

《限三公消费持续发酵,2014年行业半程转型收效》系列报道 1

高端厨师薪资被降 学徒厨师惨遭裁员

大厨去哪儿了?

调查1 厨师 放低身段找工作

具有高级厨师资格的戴师傅曾在中央门附近一家酒店工作了四五年。两个月前,由于生意平淡再加上城市规划等原因,戴师傅所在的酒店关门了,他不得不重新找工作。戴师傅告诉记者,自己所在的酒店主营淮扬菜、家常菜,人均消费在一百元左右,属于中等价位餐馆。关于收入,戴师傅透露原来每月收入在六七千元,年终会还有一两万元的年终奖。在找工作期间,戴师傅对于薪水的期望值在六千元左右,虽然目前薪水合适的工作也有,但是综合各方面条件,还未找到符合要求的工作。

擅长粤菜的谭师傅在南京已经工作了近十年,目前在一家潮汕风味酒楼担任厨师长。谭师傅也曾投资过一家餐馆,但是由于一些原因,餐馆目前处于歇业状态,谭师傅正在给自己餐馆的待业人员寻找工作机会。“八项规定后,餐饮生意都不是很景气,很多都关门歇业了。”谭师傅这样告诉记者,并不是说餐馆完全没有了生意,但是除去房租水电人工税收等费用,盈利空间很小,并不像以前了。谈到这几年的变化,谭师傅感觉刚来江苏时,广东厨师非常受欢迎,那时候鲍鱼、鱼翅等广式菜肴非常受欢迎,厨师的工资就已经达到了五六千元。尽管现在每月都有近万元的薪水,但是这并不能和往年的收入相比。而目前自己所在的酒楼也是主营百姓消费的粤菜、生滚粥等,鲍鱼鱼翅早已不见了踪影,主营的海鲜也都是花蛤、文蛤、鱿鱼等普通食材。

多年的从业经验让谭师傅注意到,劳务市场上的待聘厨师比较多,但是双方都满意的工作找起来还是有难度的,目前自己餐馆的工作人员仍处于待业阶段。谭师傅告诉记者,厨师长、行政总厨级别的厨师每月收入都在八千元以上,一两万元的也有,并且还有年底分红或拥有股份等。厨师做到这个级别,已经基本属于管理层,职责就包括帮助老板出谋划策经营,不再单单是掌勺的师傅了。像普通掌勺师傅,工资大概在五六千元,所以转行的也多集中在这种类型的厨师中。特别是部分人年纪渐长又没有升职空间,有的人就会利用多年的积蓄转行做小餐馆之类的餐饮店。如果是厨师长级别,学有专长又有管理经验,也有人会升级为餐馆老板,继续待在餐饮业内。在工资方面,有的高级厨师在行业不景气情况下不得不放下身段,降低对工资的要求。尽管目前市场行情并不尽如人意,但是谭师傅依然看好餐饮业,“民以食为天,只是现在吃的东西不一样了而已。”谭师傅补充道。

调查2 酒店 为降低成本裁减厨师

在南京随心圆酒店负责人张经理看来,餐饮行业不景气不仅影响了酒店的营业收入,而且厨师也受到了波及。与之前相比,酒店的菜系仍以粤菜、海鲜、山东菜为主,但菜的单价下降了。“去年转型做大众餐饮之前,酒店里有五六十个厨师。但后来生意不好做,学徒厨师都被裁掉了。”张经理说,目前酒店还有四十多个厨师。以前酒店里有近三分之一的学徒厨师,为以后开分店

准备的储备力量。但以后暂时不开分店了,酒店就没必要再招学徒厨师。由于酒店生意不景气,他们还能保障厨师的基本工资,但绩效工资有一定幅度的下降。为了应对市场寒冬,随心圆酒店开始争抢婚宴市场这块蛋糕,最近从济南总部调配过来两个厨师负责婚宴。太平盛世大酒店负责人廖剑也有类似的感受。“经营业绩和去年差不多,为了控制成本,负责包间和大堂的厨师有所减少。”廖剑说,酒店还是主打淮扬菜,拥有四十个厨师,做鲍鱼、鱼翅的两个厨师依然在岗。

据记者了解,“民营餐饮第一股”湘鄂情在剥离餐饮主业的道路上越走越远。近日,湘鄂情发布公告称,与山东新媒体合作。“根据公司目前的发展规划,公司将逐步将餐饮业务剥离,未来主营业务将转变为新媒体、大数据、环保的主业结构。”湘鄂情方面表示。中国烹饪协会近日发布的《2014年1-4月餐饮市场分析报告》显示,2014年一季度整个餐饮业用工需求下降。根据中国人力资源市场信息监测中心对全国102个城市的公共就业服务机构市场供求信息统计显示,住宿和餐饮业用人需求占用人总需求的比例终止了2013年各季度逐步升高的趋势,2014年一季度出现下滑,住宿和餐饮业用人需求同比增幅、环比增幅也都开始回落。

现代快报记者 蔡旺 王立航



准备的储备力量。但以后暂时不开分店了,酒店就没必要再招学徒厨师。由于酒店生意不景气,他们还能保障厨师的基本工资,但绩效工资有一定幅度的下降。为了应对市场寒冬,随心圆酒店开始争抢婚宴市场这块蛋糕,最近从济南总部调配过来两个厨师负责婚宴。太平盛世大酒店负责人廖剑也有类似的感受。“经营业绩和去年差不多,为了控制成本,负责包间和大堂的厨师有所减少。”廖剑说,酒店还是主打淮扬菜,拥有四十个厨师,做鲍鱼、鱼翅的两个厨师依然在岗。

据记者了解,“民营餐饮第一股”湘鄂情在剥离餐饮主业的道路上越走越远。近日,湘鄂情发布公告称,与山东新媒体合作。“根据公司目前的发展规划,公司将逐步将餐饮业务剥离,未来主营业务将转变为新媒体、大数据、环保的主业结构。”湘鄂情方面表示。

中国烹饪协会近日发布的《2014年1-4月餐饮市场分析报告》显示,2014年一季度整个餐饮业用工需求下降。根据中国人力资源市场信息监测中心对全国102个城市的公共就业服务机构市场供求信息统计显示,住宿和餐饮业用人需求占用人总需求的比例终止了2013年各季度逐步升高的趋势,2014年一季度出现下滑,住宿和餐饮业用人需求同比增幅、环比增幅也都开始回落。

声音 有绝活的大厨仍会抢手

江苏新东方烹饪学校是全国数百家星级宾馆、酒店定点委培单位,其中包括金陵饭店、无锡希尔顿。“学校的金牌大厨专业主要是学习中高档菜肴烹饪技能,高档菜肴也有鲍鱼、鱼翅。”江苏新东方烹饪学校招生办汪老师说,常年在校生有2000名左右,金牌大厨专业的学生占到了30%。与以前相比,学习这一专业的学生逐年增多,毕业以后一般都是进入星级酒店。据汪老师了解,学生进入星级酒店并不是立即就能做炒菜的厨师,而是先从切菜、配菜、打荷等岗位做起。虽然星级酒店在转型,但由于员工流动性大,对于打荷等岗位的需求量也比较大。此外,社会化大众餐饮发展迅速,不少餐馆都在扩张店面,规模在不断扩大,厨师的需求量也会开始增加。

不过,江苏烹饪协会相关负责人告诉记者,很多高端餐饮有的关门、有的转型,里面的厨师也面临着更激烈的市场竞争,手艺不好的厨师就被淘汰了。虽然很多厨师能够继续留在高档餐饮行业,但市场已经大幅萎缩,工资必然随之下降。“专职做鲍鱼、海参、鱼翅的厨师比以前少了,这些厨师或者转行,或者去外地发展。”江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣表示,不过从整体来看,在餐饮行业快发展的情况下,厨师仍然有一定的缺口。从高端餐饮来讲,酒店更青睐懂管理、善于经营的厨师长。谈起未来高端餐饮厨师的发展,于学荣表示,改变知识结构、学会继承创新是转型的必经之路。厨师不仅要掌握餐饮技能,也要学习后厨的科学管理,利用科技进步的便利,大力创新。在继承传统餐饮的基础上,挖掘乡土菜、民间菜,注重饮食口味,为消费者提供健康的餐饮产品。多位业内人士也表示,真正的高端厨师在市场上很抢手,尤其是有绝活或者某几个菜品做得特别好的比较受欢迎。