

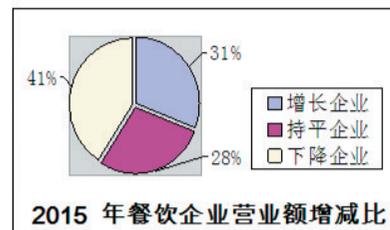
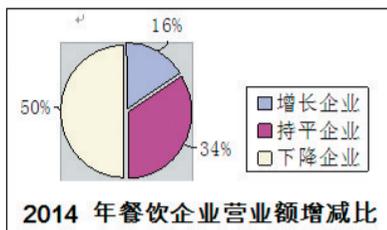
《2015安徽省餐饮业发展调查报告》出炉：

# 餐饮营业收入同比增长9.62% 团膳成餐饮酒店争夺“蛋糕”

徽味天下

□ 记者 董艳芬

2015安徽餐饮业持续“回暖”。市场星报、安徽财经网记者日前从省餐饮行业协会获悉，今年10月份，省餐饮行业协会在对合肥、安庆、芜湖、滁州、马鞍山、池州、黄山、铜陵、六安、蚌埠、淮南、阜阳等12个地市的48家不同类型的餐饮酒店企业进行充分调研，形成《2015安徽省餐饮业发展调查报告》。该调查报告显示，我省餐饮营业收入同比增长了9.62%。



## 餐饮营业收入同比增长9.62%

总体看来，随着转型升级和结构性调整的进一步深化，2015年我省餐饮业发展进入新常态，正处在发展方式和新旧动能转换的关键期。

就目前情况看，已经出现重大“拐点”。高端餐饮比例进一步缩减，机会性经营得到有效遏制，完全面向市场并兼顾不同层面消费群体的大众化餐饮得到迅速发展，新兴餐饮业态和经营发展模式不断涌现，行业市场被进一步细化；粗放型发展阶段已经走到尽头，理性消费、节约型饮食理念得以普及，行业发展的U型大底已经筑牢，回升态势较为明显；市场的方向性需求逐渐明朗，行业发展信心开始重塑。

统计数据显示，我省餐饮业营业收入比去年同期增长9.62%。其中：正餐业增长7.6%，快餐业增长11.3%，团膳业增长10%。

## 三成以上餐饮企业“没赚钱”

自2012年底中央出台“八项规定”等廉洁自律政策以来，对餐饮业形成强大的倒逼机制，大众餐饮市场活力迅速激发，新型餐饮业态和模式不断涌现。不过，受原材料价格、房租、人力资源成本等持续上涨因素的影响，2015年，全行业处于微利状态，有三成以上的企业处于无利或亏损状态。

调查数据显示，餐饮企业各项经营成本占总营业额的平均比重为：原材料占43.3%，房租占15.1%，人力资源成本占25.2%，水电气占5.4%，各项税费占7.54%，总占比已经达到96.54%。

这意味着全行业处于极端微利状态，在成本控制开源节流等方面，稍有管理疏漏就会出现亏损。经营管理好的企业，纯利润率能达到5%左右就算佼佼者了。

## 团膳成转型企业争夺的“蛋糕”

调查数据显示，2015年我省餐饮业营业收入增长9.6%，较去年出现大幅度回升。2014年的行业低迷状态已经成为了此次3年来持续走低的谷底，在2015年终于实现了真正的反转，开始步入新常态下的良性发展阶段。

值得一提的是，团膳业成为转型企业争夺的新兴市场。2015年我省团膳业增长10.0%，仅次于快餐业的增长幅度，说明团膳业这一新兴的面向政府机关及大型企事业单位、大专院校食堂的社会化餐饮服务业态得到有效开发，况且，出色的团膳经营者，大都是拥有标准化管理体系、规范管理模式规模化、集团化经营企业，是原先高端餐饮成功转型的典范，如黄山大厦的KK快餐、蜀王的美心、JAC的兴业等。

## “互联网+”成餐饮人“新课题”

该《调查报告》还显示，在“互联网+”时代，无论是互联网餐饮，还是餐饮互联网，都是我省餐饮业除了路边夫妻店以外的所有规模企业必须直面的重大议题。

2015年，利用微信、微博等自媒体平台进行海量营销、宣传造势，利用各类吃货网开展各类活动、团购订餐等。借助互联网的传播特性，通过故事、话题、爆点的制造能力，在网络上不断掀起传播风浪，并快速集结自己的粉丝拥趸，以低成本甚至零成本，获得了传统方式无法达到的社会关注度和品牌知名度。

现代餐饮业，不仅是劳动密集型行业，而应该是创意密集、技术密集、资源密集的平台型行业。互联网，无疑是餐饮业新发展的助推器。

## 时代小雅大酒店热烈祝贺第五届安徽餐饮博览会胜利召开

# 大众创业，时代小雅奏出“时代强音”

## 时代小雅大酒店成为安徽著名商标的背后

大众创业，万众创新。经过改革开放30多年的发展，中国经济高速发展，汹涌澎湃；地处安徽省会合肥市的时代小雅大酒店，在短短的几年发展中，在经济发展的浪潮中，绽放出自己独有的浪花，奏出了大众餐饮的“时代强音”。

寻觅时代小雅大酒店的发展轨迹，让每一个从事创业的人士明白一个道理：做成功一件事，要学会“大道就简”，要学会坚持。



### 创业艰难多 紧跟时代潮

一个企业的成功，就是一个人的成功。时代小雅大酒店刘纯武是一位地道的合肥人，没有上过大学，但却满腹才学，在市场跌打滚爬中练就一双敏锐眼睛，在改革开放30多年的发展中，顺应经济发展大潮迭起，长袖善舞，创出一个属于自己的新世界。

谈起自己的创业路，刘纯武感慨良多，悠悠岁月，春华秋实。他说，自己凭借着吃苦耐劳，一路走路，没有虚走每一步。1980年，改革之风吹江淮大地，高中毕业通过考试，顺利地进入安徽印染厂，凭借自己的努力和聪明，当了一位高级技术工，一干就是9年。9年中，刘纯武学会工作，学会做人，上世纪80年末期，商海大潮风起云涌，刘纯武敏锐地感到一个新的时代即将到来，果断下海创业。熙熙攘攘的合肥三孝口，是个商业繁华地，在七桂塘租间门面卖起衣服，两年多的衣服生意，他掘到人生的第一桶金。

1991年，他来到宁国路做副食品生意，从此他与这条路结下不解之缘。做生意先要做诚信。当别人还在用秤称时，刘纯武在合肥市第一个用电子秤对外销售副食品，开风仙之气，诚信经营。一时间，门庭若市，生意特别火；1995年的夏天，街面的游戏室悄然而来，刘纯武深深地意识到：这是一个难得的商机，要抓住。他迅速租下好几间街面房，开设游戏室；玩游戏的川流不息。

一个月下来，刘纯武在游戏室的生意中，又发掘到新商机：他发现许多玩游戏的人每到中午时，都买盒饭；于是他马不停蹄地开设“时代大排档”。1996年，时代大排档叫响合肥大街小巷。

时间到了1999年，此时一些网吧开始在合肥叫响。刘纯武再次寻到了商机，开设世纪网吧，商圈仍然在宁国路。游戏室、网吧、大排档，刘纯武

在宁国路上搞的风生水起。随着2005年，合肥大拆违的开始，刘纯武又在宁国路上下一盘大棋。

随着大拆违的起步，合肥迈向滨湖时代；刘纯武迅速把自己的时代大排档和妹妹的小雅酒店整合，时代小雅大酒店起航。

### 宁国路上创业忙龙 虾餐饮“封王”

在宁国路上，刘纯武把自己的创业梦，美食梦演绎的承转启合。在他还做大排档时，刘纯武就意识到龙虾是合肥市民爱吃的一道美食，在龙虾美食上下了大功夫。自时代小雅大酒店的开业，刘纯武在龙虾制作上狠下苦功，焗、蒸、煎、煮，龙虾被他烹饪出“千种风味”，时代小雅的特色龙虾从当初的一种口味发展到如今的十几种，满足了不同消费者的需求。

如今在合肥，时代小雅已经是合肥龙虾餐饮的金子招牌。店内精选优质龙虾，采用独特的调料烹饪，香辣虾、椒盐龙虾、红烧龙虾个个口味独到；顾客人人不吃不归。刘纯武说，时代小雅自打出“健康牌，活做龙虾”理念，其推出的不经油的清蒸龙虾、白煮龙虾也广受消费者的好评。时代小雅大酒店已经成为合肥市民休闲、享受、交友的好去处。

一门心思做龙虾美食，刘纯武收获了一切。2005年时代小雅大酒店第一家店在宁国路中段开业；2013年时代小雅大酒店第二家店在宁国路南端墨街开业；把合肥龙虾美食经济推向高峰，谱写刘纯武自己人生的辉煌：刘纯武荣获合肥龙虾大王称号，时代小雅被誉为“安徽老字号”。



谈到时代小雅成功的秘诀，刘纯武说做餐饮根本在于菜肴原料好，菜肴的味道好。时代小雅在对龙虾的选料从规格、品种上严格标准，个头小的不要，在太阳下暴晒的不要，不新鲜的不要，要的都是肉多鲜活的龙虾；每进一批龙虾，刘纯武均亲自验货把关，在烹制时更是严格要求，确保味美鲜嫩的龙虾上桌，让食客们吃好！

而对龙虾菜肴味道的制作，刘纯武更是根据食客们的口味，不断在口感和品种上创新。他自己介绍，为了保证龙虾味道独特，他跑遍全国寻找美味佳肴，有一次到成都取经，10天吃住在一个火锅店，品尝菜味学习真经。可以说，每个月刘纯武都要尝鲜学习创新菜肴，满足食客味蕾。

如今的时代小雅，已经不限于龙虾、徽菜、川菜、湘菜 一应俱全，让食客真正感受到：美食那么多，小雅我最爱！