

# 原定2月底转型开门,如今选择关停 知名高档餐饮湘鄂情 全面撤出南京

## 其他高档店转型或抱团过冬

国内知名高档餐饮企业湘鄂情日前曝出:在南京最后一家店北京东路店已关停。而就在2月中旬该企业相关负责人接受记者采访时还表示:该店将转型大众餐饮,最贵的菜不超过单价120元,并且准备在2月底开业。

随着最后一家店关停后,湘鄂情全面撤出南京。

江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣认为,高档餐饮企业转型是否成功,消费者会“用脚进行投票”。湘鄂情撤出南京,意味着高端餐饮行业正式进入了洗牌期。

现代快报记者 蔡旺



记者调查

业内声音

## 说好的“调整”,变成了“关店” ■北京东路 湘鄂情

3月14日13点,一辆上海牌照的大货车停在湘鄂情北京东路店院子里,几个工作人员不停地往车上搬餐具、酒精炉等物品。抬头望去,挂在楼顶的“湘鄂情”三个大字招牌不知何时早已被摘了下来。

记者走进店内看到,地毯已经被收了起来,餐桌和椅子叠放在一起,其余的物品也被分门别类地摆放好,等待着由工作人员搬上货车。货车司机说,他是专门从上海过来拉东西的。

然而,记者春节过后去该店采访时,店内还不是这番情形。当时门口贴出通知称,因为公司内部调整,停业2个月,预计今年2

月底开业。

“只是说开不下去了,就关门停业了,也没什么好问的,更没什么好说的。”当被问及关店停业的原因时,看店的保安给出了这样的答复。他还补充说,从临时关店之后就再没开门营业过。周围的商户告诉记者,这家店关门已经有好长一段时间了。面对记者的询问,其余的工作人员都三缄其口,不愿意提及关店的事情。

大众点评网显示,“该商户已经关闭”,网页上留的订餐电话也打不通了。记者试图联系湘鄂情在江苏的相关负责人,对方一直没有接听电话。

湘鄂情“关于部分门店停止经营和西单店缩减营业面积的公告”则给出了解释。湘鄂情方面表示,进入2013年三季度,公司酒楼业务仍然持续亏损,北京东路店在去年11月31日暂停营业。但由于高房租、高长期待摊费用(主要为酒楼开办装修投资)、高人工费用以及在顾客心目中“湘鄂情”中高端品牌形象,使得其在由中高端餐饮业务向大众餐饮业务转型过程中非常困难,多家店无法盈利。进入2014年,湘鄂情公司认为酒楼市场业务由冷转暖的可能性极小,北京东路店等5家门店不存在扭亏可能,因而提请董事会决议予以关停。

## 江苏餐饮业抱团过冬

湘鄂情在年报中称,2013年是公司历史上亏损最为严重、经营最为困难的一年。2013年2月,公司对酒楼经营政策进行了大幅度调整,主要包括取消高价菜,主推亲民价位菜品,酒水平价销售;取消包房服务费,不设最低消费等内容。对于亏损严重扭亏无望的部分酒楼门店,湘鄂情陆续进行了关停止损。但由于酒楼业务的巨额亏损,无法提供足够的资金支撑,湘鄂情方面表示,在向大众化餐饮市场转型过程中还面临着不少的困难与挑战。

同时,湘鄂情近日发布公告称,收购北京中视精彩影视文化公司、笛女影视传媒(上海)有限公司各51%的股权,进军文化产业。收购完成以后,湘鄂情将形成餐饮、环保、文化三条腿走路的格局。

据记者了解,江苏的餐饮企业也在抱团自救。江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣表示,省内300多家企业将组成采购联盟,从南京的众彩物流批发市场进行采购,降低经营成本。

在于学荣看来,无论选中何种转型方式,高端餐饮企业都将接受市场的考验。转型未必是一帆风顺的,必须得到老百姓的认同。尽管湘鄂情北京东路店去年转型做“家庭欢聚餐厅”,却一直未能扭转在消费者心目中的高端印象,失败在所难免。高端餐饮正式进入洗牌期,是否能满足消费者的需求,将决定企业的生存。“以前很多高端餐饮企业是标准菜单,消费者没得选择。现在消费者自己可以选择菜品,吃多少点多少成为了主流。”于学荣补充道,新风已经吹到了高端餐饮企业中间。

## 多家高档餐饮转型讨生活

### ■北京东路 太平盛世

南京太平盛世大酒店,紧挨着湘鄂情北京东路店。“原打算2013年重新装修,提升一下酒店的档次,后来就停下了。”太平盛世大酒店负责人廖剑说,中央八项规定出台以后就感受到了扑面而来的寒意,从那时起开始做抵御寒冬的准备。

廖剑告诉记者,中高端餐饮基本上以三公消费为主,他们这里所占的比例在50%以上。随着餐饮业寒冬的到来,廖剑着手调整菜品,高档菜大幅度减少,不再向顾客提供鲍鱼,家常菜最近增加了20个。此外,部分菜品的价格下降了15%,有的甚至降幅为25%,像鱼翅由以前的每位298元降到了现在的228元,人均消费也由200多元降到了150元左右。太平盛世酒店所在的地块被廖剑买了下来,不用为日益高涨的房租犯愁。但他也做了最坏的打算,一旦餐饮业市场持续恶化,就把一楼的大厅租出去,二楼的包间打通成大厅自用。

### ■紫峰大厦 珍宝舫

珍宝舫在南京有多家分店,其中位于紫峰大厦的分店是最高档的。3月16日晚上7点,记者来到了这家门店。工作人员告诉记者,包间已经满了,大厅只剩下了两张空桌。如果要预订晚上的包间的话,最好提前几天,因为晚上的商务宴请比较多。

“我们在大众点评上有228元和498元的团购,中午还有特惠菜。”工作人员说,现在珍宝舫偏向于大众餐饮了,甚至取消了包间的最低消费。店内优惠也比较多,不仅中午菜品打八折,而且包间中午不收10%的服务费,还赠送水果。目前人均消费在150元左右,而以前最高时为七八百元。但记者翻阅菜单发现,珍宝舫的菜并不便宜,部分菜品达到了近千元一份,燕窝、鲍鱼、鱼翅等高档菜品一样不少。工作人员回应称,正是由于菜品比较贵,人均消费在两三百元才能“吃好”。

### ■太平门 随心圆酒楼

原来的鱼翅皇酒楼,现在改名为随心圆酒楼。从去年3月份开始转型,一年的时间过去了,这家酒店的经营情况如何呢?

昨天中午11点多,记者来到了这家酒店,里面的客人并不多。酒店负责人张经理说,中午只有两桌客人,偶尔有一些散客,午市的生意并不好。等到晚上的话,生意会好一点,基本上有70%的上座率。尽管生意未恢复到以前,但已经熬过了最艰难的一年。

“生存过后考虑发展,我们决定把二楼的包间全部取消掉,改成婚宴主题餐厅。”张经理说,争取3月底开始装修,5月份就能承接婚宴。对他们来讲,转向婚宴在以前是不可想象的。目前,随心圆酒楼已经与南京多家婚纱摄影公司、婚庆公司达成了合作协议。此外,为了进一步吸引大众消费,随心圆酒楼下一步打算把负一层也重新装修,准备做快餐。