

重点

网爆一酒店裁员千人,记者调查发现省城餐饮业年后开工不足

一些酒店员工“半工半休”

本报济南2月24日讯(记者 尉伟) 2月23日晚,一条“网曝鱼翅皇千佛山店裁员1000多人”的新浪微博引发众人关注。24日,店家对此消息进行了否认,称酒店走的是勤工俭学的160名学生。

2月23日下午,新浪认证的“美食王大厨”发布微博:“今天和几位美食专家一起考察济南餐饮业市场,得知现在的处境非常困难,几家大型餐饮酒楼惨不忍睹……陆续开始有倒闭的,转行的,裁员的,鱼翅皇千佛山店一家就裁员1000多人。我们不禁要问,餐饮业的明天在哪里?”

此微博一经发布,立即被众人转发、关注。有网友质疑:“就算有,也不可能那么多,千佛山店根本没1000多人。”“美食王大厨”也再次发布微博:“原来,千佛山店1400人左右,现在部分人员上半个月班休半个月,休息没工资,加上裁掉的,差不多1000多人了。”

2月23日晚,记者来到旅游路上的鱼翅皇大酒店。此时大部分聚会已近尾声,不少顾客陆续驱车离去,院内停车不足半数,但透过



2月24日傍晚,旅游路鱼翅皇宫门前的停车场只用了三分之一。
本报记者 尉伟 摄

窗户能看到不少包间仍在营业。直到晚上10点半,包间内的食客也未见有离去的意思。

记者以求职者的身份向一位女服务员询问,她说,最近走了一些表现不好的,没听说店里在大规模裁员。一位在后厨工作了近两年的员工则表示,“裁员一千,不可能吧?倒是有几个厨房在合并,有的

同事还在放假中;不过,每年这个时候都有放假后就不回来的……”

只有一位后厨工告诉记者,他所在的小组从过年回来后就减员了,从二十多人变成了十来人,“少了近半数”。而2月24日傍晚,记者再次来到鱼翅皇大酒店,见院内已无停车位,外面偌大的停车场也被占去了三分之一。

对于网传的大幅裁员的消息,鱼翅皇大酒店人事部门的工作人员则予以否认,称年后还发了招聘信息。而鱼翅皇餐饮集团总经理张友和也回应:“店里年前有1360人,年后为1200人,走的160人都是在这里勤工俭学的大学生。”

2月24日下午,记者又联系上了“王大厨”。“王大厨”告诉记者,因为自己多年从事餐饮业的缘故,他有不少朋友或是同行在大型酒店工作。发布第一条微博前,他刚好与在旅游路鱼翅皇大酒店工作的几位朋友闲聊。之后,出于对餐饮业未来的担忧和关心,他将此发上微博,“没想到引起了这么多人的关注”。“我刚刚还和另一家酒店被裁掉的厨师聊了聊。”“王大厨”还说,自己也在管理着一家店面,最近也在考虑裁员的事情。

记者调查发现,目前一些酒店确实已出现关闭部分酒楼、员工轮流上班及裁员的现象。有的已将临时工辞退,有的正在付诸实施。有的酒店工作人员已经处于半工作半休假状态,收入也大幅降低。

春节期间

餐饮企业
遭大批退单

本报讯 根据中国烹饪协会近日发布的2013年春节餐饮市场分析,春节期间,北京、上海、苏州、成都等大城市的高端餐饮、会所等生意冷清,营业收入普遍比去年同期下降20%左右。一些企业下降幅度超过30%,个别四星、五星级酒店餐饮甚至首次出现春节歇业现象。

此外,据媒体报道,俏江南在春节期间回吞大批订单,仅上海地区退单率就高达30%,北京方面退单情况可能更严重,营业额恐将大幅下滑。事实上,高端餐饮的下滑在春节前就已经很明显。中国烹饪协会春节前发布统计报告显示,全国60%左右的餐饮企业都出现了退订现象,其中退订率在20%以上的企业超过10%,这部分企业大多是高端餐饮和星级饭店。

上海餐饮行业协会副秘书长金培华表示,在春节期间不少高端餐饮的退单率达到30%-40%。”

据《每日经济新闻》

节俭风吹走订单,酒店谋转型遇尴尬

普通市民高档酒店门前仍却步

本报记者 赵伟 任志方 实习生 刘霄

在全社会提倡节约、反对浪费的风气之下,济南市餐饮业市场处境困难,不少大型餐饮酒楼利润开始下滑。24日,记者先后走访几家大型酒店了解到,今年以来,不少酒店营业额锐减,一些酒店已打算开始裁员。业内人士称,酒店必须转型才能在整个餐饮行业立足。

►济南酒店宣传语提醒市民杜绝浪费。本报记者 赵伟 实习生 刘霄 摄



一酒店春节订餐缩减九成

网友对酒店裁员问题的关心,从另一个侧面反映出餐饮业市场处境的困难,不少大型餐饮酒楼利润开始下滑。

24日中午,记者在冻源大街一酒店二楼餐饮部看到,正值午饭时间,但来此就餐的仅有几桌,都是一家人吃“团圆饭”。餐饮部负责人于经理介绍,今年春节期间的订餐数量比往年缩减了很多,达不到去

年同期的10%。家宴、婚宴都很少,至于机关单位的宴请根本就看不见了。“今天是元宵节,才有几家过来吃团圆饭,其他时候来就餐的人都很少。”

记者随后又走访了山东舜和酒店、良友富临酒店、舜耕山庄、济南鱼翅皇大酒店等几家大型酒店,在酒店大堂、餐桌上、店门口,“厉行勤俭节约 反对铺张浪费”、

“我光盘 我行动”之类的宣传语随处可见,随时提醒市民杜绝浪费,但生意大都不如往年红火了。一家酒店餐饮部经理朱培瑞介绍,去年的这个时候在开餐前就能预订出110个餐位,但今年预订还不到80个餐位。

在22日举行的济南市旅游饭店业经营发展研讨会上,就有酒店相关负责人称,目前省城高端星级

酒店的营业额与去年同期相比至少降低五六成,舜耕山庄的公务活动消费几乎为零,这在之前是从未有过的。记者在采访其他酒店的负责人时,大都对裁员问题讳莫如深。只有一家酒店负责人明确说,酒店生意不景气,目前虽还没有实行裁员这一措施,但元宵节过后会精简人员,裁去的人数能占到现在岗人数的三分之一。

酒店管理者:尽快调整客源结构

“厉行节约”之下,“一个月能撑住,两个月能撑住,这样下去一定会出现一股裁员潮,现在可以不裁员、不减薪,如果这种形势继续发展,三个月就会成为绝大多数企业的一个节点。像临时工、季节工只能让他们走人了。”舜耕山庄集

团董事长郑军认为,对于“厉行节约”带来的形势,高星级酒店要做好长期准备。

对于酒店来说,人力资源是最大的成本。“现在我们采取的办法是,第二天有多少工作量,有多少会议预订多少餐饮客房,我们就安

排多少人上班。其余员工先不上班,2月份工资照发,3月份发一半,4月份不发。这样矛盾暴露出来以后,多余的员工该分流的分流,或者派到外地刚开业的酒店。”山东舜和集团董事长任兴本认为,在现有形势下企业转型势必要面临这

样的阵痛。

在郑军看来,酒店要尽快调整客源结构,向商务市场转移。不少酒店管理者认为,高端酒店也应该走大众路线。“所以我们也想,能不能尽量降低门槛,从这个市场上分一杯羹。”

菜品降价了,普通市民还是不敢进

但在这个过程中,高端酒店也遇到了一些尴尬,济南黄台大酒店副总经理黄翠美表示,原来的高档酒店转向大众以后,普通市民都不敢进,担心店大欺客。“从前我们

就在网上做过宣传,推广酒店的大众消费餐,效果并不好,最后来的还是原来的老客户。”在郑军看来,吸引大众消费还得讲诚信,“很多老百姓消费的时候不敢进高档饭

店,其实我们和一些会馆比价格并不算贵。原因就是害怕,担心自己进来以后被酒店按着脖子宰。酒店需要多做宣传消除市民的这种心理。此外,一些酒店管理者提出,现

在还要对将来中央对政务接待活动的细则规定进行预测,将来可能是六菜一汤或四菜一汤这种消费模式,所以酒店要提前对菜品进行改良。

专家支招:
高档酒店
要放下架子

“因为工作的原因,我做了一些体验。我发现个体消费变化的程度并不大。”山东大学旅游管理学院副教授王晨光表示,政府对于公务接待可以令行禁止,但是个体消费的要求并没有降低。

在王晨光看来,高端酒店在社会上形成的形象不是一下能改变的,“我以前去香港的时候,经常能看到一些高端酒店的大堂里,普通市民排两三个小时的队去消费,然后点个餐在里面休闲。我们的大酒店做到这一点恐怕还需要一定的时间。”

要解决大酒店和普通市民的疏离感,王晨光认为,降价或者采取其他应急措施或许会有效果。而背后更重要的是解决市场定位的问题,“这就需要对市场有一个更全面、客观的了解,将酒店的受众由高端群体转变为普通市民,给普通市民一定的消费空间。”

在济南市旅游局局长王铁志看来,“以前,星级酒店或多或少地有些‘高高在上’。像济南,驻地机关单位多,高端酒店是皇帝女儿不愁嫁,但现在不行了。”加强营销对于高端酒店寻求出路来说是必修课。节俭风将成为餐饮行业转型的契机。个人消费具有广泛的大众基础,高档酒店转型才能有长远的发展。

本报记者 赵伟 任志方