

《经济开年》系列报道之一

近日,国内两大经济学泰斗掐起来架。

吴敬琏在10日的中国经济50人论坛2014年年会上表示,中国经济今年还会非常困难。

前言

而著名经济学家厉以宁表示,相信2014年经济会是乐观的。虽然对于2014年中国经济开年这两个截然相反的论调,但证明一点,对2014年中国经济预测两大学者都是持着负责任态度。俗话说“三步一回头”谨慎并不是一件坏事,而乐观更是树立增长的信心。

“第一关注”在2014年经济开年中,将推出一系列涉及2013年受创严重的经济领域开年调查报道,以此希望乐观和谨慎能够并行,2014年经济走稳。

南京最后一家湘鄂情转型大众 今年江苏仍会有超10%高档餐饮退市

2月10日,正月十一,春节还没过完。

北京东路上。国内知名高档餐饮湘鄂情门口,挂出了停业2个月的《通知》。《通知》上写着“进行内部调整,向大众化餐饮转型”。

记者了解到,受限制三公消费影响,2013年的高档餐饮行业全面进入了“寒冬期”。国内知名高档餐饮品牌湘鄂情受到了巨大的冲击,去年连续关闭多家门店自救,其中包括去年7月中旬关门停业的南京阅江楼店,而如今北京东路这家店是湘鄂情在南京最后一家店。

江苏省餐饮行业协会副会长于学荣告诉记者,去年高档餐饮七成不赚钱,今年将进入大洗牌阶段,向大众化转型是生存之路,但不少高档餐饮由于各方面条件难以转型,预计全省将有10%的店面临关门停业,选择一条符合自身条件的转型道路是摆在高档餐饮业面前的一道难题。

现代快报记者 蔡旺文/摄

湘鄂情 最贵菜将不超200元

2月10日下午,记者在湘鄂情北京东路店门前看到,该店大门紧锁,院子内也未见有留守的工作人员。在饭店的正门处贴出了一则通知,“因公司内部调整,故停业2个月,给大家带来不便敬请谅解。”通知上还留了一位名叫王翠的工作人员的手机号码,如有疑问可以拨打这个号码。

随后,记者拨通了这个号码。“由于生意不好做,过年前我们就停业了,年夜饭都没做。这次关店调整主要是更换菜肴的品种,也会换厨师,把菜价降下来。”王翠这样告诉记者。王翠说,停业调整以后,饭店的人均消费将会降到150到200块钱之间,最贵的菜品单价为100多块钱。据王翠预计,湘鄂情北京东路店将会在2月底重新开业,目前暂时不接受预订。

俏江南 悄然变身大众餐馆

在不少消费者以往的印象中,俏江南也位居高档餐饮阵营之列。然而,记者走访俏江南南京紫峰店发现,它却早早转身成平民餐饮。“紫峰店本身定位就是中低端,最贵菜品单价200多块钱,几块钱的菜品也有,人均消费在100多元。”俏江南南京紫峰店相关负责人说,店里的高端产品比较少,受到的冲击有限,客流量和营收比较稳定。在某些团购网站上,也有不少便宜的团购套餐。记者在大众点评网团购页面上看到,俏江南双人精选套餐价格为198元,其余的套餐产品人均价格都在100元左右。

对于被称作高档餐饮,这位负责人很郁闷地说,店里高端消费人均才200多元,与同在紫峰购物广场的乙十六、珍宝舫无法比,二者以前人均消费都在600多元。

“现在生意不好做,人均消费从500至600元降到了200元。”当记者见到乙十六紫峰店负责人孙天宝时,他向记者倒起了苦水。孙天宝说,当初饭店设计的格局就是以包房为主,没有考虑大众餐饮的需求,即使有一个大厅,也极少接待散客。客户群体以企业老板为主,菜肴主打粤菜、北京官府菜。

乙十六2012年刚进入盈利阶段,原本想着2013年生意会更好一些。但受八项规定的影响,2013年开始之后,孙天宝发现客户在逐渐减少,好多熟客不敢

不仅仅是南京的门店,湘鄂情整体酒楼业务也是在惨淡经营。日前,湘鄂情发布2013年度业绩预告修正公告称,2013年预计亏损在5亿至5.8亿,一方面公司酒楼业务市场在报告期内持续低迷,产生的预计经营亏损会增加4000万至6000万人民币;另一方面,公司进一步关停门店及缩减营业面积年末转销预计损失在8000万至1亿元人民币。

湘鄂情还在苦苦“变脸”,但南京部分高档酒店早已经倒下了。位于龙江的王子饭店去年9月底关门,坐落在玄武湖畔的阿一鲍鱼玄武店10月底关门,鱼翅皇1865创意园店近日关门歇业。鱼翅皇酒楼太平门店去年3月份改名为“随心园酒楼”,转型为大众餐饮。

来了,燕窝、鱼翅、鲍鱼卖不动了。从去年三四月份开始,孙天宝意识到必须要对饭店进行调整。

他首先做的工作就是调整菜品,取消了燕窝、鱼翅这些高档菜品,使用便宜的原材料以便降低菜价,逐步调整为中档菜为主。以煲汤为例,以前都是名贵的人参汤、海马汤,现在则是老鸡汤。还增加了少部分的湘菜,比如很多人喜欢吃的剁椒鱼头。马年春节期,推出了正月初一至正月十四期间全天全单7.5折的优惠。乙十六还以成本价提供团购产品,提升人气和消费者的认可度。此外,孙天宝把两个包房与大厅打通,扩大接纳散客的能力,注重吸纳逛商场的消费者和周围写字楼白领一族。除了散客,他希望以后能承办更多的生日宴、公司聚会以及婚宴,消费群体的层级不断丰富。多重举措下来,乙十六的客流量已经恢复到正常时期,甚至有所增加。在孙天宝看来,乙十六能够生存下来。

“高档餐饮面临洗牌,在调整的过程中,就看谁能生存下去。”乙十六南京紫峰店负责人孙天宝说。孙天宝做过一次统计,去年8月份客流量比2012年同期增长了10%,人均消费却减少了至少50%。客流量的增加对他来说并不是一个好消息,由于为消费者服务的员工在增加,工资支出也在涨,成本无形中提高了。

今年仍将有 10%以上退市

从全国范围来看,遭遇寒冬的高档餐饮不止湘鄂情一家。中国烹饪协会近日发布的报告显示,2013年全国餐饮收入25392亿元,同比增长9%,增幅创21年来最低值。值得一提的是,高档餐饮(指年营业额200万元以上)收入近年来首次出现负增长,同比降1.8%。

江苏餐饮业也未能幸免。省餐饮行业协会数据显示,全省餐饮服务行业2013年收入1967.14亿元,同比增长11%。而高档餐饮收入394亿元,同比下降7.4%。南京市商务局统计数据,全市2013年高端住宿和餐饮业收入同比下降10.5%,比上年同期下降20.7个百分点。

据记者了解,湘鄂情则转向了环保行业。湘鄂情集团有限公司董事长孟凯接受媒体采访时表示,在稳步发展餐饮业的同时发展环保产业,形成餐饮与环保并驾齐驱的格局。2月11日,湘鄂情发布公告称,将以3.53亿元的价格收购控股子公司合肥天焱生物质能科技有限公司剩余的49%股权,完成对后者的100%控股。公告显示,合肥天焱主要经营项目为生物质能源设备的研发、制造和销售。湘鄂情把转型之路寄托在环保上面,能否取得效果还是个未知数。

省餐饮行业协会副会长于学荣透露,去年江苏高档餐饮10%倒闭,30%亏损状态,30%仅能保本,30%有微薄的利润。目前,全省还有15000多家高档餐饮,今年是大洗牌的关键一年,仍将有10%以上的店会关门。

记者调查

采访后记