

热烈祝贺 永康宾馆获2019年浙江省 旅游饭店服务技能大赛团体一等奖 再次刷新金华 历史最佳

近日,在全省旅游饭店服务技能大赛上,永康宾馆获得团体一等奖、中餐宴会摆台项目一等奖、西餐宴会摆台项目一等奖、中式铺床项目二等奖的好成绩,这是永康宾馆继2017年参赛获得二等奖后,再次刷新由自己保持的金华地区参赛最佳成绩。

放眼全省,在层层选拔、脱颖而出的69家参赛队伍中,一个县级市的酒店能够异军突起,着实让不少业内人士惊叹了一把!在本次比赛中获得一等奖的中餐宴会摆台项目主题为“匠造”,体现匠心造物的概念,以永康当地的非遗“手工打铜技艺”为内容,将一个纯手工打造的“匠”字形运用到搁架上,摆有各种手工打造的铜制器物,每位客人的餐具上都还印有永康县志图,餐巾上方的铜环、菜单上的铜构件,甚至筷套牙签套上的铜色等细节都与主题呼应,体现浓浓的永康地方特色。

在流水线机械化制造的今天,永康宾馆的“匠造”体现了其“匠心”精神,也体现了一代代永宾人对品质的坚守和不懈追求。

西餐宴会摆台以“百年贝聿铭”为主题的创意设计,以美籍华人建筑师贝聿铭的建筑作品为主题:桌旗图案是贝聿铭各个时期的手绘草图图样,桌旗中间,用一个金属材质的托盘摆放着贝聿铭的代表作品剪影……最终,永康宾馆的张雪众望所归,获得了西餐宴会摆台项目一等奖。

与其说这是宴会摆台,倒不如说是永康匠人联袂手作的一个艺术品;与其说服务技能大赛拼“服务”、拼“技能”,倒不如说是拼“匠心”、拼“情怀”。

“美的东西不能光如阳春白雪,也应为寻常老百姓所享。”永康宾馆总经理应岳表示,早在参赛之前宾馆就考虑过作品的后续使用问题,接下来,大家都有机会在宾馆餐桌上欣赏到它们的风采。



2019年浙江省旅游饭店服务技能大赛颁奖现场



西餐宴会摆台项目一等奖获得者张雪



中餐宴会摆台项目一等奖获得者胡超群



中式铺床项目二等奖获得者王军侠

