



星级酒店拼不过土菜馆 “半份菜”登上席面

餐饮业业绩普遍下滑二至三成 商务厅数据:餐饮不景气已连累消费增速

全国刮起的“厉行节约”风,也强劲地刮进了湖南,省商务厅3月20日公布的全省商务运行数据就是现实的真实写照。今年1-2月份,我省社会消费品零售总额增速同比降低2.6个百分点,增长速度明显放缓。这其中,餐饮业狠狠地拉了后腿:限额以上餐饮业增速同比降低16.6个百分点,回落十分明显。

■记者 杨田风 通讯员 周杨劼

“‘节约消费’形成风气,高端餐饮企业最不好受。”3月21日,省餐饮行业协会会长周新潮、省旅游饭店协会秘书长陈伏骄在接受记者采访时口径一致,两个协会就社会餐饮和星级酒店餐饮的业绩调查数据也相差无几:行业零售额同比平均下降20%—30%,最多的下滑超过50%。

“大部分高端酒店都处于硬挺的困境,从当前的情形看,一年之内恐怕很难恢复元气。”业内人士指出。面对持久的客源冰冻期,高端餐饮企业不可能坐以待毙,他们将持以何种姿态、何种措施来吸引消费者以渡过难关呢?

【现象】 高档店冷清,中档店火爆

记者在中午就餐时分走访了位于长沙劳动路的湘鄂情酒店。这家全国连锁的高端餐饮机构内,一楼右侧大厅空荡荡的,没有一位顾客就餐。

“今年2月起,我们就已经取消了服务费、包厢费及最低消费限定,有顾客前来会优先安排在包厢。”看到记者惊讶的表情,大厅接待人员慌忙解释,并表示“目前店里还有不少空包厢。”她还透露,“酒店从3月1日起开始下调菜价,几乎所有菜品价格都降了二三成。”

同样被认为是高端品牌的新长福酒楼,也难以抵挡冷风盈门。记者随后在新长福长沙国贸店看到,尽管大厅消费可以免15%的服务费,但午餐时的就座率还不到一半。

与此形成鲜明对比的是,相隔150米远的瑶族山寨酒店却生意火爆。除了大厅三十多桌餐位、2楼所有包厢满员外,连3楼设有最低消费的包厢也被全部预定,想就餐只能排队等候翻台。

【调查】 高端餐饮业业绩平均下降20%

“当下的餐饮市场,确实是高端店冷清、中低端店火爆的冰火两重天现象。”周新潮毫不讳言地表示,全国“节约风”波及的主要是公务消费及会务市场,受影响最大的就是高端餐饮业。

数据显示,与往年同期相比,长沙各高端餐饮机构春节前后的业绩普遍出现明显下滑,其中最高降幅超过50%,业内平均降幅也达到了20%。“省内其他城市的

情况也差不多,如常德西湖楼大酒店是我省首家国家五钻级酒店,其高层透露,销售业绩同比下滑已经超过五成。”周新潮进一步介绍道。

高端星级酒店的影响同样明显。陈伏骄指出,今年截止到2月28日的统计数据显示,长沙世纪金源、豪庭、喜来登、华天等五星级或五星级标准酒店的餐饮营业收入下降幅度均在20%—30%,富丽华、君逸山水、芙蓉华天等四星级酒店情况稍微好一点,但也下滑了10%左右。

相对比的是,一些三星或准三星宾馆餐饮及火宫殿、绿草地、乡村柴房等社会餐饮的收入都有明显的增长,其中有些最高销售额都增长超过20%。尽管如此,依然不能扮靓整个餐饮行业的成绩单。省商务厅发布的数据显示,1-2月份,我省餐饮消费回落明显,全省限额以上餐饮业同比增长6.4%,较上年同期低16.6个百分点。

【对策】 星级酒店放下身段“揽客”

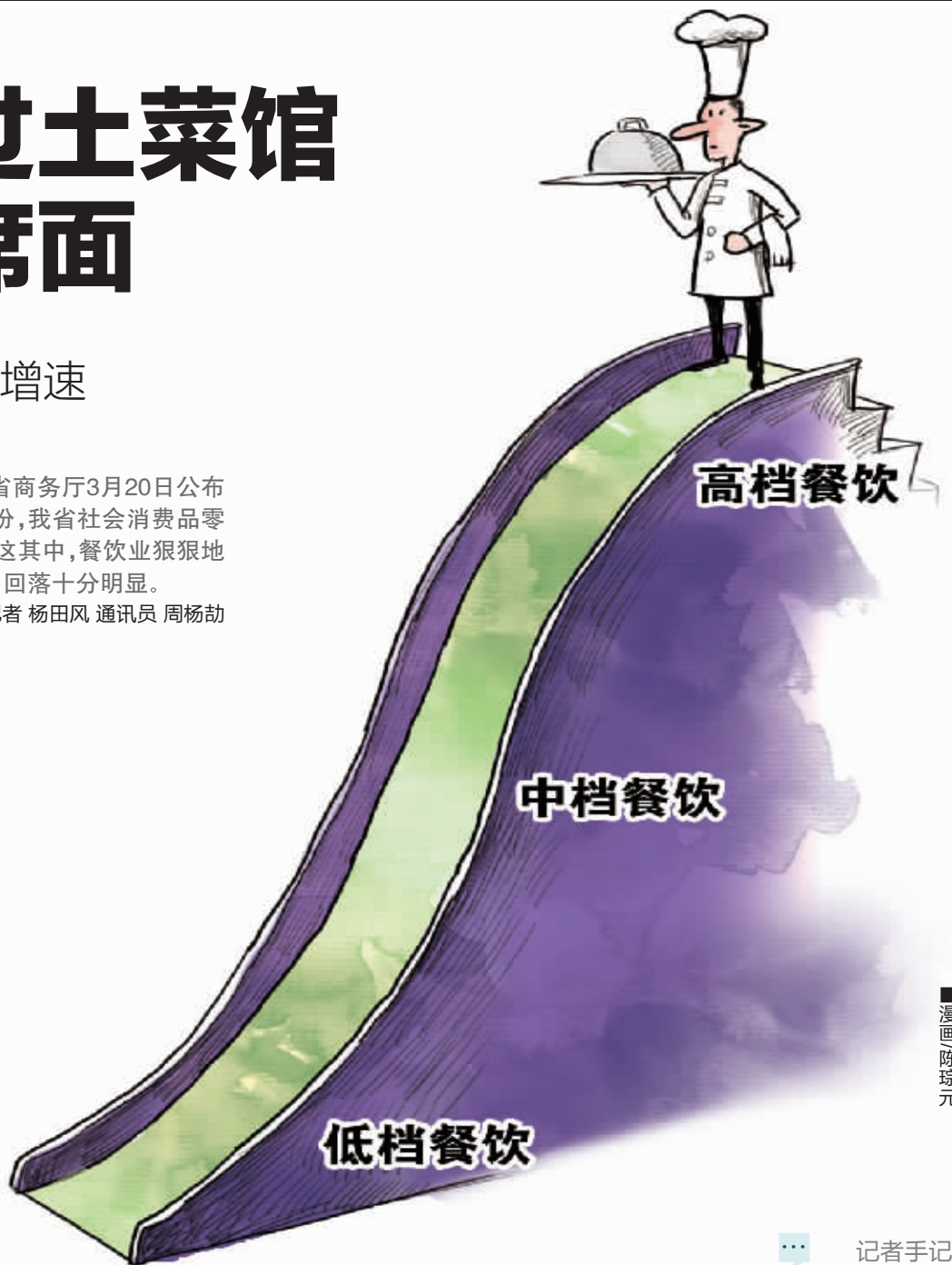
生意差了,酒店老板们自然也坐不住了,纷纷调整姿态,创新求变。

湘鄂情公司宣布,海鲜系列价位超过300元/斤的菜品、按位上菜价位超过200元/位的菜品将全部停售。湘鄂情董事长孟凯高调表示,企业将从中高端市场转型,发力大众化餐饮服务、快餐及团膳业务。

长沙小天鹅戴斯酒店相关负责人介绍,酒店不仅对高档菜式做了更亲民的调整,还新增加了多款平价菜与季节菜式。酒水也全部由厂家或总代理直接提供,以此保证平价消费。

温德姆豪庭、融城花园等高端星级酒店,也纷纷强化自助餐、大厅消费业务。陈伏骄介绍,一些高端星级酒店积极开发微博、团购、在线订餐、微信等营销手段来吸引客户,甚至进入各社区发“平价消费”宣传单揽客。

同时,“小份降价菜”及“半份半价菜”等举措也屡见不鲜。“鸡鸭一类的菜,我们会根据人数,主动建议顾客选用半只。”新长福酒店业经理徐彬介绍。一位不愿透露姓名的五星级酒店负责人坦言,店里菜谱已于近期进行了更换,菜价整体下调,菜品也适当进行“瘦身”。



■漫画 陈琼元

记者手记

业内观察

一年内 无法恢复元气

“这些措施虽然有效,也远不能改观高端酒店的萧条现状。至少在一年以内,不少酒店是无法恢复元气的。”陈伏骄表示。

周新潮对此也表示认同。他介绍,目前餐饮业的利润约为6%—8%。高端酒店利润会更高,但如果没有客源,每日成本耗费和损失只会更大。让人忧心的是,高端酒店进入销售冰冻期,也使得食材供应、旅游业、人员就业等上下游产业链受到牵连。

严峻形势下,高端酒店餐饮出路何在?周新潮认为,虽然部分企业受影响严重,但节俭风其实也是餐饮行业转型的一个大契机,因为未来餐饮行业发展的一个大的趋势就是逐渐回归大众,“突出品牌,打出特色也将是企业在新的一轮洗牌中立足于不倒之地的关键所在。”

餐饮业转型“求人不如求己”

放低身段降价揽客,高端酒店餐饮企业纷纷致力于“大众餐饮”的转型,这对消费者来说,自然是求之不得的好事。

相比之下,酒店方及行业协会却都流露出了深深的无奈及忧虑。“‘刮舌尖上的歪风’主要是针对‘三公’消费,而不是说一味‘封杀’高档场所、高档消费。但目前的状态是,大家一听到‘高档’二字都要避让三分。”这是长沙一位五星级酒店高层领导的原话,代表

了很大一部分酒店负责人的心声。

作为企业的娘家,行业协会方面称,正在做各种努力,已经通过几大渠道向政府反映情况,希望政府给予相应的政策支持。

曾经“高高在上”的高端餐饮企业,如今却陷入了这般境地,难免让人唏嘘。不过,求人不如求己,企业不能完全寄希望于政府的“帮、扶、靠”,积极调整姿态、自我发展才最靠谱。

■记者 杨田风

数据连线

我省民企2月份组建20家境外企业 首次出现入朝投资

本报3月21日讯 省商务厅3月20日发布的数据显示,今年1-2月,湖南实现社会消费品零售总额1405.20亿元,同比增长13%。

实现外贸进出口总额33.33亿美元,同比增长17.5%,其中,民营企业进出口15.62亿美元,同比增长36%,规模及增速遥遥领先。同时,民营企业对外投资热情不减,2月所核准的20家境

外企业,经营主体全部是民营企业,投资行业集中在贸易、矿产资源开发和木材加工行业。

值得一提的是,湖南纬金投资集团与朝鲜合作方在平壤成立了朝鲜永金合营会社,中方合同投资额1000万美元,是我省首家在朝鲜投资的企业。

■记者 杨田风 通讯员 周杨劼