

烟台餐饮业营业收入增速现“断崖式”下滑

时隔十年,餐饮业重现萧条,转型升级迫在眉睫



鲁花上海赋前的平价美食广场,成为不少市民消暑就餐的选择。 本报记者 韩逸 摄

自2003年非典以来,中国中高端餐饮业时隔10年,重现萧条,烟台餐饮业沉浮其中也没能幸免。据了解,今年以来,烟台已有3家星级酒店倒闭。而今年上半年,烟台餐饮业总体营业收入增速仅为5%,较往年16%这一最低增速有了“断崖式”的下滑。烟台餐饮业亟待转型。

13日,各路业内专家齐聚烟台,针对烟台餐饮业的转型升级“华山论剑”并建言献策。

“困境之年”,这是最近一直挂在餐饮业从业者嘴边的一个词。从去年底开始推行的八项措施和年初下发的以反浪费为主题的“光盘行动”引发了高端餐饮业的巨大震动。从今年年初开始,全国规模以上餐饮企业营业收入同比下降22%,东部沿海地区受影响尤为严重。



定位中低端价位各地滋味美食的锦绣江南“好滋味”,成为本地人宴请客人的特色选择。 本报记者 韩逸 摄

婚宴流行“小金罐”,吉斯果园免费送

“新婚喜上喜,吉斯送吉祥”,举办婚宴的新人们,即日起至“十一”期间,凭结婚证在相关的酒店(烟台五市区范围内),可免费获赠吉斯果园24听易拉罐8箱,同期购买吉斯酒业的其他产品,可享受八折优惠。喜讯热线:400 658 2211。

吉斯集团用烟台苹果、莱阳梨研发的“吉斯果园”果醋饮料自面市以来,受到消费者的追捧,饮用过的朋友,都说果香浓郁,口感醇厚,是一款老少皆宜的佐餐健康饮品,而“吉斯果园”易拉罐饮料,更以独特的金色外观,被朋友们亲切地称为“小金罐”,有着“招财进宝”的美好寓意,“小金罐”正逐步婚宴上流行起来。

“婚宴流行小金罐,吉斯果园免费送”活动是吉斯集团为新人献上的一份吉祥大礼。

活动细则及相关酒店讯息请咨询服务热线:400 658 2211。

jis 吉斯集团 烟台吉斯波尔葡萄酒有限公司荣誉出品
业务热线: 4237199 http://www.gisbelle.com
烟台旗舰店地址:芝罘区南大街西街首150号附1-1-5号 电话:0535-6694999
牟平旗舰店地址:牟平区师范路426号北 电话:15254529169

本报8月13日讯(记者 姜宁) 13日上午,2013烟台餐饮业转型升级研讨会在兴业学校召开。该会由山东省城市服务技术学院首席技师工作站,山东鲁菜发展研究中心、胶东鲁菜研究所和齐鲁晚报合办。研讨会上,来自山东鲁菜发展研究中心、山东省城市服务技术学院的餐饮业专家、东山宾馆、碧海饭店等多家烟台市星级酒店负责人畅谈餐饮业在转型中面临的“困境”。

“困境之年”,这是最近一直挂在餐饮业从业者嘴边的一个词。从去年底开始推行的八项措施和年初下发的以反浪费为主题的“光盘行动”引发了高端餐饮业

的巨大震动。从今年年初开始,全国规模以上餐饮企业营业收入同比下降22%,东部沿海地区受影响尤为严重。

“今年年初开始至今,全国餐饮企业正面临着前所未有的考验,歇业的也有,裁员的也有,倒闭的更多。北京的餐饮企业正在以每月15%的速度加速倒闭着。”山东省城市服务技术学院教授刘雪峰说,在这种形势下,餐饮企业转型升级成为一种趋势。

烟台餐饮业也不好过。烟台市旅游局数据显示,去年年底,烟台市共有三星级以上酒店119家,到这个月,剩下了116家,有3家星级酒店已经因为经营问题提请了

放下身段,主攻大众消费市场

众多餐饮企业转型大打“贴切牌”

本报记者 李静

面临“困境”,许多餐饮企业试着转型,效果还不错。

四五十块钱就能吃很好

应对这次危机,烟台百纳餐饮有限公司就做得不错。原来百纳餐饮旗下的品牌餐厅主要是做宴请接待,随着行业大形势的波动以及消费者观念的转变,公司做出了经营策略上的调整,开始主打以大众消费为核心的快时尚餐厅,并成功推出了新的餐饮品牌——小滋味餐厅。

“与其说是企业转型,倒不如说是对新业态的探索与打造更贴切!”百纳餐饮有限公司营销部经理宋玮琦介绍,目前小滋味餐厅的产品主要是以极具代表性的本

地特色小吃为主,再结合一部分外地比较有滋味的特色风味菜品。”一般每人四五十块钱就能吃得很好,把小吃放进时尚餐厅里,迎合了消费者对食品安全、卫生、快捷以及有特色、有格调的需求。”

宋玮琦介绍,目前的快时尚餐厅不仅能满足消费者就餐的需求,还可以带给消费者一种新的就餐体验。一经面世就深受各界消费者的青睐。目前小滋味餐厅的上座率已经达到150%-200%,远远超过原来大厅的上座率,而公司也有计划将这一新的餐饮品牌扩展到其它区域,服务更多的大众消费者。

还有酒店将原来的高端档次给调低了,打造大众消费市场,适应大众化需求。碧海饭店湘悦餐厅经理李江霞说,客人的需要就是酒店的奋斗目标,客人在接下的时间里,会调整定位,迎合大众需求。

改小桌。”龙口道恩湖畔酒店经理刘德仁介绍,不仅如此,公司还在经营方面加强管理,严格执行层层考核制度,选拔精英人才,加强服务。依托集团优势,改变原有的营销方式和力度,实现了企业的合理转型。

此外,记者发现,在转型过程中做得比较好的企业,大部分都比较关注消费者的需求,认为“市场的好坏是顾客说了算”,有的企业将微信加到餐饮营销当中,消费者可以利用互联网订餐,用手机支付费用,迎合年轻人的消费习惯。

“首先改造婚宴大厅,将大桌

部分餐饮企业的转型路并不平坦

开源大于节流、不够“平民化”

本报记者 姜宁

上一次餐饮业的萧条,还要追溯到10年前的非典时期,而要想抵御这次危机,餐饮企业也是想了不少法子转型。但在转型过程中,有些企业还是没摸着“门道”。

降四成工资、裁员办法不少效果有限

生意不好做,老闆最近愁坏了。

其实老闆并不老,身为莱山区一家以政务接待为主的酒店经理,他今年才30多岁,只是最近餐饮行业生意不好做,让“小闆”顿时愁成了“老闆”。在交谈中,闵经理说:“你看,我都愁出白头发了!”

“当然想了好多办法,比如说露天烧烤,比方说精减菜价,比方说降薪节流,但作用都不大,政务接待和商务接待这一块都大大减少了。政府不来了吃了,商务宴请又厉行节俭,单靠着平民化消费这一块,根本不可能恢复到以前的水平。”闵经理说,转型的方式,方法

很多,但是星级酒店的船太大了,实在不好掉头,不别说的,单说五星级酒店这四五百号员工和三五十个厨师的人工费,就是很庞大的一笔支出。

业内人士透露,现在烟台有许多星级酒店已经把员工的工资水平降到了原来的60%。”意思很明显,爱干不干,不干走人,其实酒店真的养不起那么多人了。”曾经的一位星级酒店管理人员张师傅说,以前的星级饭店大厨现在减工资减成一般厨师的水平了。

以减负为动机的降薪裁员,还是收到了一定的效果,虽然星级酒店的人工普遍减少了20%-30%,但是相对应的,员工的工作负担也增加了。”这一段时间中高考结束以及旅游旺季的来临,酒店上座率比前两个月高了些,没有办法,后勤人员都过来帮忙了,并且也用上了暑期工。”碧海饭店经理李江霞说。

而且更严重的是,单纯为节流而降低工资,造成了高端餐饮行业大量有经验、有技术的人员流失,为了补充这部分损失,企业在旺季时还要招人,还要再培训,还要再

花钱。“开源大于节流。如果不开源,单纯想去节流,没有任何作用。”山东省城市服务技术学院教授高影芹说。

一串烤肉6块钱 转型难言“平民化”

半年来,餐饮企业谈论最多的就是如何升级与转型,而这种升级转型大部分依靠的就是快餐化、工作餐化或者夜间烧烤的模式。业内人士介绍,像中心大酒店、百纳餐饮这些企业,转型相对比较成功。

“主要还是满足了市区的需求,在大酒店吃上了放心的平民化食品。”

而莱山区沿海另外一家星级酒店就没那么顺利。虽然这家酒店是此次危急中转型,掉头较早的企业,普通时间卖快餐,晚上有烧烤摊,看似红火了很多;但是酒店负责人说,效益较去年也有不同程度的下滑,“人均消费不行,差得很大,以前接待商务饭局,一桌能收八几千元甚至上万元;现在接待十几桌烧烤食客才顶得上以前一

桌。”这位负责人还只是算了营业收入,如果按照净利润来看,烧烤的利润肯定不如商务宴请。

“打一个比方,以前人均消费100元,一天来100个客人,而现在卖烧烤了,一天来120个客人,但是人均消费50元,营业收入低了,净利润更少,看似转型很成功,来的人多了,可星级酒店的日子更难过了。”山东省城市服务技术学院教授刘雪峰说。

作为烟台市餐饮行业的绝对泰斗级人物,郭延祥说,现在酒店的转型应该更多地往“主题化”、“特色化”上靠,要么千篇一律做川鲁菜,要么千篇一律做烧烤做快餐,这样不能体现出自己饭店的特色,自然就难有吸引力。

不过就算转型,一些地处市地带的星级酒店也难以走进平民的生活中来,以南大街一家星级酒店来讲,最近也推出了夜间烧烤,可单是每串烤肉的价格就高达6元,虽然比外面烧烤摊的干净,但是因为价格高,市民一样不会去消费,酒店也一样不会有收入。

餐饮业咋升级,听听专家怎么说

本报记者 李静 姜宁

目前烟台餐饮业已经慢慢树立起了转型意识,但是转型到底要转向何方,转型之路该怎么走,不少餐饮企业还是有点摸不着头脑,在13日举行的烟台餐饮业转型升级研讨会上,专家们给出了自己的建议。



在烟台餐饮业转型研讨会上,专家和企业负责人纷纷发表了自己的看法。 本报记者 李静 摄



餐饮业应深耕

大众餐饮消费市场

针对未来餐饮业的转型,烟台市商务局商贸服务科副科长孔渭东认为,过去高端餐饮在整个餐饮业占的比重比较大,但是受群体比较小,是一种非理性消费,近些年来,餐饮行业快速发展快速膨胀,很大程度上依赖非理性消费而增长,但是这些都是空中楼阁,是不正常的现象。餐饮业更需要走大众路线,“像快餐、团餐等能满足大众消费的餐饮形式,还需要深耕。”

从档次消费

转为自助和快餐

“转档次消费为自助消费或者快餐,是一种很好的发展趋势。”烟台市旅游局监督管理科副科长吴玉龙说,全市比较知名的自助餐厅不到10家,而自助餐的消费水平每人约为100元左右,这样的价位也是工薪阶层能够承受得了的,有很大的消费潜力,应该重点挖掘。

而随着经济的发展,消费者的消费观念也在逐渐转变,“就像目前,越来越多的人喜欢住快捷酒店。”吴玉龙说,有空调,有热水,客房卫生干净,价位也在客人的承受范围之内,这些条件也就是客人的一般要求。因此,随着人们的生活节奏越来越快,快餐和自助也越来越适应消费者的需求,在餐饮业当中这一部分也有很大的发展潜力。

“我认为首先还是设身处地为食客着想,例如使用花生油做菜,而不是调和油、色拉油等。”碧海饭店经理李江霞说,在她看来,既然市民自家做菜都是用花生油,那就应该把顾客当成家人来看待,并且最重要的是,现在烟台大多数酒店都不用花生油做菜,如果星级酒店统统用花生油,在口感上就能拉出一个档次来。

“餐饮业需要回归理性。”山

东省城市服务技术学院营养配餐专业教授高影芹认为,过去靠拼奢华来吸引公务消费接待和商务宴请,在一定程度上限制了餐饮业的良性发展。拼品质、拼服务、拼健康,拼满意才是餐饮业可持续发展的核心。

目前,许多餐饮企业都在考虑转型,但是不能让所有的餐饮企业都转型,都去做中低端的大众化餐饮,否则会进入同质化的竞争当中。”市场需要高中、低档并存,多元化的发展才能满足不同的需求。”

此外,餐饮企业的持续发展要挖掘饮食的文化内涵。在这方面,企业可以主打大品牌,走满足民众消费需求的安全餐饮之路,还要顺应现代饮食文化,走营养卫生的健康饮食之路,保证消费者身体健康,餐饮企业可在饮食营养卫生、保健养生健康上做足文章。

“特色化”破解

高端酒店之困

要破解当前的难题,高档酒店需要下一番功夫。正如郭延祥提到的那样,现在的餐饮企业要么一阵风做同质化的菜品,要么一阵风做快餐,丝毫体现不出特色来,这样就算没有此次危机,酒店的发展也早晚会出现问题。

如此一来,如何做出特色,才是摆在高端酒店面前的、也是最需要改变的一步棋。