

“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。



南京金钱豹一直是高端自助餐的代表

## 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级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。



南京代官山店已经关门

## 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饭店正在寻求转让。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。他告诉记者,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。



快报曾报道过鱼翅皇酒店转型

## 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,目前高端餐饮的市场比重已不足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。