

B

铺租、人工、原材料,躲也躲不过

对每一位餐饮经营者而言,铺租、人工、原材料,就是躲不过的三大难题。

此前各行业协会纷纷发起倡议,提出物业尽可能减免2、3月份租金,以贴补餐饮企业的损失,但实际执行情况如何?大家其实也没有底,更不清楚自家餐厅所在物业是否就“友情”一把。“耀华集团有部分餐厅是跟国家承租的场地,会有适当减免,但在商厦或属于私人物业的,减免的空间就比较少了。”耀华集团马德均说。

作为餐饮集团,耀华集团拥有自己的农场和养殖基地,供应链条相对成熟稳定,原材料成本控制相对有一定优势,人工成本也根据现行运营状态做了适当调整,部分不在广州市内的员工暂缓复工,周末及假日食客相对较多的时间段,加派人手提供服务,日常则增加调整员工轮休,让员工能有更好的状态上岗。

属广州港集团物业的太古仓码头,

就减免了整个太古仓物业的2、3月铺租,The One 浪漫码头西餐厅负责人区女士告诉记者,餐厅2、3月份是免租的,员工工资3月份调整为拿半薪,由于是西餐,原材料价格相对比较稳定,“我们计划4月开始让员工全面复工,这段时间主要是做好新客户的引流及相关服务工作,为今后做铺垫。”

奈雪的茶因此前大部分门店暂停营业,也同样要面对这些问题,此外各餐饮企业为应对疫情,还必须增加必不可少的额外支出如口罩、消毒液、额温枪等物资。“目前奈雪有小部分门店获得租金减免,相信如果相关部门和物业能在这时给予一定帮扶和支持,对重振整个餐饮行业的信心、协力打赢抗击肺炎的战役,会有重要作用。”

呷哺呷哺广州高德置地春餐厅的应对相对是比较积极和具有一定提前量的,基本上在前期已开始启动与业主方的租金谈判计划,在预估情况比较严

重的2、3月份,达成减免租金的初步方案,针对疫情变化和发展及营业额的恢复情况,他们表示还会继续保持与业主方关于降租减租的沟通,争取让企业的损失降到更低。

擦手食堂负责人陈大口表示会与业主商谈更多的减免支持,但假如没有,那么只能依靠贷款去填补亏损,“擦手食堂的模式可定义为‘薄利多销’,但同样要支撑高昂的租金和人力成本,现在所有餐厅都按政府要求只用一半餐位进行营业,出来吃饭的人还是少,假如客流一直达不到日常正常水平,每个月的亏损都是数十万元计。”

3月10日,老牌粤菜餐厅向群饭店复业;3月12日,猎人坊的御膳汤品餐厅复业;3月13日,御口福餐饮集团旗下各店开始有序复业……越来越多的餐厅开始逐步恢复营业状态,向群饭店老板海哥乐观地说:“只要不用戴口罩,相信不用太久就能恢复正常,明天会更好。”



▲耀华饮食集团旗下品牌味稻粥城(越秀店)已开放营业。



▶奈雪的茶广州岭南新世界店也已恢复。



▲牛B潮牛火锅经营者阿琦:“此时此刻,我拥有的只有牛肉了。”



▲The One 浪漫码头西餐厅负责人区女士认为餐饮市场恢复正常最快可能要到7月份,但她依然有信心应对。

D

去泡沫化 重新“洗牌”

在这一场全民都必须面对的“战疫”中,餐饮行业虽然“伤痕累累”,但餐饮人也同样在“思考”。

The One 浪漫码头西餐厅负责人区女士告诉记者,尽管她认为餐饮市场恢复正常最快可能要到7月份,但她依然有信心应对,而且在她看来,这场疫情,也是对餐饮行业的一次“重新洗牌”,对餐饮企业中的“有心人”未尝不是某种提醒,提醒从业者从新审视自我。

“这次疫情,让我感觉自己像‘重生’了一样,我重新规划和审视了自己,清理掉手上的一些不良资产,对自己经营的餐厅,这段时间有点像当初刚开业时那样,自己亲自动手去做所有事情,也因此这一段时间与客人的关系非常好,从长远看,我觉得是好事,很多餐饮企业的老板包括我,之前都‘膨胀’了,不断到处开店,其实无论出品还是服务,都还有很大的提升空间,经此一疫,快速‘去泡沫化’,在经营上更用心,对消费者和经营者其实都是好事。”她说,未雨绸缪,她准备了相对比较充足的流动资金,“家有老人,有孩子养,没得任性。”

老子在《道德经》里说过:“祸兮,福之所倚;福兮,祸之所伏。孰知其极:其无正也;正复为奇,善复为妖。”哲学思辨思维告诉我们,世界是发展的、变化的,扛过去,活下来,就可能是“剩者为王”。

C

六月花会开?众望所盼

现阶段,餐饮企业还要面对一个比较严峻的问题,即后疫情期消费者对餐饮市场的消费欲望及消费信心问题,记者采访多家餐饮企业,大家不约而同表示餐饮市场全面恢复的时间节点预计会在6月份,下半年可能向好,现在最大的问题是疫情预警尚未完全降至安全级别,消费者外出就餐消费的意欲不高。

大部分餐饮企业的经营者都表示,广州餐饮恢复正常状态粗估是6月开始会稍微好一点,虽然都说可能会有所谓“报复性消费”,但预估并不乐观,“从2月到现在,大多数人都是处于收入减少甚至零收入的状态下,未必有出来消费的心情,起码要等全社会普遍稳定复工、安心上班一两个后,才可能有消费回暖的迹象。”耀

华集团马德均说,但他也表示,总体来看对餐饮市场的信心还是有的,餐饮业始终是“刚需”行业,每个人都需要饮食消费,“如果四五月复工后情况仍然持续恶化,我们也会考虑剥离部分经营状态不佳的门店,集中精力在下半年重新布局,重点经营优质资产,开拓新品牌,尝试更多新业务。”

御口福集团何生同样预计餐饮市场6月份才能恢复市民信心,“在这种态势下,我们选择分批复工,尽可能开源节流,确保品质的前提下降低消耗,采用以销定员、以产定购的方式,但对于餐饮业,人工、租金、社保等都是压力山大,希望会有政策扶持中小企业。”

餐饮业是否能在6月份迎来“春暖花开”?现在只能拭目以待,但一些餐饮

企业也做好了“最坏打算”,作为以单体店经营的主题餐厅,潮汕牛肉火锅这一品类,冬季原本是旺季,没赶上;等疫情影响逐渐消退后,这一品类也又“回归”了淡季,牛B潮牛火锅阿琦说:“大不了我就关了店去卖牛肉去。”

花城苑基哥是比较豁达和积极的,他判断广州的餐饮业复苏应该较其它省份快,3月下旬即可见到比较明显的改观,他表示花城苑资金链一直比较稳健,而且多年经营积累了大批忠实粉丝,对度过艰难时期有信心,现阶段除了寻求更稳定、更安全的健康货源,减少一切不必要的开支,也跟员工协商2、3月薪资减半,同时积极研发菜式,提升竞争力,“期待春暖花开,蓄势待发!”他说。