

# 五一商圈的长沙大成国际酒店成追忆

## 产权式投资模式惹祸 公司破产清算开始分批申报债权,将持续至今年9月底



从7月11日开始,湖南大成国际大酒店有限公司破产清算开始分批次申报债权,这一过程将持续至今年9月底。

坐落于长沙五一广场商圈的长沙大成国际酒店,是公司旗下的主要资产,已经经营了十余年,早些年也算是长沙小有名气的一家老牌星级酒店。

记者了解到,公司此前推出了产权式酒店投资模式,因为无法按期支付投资人的回购款,最终被投资者起诉,走向了破产。

■文/图/视频 三湘都市报全媒体记者 潘显璇 实习生 周杨 高悦涵



图为长沙大成国际酒店撤离前的经营场地。

### 长沙大成国际酒店已成回忆

湖南大成国际大酒店有限公司成立于1992年,注册地位于长沙市芙蓉区五一大道838号新成大厦,注册资本为723万美元,大股东和公司法人均是毛致平,公司经营范围包括住宿、中型餐饮、房屋租赁、物业管理等。位于新成大厦的长沙大成国际酒店,正是由湖南大成国际大酒店有限公司投资。

美团APP上的商家资料显示,长沙大成国际酒店于2008年开业,有2261条评论,最新的一条评论是2020年3月,目前酒店状态已是不可预订。从评论来看,消费者反馈的优点是酒店地理位置便利、周边商业繁华、价格实惠等,但酒店设施老旧、卫生条件差、服务差等吐槽评论不少,低分评论达到了315条。

7月19日,记者在现场看到,昔日长沙大成国际酒店的招牌已经没了踪影,取而代之的是郡曼酒店的招牌。郡曼酒店工作人员表示,长沙大成国际酒店撤场后,酒店经过重新装修,于2021年开业。

### 产权式酒店投资模式惹祸

湖南大成国际大酒店有限公司破产清算,源于投资者的起诉。

长沙中院发布的民事裁定书显示,年过八旬的长沙市民梁女士投资了长沙大成国际酒店的产权式酒店,公司未能按期支付房屋回购款,梁女士一纸诉讼将公司告上法庭。

2019年8月,长沙市芙蓉区人民法院判决公司向梁女士支付房屋回购款约11万元,在执行环节,公司却没有可执行的财产。无奈之下,梁女士向长沙中院申请对湖南大成国际大酒店有限公司进行破产审查。

对此,湖南大成国际大酒店有限公司到

庭参加听证,不同意破产清算,愿意通过重整盘活企业。

经审查,长沙中院认为,梁女士到期债权未获清偿,并不是公司因资金周转困难等暂时中止支付,而是在较长时间内持续不能清偿,公司明显缺乏清偿能力,并且无法提供证据证明其资产足够偿付全部债务。

2022年5月7日,长沙中院裁定受理湖南大成国际大酒店有限公司破产清算一案。

实际上,与梁女士一样,参与长沙大成国际酒店产权式酒店的投资者不少。记者采访了数位投资者得知,他们当初之所以选择这一投资,是因为公司按期返还的收益不错,年利率有10%左右,并且承诺会对酒店房间进行回购,但没想到会是这样的结局。

记者在网上搜索发现,全国各地因产权式酒店投资所造成的维权案件不在少数,投资者务必要谨慎。

### 债权人要及时进行债权申报

2022年6月27日,长沙中院指定湖南弘一律师事务所为湖南大成国际大酒店有限公司管理人,依法负责债权登记、审查工作。

湖南大成国际大酒店有限公司管理人发布的公告显示,因债权、权利申报人数众多,为保证债权申报工作进行顺利,节省时间,且保障各申报人有充分的时间申报,债权申报工作分时间段进行。比如与新成大厦1楼相关权利人或债权人,申报时间为2022年7月11日-18日,2楼的申报为7月19日-29日,以此类推等,债权申报一直持续至9月30日。

同一申报人如需申报多项权利、债权或涉及多类型的权利、债权,请一并带好所有申报债权、权利的材料,按照对应时间段一同进行申报。从管理人披露的预计申报人数来看,涉及900余人。

首份湘股中报出炉

## 泰嘉股份上半年净赚4182万元



三湘都市报7月19日讯 18日晚,泰嘉股份披露了2022年半年报,成为首家披露2022年半年报的湖南上市公司。今年上半年,公司实现营业收入2.88亿元,同比增长14.11%;净利润4182万元,同比增长39.66%。

泰嘉股份是我国双金属带锯条细分领域的龙头企业,也是国家工信部认定的第三批制造业单项冠军培育企业、2022年度湖南省专精特新“小巨人”企业。

近年来,受疫情冲击、原材料价格波动等因素影响,锯切行业环境复杂多变。泰嘉股份继去年业绩大增68.03%之后,今年上半年净利依然增长近四成,展现了强大的产品竞争力和增长韧性。

海外市场收入放量增长,成为泰嘉股份中报的一大亮点。2022年上半年,泰嘉股份海外市场收入达到8185万元,同比增幅高达73.33%;营收占比由往期的18.69%上升至28.39%。

泰嘉股份的产品在国际市场上竞争力较强,随着公司国际化销售与服务网点布局的基本完成,公司国际业务于近年来呈现出显著的增长趋势。目前,泰嘉股份锯切业务的“双五十”战略正稳步推进。所谓“双五十”,即“双金属带锯条国内市场占有率50%,海外销售占公司锯切业务销售的50%”。

■全媒体记者 潘显璇 实习生 谭慧 高悦涵

## 有口福了! 新疆褐牛首次入湘



三湘都市报7月19日讯 今日18时,一辆长约17米的双层挂车载着40头新疆褐牛活体抵达位于长沙市雨花区的红星屠宰场内。作为首批入湘的褐牛活体,经过统一处理后,它们将于4天后进入商超、农贸市场等渠道销售。

三湘都市报记者了解到,新疆褐牛以当地黄牛为母本,引用瑞士褐牛、阿拉托乌牛以及少量科斯特罗姆牛杂交改良,经长期选育而成。有着“西北第一牛”美誉的新疆褐牛日食高原草、夜饮天山水,肥瘦适中;成牛脂肪、肌肉分布均衡,自带奶香味、口感细腻弹牙。

“运往长沙的新疆褐牛活体来自海拔3000米的新疆昭苏千里草场,是能吃山坡草的放养牛。”客串出品创始人王浩介绍,吊龙、牛腱子、牛腩等部位牛肉将通过供应商渠道进入农贸市场、连锁品牌超市,以提高牛肉利用率,“品牌还将进一步探索建立集肉牛养殖、屠宰加工、牛肉产品生产为一体的产业链,以期增强肉类产品自主可控与鲜肉供给能力,保障品质牛肉供应。”

■全媒体记者 黄亚苹 实习生 刘会欣 田甜