

# 专盯“小而特”、“星级”抓婚宴、以纪念日为“卖点” 安徽餐饮企业“过冬”各显神通



所谓危机,既是危险,也是机会。在经济寒冬下,我们身边也有很多餐饮人成功“逆袭”的故事。他们是如何突围的?转型的“方子”又是什么?

开过星级酒店也做过高端酒楼,但20多年的老餐饮人王华当下却更注重大众餐饮,他认为“小而特”的大众餐饮更有生命力;高大上的星级酒店也在逐渐放下“架子”,以餐饮婚宴来带动业绩回升。而对于本身就是中档的酒楼而言,调整也在进行,推出了“纪念日”这一“卖点”。

■ 记者 董艳芬 丁林/文 周诚/图



正在等台的顾客们

## 20年老餐饮人的“小餐饮”情结

做过星级酒店、开过高端酒楼,2014年,在安徽餐饮行业摸爬滚打20多年的王华把目光投向了大众餐饮。上个月,他在合肥阜阳路与临泉路交口附近的全鸿顺老鹅汤馆正式开业了。“早在几年前,我就提出过小餐饮概念,那时候没几个人理解,现在圈子里的人,看到高端酒店、私人会所转让字样都害怕,因为高端餐饮受冲击太大了。”王华说,自己选择大众餐饮主要因为投资门槛低,投资回报周期短。今年10月6日,王华正式与房东签下协议,

## 一家五星酒店的“亲民”之路

在中央“八项规定”中,首先被提及的就是出行、接待和就餐等方面:“要轻车简从、减少陪同、简化接待……不安排宴请”。规定对于公款吃喝的抑制作用明显,一些高端餐饮业人哀叹行业“寒冬来临”。“寒冬”背后,安徽很多高端餐饮企业寻找到“出路”并成功逆袭,合肥天鹅湖大酒店就是一个例子。距离圣诞节还有一个多星期的时间,合肥天鹅湖大酒店一楼大厅内已被圣诞树、圣诞节装饰

## 调整之路挂上“纪念日”招牌

五里墩立交桥南侧,有一家中等档次的餐饮店,叫运升楼。早些年,是学生们聚餐多来之地。尽管人均消费并不高,但因餐饮行业整体不佳,运升楼也在谋求变革。“这家店开了8年,设施设备及装饰都有点落后,恰好借着契机,对店面重新布置。”运升楼负责人吴义平坦言。“装修主要集中在今年的7、8、9三个月。”10月开始,吴义平重新打造定位的新运升楼重新开门。经过调整,吴义平称,将更贴近大众消费、

这间上下230平方米的商铺就是全鸿顺老鹅汤馆的前身。“餐饮酒店的地段很重要,但往往好地段与高租金挂钩了,因此,我们的店址选择在离主干道很近的辅道上,每平方米的月租金在40元左右。”王华说,现在做餐饮,租金会是企业很大的经营成本,地段好、租金贵,每道菜的成本就会相应增多。算上转让费、装修费、3个月的房租预付款,该老鹅汤馆的总投入在40万元左右。从目前每天的上座率来看,1年左右的时间能收回投资成

一新。细心的市民也许已经留意到,今年的圣诞大餐价格“亲民”多了。“去年600多元每位的圣诞大餐,今年仅需要299元/位,儿童和70岁以上的老人还有优惠。”该酒店工作人员说。

事实上,这只是天鹅湖大酒店转型升级走“亲民路线”的一个缩影。天鹅湖大酒店副总经理胡建东告诉市场星报记者,今年以来,该酒店就调整经营思路,精耕大众消费市场,放下“身段”,做起年夜饭、满月宴、婚礼宴席

贴在老百姓的家庭生活。市场星报记者发现,原先的运升楼招牌上加上了“纪念日”三个字。

对此,吴义平的解释是,这个纪念日,是公司接下来打造的理念,“比如,家庭中有人过生日、结婚纪念日以及所有节日等,都迎合这个理念”。与此同时,在结构上,运升楼减少了包厢数,以解放更多服务员,此外,对原有的单个相对独立的包厢进行打通,“成为连体包厢之后,举办个小规模的庆典很方便”。调整之后,运升楼状

况在改观。据吴义平透露,以重新开业后的10月和11月数据为例,相比去年同期都有增长。“餐饮业已进入微利时代,所有的调整都是为了尽量争取更多的利润。”吴义平觉得当下餐饮行业市场是有的,毕竟“民以食为天”,但由于商业综合体的接连营业,一大波餐饮人入驻,给传统的老牌的门面餐饮带来了不小冲击,“市场蛋糕基本是固定了大小,而分蛋糕的人多了,这就需要各家餐饮公司怎么玩转才能避免下滑”。

……在不景气的大消费环境下,今年天鹅湖大酒店整体营业收入不仅没有下滑,反而逆势出现上扬。

“在婚庆婚宴市场上,我们下了很大功夫。”胡建东介绍说,随着80、90后年轻人对婚礼愈加重视,父母对结婚消费理念的改变,越来越多的市民选择在星级酒店举办婚礼,餐饮婚宴“蛋糕”很大。据了解,天鹅湖大酒店自开业以来,光接待婚宴就接近2000场。

况在改观。据吴义平透露,以重新开业后的10月和11月数据为例,相比去年同期都有增长。

“餐饮业已进入微利时代,所有的调整都是为了尽量争取更多的利润。”吴义平觉得当下餐饮行业市场是有的,毕竟“民以食为天”,但由于商业综合体的接连营业,一大波餐饮人入驻,给传统的老牌的门面餐饮带来了不小冲击,“市场蛋糕基本是固定了大小,而分蛋糕的人多了,这就需要各家餐饮公司怎么玩转才能避免下滑”。

# 大部分餐饮企业仍处于“低谷” 较早转型的明年或先觉“温暖”

从全国范围来看,尽管餐饮业已经有了回暖迹象,但对于大多数餐饮人来说,即将过去的2014年仍然特别难忘。这一年,政策性规定给高端餐饮带来的“阵痛”犹在;“转型升级”简单的四个字,让很多中高端餐饮者瞬间清醒的同时,但实际情况是大部分企业还在低谷。来自省餐饮行业协会的统计数据显示,今年前9月份,我省中高端餐饮企业平均营业收入下降了12.38%。

明年呢?2015年安徽的餐饮将会呈现什么样的姿态,会大面积“复苏”吗?

■ 记者 董艳芬 丁林/文 周诚/图



正在欢聚用餐的顾客们



顾客在点餐

## ► 回暖迹象 餐饮“回归”成消费新增长点

低迷了许久的餐饮市场正在向好。根据中国烹饪协会发布的数据,今年上半年,全国餐饮收入12989亿元,同比增长10.1%,比去年同期上升了1.4个百分点。相较一季度,二季度增长明显加快,增速重新回到两位数。同时,2014年上半年,限额以上餐饮企业收入3773亿元,一改去年以来持续的负增长颓势,同比正增长2.9%,转型成效开始显现。更

为可喜的是,二季度增速大幅高于一季度。安徽餐饮业也在回暖,餐饮收入继续回升。来自省统计局的数据显示,今年上半年,全省住宿餐饮业营业额627.4亿元,同比增长17.2%,增幅比上年同期,一季度分别提高1个和0.1个百分点。其中,住餐业实现餐饮业收入374.9亿元,增长13.3%,增幅比上年同期提高2.1个百分点,比一季度提高1个百分

点。而前三季度的统计数据显示,安徽住宿餐饮业实现餐饮业收入568.2亿元,增长13.2%,增幅比上年同期提高1.4个百分点。省经济信息中心发布的《顺应趋势变化强化我省消费增长动力》报告也强调,以住宿餐饮业为代表的传统消费业态,在经历相对低谷的调整期后,已率先回暖,拉动消费作用明显,且已成为我省新的消费增长点。

## ► 行业分析 六大手段“促转型”

省餐饮行业协会近日发布的《安徽省中高端餐饮企业转型升级调查报告》,对合肥、芜湖、铜陵等10个地市的32家不同类型的餐饮酒店进行了“摸底”。结果显示,这些酒店转型之路可以概括为六个方面。

95%以上的餐饮企业均采取了调整菜品结构做法,主要体现在:大幅度削减高档菜肴比例,大量增加适合中低档菜品;开发健康的、有机、无公害的大众消费新菜品。与此同时,降低菜品毛利率,压缩利润空间;同一菜品,中高档菜肴平均降价30%左右,低端菜肴降价20%左右。

## 大部分企业仍处于较强阵痛期

尽管从统计数据上来看,安徽餐饮出现了回暖迹象,但调研的结果显示,大部分企业仍处于较强阵痛期。受调查企业几乎100%地进行了不同方式、不同程度的自我转型,在度过了早期的“转与不转”以及“往哪转、如何转”的纠结徘徊期后,整个行业开坚定了转型的决心,但一两年的努力后,仍然是困难重重,成效甚微,只有15.6%和12.5%的企业营业额和净利润出现增长,却有50%以上的企业出现下降,且下降幅度较大。由此可见,除大众餐饮外,其他餐饮企业多数未走出阵痛

## 超七成企业希望降低税费

绝大部分企业都非常希望在这种转型升级的特殊时期,政府能够在相关政策方面给予餐饮企业一定的帮助和扶持。

记者了解到,受调查的餐饮企业中,超过七成希望降低各种税费及水、电、气价格;与此同时,作为劳动密集型行业,餐饮业分担了政府巨大的就业压力,企业希望,在当前形势下,应该对保本甚至亏损经营而不减少用工的企业给予一定就业补贴(奖励)或税收返还。

开拓新业务领域,也是多家餐饮企业求变的方式之一。比如,拓展企事业单位的团膳服务、开辟周边写字楼办公区以及居民小区的送餐服务等,“尤其是在婚宴喜宴市场上,各家企业均使出浑身解数”。另一方面,餐饮企业也在不断加强营销力度,不断开展各种优惠、打折、返券等活动;而在“线上”,也有60%的企业不同程度地使用了网络信息平台,开展网络宣传及订购活动。企业内报报告显示,这些企业也开始注重服务质量提升,各企业也注意在节水、节电、节气上下功夫,实行节约者奖励,浪费者处罚。

期,盈利能力进一步减弱。对于仍处于阵痛期的餐饮企业来说,除了客观环境因素外,报告认为,转型方式普通化,缺乏创新,力度和深度不足也是一大因素。报告认为:目前的主要转型方式,仍属于最基本、普通的方式,没有较大力度和深度的创新方式。正因如此,才会出现成效不足、转而不彰,总是觉得处于“转不动”、“转不出”的尴尬境地中,缺少一种大刀阔斧、大气磅礴、壮士断腕的决心和意志,缺乏几面标新立异、成效显著、堪称典范的标杆和旗帜。

此外,餐饮企业还希望继续降低餐饮业的刷卡费率。因为餐饮行业人员流动性大,餐饮企业同时也诉求“降低社保缴纳比例,以减轻企业现时负担”。有不少餐饮企业,从徽菜产业角度出发,希望相关部门能够出台相关政策,加大对品牌企业扶持力度,支持餐饮产业链建设项目。26.7%的餐饮企业希望解决民营企业融资难问题,更好地扶持中小型餐饮企业发展。

## ► 专家观点

## 较早转型的明年会先感到“温暖”

安徽省餐饮行业协会副秘书长 徐平

“靠燕窝、鱼翅赚钱的消费时代已经过去,未来,餐饮消费都将进入‘理性时代’,而且是不可逆的趋势。”省餐饮行业协会副秘书长徐平在接受市场星报记者采访时表示,总体来看,2015年餐饮业将会“回暖”,但是这种回暖不是大面积普遍“回暖”,而是那些转型比较早、有特色、有文化的餐饮会感受到的温暖。

徐平介绍说,自2013年来,随着政府“八规六禁”政策的颁布,安徽酒店餐饮收入都因各行业厉行节俭之风急剧下降,如何打破酒店冰冻期,有的酒店采取了菜品价格下调,菜式转为大众化重新定位消费群体;有的酒店由政务接待转为商务宴会和散客市场;更有的酒店以自助餐、平价桌餐、团购餐等增加赢利点。“因为没有固定的模式可以借鉴,这些企业在摸着石头过河,有转型升级成功的,也有失败关门的。”徐平坦言。

“高端餐饮业管理经验丰富,人才多,资金比较雄厚,在当地有较高的知名度,这些都是优势。”在徐平看来,在当前环境下,高端餐饮企业应当回归平常心,在精细化、人性化的服务中体现自己的价值,获得社会的认可,赚取应得的利润。此外,企业也应积极调整经营结构,开发新的增值环节,丰富产品类型,积极培育民间需求的市场,如团体用餐、社区餐饮、大众餐饮等等。

## 省政府出台小额贷款新政 全面放宽借款人条件限制

星报讯(记者 祝亮) 为发挥小额担保贷款扶持创业、带动就业、促进发展的作用,昨日,省政府公布了小额贷款促进创业就业的新政,定于明年1月1日起实施,届时将全面放宽借款人条件的限制、降低借款人反担保门槛。

### 不得设置户籍等作小额担保贷款条件

根据新政,在法定劳动年龄内,凡有创业意愿、创业能力和创业条件的,经工商登记注册为有限责任公司、股份有限公司法定代表人,合伙企业执行事务合伙人,农民专业合作社法定代表人,个人独资企业投资人,个体工商户,均可在创业所在地申请小额担保贷款。

各地不得将户籍性质、家庭地址、参加培训或创业培训等条件与申请小额担保贷款挂钩;担保机构或经办银行在办理借款人申请时,不得将经营期限作为贷款审批前置条件。

### 借款人可自选反担保方式,如存货、存单等

我省规定,各地在积极防范风险的基础上,应允许借款人从自然人保证或联保,房产等财产抵押,存货等动产质押,定期存单等权利质押中自主选择反担保方式,担保机构或经办银行不得强制指定反担保方式。

提供保证的自然人扩大到经营良好、收入稳定的企业、事业单位、社会团体等工作人员。符合条件的创业孵化基地和创业园区经财政、人力资源社会保障部门和经办银行或担保机构认可,可对进入创业孵化基地和创业园区的借款人提供反担保。

小额担保贷款的反担保风险控制,原则上不超过借款人实际贷款的30%。

## 民营企业对工业贡献超九成

星报讯(记者 丁林) 市场星报记者昨日从省经信委获悉,今年11月份,全省规模以上工业实现增加值880.3亿元,比去年同期增长9.5%,增幅比全国高2.3个百分点,居全国第12位、中部第3位。

值得一提的是,民营企业贡献力强劲。11月份,全省规模以上工业中,民营企业实现增加值615.2亿元,增长13%,对全部工业增长的贡献率达91.5%。前11个月,累计实现增加值5854.4亿元,增长14.2%,贡献率为82.5%。

## 合肥经开区慈光路将实现畅通

近日,合肥经开区海恒社区委与安徽星火职业技术学院学校正式就征收补偿一事达成协议。此举意味着慈光路上近10年之久的星火学校围墙、房屋等将被拆除,慈光路不久后即可全线贯通。今年以来,合肥经开区海恒社区委、社管局加大与校方的对接与沟通,就一些问题共同寻求解决办法。校方最终同意把慈光路用地让出,以完成慈光路的建设。预计,影响慈光路建设的围墙和房屋年底前可拆除完毕,届时建设部门将进行道路施工,慈光路将畅通无阻。 杜明峰 星级记者 张华玮

## 长三角区域市场一体化发展合作机制正式启动

市场星报记者从省商务部门获悉,近日,“推进长三角区域市场一体化发展会议暨合作签约仪式”在上海顺利召开。会上,浙江、江苏、安徽、上海三省一市商务部门签署了“推进长三角区域市场一体化发展合作协议”,建立紧密合作工作机制,发挥中国(上海)自由贸易试验区溢出效应,围绕规则体系共建、创新模式共推、市场监管共治、设施互联互通、市场信息互通、信用体系互认6个方面着力打破地区封锁和行业垄断,建设长三角区域一体化大市场。 星级记者 张华玮