



# 空山新雨后 火锅格外香



据中国餐饮协会统计,2008年百强餐饮企业中,火锅占了20家,其销售总量居业内各业态第二,为275.91亿元,占百强企业销售总额的27.03%,销售额同比增长16.93%。

雷雨过后,随着气温逐渐升高,火锅开始进入众多南京食客的视线。吹着空调吃火锅早已成为夏日里一道不可或缺的风景区,大汗淋漓后出门,每一个毛孔都很舒畅,怎一个“爽”字了得?!

## 逐渐细分的市场

去年5月,记者在丽江古城游玩,口渴难忍,满街找珍珠奶茶店,好不容易在大水车旁边觅着一个奶茶铺子,开价5元一杯,虽然“价格不菲”,还是要一杯(要知道,当时北京、上海的奶茶起步价才3元)。第一口喝到嘴里就后悔了,跟糖水没什么两样!捧着“丽江奶茶”,记者突然意识到,不能怨商家赚黑心钱,只能说明奶茶作为一个产品,在丽江古城,市场竞争尚不充分。

回过头来看南京的火锅市场,从飞雪漫天的腊八时节,到36℃以上高温持续一周的夏天;从街头巷尾几十元管饱的私营小店,到五星级大酒店内以鲍鱼、海参为原料的“极品”火锅,哪个晚上火锅店不是生意兴隆,夜夜和气生财?这就对了,说明南京火锅市场对消费者的把握已渐入佳境,开始达到分层明确、丰俭随意的境界。

今年4月,老刘野生大鱼坊在北京东路惊艳出场,以纯粹赫族风格突袭南京,一亮相就博得了满堂彩:大铁锅炖大鱼的浓香醇味,让南京人惊讶的同时,钟爱

得欲罢不能。而南京人喜欢的程度,也让连锁店遍布全国的老刘野生大鱼坊吃惊,他们以最快的速度,在南京水木秦淮B区96号开出了第二家直营店。

最老的“北京东来顺饭庄”可以追溯到光绪二十九年——1903年春,原址在现北京市东城区王府井大街北口金鱼胡同,也就是老东安市场的北门。创始人丁德山,花了毕生的心血让东来顺的涮羊肉在当时就名满京城。100多年过去了,东来顺的传人们在秉承传统的同时,博采众长,精益求精,创造了最独特的东来顺涮羊肉。

汤是一种艺术,金塘深海鱼馆为了将汤底地道的精髓,发挥到尽善尽美,特别由日本北海道进口深海无污染珍珠贵昆布为海之珍品,由台湾主厨慢火熬煮,坚持不添加任何人工味素,让最自然的甘甜海味完全融入汤汁。金塘深海鱼馆坚信:只有令人感动的原汁汤底才能煮出最鲜美的火锅料理。在南京提到“滋补”,得到的答案:“滋补”是只做高档火锅的!在南京,“滋补”“高档”了快7年。

## 奥秘在于“标准化”



小料(图片由“一尊皇牛”提供)

连锁经营成功的秘诀在于“标准化”,宏景(集团)管理公司上海分公司的副总经理吴春雷对此深有体会,他告诉记者:作为一个国际专业公司,他们在进军南京市场之前经过了深思熟虑。在吴春雷看来,中国八大菜系起源于火锅,古代豪门贵族吃饭时要奏乐击钟,用鼎盛着各种珍贵食品(戴着钟,列鼎而食),所以火锅是最原汁原味的饮食方式,涮菜和口味都可以随意搭配;而火锅不应该是最低层面的饮食种类,火锅要走品质化、生活化的

道路。高端不是“贵”的代名词,中价位、高品质是宏景的追求。因此,食神锅奉行“节俭随意”的原则,人均100元左右就可以在五星级饭店里吃到高品质的火锅,并且这个价格涵盖了酒水和饮料。

南京是食神锅奉行继成都、北京、上海后进军的第4个城市,无一例外,这个顶级火锅品牌全部开在五星级饭店内。食材的品质和用餐环境的舒适度是食神锅奉行最关心的问题,吴春雷用“标准化”来形容餐厅对每个环节的要求。

“标准化”包括员工培训、餐具、原材料,这些都有全国统一标准。比如用作锅底的老母鸡,一律来自秦皇岛,母鸡是3年陈的;做虾方的泰国青虾,一律从上海发货,“因为只有这种虾肉咬在嘴里才能听到轻微的‘咔嚓’声,清脆可口,而不是其他虾肉那种绵软的口感”。

回到火锅市场,中国餐饮业从不缺乏“黑马”,中国餐饮业从不缺乏“黑马”,1999年8月8日,内蒙古包头市昆区乌兰道22号,“内蒙古小肥羊餐饮连锁有限公司”的前身——“小肥羊酒店”开张。今天,小肥羊在中国拥有130间自营餐厅和246间特许经营餐厅,并在中国香港、澳门及海外开设20多家餐厅。去年,内蒙古小肥羊餐饮连锁有限公司在中国香港成功上市。其背后鲜为人知的一个事实是,“小肥羊酒店”成立之后的2个月内,小肥羊物流公司相继成立!10年后的今天,这张“物流大网”散发出的熠熠光芒,让后起之秀望尘莫及。

放眼今天的南京火锅市场,可谓群雄逐鹿,谁与争锋。李放曾说:“长江后浪推前浪,一代新人换旧人,人外有人,天外有天,强中自有强中手”,说得在理。



## “连锁”是大势所趋

世界潮流,浩浩荡荡,顺之则昌,逆之则亡,本土餐饮业欲在日益全球化的市场中分得一杯羹,必先内审中国之国情,外察世界之潮流,兼收众长方能益以创新。

相对于餐饮业的其他业态,火锅的烹饪方式较为简单,因此也更容易进军连锁经营。一尊皇牛的总经理柴坤宏预言:3年内,中国知名的火锅连锁企业都将进入南京。连锁店可分为直营连锁(由公司总部直接投资和经营管理)和特许经营加盟连锁(通过特许经营方式组成的连锁体系),后者是连锁经营的高级形式。

南京城里,除去街头巷尾不入流的小火锅店,凡是达到中级规模的火锅店,也包括越来越多高端火锅,无一不是在中国某个城市站稳脚跟后,开始向周边乃至更远的城市拓展市场。在进入一个新的城市之前,这些火锅店通常会派出一两名精兵强将进行一到两年的“潜伏”,认真调研这个城市的口



味偏好、文化取向,乃至民俗民风,找到自己的差异化经营之路,在建造高楼大厦之前,就已经把“本土化”和“品牌意识”铭刻在每一根地基上。

以一尊皇牛为例,一尊实业有限公司成立于2001年,以肥牛火锅为主导产品,下属七家分公司,57家直营店和58家连锁店,总营业面积13万平方米,台面6500张,餐位3.6万余个,旗下员工2万余人。餐饮方面年度营业额每年实现40%的高速

增长,2007年实现年营业额6.1亿,为国家上缴税金近4000多万元。南京是一尊皇牛从长江以北转战到长江以南的第一个城市,在柴坤宏看来,南京作为中国四大火炉城市之一,包容性很强,各种餐饮业态在这个城市里都能生存下来。就火锅店数量而言,南京城内有大大小小200余家;就火锅价格而言,有10元就能吃饱的傣妹,也有人均消费超过五六百元的参鲍鱼翅;就口味而言,有主打川味的海底捞,发源于澳门的澳门豆捞,北京老字号东来顺、鼎鼎香,来自重庆的烧鸡公,以及南京本土的王子牛蛙等,不一而足。但是,要做大做强,连锁经营是大势所趋,品质提升和口味保证是关键。

南京八月天,不妨相约吃火锅,火旺汤沸味鲜,菜肴肉嫩玉酒甜,谈古论今休闲事,快乐逍遥赛神仙!

本版主笔 快报记者 苑纯洁 (本版图片除特别说明外均为资料)

中国驰名商标 中国企业500强

# 热烈庆祝小肥羊成立10周年

## 快乐10年 真情回馈

1. 点锅底消费均赠送价值58元 龙虾券1张(即日起至2009年8月31日)

2. 精典套餐系列特惠

鸳鸯锅 1个 35元	鸳鸯锅 1个 35元
鲜切小羊肉1份 32元	极品雪花肉1份 42元
特级羔羊肉1份 23元	泌香牛肉滑1份 24元
鲜滑类组合1份 26元	羊杂拼盘 1份 16元
内蒙宽粉 1份 6元	小青菜 1份 5元
平菇 1份 6元	茼蒿 1份 5元
生菜 1份 5元	鲜竹笋 1份 8元
手擀面 1份 6元	韭菜盒子 1份 5元

活动日期:2009年8月8日起至2009年8月31日

一流的服务 精良的菜品 舒适的环境 实惠的价格

详见店堂公告

一店:云南北路48号 订餐电话:83244888 三店:中央门和燕路1号 订餐电话:85516677 五店:广州路5号2楼 订餐电话:51861877  
二店:解放路101号 订餐电话:84496088 四店:江东北路204号 订餐电话:86661577 六店:洪武路199号2楼 订餐电话:84402988

# 一尊皇牛

Regius Beef

## 好火锅