

美食休闲周刊 Cate

'08 餐饮 南京商家提档破局

消费升级刺激下的南京餐饮业正在经历新一轮的变革。记者在采访中发现,在后起之秀纷纷在硬件上提档升级的同时,南京老牌餐饮店家相继进行了改造,并在高成本的压力下,寻求利用合理规模减缓压力,以此来破解餐饮经营所面临的难题。



老店提档升级出新

作为上世纪 90 年代末南京杭帮菜的代表,新街口的红泥大酒店最近完成了老店出新。“原有的店面装修已接近十年,在当时算是比较入流,但以现在的眼光审视,已经远远不能满足消费者的需要。”红泥大酒店总经理王子淳介绍说,为了这次提档升级,红泥停业几个月,将原有的 100 个包间减少到了 60 个,每个包间都进行了重新布置,而大厅散席的面积也减少到了最低限度,面积比原来缩小了近一半,为的就是甩开运营成本的包袱,精耕细作,做高品质餐饮。

不仅仅是红泥大酒店,据业内人士透露,过去半年间,分布在城北、城南以及

河西的几家大型餐饮也都

合理规模减缓压力

过去的一年,CPI 成了一个提及频率极高的一个词,物价上涨带来的压力不仅仅是对普通百姓,餐饮店家也因此更多地考虑成本压力。“人工、水电、原材料采购,哪一样不精打细算都会让经营者透不过气来。”城东南一家大型餐饮企业的营销总监张先生无奈地表示。

如何定位一个比较经济且合理的经营规模,成了目前餐饮经营者们最先要考虑的一个问题。与动辄几万平米的大店相比,一些面积在 1000 至 2000 平米的中等店家的生意反而热火朝天。“按照餐饮行业的一般规律,上座率能达到一

快报记者 黄建军

半,店家基本上就能保证不亏本,在竞争日渐激烈的今天,对大店来说是个不小的难题。合理的规模可以减小压力,通过特色吸引食客,争取翻台。”屋企汤馆总经理黄文军认为,就目前餐饮发展的趋势来看,面积在 2000 平米以内的特色店将主导市场,这一趋势已经在上海、广州等餐饮相对发达的地区比较明显,预计在 2008 年,南京餐饮将会出现这样一波调整。

消费升级力推提档

由吃饱到吃好,新的一年,南京餐饮消费已全面转型,并在“好”上做足了文章。

作为南京餐饮店的新贵之地,1912 街区已经网罗了芳·满庭、俏江南、粤鸿和、泰煌等多家餐饮店家,在某种程度上,将时尚与餐饮完美结合,迎合了时尚年轻人群的认同。在 1912 酒吧夜间消费的同时,也带动了白天的街区经济。新近在城东开门迎客的龙景国品酒店,专程从国外请来设计师,店内装潢共有 23 个包间,包间里的壁画是独家买下版权后手工绘制,这份“特别”也成了吸引食客的一个筹码。花费 8000 万兴建装修的金色世纪缘,坐镇江宁,开业至今抖出了太多的猛料。世纪缘餐饮集团董事长纪良国表示,百家湖范围,原来仅有湖滨金陵一家高档酒店,纯餐饮的高档酒店不多见,新店选在此,正是填补了这一市场空白。

快报记者 黄建军

快报美食团大拜年

祝市民新年快乐,身体健康!

黄文军

我谨代表名满天下全体同仁向南京市民拜年,恭祝大家新春愉快,万事如意!

祝全市人民新春快乐!

蒋光伟

我谨代表阳澄湖全体同仁向全市人民合家欢乐,鼠年大吉!

尹海明

在南京支过了十个年头,世纪缘已成为拥有七家连锁酒店的品牌,新年感谢快报读者的支持!

纪良国

民以食为天,誓将“天地”进行到底。

匡国华

“零距离”酒亲近南京市民

就在稻花香、金六福这些外来品牌的白酒,用大力度的宣传对南京人进行视觉轰炸的时候,有一个南京人自己的白酒品牌悄无声息地上市了,它的名字叫做“零距离”。当酒中的南京味道蔓延开来,每一个南京人的心都被温润着。

“零距离”这三个字在南京老百姓心目中所具有的特别意义是不言而喻的,“零距离”酒正是南京零距离酒业公司与强势媒体和强势栏目达成合作的产物。单看这个名字,就足以“笼络”南京人的心。不过,这酒可不是徒有其名。记者发现,

与“零距离”这个有亲和力的

名字一脉相承,酒从里到外处处“亲民”。在包装上,以梅花、雨花石、辟邪为图案,在价格上,打造优质平价白酒,把普通百姓定位为受众群,而在口感上,也保留了南京人喝酒的习惯——45 度左右,口感绵纯。正是因为这些“南京特色”,零距离酒上市短短一年时间,就被媒体评为 2007 年度南京地区最深受消费者喜爱的白酒品牌。全国白酒专家组组长、酒界泰斗沈怡方老先生更是给出了“零距离酒质好,有多少卖多少”的赞誉。

在接受采访时,零距离酒代言人孟非表示,自己是被南京

人自己的白酒品牌所打动,“南京该有自己的酒,长久以来,南京的白酒市场都被外来酒所占领。”一向谨慎行事的孟非在第一次品尝过零距离酒后,发表了这样的感言——这酒是能卖出去的,酒好,我才推荐。记者还了解到一个有趣的故事。成了代言人,酒自然是取之不尽了,但孟非却并不爱喝零距离酒系列中最贵的一种“博爱酒”,而最钟爱市场价 7.9 元的“好酒”,这是零距离酒中最低档的一种。每次喝的时候,他总说,“这酒,卖一百多元都不过分,市场上卖一百多的酒未必有这好吃!”见习记者 王凡

都市村庄 2008 第一届如皋家乡土菜美食节

原材料全部来自中国著名长寿之乡如皋:自腌咸货、羊肉、各种豆制品、杂粮系列等

中餐 7.8 折 预定年夜饭、春节期间家宴均赠送红酒、可乐、雪碧等

晚餐 8.8 折 老母鸡汤选用乡村农家散养土鸡,加入二十几种中草药,经过十二小时小火炖制,滋补养胃,是民间冬季进补之首选。

地址: 新街口程阁老巷 16 号 订餐电话: 84419485(可免费停车) 急聘
营销、服务员



挂狗头卖羊肉好吃不贵
既滋补又美味相聚一醉
张大狗羊蝎子火锅馆
在南京独家经营正宗羊蝎子火锅

去北京吃羊蝎子火锅太远
到中华路 156 号很方便
北京餐饮业奇特景观——数百万市民共同偏爱吃羊蝎子火锅

羊脊骨,形状酷似蝎子,民间俗称羊蝎子,羊蝎子火锅在我国已有上千年的历史,最初为宫廷御用,后流入民间,时下是中华美食之一。

南京三山街店: 中华路 156 号 (三山街十字路口向北 150 米) 订餐电话: 52343938 公交: 2、4、7、16、26、33、35、37、38、46、62、100 路三山街 (升州路) 站下 地铁三山街站 3 号出口 (店旁小区内有收费停车场)

阿歪火锅™ 江宁胜太西路店 洪武北路店 开业啦

“味道不是不正、味道就是不正”的阿歪火锅以其贵州一绝、味道风靡全国的独特口味吸引了众多金陵美食家!现“风靡全国”的阿歪火锅又悄悄地来到江宁胜太西路和洪武北路啦!

直营店: 仪征金轮大厦旁 84716777 特许店: 洪武北路 115 号 86205777 特许店: 集庆路宏安大厦 85958777 特许店: 迈皋桥地铁站旁 85629277 特许店: 大厂杨村路 48 号 58399777 特许店: 江宁胜太西路 38 号 52146707