2013年7月18日 星期四 编辑/贺齐 图编/伍霞 美编/陈青青 校对/李辉



生意惨淡狂裁员、巨亏之下忙关店、高档奢华转型大众亲民……自"三公"禁令出台,很多高端餐饮企业熬过了春天,还在苦苦撑夏。 如今,在遭遇2013年首季亏损6900万元、上半年预亏1.6亿-2.4亿元的情况下,"中国民营餐饮上市第一企"湘鄂情计划关闭北 京、上海等地的8家门店。而在长沙的两家湘鄂情,名城大厦店已关门快一年,雨花店的生意仅是以往的1/3。

其实,行业寒潮之下,长沙高档餐饮企业几乎无一幸免。陆公馆、绿茵阁老板跑路,唐湘大酒店、荣辉天天渔港宣告关门,鸿基酒楼 转租退出江湖……盈利预警之下,餐企们竭力寻找自救方式。湖南餐饮协会会长周新潮说,面对不期而遇的寒流,企业做好内部深耕 细作、扩大经营范围,才能强化竞争优势。

■记者 黄利飞 肖志芳 实习生 钱妍

湘鄂情巨亏忙关店,长沙一关一苦撑

餐饮业寒冬仍在继续,湖南餐饮企业过冬各显神通

长沙湘鄂情一家关门、 -家生意只有以往的1/3

2013年第一季度巨亏 6900万、上半年可能亏损 2.4亿元, 计划关停北京、上 海等地8家门店……这是湘 鄂情目前的发展态势,以去 年年底"八项规定、六项禁 令"出台为转折点,餐饮行业 突如其来的这次寒潮强度可 见一斑。

而在去年下半年,长沙湘 鄂情名城大厦店关门歇业。记 者看到店面贴出的通知称 "因内部装修",但旁边的银 行工作人员说,餐馆根本没 有进行装修,修地铁影响了 餐馆生意,加之交通不便、没 地停车,老板便关门歇业了。

如今,"湘鄂情"三个大 字依然醒目,但店面玻璃墙 内拉上了厚厚的窗帘, 斑驳 陆离的外墙在强光的照射下 显得酒楼像一栋废弃已久的

而位于劳动东路的湘鄂 情雨花店,在几百米外的地 方,记者首先看到的是镶嵌 在墙体上"平价海鲜"几个鲜 红欲滴的大字, 仔细看才发 现旁边还镶嵌着"湘鄂情"的 店名,字体颜色新旧差异甚 是明显。

湘鄂情雨花店营业经理 范范告诉记者,墙体上的"平 价海鲜"是6月份才镶上去 的,为的是告诉消费者如今 湘鄂情不再走高端豪华排 场,已转型走大众消费路线。 "如今店内90%以上都是大 众消费菜,比如50元左右的 农家菜、20元-30元的特价 菜,海鲜主打品种全、种类 多,并且不昂贵。"

范范还说,已取消了宴 会"桌数门槛",十桌以下的 宴会也可做安排,还取消了 包厢的最低消费和服务费等 收费项目。

即便有如此多的优惠与 转变,湘鄂情的日子过得还 甚是艰难。一名在此店工作 了5年的工作人员告诉记者, 以前店内服务员有60多人, 现在只剩下30多人;店里共 有30多个包厢,目前有十多 个堆放桌椅了。"以前包厢用 十七八很正常, 现在能达到 10个就很不错了,生意只有 以前的1/3,今年三四月份的 时候,每天只有两三个包厢 有客人。"





7月17日,位于长沙市芙蓉中路的湘鄂情名城大厦店已停业关门。 实习记者 李健 何佳乐 摄

湖南高端餐饮关门潮一浪高过一浪

受到影响的不仅湘鄂情一 家,长沙整个高端餐饮行业都步 入了"寒冬腊月",老板跑路、放慢 扩张步伐、关门潮更是一浪高过

今年3月,针对高端消费人 群的陆公馆、绿茵阁就出现了老 板跑路的混乱局面。由于业绩下 滑严重,两店共同老板陆亦子因 付不出高达3亿元的欠款落荒而 逃,不过随后被长沙市雨花公安 分局刑事拘留。

同一时间,位于万家丽路的 唐湘大酒店宣告关门;4月,荣辉 天天渔港关门。5月,鸿基酒楼与 新客户签订转租意向合同书,这

意味着曾经叱咤长沙餐饮市场 的鸿基酒楼正式退出江湖。

而面对高端餐饮行业生意 大幅下滑的窘境,原计划继续扩 张的几家餐饮店也停住了脚步。 去年,俏江南长沙首家门店开张 时,集团董事长张兰曾称预计 2013年俏江南扩张速度将与 2012年持平,其子汪小菲也表示 在长沙将不止一家店。但截至目 前俏江南似乎没有任何开设新 门店的迹象;原本预计今年进驻 长沙市场的海底捞也暂时取消 来长计划;湖南本土餐饮企业谭 王府也搁浅了拓展计划,暂缓今 年再开两家店的计划……

钞买价	币种	钞买价
898.9	日元	5.9438
78.29	加元	569.59
607.27	澳元	545.38
630.58	欧元	778.27
	898.9 78.29 607.27	898.9 日元 78.29 加元 607.27 澳元



湖南餐饮企业为过"寒冬"各显神诵

正所谓穷则变、变则 通、通则久。在这场行业风 暴里,为了避免停业、关门 的局面,不少餐厅想尽千 方百计,不断寻求出路。或 采取抱团过"冬"的方式, 或向"亲民路线"转型。

鼓励适量点餐、"光 盘"食客可获优惠成了一 些餐厅揽客"新招"。岳麓 区就举办了"光盘"活动, 据了解,从4月18日持续 到9月30日,鼓励适量点 餐、剩餐打包,并给"光 盘"食客优惠打折,参与 "光盘"行动的企业名单 基本囊括岳麓区品牌餐 饮企业。"只要光盘,大厅 打八折,包厢打五折,还 送优惠卡,这是我们岳麓 区统一的活动。"岳麓区 秦皇食府店服务员表示。

团购、促销、打折活 动一直是商家必不可少 的利器,在这样的寒冬, 他们更是加大让利力度,

尤其让不少消费者颇感 意外的是,就连以往高高 在上的顶尖级酒店也开 始加入这场混战。

最近袁家岭、火车站 的华天门店就在美团网上 推出价值262元/位的自助 餐,现在只要178元/位。除 此之外,通程国际大酒店、 小天鹅戴斯酒店鲸鲨国际 海鲜百汇、俏江南等也纷 纷发布打折讯息。

除此之外,不少高端 餐厅也悄悄取消了最低 消费。"我们这里原来有 包厢建议消费,但现在取 消了,也不设最低消费。" 徐记海鲜工作人员黄娟 称,原来菜价有两种(会 员价和原价),现在统一 成会员价,也算是一种变 相降价。而冰火楼梦泽园 店、毛家饭店等同样也 不设最低消费,一般只 收取消费数额的10%的 包厢费。

观点

深耕细作才是出路

针对目前餐饮业的寒 冬,对租金高、食材成本 高、人力成本高、利润低 "三高一低"的传统餐饮行 业, 步步高餐饮总监王艺 华表示,有条件的连锁餐 饮企业可通过联合采购食 材来降低成本。"人力成本 高的环境下, 要致力于路 程优化, 优化工作流程和 设备,简化岗位人力。"

王艺华还说:"寒冬时 期也是考验企业内力的时 候,关键是做好自己的本 业。不能现在中高端不好 做就转行大众餐饮; 那再 过几年可能大众餐饮不好 做了,是不是又要转行?这 样会迷失自我,总是在随 波逐流中消耗企业的优 势和积累的品牌。"

对此,豪布斯卡酒店 总经理陈荣毅也表示应对 寒冬, 首先还是要从自身 做起,提升品质。但他认 为,做企业就应集合"天 时、地利、人和",在如今厉

行节俭之期, 高端酒店餐 饮对消费人群的定位应该 要有所改变, 价格要趋向 "平民化"。"'三公'消费主 要针对政府部门, 政府接 待这块的利润缩减,但是 其他方面该消费的还是得 消费, 尤其是商务接待这 块。以豪布斯卡为例,以前 人均消费在500元左右,现 在大厅已经降到100-200 元。目前业绩正在回升

正所谓"没有倒闭的 行业,只有倒闭的企业", 无论是优化路程还是转 型升级,我们看到各大餐 企为过寒冬可谓是各显 神通。正如湖南餐饮协会 会长周新潮所言,这既是 挑战也是机遇。"关门歇 业是一个减亏的办法,但 治标不治本,企业应加强 内部潜力挖掘,通过内部 深耕细作和结构调整、扩 大经营范围和区域辐射 等措施,来强化企业的竞 争优势和品牌影响力。"

(相关报道见B04版)