

— 每周一店 —



活动咨询电话
13598836820

“郑州晚报消费联盟”系列活动话题之餐饮篇

成本上涨下的餐饮“冷”思考(下)

澳门豆捞顶级海鲜火锅

澳门豆捞顶级海鲜火锅是浙江凯旋门澳门豆捞控股集团餐饮品牌,澳门豆捞以经营深海海鲜为特色,融合澳门火锅精华,无油无烟,既鲜美绝伦又清爽宜人。澳门豆捞服务指向高端消费群体。目前在全国20余省、直辖市拥有近200家连锁酒店,在郑州市有5家连锁店,另有首家海外分店迪拜店正在紧密筹建之中。

澳门豆捞就餐环境素雅而又不失高贵,火锅盛宴更以质取胜,取材考究,80%以上的原材料都由原产地直接空运而至。更深的海洋,更珍奇的海族,更丰富的营养,这就是澳门豆捞给您的承诺!



优惠:62开头银联卡(一周内)、餐餐卡(一年内)餐饮享受8.8折(烟酒、煲仔饭、锅底除外)。

郑州一店:经一路与农业路交叉口向北路西 TEL: 68267777

郑州二店:黄河路东明路交叉口东汇大厦 TEL: 69337777

郑州三店:紫荆山路阳光铭座8号 TEL: 61287777

郑州四店:郑州市中原区桐柏南路6号 TEL: 68826777

郑州五店:郑州市上街区中心路移动公司对面 TEL:68136777

采访中,一些餐馆经营者表示,目前面粉、蛋禽肉、电、气、房租等各种成本大幅上涨,他们面临着较大压力。据河南省酒店业商会会长钱波透露:在2007年5月到2008年5月,因成本因素,郑州已有1500多家的餐饮企业退出市场。“涨价是正常的”,在原材料成本上涨的压力相当严重的情况下,大多数经营者都这样认为。但同是经营者,一部分餐饮负责人却强调“薄利多销”不失为当前的经营之道。

晚报记者 唐善普/文 赵楠/图

数字 一年倒闭1500多家饭店

“噢,这家家常菜馆什么时候变成了一家粮油店啦?”8月9日,家住政七街的张先生本想在周末和家人一块吃顿饭,不想一月前还光顾过的饭店已不见踪影。事实上,和张先生一样惊奇的还有记者等许多人。记者今年常到伊河路吃饭的一家四川担担面馆,也变脸成了服装店。

“这很正常。”河南省酒店业商会会长钱波接受记者采访时认为,在目前各种成本涨价的压力下,一些不堪重负的饭店转手或退出市场都在意料之中。谢先生又一村餐饮有限公司的副总经理闫军说,餐饮业是个低门槛、高风险的产业,又是与人们生活密切相关的产业。涨价导致行业进入高成本、高投入时代,一些抗风险能力低且资金不足的经营者很容易倒下。

钱波告诉记者,据他们最新调查统计:从2007年5月到2008年5月,仅一年间,因成本上涨等因素,郑州市已有1500多家的餐饮企业退出了市场。

声音 涨价是正常的

《哈姆雷特》中有句知名度很高的台词:“生,还是死,这是个问题。”如今,对餐饮业来



说,面对越来越大的成本压力,餐饮业同样走到了一个十字路口。接受采访的一些经营者表示“涨价是正常的”,所不同的只是“有的酒店涨的明显,有的隐蔽而已”。经三路上一家中档餐馆的负责人则表示:“成本涨幅超过15%,菜品再不涨价就只等倒闭了。”

“经营者如果担心涨价后没了消费者,那绝对是对市场的误解。”在钱波看来,任何时候都会有消费市场,事实上,来饭店吃饭的人有几个是冲着价格低来的?“经营者关键要做好服务,在菜品、口味等方面下工夫。”

他接着给记者算了一笔账:饭店的毛利润一般在50%~55%,需要扣除10%的税,房租占15%,人工工资占15%,水电原材料等占12%~15%等,算下来也就所剩无几了。“饭店要生存就只有涨价。”他最后强调。

思考 除了涨价还有什么可以救市

在采访中,同样有一部分餐馆负责人表示“不涨价”。鑫狮麟酒店总经理王瑞强认为,不能成本一上涨就转嫁给消费者,越是在这时候,越要让消费者得到最大的实惠,经营者要想办法“内部消化”。

“薄利多销”是香港拉芳舍川粤美食负责人章玲玲采取的主要经营手段。“在经营者普遍喊着涨价时,你在价格上稳住了不涨,你就稳住了顾客,稳住了客源市场。有了市场,还怕经营不下去?”

章玲玲显然不是“孤军奋战”。月宝笙大酒店的总经理刘建斗告诉记者,他就没提价,而且在六七月份时大众菜反而降了30%,与此同时,每月还推出10多个新菜品。“饭店涨价是寻求生存的其中一条路,但绝不能超过消费者的承受力,尤其是以休闲餐厅和家庭消费,一定要从开源节流上下工夫。”

对此,河南百年老妈餐饮管理有限公司的经理马纪斌表示认同:“虽说消费者对饭店菜品涨价能理解,但经营者不能把涨价压力过多转嫁给消费者,企业可从人员调整、原料控制、节能降耗等方面考虑。”

而走品牌化和特色之路以降低成本“消化”原料上涨带来的不利因素,则是工人南路以“牛肚”为特色的五福牛肚王餐馆总经理陈志军的看法。他认为,一抬鲜吃遍天,经营者要充分利用特色化对营销的作用,创造出竞争制胜的卖点,形成自身的市场生命力。

天下第一府酒业系列报道之产品文化篇

香在天府国 醇在第一府

天下第一府酒业有限公司的“天下第一府”是唯一一款以“天下第一”为名的注册商标。近日,记者走近“天下第一府”酒业,试图在文化和产品的交融中,找出它“醇在第一府”的奥秘所在。

晚报记者 唐善普



李白畅饮“天下第一府”

四川素有“天府之国”之美称,据传公元722年,大诗人李白到泸州南郊20公里处(就是现在天下第一府窖池群所在地),拜访号称川南第一酿酒高手钟庆道长,他的天下第一府烤酒作坊,所烤出的酒醇香四溢,乃酒中上品,一般世人很难得到一坛。

李白与钟庆道长一见如故,同诗共曲。“饮天下第一府酒,心之唯江上清月,意之

唯脚下流水,举杯向天笑”。于是,钟庆道长已视李白为知己之交,赠天下第一府美酒300坛。之后李白随父到四川绵竹彰明县(现四川江油县)青莲镇,人称酒仙,号青莲居士。

闲暇捧吟“诗仙”李白的诗篇,仿佛能从那一句句诗词中嗅到那千年陈酿的醇香。

往事越千年,千年的沉淀,方显出了“天下第一府”的历史与厚重。

谁人不品“天下第一府”酒?

历史的车轮滚滚向前,古老而年轻的天下第一府迎来了新一轮腾飞的朝阳,天下第一府酒已经跨越了2000多个春秋,转眼到了21世纪,如今,在继承前人经验基础上,新时代的天下第一府酒业人的共同努力下,天下第一府系列酒更是越酿越香,名声越传越远。

以其神秘的配方,天下第一府酒业结合现代化的生产工艺,得以让更多的人来品尝这美味的传世佳酿,让更多的人来感受、体验文人墨客对此酒无法抗拒的滋味。

者的话。那品酒之人就是酒仙无疑。端起酒杯,观之嗅之品之,然后再慢慢回味,那份滋味,那份醇香,那份享受,全在杯盏之中,唇舌之间,全在那不言而喻的表情里。

“个中滋味,你知,酒知”。天下第一府酒业有限公司负责人、素有儒商之称的裴伟笑言,古人有听曲三日绕梁,品天下第一酒则三月不想其他酒味也。

君若不信,当捧杯一观一嗅一品,乃信:“天下第一”不是吹出来的,而是用2000多年的历史,慢慢酿造出来的……一切尽在不言中。




河南梅苑航空服务有限公司

24小时订票热线:

96677

省内直拨/市话收费

400-65-96677

国内直拨/市话收费

国际航协代码: 08310702

郑州-深圳	420元起	郑州-广州	410元起
郑州-上海	310元起	郑州-昆明	760元起
郑州-新加坡	1400元起	郑州-首尔	800元起
郑州-悉尼	3300元起	郑州-香港	1050元起

另有多条国内航线提前15天购票可享受2-5折优惠

温馨提示: 上述航线优惠均需提前订购
以上价格不含机场建设费和燃油费等税费

Http://www.65622222.com