

广州五星级酒店微调查

疫情下如何自救?

减成本 拓渠道 新营销 练内功

“停业不停工”，可以说是第一季度酒店从业人员的状态，一方面要做好新冠肺炎疫情的防疫，一方面要积极应对不能正常营业的困境，尽最大限度降低疫情造成的影响及损失；新快报记者日前针对广州市内部分五星级酒店，从经营恢复状况、现存主要问题、未来如何应对等方面展开微调查，一窥战疫中广州市内五星级酒店的自救模式。

■新快报记者 陈斌/文
(受访者供图)

1

酒店业全年效益或拉低30% 但餐饮逐渐恢复，助攻总体趋势向好

作为全国拥有五星级酒店数量最多的旅游大省，广东省内五星级酒店数量有108家，参照中国文化和旅游部发布数据，星级酒店收入组成部分主要是餐饮及客房，其中客房营收占比近五成，餐饮占比约四成。酒店经营成本以人工及维护成本居运营压力之首，依次递减为创收压力、资金断裂压力、场租压力等，春节期间的营收占比通常为全年营收的四分之一甚至三分之一。

受新冠肺炎疫情影响，广东省内星级酒店第一季度平均入住率不足三成，2月中旬甚至不足一成，疫情对酒店业2020年经营效益的影响，包括疫情防控损失，叠加行业恢复滞后效应等，业内

人士粗估，将拉低全年效益的30%以上。同时，据广东酒店行业协会测算，一季度广东省旅游饭店接待住客数同比下降98%，直接经济损失恐超500亿元人民币……

虽然现实严酷，不过酒店从业人也在积极行动谋求“自救”；广州白天鹅宾馆首席运营官张添接受新快报记者时表示，新冠肺炎疫情对整个酒店行业冲击很大，但白天鹅宾馆在疫情期间一直坚持营业，每天仍有15%—20%的开房率。他同时透露：“禁止堂食对我们冲击最大。”据悉，此前酒店在住客的用餐基本上是送餐到房间，2月22日起逐步放开部分堂食后，白天鹅的外卖量也较此前有所增加，

外卖一天营业额最高可达到6万多元。张添告诉记者，近期随疫情好转，堂食客人也相应增多，其明星餐厅玉堂春暖3月28日当天营业额就突破10万元，因此他认为总体趋势是向好的。

记者从采访中获悉，广州市内大多数五星级酒店在疫情期间都尽量保持客房营业状态，而进入4月份以来，餐饮及酒店相关配套设施也开始陆续开放，例如广州海航威斯汀酒店红棉中餐厅4月10日恢复正常营业；广州柏悦酒店悦轩4月13日起恢复营业，悦吧4月15日起恢复营业；广州富力君悦大酒店餐厅凯菲厅4月17日恢复营业，广州南丰朗豪酒店豪厨自助餐厅也将于4月25日重启迎宾。



■东方宾馆



■广州保利洲际酒店



■广州南丰朗豪酒店



■广州柏悦酒店



■广州海航威斯汀酒店



■广州花园酒店



■广州白云机场铂尔曼大酒店



■广州白天鹅宾馆