 转变管理方式成为出路

提升待遇也并非唯一出路。餐饮“用工荒”问题表面上看是招人难,但实际上是餐饮业行业的用人机制问题,背后折射的是餐饮行业管理的缺失。业内人士分析,餐饮行业就业门槛低,不仅是低学历、低技术人员的主要就业渠道,同时也是解决城市许多下岗人员以及个人起步创业的最好入口。很多餐饮经营者往往习惯于通过“人海战术”来提升出品质量和服务水平,而不注重人力资源的分析与研究,没有从优化组合人力资源、规范操作流程做工作。

分析: 行业发展前景成主因

待遇提高了,却招不到人,这是什么原因?记者来到合肥市人才中心,看见大批的求职者紧盯橱窗外发放的招聘信息,将人行道堵得水泄不通。小梅也是其中之一,她告诉记者年前才把服务员的工资辞掉。“我的学历不高,一开始找工作只能找到类似于服务员的工作,可是两年干下来,觉得很累,而且总是做服务员也不是长久之计,就想着找些其他

行业的工作,为以后作打算。”

记者发现许多酒店对于招聘服务员没有过高的门槛,唯独对服务员的年龄做了要求,大多希望在20-28岁之间。然而现在80、90后成为了主要的应聘大军,学历大多在专科以上,具备学习其他技能的能力,在职业选择上更青睐技能型岗位。而餐馆工作技术含量低,发展有限,虽然能赚到钱,依然有很多人不愿意干。

领略威斯汀扒房尊贵风情

扒房是星级酒店必须要设置的一个餐厅,也是全酒店最高档的餐厅,一流的服务和高级的食物是它的基本,豪华、高雅的设计是它的标志,它可以让每位来到这里的食客,感受到无处不在的细节之美。

典雅气质显露奢华品位

扒房内璀璨的水晶吊灯,豪华、高雅的设计,进入合肥万达威斯汀扒房后,奢华大气的布置风格给人们营造了一个鲜活亮丽的空间。而在这里呈现于盘中的美食,已从简单的食物演变成能触动食客五官的艺术品,带给食客卓然于生活的超值体验。

在扒房的右侧是酒廊区,扒房经理Alvin告诉大家:“酒廊区的酒分为新旧世纪的两类酒,旧世纪是以传统葡萄酒产区,主要是法国、意大利等欧洲国家产区的葡萄酒。新世界是二十世纪新兴的葡萄酒产区,主要有南、北美洲和中国等地区。”

极致美味让你无法抗拒

一顿美味正餐包含头盘、汤、前菜、主菜、甜品。威斯汀扒房米其林厨师Kevin将用其独家烹制手法,带给你一次触觉和味

蕾的心动之旅。Kevin首先为大家准备的头盘是马鲛鱼沙拉,品尝起来鲜味十足,肉质松软有弹性。

紧接着呈上来的蘑菇汤主材料采用的是无污染的野蘑菇,配以鸡汤等多种天然调料让蘑菇汤的口感更加鲜美润口。正当大家都觉得意犹未尽的时候,香烤红鲷鱼出现让大家备感惊喜,味道鲜美难忘。

澳洲和牛完美惊艳亮相

接下来的是整个晚餐的主菜,它的出现让在场的所有人都兴奋不已。Kevin给我们介绍,主菜采用的是极品牛肉新贵——澳洲和牛肉,它的特点是肉质鲜嫩且油花密度甚高,经过独家烹制手法,佐以扒房经理Alvin精选的澳大利亚红酒,让你无法抗拒的鲜美顺滑口感,品尝后唇齿留香,难以忘怀。

最后上来的一款甜品核桃派,在堆叠大约5厘米厚度的核桃上配以香草冰激凌,尝起来每一口都着实丰盈。如果你已经被吸引,那就别错过,快来与万达威斯汀扒房约会吧!

记者 王玮伟/文



“鸿运金猪”等你来赴宴

吃金猪、走大运,让你请客大有面子。由国际餐饮蓝带大奖得主林伟干、凌庆辉大师主理,每餐只备12桌,每桌仅需388元,美味8人分享。客家王鸿运金猪宴菜单丰富,包含脆皮金猪半头、港式烧鸭、盐焗凤爪、爽口萝卜、客家功夫汤8位、客家酿豆腐、鱼血旺、爆椒牛肚、客家梅菜扣肉、

三元及第、客家小炒藕、上汤西洋菜、招牌粉丝煲、柴鱼花生粥、送果拼、泰国香米饭。

酒店位于马鞍山路与望江路交口南50米,交通便利,望江路、太湖路、铜陵路、徽州大道等畅通无阻,均可抵达。酒店门口停车方便。

合肥水利之星商旅酒店



美食 从这里开始

期待你的加入, 携手共创明天!

招聘

- 前台接待:女 35岁以下 能熟练操作电脑 工资1100—1300包食宿
- 客房服务员:女 55岁以下 吃苦耐劳工资1200—1500 免费工作餐
- 餐厅服务员:女 40岁以下 吃苦耐劳 工资1200—1500+酒水奖包食宿
- 传菜员:男 35岁以下 工资 1000+酒水奖 包食宿
- 餐厅保洁:女55岁以下 薪酬面议
- 夜班保安:男 55岁以下 身体健康 认真负责 工资1100 包食宿

招聘电话0551-2207666沈主任

黄山大厦民航售票处 民航售票员, 送票员, 薪资面议。
电话: 2610556 史总

免费停车 免费早餐 免费宽带
会议预订电话: 1895511684 程经理

订餐电话: 0551-2207677
订房电话: 0551-2128400
www.hf-slzx.com
地址:合肥市徽州大道629号(东陈岗)