

全国餐饮营业额增速创10年最低 我省三成餐饮企业生存困难

成本飙升,中小餐馆面临“生死劫”

家住长沙市天马路附近科教新村的周小姐最近发现了一个奇怪的现象,这条街上不少饭店经常换招牌,今天还在卖砂锅,说不定明天就变成了炒菜馆。

又到了租约即将到期的时候,同样是科教新村附近经营浏阳蒸菜馆的刘文(化名)一直在犹豫是否要将小餐馆继续开下去。望着店里稀稀拉拉的食客,他禁不住摇头叹气,“生意越来越难做了!房东又要加租400元,50平方米的店面月租都涨到4000元了”。刘文的抱怨背后,其实是长沙乃至整个餐饮行业面临的生存困境。

“今年1至5月,我国餐饮企业营业额增速为13.2%,而2011年增速为16.9%;2010年增速为18.1%,呈逐年递减态势,创下近10年的最低值。”中国烹饪协会会长苏秋成一席话直指当前餐饮业的尴尬。
■见习记者 潘海涛



数据发布

餐饮营业额增速创10年最低

国家统计局公布的数据同样说明了这一情况,从近十年数据看,住宿餐饮业零售额增幅一般高于社会消费品零售总额增幅,且两者增幅差距平均保持在2%—3%。但2009年以来,两者增幅差距不仅日益缩小,甚至在近两年发生逆转。

中国烹饪协会近日发布的《2011年度中国餐饮百强分析报告》显示,去年百强餐饮企业平均净利润率仅为8.04%,要明显低于2010年的9.42%,而在过去几年里,餐饮百强企业的净利润率一般保持在11%—12%之间。

个中原因,俏江南集团董事长张兰直言不讳,非连锁类餐饮店铺的成本里,租金可能要占总营业收入的40%—50%,高房租已经拉高了大部分餐饮业的营业成本,对其盈利造成了严重的打击。

现状调查

辛苦赚来的钱都给房东了

餐饮巨鳄俏江南受困高昂房租显然不是个案,省餐饮行业协会会长周新潮一语中的,“人人都认为餐饮行业是唐僧肉,其实不然。我省中小餐饮行业更是处境堪忧,其中75%处在盈利边缘,三成生存困难,濒临倒闭。”

天马学生公寓一直以来都是中小餐饮店的聚集地,然而年仅6岁的“浏阳蒸菜馆”却是这里资历最老的饭店之一。“2006年8月开业以来,店面月租从2800元涨到了现在的3600元,一个月之后月租又将提到4000元。”老板刘文和房东每三年签约一次,面对记者,刘文一脸无奈,“房租占成本的四五成,辛苦赚来的钱基本上都送给房东了”。

较之于隔壁的店面,做事踏实、善于经营的刘文显然还算幸运。刘文介绍,“高成本压力让周围饭店关门和转让愈加频繁,隔壁饭店6年换了10个老板,光去年就换了两个,卖冷饮、做快餐、经营火锅、砂锅粉……但每次都失败而告终。”

虽然,菜价较2006年每份增长了一元钱,但刘文还是觉得生意越来越不好做。“菜价的上涨固然提高了营业额,但扣除日益增长的房租、工资、水、电、煤气等成本,赚取的利润却越来越微薄。”

今昔对比

成本一路飙升生意走下坡路

除了租金压力大,通货膨胀、人力成本飙升、食品安全问题频发,这都是餐饮行业的关键词,餐饮企业的日子并不好过。老林在长沙开饭馆已经近8年了,他叹着气给记者算了一笔账:店里共2名雇工(一名厨师一名配菜员),每个月总工资5000元左右,每月房租3000元,再加上不停涨价的材料费,已占去了销售额的绝大多数。“米面油等都在涨,但饭菜定价不敢涨,因为涨了顾客就不来了。”老林说,吃饭的大多是附近的居民和农民工,图的就是实惠,“几年以来,小碗荤菜都只从6元涨到7元。”

7月30日中午时分,记者坐在老林店里就餐,前后一个多小时,大概算了一下总共来了30个客人,加上晚餐一天的营业额在800元左右。“这还比不过以前一个中午的销售量”,老林愤愤地说道,其他饭馆也差不多,“现在的生意真难做,消费力就那么点,竞争太大了。”

低碳环保将成新的利润源

随着社会经济水平的提高,人工成本、能源价格、原材料上涨将成为常态,周新潮冷冷地指出,这仅仅只是开始,今后餐饮企业经营将面临更大的压力。在成本成倍增长、餐饮企业利润率不断下滑的情况下,濒临危机的餐饮业如何实现突围?

中国烹饪大师、省餐饮行业协会副秘书长高沉香表示,关联餐饮经营有诸多因素,但在保证店面卫生、安全的基础上,将菜品做出特色、做出口碑,显然是自始至终需要努力的方向。

家务劳动社会化的大背景下,低碳环保将成为主流和新的利润源,周新潮呼吁餐饮业利用标准化设备,建立中心厨房,通过制定产品标准来实现规模化生产,将传统手工企业催生壮大成为大企业,降低成本,实现产业升级。除此之外,周新潮进一步补充道,在餐饮行业竞争日趋白热化的当下,菜品利润少,通过增加茶饮等服务项目提高附加值也未尝不是一道良机。

记者手记

消费马车拉动经济,自助餐始!

“以前曾有人大代表建议政府在餐饮业的水电费方面与价格较低的工业企业水电价同步,但最终的结果是,工业企业的水电价被提到和餐饮企业一样高。从此之后,没有人再敢提意见”。

这是刘文给记者讲的一个业界广为流传的“冷笑话”,这与周新潮会长给出的“当下营业税、教育附加税等各种税费占餐饮营业额比重高达11%左右”数据,有异曲同工之妙。

2002年到2012年,十年间餐饮行业各项运营成本上涨了多少?相关资料显示:色拉油涨幅达到120%,猪肉136%、水60%、电100%、人工347%,房租更是达400%、500%以上。

如果政府对餐饮业面临的高租金、高成本、低效益的尴尬现状不管不问,任由其自然发展下去,曾经风风火火的餐饮业很可能会逐渐步入萧条状态,这对社会、对市场、对大众消费都将产生不良影响,消费马车拉动经济终成梦幻。

消费马车拉动经济,自助餐始!帮助餐饮实现突围,自政府始!这是记者在和业内交流的时候,听到最多的一句话。

■见习记者 潘海涛

突围之道

外币	钞买价	外币	钞买价
英镑	963.66	日元	7.8549
港币	81.26	加元	613.73
美元	630.04	澳元	646.84
瑞郎	628.2	欧元	754.77

外汇牌价由中国银行湖南省分行友情提供
 咨询电话: 0731-82580629
 中国银行网上银行提供个人跨境汇款服务