

“金钱豹被香港一家公司收购了，我们也是最近两天才知道的，以后应该还是继续做餐饮吧。”昨天下午，金钱豹酒店餐饮集团南京店驻店主厨李宜昌告诉现代快报记者，店里的生意比两三年前下降明显，其他店也是如此。

记者了解到，另一家知名餐饮企业代官山在南京的两家店近期已经关门。对此，业内人士分析，近两年高端餐饮市场一直在进行结构性调整，但转型之路还很长。

现代快报记者 顾元森 文/摄

金钱豹再次“卖身” 一个月内两家代官山关门

南京高端餐饮市场正进行结构性调整，业内人士认为转型之路还很长

这家店 被“卖身”

金钱豹营业额比以前少了三四成

昨天下午3点多，现代快报记者来到位于南京市鼓楼区大观天地2楼的金钱豹南京店，金钱豹酒店餐饮集团在南京只有这一家店。由于不是就餐时间，偌大的店内没有客人，灯没有开，显得有些暗。

市民刘小姐告诉记者，她曾和男友来这里吃过，这家店主要做自助餐，晚餐238元一位，虽然

菜的味道不错，但价格很贵。

该店驻店主厨李宜昌告诉记者，他是台湾人，金钱豹是来自台湾的餐饮品牌，目前他主要负责南京店的管理。金钱豹南京店是2010年开业的，主打高端自助餐，开业前两年生意很不错。但好景不长，自2013年以来，受大环境的影响，加上原下关区滨江部分大面积

拆迁，生意受影响很大。他不肯透露目前该店的营业额，只透露与前两年相比，营业额少了三四成。

李宜昌说，金钱豹是2003年进入大陆地区的，目前已有30家。南京一家，无锡也有一家。金钱豹一开始是来自台湾的老板投资经营的，后来，老板将大陆的这些店转给了欧洲的一家公司。

实行整体收购，下一步仍要扩张

记者了解到，6月8日，嘉年华国际控股有限公司发布公告称，公司拟从两个卖方手中收购金钱豹连锁餐厅合计共99.9999%股份，收购代价为2.53亿港元。根据公告，BFT及Grace Investment作为卖方，分别将其持有的目标公司94.9999%以及5%股份出售

给嘉年华。

嘉年华方面表示，相当看好中国中产阶层食品及饮料行业的发展，并认为中国优质自助餐及宴会市场将得到增长。

据记者了解，几年前金钱豹还曾计划上市，2011年，欧洲最大的私募股权投资集团安佰深完成对

金钱豹的收购，此举曾被看成是金钱豹为上市铺路的信号。但后来金钱豹的门店扩张速度放慢。

嘉年华在公告中表示，嘉年华未来将进一步提升金钱豹品牌在中国的网络覆盖，通过增加餐厅数量、客户群规模及客户人均支出，提高盈利能力。

这家店 已关门

短短一个月，代官山两门店关掉了

金钱豹南京店的生意不太好，南京其他高档餐饮的经营情况怎么样呢？昨天，现代快报记者来到南京新街口一家高档商场8楼，在一个月前，这里曾有一家代官山店，但目前该店所处的位置已经被围挡起来。商场一名工作人员告诉记者，这家代官山是2012年与商场

同时开业的，最近一个月才刚刚关门，据说生意不太好。

一名网友称，6月1日，他来到位于南京三山街的代官山店，发现该店也关门了。而他在今年初才办了一张该店的储值卡，目前卡里还有300多元。昨天，记者查询到，这家店在5月底还在营业。

也就是说，在短短的一个月时间内，代官山在南京的两家店都关门了。

记者通过网上信息，联系上代官山一位工作人员，对方表示南京的两家店关门，对于网上仍有该店的团购等信息，代官山将进行处理。

更多的店 在转型

走亲民化路线，生意好多了

记者昨天还了解到，最近，位于管家桥的知名餐饮品牌上海滩大酒店正在寻求转让。转让后，可能会继续做餐饮。据了解，就在去年，南京市新街口的泰煌饭店关门了，据说生意也是不太好。

最近两年，受大环境的影响，高端餐饮业的生意一直不太好，不少饭店也适应市场变化，主动进行调整。快报一年多前曾报道

过，位于太平门的鱼翅皇酒楼改名随心圆酒楼，走亲民化路线，菜价大幅下降，生意有所好转。

另外，在白鹭洲公园水街，原来一家打着鲍鱼名头的店家也降低身段，卖起了火锅。据了解，调整过后，该店的生意好了许多。

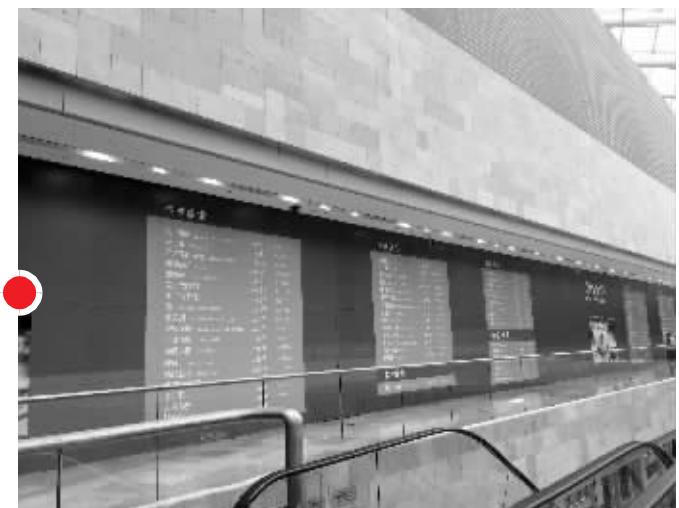
其实，金钱豹南京店也在调整营销策略。该店的正常价格是，午餐每位198元，晚餐每位238

元，但店内的一张宣传牌显示，在特定时段，优惠价分别是168元、198元。

李宜昌告诉记者，餐饮业应该适应市场需要，吸引消费者。他表示，虽然目前该店的生意比前几年下滑明显，但他们看好以后的市场，因为以后南京会着力打造滨江地区，相信这对于附近的餐饮业也起到促进作用。



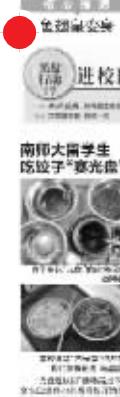
南京金钱豹一直是高端自助餐的代表



南京代官山店已经关门



“鱼翅皇”变身“随心圆” 一盘68元的青菜降到28元



每天都在赔钱，每天都在想转型

快报曾报道过鱼翅皇酒店转型
改名5天后
10个湖蟹包间

业内观点

高端餐饮比重下降10% 转型“还在路上”

昨天下午，江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣告诉记者，近几年，餐饮业一直在进行结构性调整，目前高端餐饮的市占比重已不足20%，而前几年的比重是30%。这主要是受大环境的影响，市场逼着高端餐饮进行调整。于学荣认为，这种结构性调整是合理的。

于学荣表示，市场也不可能完全排斥高端餐饮，像金钱豹这样通过资本市场寻求发展，也是一条调整路径。高端餐饮的转型虽然已经在进行，但转型之路还比较长，要真正让消费者认同和接受，并不是简单的事。比如有的店地处寸土寸金的地段，租金高、原料贵，光靠降价是不现实的，所以需要餐饮企业在市场定位、经营方式、拓宽服务领域等方面做文章，进一步提质增效。不适应市场的饭店，只能进行转型，否则就会面临淘汰。