

长沙高端自助餐拼出“跳楼价” 一季度团购成交1139万元

长沙自助餐
市场调查
·之二

原价342元的自助晚餐，现价210元；原价258元的铁板烧自助，现价148元；原价155元的自助午餐现在只要88元……近期，喜欢上团购的市民难掩兴奋，在大众点评、窝窝团和美团网等团购网站，不少自助餐团购的优惠格外诱人，其中不乏高星级酒店的身影，除了万达文华、鑫远·白天鹅等新开的酒店，一些知名的老牌高星级酒店如通程国际、潇湘华天、神农大酒店等也都有亮相。

来自团800的统计数据显示，1—3月份，长沙地区美食团购成交额达3138万元，自助餐成交额为1139万元，超过了三分之一。

“在餐饮业整体下滑的趋势面前，自助餐团购成绩如此靓丽，说明越来越多的餐饮企业开始突破传统的坐堂式经营，尤其是一些高端餐饮欲借团购抢滩大众消费。”一餐饮行业人士指出，伴随着团购的火爆，长沙自助餐行业将掀起一场场“暗战”：拼价格、拼服务、拼人气，“而这还只是开始，今后行业的竞争将更加激烈。”

■记者 杨田风



一些高端餐饮欲借团购抢滩大众消费。(资料图片)

星级酒店盼“自助餐”自救

记者登录团800搜索“自助餐”查询到，长沙当前有122家自助餐饮企业加入了团购大军，其中70元—150元及150元以上价格的企业达到44家。曾经一些“高在上”的高星级酒店也出现在了美食团购的页面上，如豪廷、万达文华、通程国际、皇冠假日、茉莉花、神农大酒店等。

“市场不景气，这些高星级酒店不得不通过各种方式救市。”湖南旅游饭店行业协

会秘书长陈伏娇一针见血地说道。事实如此。自从去年底开始，节俭风吹进了高档餐馆，曾经作为创收主力的公务宴请酒席数量急剧下降，国内高端餐饮业遭遇了多年未有的寒流，高星级酒店纷纷开始大力推广自助餐、大厅消费，“以往不屑于做团购，现在不得不放低身段，和团购网站合作降价揽客自救。”

据了解，目前长沙几乎所有五星级酒店都设有自助餐

厅。前不久，旅游饭店协会工作人员走访调查时还发现了一个趋势：不少四星级酒店今年准备装修升级包厢的都已经暂停或者搁置计划，转而考虑新建自助餐厅或美食街。

这种转型值得尝试。在4月上旬，省商务厅召开的品牌餐饮企业座谈会上，运达喜来登、豪廷等星级酒店相关负责人均透露，尽管酒店整体餐饮收入有所下滑，但自助餐营收保持了相对的稳定。

自助餐“百团大战”血拼

记者登录多家团购网站注意到，长沙自助餐的团购价格，从最低33元到最高200多元，各种价位都有，优惠幅度之大让人咋舌，弥漫着“血拼”的气息。

如万达文华大酒店原价342元的自助晚餐团购价为210元，降了132元；豪廷大酒店自助晚餐原价308元，团购价198元，购买8张以上还可以包同城快递。其它如融程花

园、神农大酒店等自助餐也都降了七八十元不等。

“星级酒店自助餐团购并不会给酒店的整体经营额带来太大的影响，酒店的出发点肯定不是靠团购赚多少钱，最主要的是吸引人气。现在缺的就是人气。”陈伏娇指出。

“价格战虽然是各家都不愿采用的营销手段，但是很有效。”一家团购网站的营销总监刘悦希十分乐见餐饮行业

“烽烟四起”。

“从目前国内高端餐饮发展看，不少高档餐厅已经放低身段，狠狠地压缩利润空间，走‘亲民路线’救市，而消费者喜爱的‘团购’的集客效应也越来越明显，因此通过发展团购来汇聚人气，这种营销方式也越来越被商户所重视。”刘悦希认为，总的说来，行业虽竞争激烈，得益的最终还是消费者。

既拼价格又拼服务

除了价格战之外，各家自助餐也使出各种杀手锏招揽顾客。融程花园酒店在4月至5月推出了正宗泰国美食节。运达喜来登酒店从4月底推出烧烤节。随着夏季的到来，金百合海鲜自助餐厅继续以每年多出40万成本的代价，向顾客敞开供应正宗的哈根达斯，这自然将为其拉拢一大批忠实的回头客，还有的餐厅请来了吉他手或者钢琴师

现场伴奏。

芙蓉路一家酒店的负责人透露，“要想在已经大幅萎缩的餐饮市场份额里分得一杯羹，餐厅必须在市民中留下好口碑，这不仅需要靠‘亲民路线’笼络顾客，还要在菜品上下功夫，更多的是拼服务。”

长沙市民肖岱喜欢吃自助餐，他最近就感觉到一些自助餐厅发生着明显的变化：以

前，比较贵的菜店家在供应上都不是很积极，迟迟做不出来，经常是等到了，肚子却已经饱了。现在情况大有改观，鲍鱼、煎鹅肝等昂贵又受欢迎，菜品更换的速度超快，“更值得一提的是，服务员更换碟子也非常勤快了，以前经常是装好的碟子堆满桌服务员都不理，现在则更换得特别积极，有时更换的次数多得我自己都不好意思了。”

观察

高端餐饮 陷入薄利阵痛期

据了解，长沙自助餐兴起于上世纪90年代，最大兴起的两家是华天大酒店和神农大酒店，当时主要是自助早餐的形式，慢慢地演变到自助午餐、晚餐。随着商务交往的频繁和生活节奏的加快，自助餐因为方便快捷，越来越受到长沙市民的青睐。

目前，长沙市面上的自助餐一类是豪廷、运达喜来登、万达文华等星级酒店推出来的，在满足住宿客人需求的同时，也对长沙市民开放；还有一类就是以金香鲍、小天鹅戴斯、金百合为代表的社会餐饮自助。

“在高端餐饮行业处于整体萧条的情况之下，长沙高端餐饮企业必须转型，必须尽可能地压缩利润空间以吸引人气。”陈伏娇介绍，以前五星级酒店的毛利会达到60%以上，有些菜品甚至达到70%，在当前情况下，肯定没有酒店会将菜品的利润设置到这么高。在陈伏娇看来，这也是酒店行业必须经历从高利行业转向薄利行业的阵痛期，“长沙自助餐‘血拼’实际上才刚刚开始，今后行业的竞争将更加激烈。”

