

举办美食节主题活动方案（5 篇）

美食节活动方案篇 1

一举办目的：

碧桂园，中国房地产行业的著名企业，国内房地产行业仅有的两个“中国驰名商标”之一。其属下机构涉及房地产发开的各个环节，涵盖五星级酒店连锁，教育品牌连锁，休闲娱乐，社区商业连锁等多个行业连锁。

碧桂园一直以“新城市的建造者”为己任，倡导用规划市场的超前理念建设和运作地产项目，每一个新项目除了发开大规模搞品质，物美价廉的居住产品，基本首期即建造五星级酒店，大型商业中心，学校，部分项目还建造水厂，公众性大型城市广场，市政道路等城市配套设施，在成就搞水平份额居住社区外，更积极主动配合市政建设，创造出更多优质城市市政资源。

碧桂园集团创造性地将五星级标准酒店引入集团建造的人居新城。作为碧桂园品牌的有力延伸，正在朝着专业化、品牌化方向发展的“碧桂园五星级酒店连锁体系”已经逐步成长为国内本土综合实力最强、最具成长潜质的五星级酒店连锁集团。

台山碧桂园凤凰酒店，是台山市首家以五星级标准建造的酒店，位于台山市台城阵沙岗湖开发区台山碧桂园内（环市西路）。

酒店特别引进了国外主题式酒店的独特意念，整体布局引入托斯卡纳建筑风格，层次分明，风格优雅。酒店内的西斯廷拱廊再现了意大利文艺复兴时期米开朗琪罗(创世纪)的魅力辉煌，创造出超凡的品味。酒店集商务、会议、度假功能于一体。

台山碧桂园凤凰酒店设备齐全，拥有同时容纳 1000 人的会议室，桑拿健身，夜总会，露天游泳池，网球场，桌球场，乒乓球室等康乐设施，西餐厅于一体。舒适完善的住宿设施，贴心周到的会议商务配套，丰富多彩的康体娱乐，尽力为宾客提供极至贴心的服务。台山有“中国第一侨乡”之称，也是著名的海滨城市，毗邻港澳，主要以“海岛，温泉，漂流，侨乡文化”旅游产品为主，是上川岛飞沙滩旅游中心和下川岛王府洲游乐中心的必经之路，台山碧桂园凤凰酒店是你到临台山商务度假的理想选择。

随着北京奥运会的到来，越来越多的游客前往中国内地游玩。台山，中国第一侨乡，当然也受到游客们的关注与前来游玩。现为宣传台山侨乡文化，台山碧桂园凤凰酒店的酒店文化，特联合台山旅游公司举办特色旅游·美食文化节，设计一系列的. 旅游路线，让游客玩的尽兴同时了解台山侨乡文化;在本酒店享受星级的服务之余，且能品尝到本次美食节的美味特色菜肴。通过举办旅游·美食文化节活动，在这一舞台上，展示特色菜

肴，让宾客融入其中，真正达到“民以食为天，食以人为本，节以人为乐”，营造五一黄金月的节日气氛。

二活动主题：

本次活动主要是宣扬侨乡文化与酒店文化，重点是宣扬碧桂园凤凰酒店企业文化，进而能让人们了解整个碧桂园企业文化，所以本次活动的主题为“凤凰高飞，美食天堂”

三活动理念：

人类在不断的发展进步，饮食早已不再只追求裹腹，美味而富营养是最基本的要求。生活素质的提升，人们对饮食的要求也就相应的提高，不仅仅追求美味的同时，更注重健康、营养。餐饮界不断创新与尝试，慕求创造出最适合现代高压生活人群的健康饮食。同时，客人都有强烈的求新、猎奇的心理特点。所以经营者要时时在菜肴上翻新花样，在经营方式上推陈出新，给客人带来新鲜感，迎合人们求新、求变的心理。美食节活动首先在菜品上满足顾客满足顾客不断提升的饮食要求。

本次活动主要分三部分，一是侨乡当地美食；二是健康素食；三是各国特色美食，设计出富含营养且美味可口兼花样新颖的菜肴，让游客能全心享受星级美食服务。

本次活动的理念为“传播科学健康理念，倡导安全营养饮食”。

四活动时间：

20__年 5 月 1 日——20__年 5 月 11 日(5 月 11 日为母亲节)

五活动形式：

自助餐形式：

宾客价：RMB88+15%服务费

业主价：RMB78+15%服务费

1.4 米以下儿童：RMB48/位净价

酒店内部员工价：RMB78/位净价

每天晚上有菲律宾著名乐队现场表演；母亲节当晚安排顾客上台表演，为自己的母亲送上最温馨的祝福。

每晚宴席间有神秘礼品派送。

奖品明细：精美钢笔、相册、保温杯、打火机、手帕、环保袋等(暂定)，奖品都印上美食节标志。

美食节活动方案篇 2

山东济南是鲁菜发源地之一，历史悠久，影响广泛，是中国饮食文化的重要城市。舜港大酒店由山东省工商业联合会台州商会在济南投资开办，酒店楼高 5 层，建筑面积为 13000 余平方米，是一家集餐饮、客房、会议、娱乐休闲为一体的高档综合性商务涉外酒店，仅餐饮部分就有鲁菜、浙菜、川菜、官府菜等名系名菜，但由于长久以来并没有着力对综合多菜系这一特点进行

宣传，所以在消费者心目中没有构成了高档次、高品位的品牌印象。如何塑造舜港大酒店高品质相匹配的社会形象呢？在策划思路上，我们将采用美食节的形式开展营销活动，以“体验舜港风情、海市参楼养生、品味名系名菜、细微服务求精”系列资料为主题，为泉城济南的广大消费者制作一场美食盛宴，带给一次别样的舜港文化体验，从而拓展高端客户，聚集酒店人气，大幅提升经营业绩。为此，决定于8月1日至15日举办首届“好客舜港”美食节。

一、活动主题

养生美食在舜港，名系名菜更见长。办好首届“好客舜港”美食节，与您共同感受生态与健康，演绎细微化服务经典故事。

二、活动资料

首届“好客舜港”美食节拟推出的主题活动有：体验舜港风情——摄影记者聚焦舜港摄影作品展；海市参楼养生——精心制作并展示高档养生菜品系列；品味名系名菜——精心制作并展示鲁菜、浙菜、川菜、官府菜经典菜式；高端客户看舜港——邀请高端客户参加美食节，点评顺港美食，品味美食盛宴，共享亲情服务。同时，让广大消费者融入其中，从高档到时尚到健康真正到达“食以人为本，节以人为乐”的效果，制造“好客舜港”社会效应和品牌形象。

三、活动时间

20__年8月1日到8月15日(其中, 摄影记者聚焦舜港在7月底前完成, 并制作展板)

四、活动形式

开幕式现场观摩、高端客户宴会体验。美食节期间, 逢周六、日包房宴席间有神秘礼品派送; 包房和零点自助餐消费均有抽奖活动。

五、活动操作程序

(一) 筹备工作

1、加强对外联络, 协调合作关系, 采购好菜品原料, 确保原汁原味。

2、敲定美食节的菜品品种、价格以及礼品派送、抽奖活动措施。

3、透过报纸、电视、网络等媒体, 以及传单、横幅、信息群发等方式发布传播首届“好客舜港”美食节的信息, 以引起消费者的强烈关注。

4、7月底前向参加活动的高端客户发送请柬并确定是否出席, 电话或信息邀请一般客户。

(二) 工作分工

餐饮部经理统一调控, 组织制定相关计划与实施; 菜品中心

负责菜单的制定、成本控制及菜肴质量;采购部门安排相关专员负责采购供应;服务员专人负责展台的物品;营销人员负责与客户信息的传递。

(三) 正式举办

1、舜港大酒店企业文化展示。

2、摄影记者聚焦舜港摄影作品展。

3、首届“好客舜港”美食节菜品(含高档菜和各菜系)现场制作及艺术形态展示。

4、服务人员的仪容仪表姿态展示。

5、可择地设置长方形展示台，放置精品样菜、雕塑、鲜花点缀其中，展示更多款式菜肴品种。让舜港美食更加吸引消费者的眼球和胃口！

六、环境布置

悬挂横幅条，其中路条，路条，街条，街条，酒店正门条；门口前放置升空气球垂幅条。

三角旗重排，酒店门口前沿途车道插彩旗。

大堂到二楼餐厅楼梯挂用气球或是金布包裹。

零点餐厅布置。红灯笼(数量有待确定)、挂彩带等。

七、宣传策划

1、印制首届“好客舜港”美食节广告彩页随主流报纸附

送。

- 2、大堂放置美食节宣传广告牌。
- 3、邀请媒体记者采访，报道美食节实况。
- 4、信息群发，消息散播。

八、费用预算

- 1、摄影记者聚焦费用元。
- 2、媒体广告宣传费用元+宣传单印刷夹报元+信息群发_=
元。
- 3、赠送礼品以及抽奖费用：按每一天元计算，合计：_=
元。
- 4、装饰费用横幅+灯笼+金布+彩旗+气球(天)+杂费=。
- 5、菜肴原材料费用未计。

美食节活动方案篇 3

为活跃我省餐饮市场，加强烹饪技艺交流，增强企业发展意识和创新能力，发展餐饮品牌，扩大湖南优质原料应用，推动湘菜产业化发展，促进我省餐饮经济快速增长。经研究决定，于__年 8 月 25 日至 9 月 15 日举办第八届湘菜美食节。本届湘菜美食节的主题为“推进菜系融通·繁荣餐饮市潮。具体方案如下：

一、活动内容及方式

(一)开幕式

在长春市文化广场举办集文艺演出与烹饪技艺表演于一体的大型美食节开幕式。

(二)开展湘菜及其它菜系展评和优惠展销活动

为进一步加强湘菜创新成果宣传，展示我省餐饮企业经营特色及餐饮业发展水平，满足群众消费需求，美食节组委会将于美食节开幕前(7月5日——8月10日)，组织湘菜及其它菜系的创新宴席、金牌菜点展评活动，并在美食节期间开展湘菜、川菜、鲁菜、粤菜、闽菜等菜系及老字号餐饮企业活动日和优惠展销活动，活动内容、形式，由企业根据自身情况自行设计。

参加展评的单位和个人，先报名申请，提交参评宴席、菜点的菜谱(菜谱要注重实用性，具有宣传推广价值)，经组委会办公室同意，在申报企业或指定场地进行现场制作表演、展示，并由组委会组织专家评委进行评审。企业可申报1—2台宴席，宴席风格不限，菜系不限，每台宴席菜品数量不少于10道。金牌菜点从参展宴席中推选1—3道菜点参加展评，也可由企业和个人单独制作，参加展评。

(三)湘菜畅销原料创新菜品表演

此项活动由湘菜畅销原料生产企业申报(申报企业有优先冠名权)，申报企业提供原料、场地费等相关费用，美食节组委会确定场地并负责邀请烹饪大师、名师、名厨进行烹饪技术表演。

(四)西餐展台、菜点展评

1、团体展台展示、展评

2、个人菜点展示、展评

参加西餐展示活动的展台、菜点，要求以送展的方式进行，在规定的时时间、场地内，提前制作、布展。

(五)系列评审、认定

1、湘菜名店、湘菜特色名品店、湘菜风味名店评审认定。

2、湖南餐饮名店、湖南特色餐饮名店、湖南烹饪名校评审认定。

3、湘菜烹饪大师、名师，餐饮服务大师、名师，西餐烹饪大师、名师的评审认定。

4、湖南省优秀厨师评审认定。

5、湖南省知名烹饪世家评审认定。

6、湘菜畅销原料、湘菜畅销原材料基地评审认定。

7、优秀湘菜餐饮连锁企业评审认定。

8、湖南西餐名店评审认定。

9、优秀湘菜产成品评审认定。

(六)推荐、评选第二届东北亚博览会“指定用餐单位”

美食节组委会将配合第二届东北亚博览会执委会秘书处，在重点餐饮名店、特色风味店、各大中型宾馆、饭店中评选第二届

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/926114121015011003>