

2016, 大众餐饮是“香饽饽”

□ 记者 董艳芬 文/图

酒店行业很喜欢“过节”，节庆“扎堆”的年末，酒店业异常忙碌。从“圣诞大餐”到元旦“跨年大餐”，再到年夜饭，在省城合肥，各种版本的年夜饭早早开始“吆喝”。你可能想不到，合肥首家旋转餐厅良苑大酒店推出了自助年夜饭；新东方的大厨亲自上门教主妇做年夜饭……这些酒店接地气的营销，折射出大众餐饮勃勃生机。

餐饮业现“拐点” 高端餐饮风光不再

2015安徽餐饮业持续“回暖”。今年10月份，安徽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，并推出《2015安徽餐饮业发展调查报告》。

报告显示，安徽餐饮行业已经出现重大“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%。

大众餐饮“激活” 团膳成新“蛋糕”

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，致使行业拼设备、拼奢华、拼单店规模和档次等的畸形发展状况得到有效遏制，高端餐饮被迫转型，我省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。

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，这意味着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。

据了解，出色的团膳经营者，大都是拥有标准化管理体系、规范化管理模式的规模化、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，它们都每日服务着几十万人的日常工作用餐，有的服务单位已经遍布全省并走向全国市场。



餐厅自助年夜饭

“互联网+”成餐饮人“新课题”

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。

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、团购订餐等等，把互联网、媒体人、策划人、设计人等不同行业的人融为一体，跨界玩餐饮。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。

业内表示，现代餐饮业，不仅是劳动密集型行业，还应该是创意密集、技术密集、资源密集的平台型行业。“披云徽府”卖的不仅仅是徽菜，更是源远流长的古徽州文化；“耿福兴”卖的不仅仅是虾子面、蟹黄包，更是千年传承的斑驳历史。互联网，无疑将是餐饮业新发展的助推器。

十年是追求完美

荣耀庆祝徽商银行10周年

2005年12月28日，徽商银行诞生，掀起了中国城市商业银行新一轮改革浪潮。10年间，徽商银行栉风沐雨，一路前行。2015年12月28日，时值徽商银行10周年，展望未来，徽商银行将继续为实现基业长青，打造“百年徽银”而努力奋斗！

传世智慧 人本金融 BUILD ON WISDOM*