

遭遇“寒冬” 人工成本占收入比重20% 皖10家饭店7家没赚到钱 高成本让安徽餐饮“伤筋动骨”

现状篇

在刚刚过去的2012年，餐饮行业的日子却并不好过，中国烹饪协会日前表示，去年上半年，全国餐饮企业倒闭率高达15%。

事实上，安徽餐饮业也没能在这轮行业“低谷”中幸免，房租、原材料、人工成本、税收费用“四高”，也让安徽餐饮业“伤筋动骨”，业内人士在接受记者采访时透露，2012年，安徽每10家餐饮企业就有3家在做亏本生意，4家保本经营，只有3家赚到了钱。

故事：成本“高烧”，黄升平欲转饭店

如果转型成功的话，黄升平(化名)基本可以告别上班族的生活了。去年5月份，他给自己18年的职业厨师生涯画了一个句号。这一年的5月16日，黄升平在合肥徽州大道上的一家中等规模的土菜馆开业了，这也是职业厨师转型的最常见“版本”。

而在1月7日中午，记者约见黄升平采访时，这名35岁的庐江男人却出现在合肥政务区的一家高档海鲜酒楼里，现在的身份是该酒店的大厨。原因很简单，自己的饭店开不下去了。

“一直没什么生意，饭店开业后的第4个月我就出来了，现在那边基本上交给老婆打理，每天2000多元的营业额也只够保本了。”黄升平苦笑着告诉记者，自己身边的厨师朋友之前出来创业都挺成功的，偏偏他赶上了行业不景气，“逆市”做餐饮，砸了不少钱。

“现在做餐饮，成本太高了。”黄升平给记者算了一笔账，自己盘下来的这家土菜馆共330㎡，被改造成5个包厢和一个大厅，一个月的固定房租就要16000元，请来的大厨、服务员等10名员工每个月的工资支出

22000元，算上采购和水电成本，这个店一个月的固定开销在60000元左右，只够保本经营，而他前期盘店的转让费、装修费、购买的厨灶等花掉的34万一时半会儿是收不回来了。

“房租年年涨，人工工资也年年涨，像我们这样的小饭店，厨师工资就要4000~4500元/月，物价就更不用说了，现在的牛羊肉采购就要27~28元/斤了，即便是这样，菜单都不敢提价。”黄升平很无奈地告诉记者，打算过完春节就把自己的饭店盘出去。

竞争：“商业综合体”的美食新“较量”

其实，这场危机并非突如其来，苏州酒店经理人商会副秘书长、合肥虾佬圣汤鲍鱼餐厅总经理陈耀在接受记者采访时表示，从外部环境来看，餐饮业长期存在“四高一低”的情况，即税费、原材料价格、人工、房租越来越高，企业利润越来越低。“人工成本占收入比重已从过去的15%，上涨到20%，这意味着企业每赚到100元钱，就要有20元付员工工资了。”

不过，不得不承认，在行业一片“抱怨”声中，酒店、餐厅仍是城市中出现频率最高的业态。“现在在合肥，什么菜吃不着，法国大餐、日本料理、韩国泡菜，只要你想得到，准能吃得上。”市民许美丽说。

而在陈耀看来，2012年加速餐饮业走“下坡”路，还有另外两个原因：首先在房地产受打压的大环境下，各路资金流入餐饮业，以合肥

为例，2012年新增的大型shopping mall项目，基本上都设有美食专区，市民可选择就餐点更多了，加剧了餐饮企业之间的竞争。

“其次，从需求方面分析，由于餐饮业成本在上升，就餐价格逐年递增，市民消费越来越理性，而受大的经济环境影响，消费者消费能力下降，外出就餐次数或消费标准都在减少。”

洗牌：10家饭店3家在做亏本买卖

陈耀向记者透露，2013年，包括安徽在内的餐饮企业将面临新一轮的洗牌。据其预测，去年，安徽每10家餐饮酒店中，只有3家真正能赚到钱，4家保本经营，还有3家企业在赔钱做买卖。

对此，安徽省餐饮行业协会秘书长余林明表示，目前，安徽的餐饮行业已经步入精细化管理时代，原来粗放式、个体户式的管理就能赚

到钱的环境很难再现。各项成本的居高不下，只是让餐饮行业粗放管理的问题凸显出来，如何优化管理运营体系从而控制成本，正是餐饮经营人士应该做的。

另外，“储备人才”也上升到餐饮企业发展的战略高度。据介绍，为了留住服务员，合肥不少餐饮企业下了“血本”。合肥虾佬圣汤鲍鱼餐厅将职工宿舍设在政务区的“富人区”，高

层宿舍楼里客厅、沙发一应俱全，所有一线服务员底薪2200元起步。

“中国最大的餐饮集团不过30个亿，而麦当劳为什么可以创造6000亿的奇迹？难道是因为麦当劳更好吃？美国人用标准，流程在复制企业，而中国企业满世界找能人。”对于那些准备成长或正在扩张的餐饮企业，陈耀的建议是，先订标准，做流程，再复制！

新闻延伸：中国烹饪协会发布的《2012年上半年餐饮行业形势分析》显示，2012年上半年，我国本土快餐品牌利润不及8%。正餐企业增速明显放缓，广东、海南、湖南等地企业甚至出现因不堪重负而倒闭，或对外招租、转让。此外，火锅企业上半年的翻台率普遍达到历史最低。

中国烹饪协会指出，上半年，“四高一低”(房租价格高、人工费用高、能源价格高、原材料成本高、利润越来越低)成为企业不可逆转的负担，同时还要承担食品安全、消费者投诉、媒体曝光的风险。

专家解读

本土餐饮业应练好“内功”

有人曾做过一个形象的比喻：餐饮行业如同一个不大不小的水池，数不清的大鱼小鱼在奋力扑腾，其间，有个把大鱼把池水搅得水花四溅，也有不少小鱼或被捞走，或被大鱼吃掉，但是仍会有其他各种各样的新鱼游入池中。

除此之外，餐饮企业跨行业发展也已经屡见不鲜。合肥本土部分有实力的酒店，也逐步开始跨行业发展。如望江路和宿松路交叉口的金满楼国际大酒店，已不是单纯的餐饮企业，作为省城餐饮行业的巨头之一，它也开始涉足

其他行业。更有业内人士向记者透露，省内某知名餐饮企业已经在黄山投资了房地产项目。

“随着竞争越来越激烈，很多餐饮企业开始跨行业寻找商机，这是分担经营风险的一种行为。”合肥市餐饮(烹饪)行业协会副秘书长张广民认为，无论依靠团购，还是跨行业发展，都属于“外力”。在如今的大环境下，餐饮企业要想走出困境，光靠“外力”远远不够，因此“转型升级”就成了餐饮业不可回避的命题。

记者 董艳芬

用最好的方法，花最少的时间，练最好的字

俗话说：字如其人，能写一手好字，老师夸奖、同学羡慕、领导赏识、朋友推崇……

千万别错过寒假好机会，找晟成练字去！

1月30日开新班

●基础差、习惯顽固，这不是您的主要问题，首节课便令您恍然大悟，信心百倍

●专门教材训练，专职教师授课

●一次性收费，保证您的效果

●分白班及晚班

2周练好字

1月15日前 报名优惠30元

开设：
楷书班：针对小学生打好扎实的写字基础。
行书班：针对大中学生及成人，迅速提高书写水平。

地址：合肥市长江路农大科技长廊4楼(安农大站西50米)

网址：www.2zhoulianhaozi.com
 电话：0551-62842842(每班25人，报名从速)

找晟成 练就一手好字，终身受益无穷！您还犹豫什么？