

酒店空气香薰设备订制 深圳酒店空气香薰设备 苏莱斯域香味系统

产品名称	酒店空气香薰设备订制 深圳酒店空气香薰设备 苏莱斯域香味系统
公司名称	珠海莱斯域环保科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区桂城平洲石龙北路28号A2座4楼
联系电话	13360349484

产品详情

上述种种，无非是酒店想向顾客传递的一个猛烈的影象信号，闻香识“酒店”，念香回“酒店”。由于在现在的酒店业市场，他们深深晓得：人们回想1年前的气息，准确度为65%；然而回忆3个月前看过的照片，准确度仅为50%，所以香味营销必不行少。现在，越来越多的酒店（包括众多的消费的地方，如商场、会所、影院等）极其正视其开业的地方香氛气息符号的打造。“一嗅，二视，三动眼...”，我们在背诵脑神经解剖学的影象中，在12支脑神经的排序里，嗅神经是独占鳌头的“Number One，”谁也无法代替或者代替它的地位。也许我们每个人都珍藏着一本嗅觉的藏书，嗅觉就像其他的感受一样，帮助我们索求四周的世界全部。

Grant Achatz是一名芝加哥餐馆的老板兼主厨，他做的食物不仅美味而且色泽诱人。对于Achatz的餐厅来说，吸引人的香味同样也是用餐体验中的关键。

Achatz以其气味光盘试验而广为人知，他为顾客提供充满豆蔻香味的主菜，豆蔻的香气穿透了空气释放出一种甜美的坚果香。

除此之外，他讲几块野牛里脊肉放置在一个炎热的河石上，下面铺上新鲜的刺柏树枝，为这道菜加入了一种烤杜松的气味。Achatz还使用燃烧的桂棒和新鲜迷迭香枝来增强顾客用餐时的感官体

“在我们的餐馆中，香味无处不在，这对构建舒适的餐厅环境非常重要。香味是烹饪必要的因素。”Allen Henberger说，他是Alinea团队的媒体运营总监。

这个构想正在逐步的实施中。

餐馆给人的视觉体验是一回事，而嗅觉体验则是另一回事。随着越来越多香氛技术公司的出现，餐厅的管理者开始确信美好的气味能够营造难忘的用餐体验。

几年前，当Certified Angus Beef的首席主厨Scott Popovic，想要在James Beard House晚宴创造出一种独特的用餐体验时，他匠心独运地在每一桌都放置了点燃的桂棒，这些桂棒经过了波旁威士忌的精心浸泡。

Achatz的主菜充满豆蔻香味，酒店空气香薰设备精油，豆蔻的香气穿透了空气释放出一种甜美的坚果香。

“气味识别”，因为其独特的特点，酒店空气香薰设备批发，现在越来越受到酒店的关注，并开始不断利用，酒店空气香薰设备定制，但要达到更好的营销效果，必须结合传统感官营销模式，深圳酒店空气香薰设备，可以真正意义上互相补充的效果。例如，在吃食物为主要特征的酒店，酒店经营者为餐厅植入属于特殊风味的食物，加上精致美味的食物，一定会可以刺激消费者的胃口，让那些跟着气味酒店餐厅消费的顾客，再次被闻到后，形成一个特殊的爱好，后来成为一个普通酒店的忠诚度。酒店空气香薰设备定制-深圳酒店空气香薰设备-苏莱斯域香味系统由珠海莱斯域环保科技有限公司提供。珠海莱斯域环保科技有限公司（www.vorda.com.cn）有实力，信誉好，在广东佛山的环保产品加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进苏莱斯域和您携手步入辉煌，共创美好未来！