

这几天,孟非的小面国内几家门店关闭的消息引起热议,4月23日,现代快报记者调查发现,南京金茂汇的孟非的小面已于去年底撤场,有相关负责人称,孟非的小面万达店不久也将关闭。而作家韩寒在1912附近开的餐厅也已关闭。曾经火爆一时的明星餐厅,如今有的关闭、有的降价。对此有专家表示,明星趁着热度开店,或是想利用粉丝效应“赚快钱”,这些都无法长久,餐厅好不好主要还得靠菜品的味道和专业的管理来说话。

现代快报/ZAKER南京记者 郝多 吕洁 谢毓灵



扫码看视频

孟非的小面连关几家门店,赵忠祥、韩寒的店也相继关闭 火爆一时的明星餐厅为何凉掉了?



上图:孟非的小面南京中央商场店,工作人员介绍,生意还不错,但远比不上开业时的火爆
现代快报/ZAKER南京记者 谢毓灵 摄



左图:2014年南京河西万达店开业时的盛况
视觉中国供图



上图:韩寒的很高兴遇见你南京德基广场店,工作日的午餐时段,生意一般
现代快报/ZAKER南京记者 谢毓灵 摄



左图:2014年底南京旗舰店开业时人山人海
本报资料图片

火爆 开业初期人山人海

从孟非第一次在《非诚勿扰》里提到自己要开一家重庆小面馆,“孟非的小面”就备受关注。

2014年11月,孟非的小面第一家店在南京河西万达广场开业,开业当天,不仅郭德纲、黄健翔、黄菡等孟非好友到场祝贺,整个万达广场都被粉丝包围得水泄不通。

在现代快报记者2014年的报道中,孟非的小面在开业的头一个月始终是人山人海的状况。有不少食客都是排了三四个小时的队才进到店里,还有重庆记者花20元从黄牛手里买号进店。

也是在2014年年底,韩寒的餐厅很高兴遇见你南京旗舰店在1912附近开业,刚开业的头几个月,天天人气爆棚。门口从早到晚都是长队,俨然成了一幕街景。不少韩寒的粉丝,甚至从外地赶来,就为了吃顿饭。

2015年9月,孟非的小面又趁热打铁,在中央商场和金茂汇相继开了两家分店。

再之后,赵忠祥的三生面馆,姜武的武面,张嘉佳的从你的全世界路过也陆续开业,再包括之前梅婷的米法西班牙餐厅、寇世勋的锅比盆大,一时间,众多明星扎堆在南京开餐厅,掀起南京吃货圈的粉丝经济。在开业初期,这些店生意都还不错。

探访 关闭:韩寒、孟非的部分餐厅相继停业

一些明星餐厅开业热度过去后,就变得冷清。2016年,赵忠祥三生面馆两家店陆续关门,孟非的小面在南京金茂汇、苏州、南通、昆明的店也相继停业,韩寒的很高兴遇见你南京旗舰店也默默消失在大家的视线里。

4月23日,现代快报记者来到1912附近的很高兴遇见你,该店大门紧闭,门牌也已经拆掉,周边的人告诉记者,去年就关了。

在德基广场8楼,另一家明星餐厅也关了。现代快报记者发现,此前演员寇世

勋在这里开的火锅店锅比盆大由于店铺到期,目前处于歇业状态,店铺被围起来,围挡上写的店名改成了食尚味道。

孟非的小面共关闭了4家店。目前还有6家,分布在南京、西安、北京、深圳。

降价:从人均三百多元到“99元自助”

除了关店,不少明星餐厅还出现了降价。

4年前,孟非的小面整个店里最便宜的面都要28元,而4月23日中午,现代快报记者来到位于南京中央商场7楼的孟非的小面,发现不少菜品降价了。“去年年底,店里的菜单统一降价,小面从28元降到16元,

碗杂面原来卖30元,现在22元……”一位店员告诉现代快报记者,目前,中央商场店盈利还算可观,但远不如刚开业时那么火了。

同样降价的,还有孟非和黄磊合伙开的火锅店黄粱一孟。“以前人均三百元以上,根本吃不起,过年的时候竟然推出‘99元自助’,简直

不敢相信。”打开美食点评App,记者发现了不少类似的评价。该餐厅店员告诉记者,目前99元自助的活动已经结束,不过店里调整了菜单,现在人均消费基本在两百元以内。降价后店里生意不错。现代快报记者发现,店里还推出了268元双人套餐和“48代100元”的代金券。

回应 孟非的小面:重心已转向海外市场

孟非的小面负责人余女士告诉现代快报记者,金茂汇店的关门主要是商场整体人气不佳,要进行重新定位,重新招商,很多商家都撤走了。余女士透露,今年8月南京河西万达店也将关闭,原因是合同到期,“关掉的这些店生意都还可以,最大问题是招不到店长,如果没有好的管理人员,接下来就会亏损,那宁愿关掉。”

此外,余女士表示,他们已将重点转战海外,目前孟非的小面在澳洲已经开了3家店铺,在美国和英国的店今年也都将开业,“澳洲我们计划开10家店。”据介绍,在澳洲,孟非的小面很受欢迎,且四成食客都是白人,“小面在那里差不多要60元人民币一碗。”

同时,孟非的小面旗舰店也在天猫上线,产品价格

亲民。余女士说,团队会把更多精力放在产品本身,希望把更多的重庆美食带给大家。对于降价问题,是因为团队寻找到了优质且价格有优势的供应商。

此前,很高兴遇见你旗舰店的相关负责人表示已经离职,停业的具体原因不清楚,目前南京只有德基一家店,“听说以后还会在别的地方开店”,他表示。

专家 明星赚快钱后劲不足

“明星开店对传统的餐饮行业也是一种启示,它具有短期火爆效应,可推进餐饮业提升。江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣首先给出肯定意见。”

不过,于学荣表示,专业的人要做专业的事。餐饮行业要做到“味道为核心、满足大众的需求”。对此他建议,明星餐厅虽然具有一定的轰动效应,但如果想要品牌持续发展,还是要做好经营管理、后续服务,而许多明星在开餐厅这件事上,明显专业性和精力后劲不足。“明星的工作比较忙,可以聘请专业团队来打理,谨慎对待大众餐饮。”

东南大学经管院教授浦正宁表示,顾客对明星开的餐饮店,往往会有更高的心理预期。“明星开餐饮店,普遍特点是:装修精致,价格比市面上同类产品高。但顾客如果发现口味达不到预期,就会有失望的情绪。”

浦正宁认为,大部分顾客会将明星餐厅与其他同类店家做对比,当发现性价比不高时,他们的消费就会拥归理性,这也是明星餐厅难以拥有回头客的原因之一。“餐饮行业中,顾客很看重口味和性价比,如果丧失了这两个要素,那么这种经营行为就会变成一个非常短期的现象。”

“当然,虽然店铺经营两三年后关停了,也不能代表他们亏损了。”浦正宁分析称,或许很多明星投资开餐饮店,并不打算持续性营业,他们就是趁着自己的明星热度开的,利用粉丝效应赚快钱,达到迅速回本、盈利的目的。