

客流量减少提高客单价 餐饮企业自救靠涨价行不行



客流量减少,一些企业开始提高客单价,引发消费者热议。
餐饮企业自救,靠涨价行不行?

近日,海底捞、西贝等涨价的消息引发热议。有消费者表示可以接受,但也有消费者表示涨价后就不会去吃了。目前,餐饮企业一直在突围、自救。各地政府部门也拿出真金白银,鼓励消费。堂食刚刚放开,餐饮企业就涨价,难免让消费者难以接受。

“本来海底捞涨价涨得就有点多了,转眼看了下西贝的外卖菜单,发现它也毫不逊色。”4月7日,家住重庆两江新区的彭先生对《工人日报》记者说。

疫情发生以来,餐饮行业受到很大冲击。国家统计局数据显示,前两个月餐饮收入同比下降43.1%。记者在重庆名火锅秦妈集团了解到的数据更惊人:去年春节前后,重庆主城12家直营店营收1200万元,今年同期只有200万元左右,下降近90%。

目前,餐饮企业一直在突围、自救。各地政府部门也拿出真金白银,鼓励消费。堂食刚刚放开,餐饮企业就涨价,难免让消费者难以接受。那餐饮企业“自救”,靠涨价行不行?

涨价因疫情和成本上涨

一位北京的食客近日在微博说:“原本海底捞线下重新开灶令我激动不已,但一看价格顿时傻了眼,过分了啊。”他晒出的菜单显示:人均220元+,血旺半份从16元涨到23元,8小片;半份土豆片13元,合一

片土豆1.5元,自助调料10元一位;米饭7元一碗;小酥肉50元一盘。

事实上,眼下涨价的不只是海底捞一家。同样身为明星餐企的西贝近日也被发现菜价上涨。西贝的外卖菜单上,土豆条炖牛肉80元,酸菜封缸肉80多元。

对此,海底捞公共关系科回应媒体称,由于疫情和成本上涨,公司调整了部分菜品价格,整体价格上涨幅度控制在6%,各城市实行差异化定价。

根据海底捞方面的说法,目前门店的营业时间为早上11点到晚上9点之间。出于疫情防控考虑,门店内桌椅间隔在1米以上,一桌不超过3人,因此开放餐位较少。

有业内人士指出,海底捞们涨价背后,折射出餐饮业因疫情造成的巨大损失。既然客流量减少了,提高客单价,似乎就成了餐饮企业的不二选择。

消费者对涨价很敏感

“你可以涨价,我可以选择不来呀!”家住重庆石坪桥的凌小姐笑着对记者说,疫情期间大家的收入也受到影响,涨价后恐怕就不会去吃了。凌小姐的说法,代表了大部分消费者的心声。

不过,也有消费者表示,疫情之后,人们对食品安全卫生以及外卖的美观度、便捷度要求提高。而餐饮企业面临房租、员工工资等资金压力,许多店是街铺,房东是个人,要减免费用很难。餐饮企业要挽回损失,适当涨价无可厚非。

此外,餐饮企业要想短期内恢复到以前的水平也不现实。小龙坎控股集团媒介公关经理邵吉告诉记者,报复性消费可能没有那么快到来。其实疫情之后,人们更关注健康、家人,而对于消费、出去玩、大吃大喝能有多少实际行动,目前还很难说。

还有消费者表示,涨价可以,但也要提高服务水平。对此,海底捞方面表示,对部分菜品价格调整给用户带来的负担表示歉

意。目前,海底捞还提供了自提服务,用户可以通过线上渠道或现场下单,自提服务也享有不同的折扣。4月25日海底捞也将对产品、包装材料等进行升级优化,争取为用户减少支出,提供更好的服务。

涨价是一把双刃剑

在采访中,多家餐饮企业老板对记者表示,随着疫情防控形势好转,许多餐饮企业都已复工,但是生意却还远远没有恢复。

中国连锁经营协会发布的《新冠肺炎疫情对中国连锁餐饮行业的影响调研报告》显示,从2020年3月1日算起,5%的样本企业账上没有现金支撑运营;79%的样本企业表示,依靠自有现金无法支撑再过3个月;表示现金流储备丰厚,且能支撑6个月以上的样本企业占比仅为16%。

自救刻不容缓,但方式可以多样。就在海底捞宣布涨价的时候,麦当劳推出了一款周一会员半价桶,原价81元,售价39元。4月6日,闻讯而来的消费者蜂拥而至,抢到麦当劳小程序崩盘。网友们感慨,在这特殊时期,物美价廉才是王道。

重庆工商大学长江上游经济研究中心研究员莫远明认为,涨价是一把双刃剑。利好在于通过涨价消化成本,迅速补血,渡过难关,恢复正常经营秩序;不利之处在于,受疫情影响,市民消费实力下降,涨价可能导致市民更加捂紧钱袋,宅家消费,这样会加剧餐饮业洗牌。

对此,莫远明建议,餐饮业涨价,必须充分权衡自身、市场与消费者三者利益,寻求最大公约数,尤其需要把握好涨价的度。这时候,最需要抱团取暖,也特别考量餐饮业主的经营智慧和化危为机的能力。不能粗暴地把自己的损失,通过涨价变相让消费者买单。当然,政府的政策调控与引导也将发挥作用,如各地推出的消费券也将提振消费信心,帮助餐饮业渡过难关。

□新华社

达州晚报体验族近期体验项目公布

名额有限 赶快报名哦!

继嗨玩榭山庄园、品鉴蜀宣八百里石锅牛肉、打卡网红平价海鲜店小蓝鲸之后,接下来咱们的达州晚报体验族的族友们又将体验什么神秘项目呢?是不是很期待?

达州晚报体验族是达州日报社主办的一档品牌栏目,旨在服务美食、旅游、汽车试乘试驾等吃喝玩乐消费领域,通过体验平台向社会征集有一定鉴赏水准的消费者,到店家实地体验产品特色,提出合理建议,分享体验感受。

达州日报社体验报道组,将充分运用媒体矩阵传播优势,现场在线报道、后期编辑整理,图文、视频、音频立体交叉组合宣传,为广大消费者带来最权威、最真实的体验感受,为消费者提供更多的消费选项。时间不等人,快赶紧来报名哦!

达州晚报体验族近期体验安排:

- 1、酒馆火锅美食体验
- 2、张家湾冬天里的一把火,江湖特色菜体验
- 3、滇式老兵烧烤
- 4、头道汤养生
- 5、海夫子海鲜烧烤
- 6、长安福特、凯迪拉克、别克、荣威等品牌汽车试乘试驾

报名者请点击达州晚报官微底部菜单“体验族”报名,时间待定。

咨询热线:

13982899765 13308241000 微信同号

□本报记者 张春华

秦巴名师侃餐饮

碧瑶美食穿上美景衣

碧瑶餐饮,重装启航;美景相伴,人间一绝。生态绿色,舌尖跳舞。

碧瑶舒臂,延邀光临。当你推开花窗,清风入户,观野鸭戏水,赏蜜蜂采花。享服务周到,受艺术熏陶。入大小餐厅,赏品一道道精心烹制餐点,畅饮一杯杯醇厚碧瑶老酒,与家人拉拉家常,与朋友聊聊人生,与知己谈谈感悟……此时,惠风和畅,美食飘香,其情醉人,其景怡人,何不快哉!

川内餐饮界大师云集,感悟良多,曾挥毫一书,这样赞道:优美的环境,适宜的价格,尊享的服务。碧瑶湾,为尊贵的你,把酸甜苦辣咸麻,融入一道道菜品,家常的、奢侈的、原乡的、养生的,川味、广味、中国味,味味俱佳,中餐、西餐、特色餐,餐餐引饕。

碧瑶湾湾主来得直白——在经历了市场和时间的筛选后,为你用心制作一道道餐点,满足挑剔的你苛刻的你,目的一个,有机食材,名厨手艺,让你真真切切感受到巴适。无论家庭团

聚,婚嫁酒宴,还是商务餐叙,我们用新的团队,新的管理,新的服务,竭诚满足你味对更胃对。

国家注册营养师、烹饪一级技师泉中强先生品鉴碧瑶美食后,这样“侃”道——

把乡愁汇入水滑肉片,
把乡情融入土匪猪肝,
把亲情注入大刀丸子,
把真情炒入锅盔腊肉。

品一口剁椒鱼头,
尝一下蒜苔鳝段,
上一份红糖糍巴,
来一笼牛肉小包,

……说不完,道不尽碧瑶生态美食妈妈的味道。

举杯畅饮碧瑶老酒,
敞怀追忆宾人豪情。
出门怡游碧瑶美景,
尽享幸福美好生活。

生活乐哉!人生快哉!

(罗维太 本报记者 杨秀琴)

