

杭州唯一一家金钱豹歇业了

扶墙进扶墙出的时代过去了,高端自助餐会式微吗

本报记者 陈婕 文/摄

“在魔都超火的高端自助金钱豹要来杭州啦!三文鱼、帝王蟹、生蚝、鲍鱼……自助海鲜吃到过瘾!热菜冷盘也是种类超多超级诱人,冰激凌是哈根达斯……”不少吃货们还记忆犹新,自带“最贵”标签的金钱豹自助餐初进杭州时,排队的人潮里三层外三层。转眼四年过去了,就在前几天,曾被冠以“大哥”、“最贵”之称的金钱豹自助餐,被吃货们发现,竟已在城西银泰悄然歇业。

你还记得橙果、东方维加斯、海盗天堂吗?从数年前的兴盛到营业额下滑明显,这些自助餐们在城市里仿若昙花一现,很难像火锅、家常菜等餐厅一样扎根杭城。自助餐到底为何屡战屡败,而又屡败屡战?



财经圈
扫一扫二维码
了解财经大事

曾经现象级的高端自助 杭城唯一一家金钱豹暂时停业

中午11点,走到城西银泰城,电梯直上六楼,出电梯左转,张生记热闹开餐了。就在张生记的对面,金钱豹的招牌依然闪着耀眼的金色,不过,更刺眼的是,宽敞明亮的前厅里却空无一人。

透过玻璃门,里面的一切看得很清楚,一张张桌椅摆放整齐,看起来就像只是没到营业时间而已。再凑近一些,一旁竖立着一张温馨提示,上面写道:“尊敬的顾客您好,因本店内部设备维修,暂不能营业,给您带来的不便之处敬请谅解。”记者注意到,落款时间是2017年4月28日。

一旁张生记的迎宾告诉钱报记者,金钱豹歇业了。记者对此向城西银泰城求证,相关负责人透露,金钱豹确已歇业,虽然合同还没到期,但双方提早解约了,金钱豹方的理由是“集团战略业务调整”。而下一步,或将引入新业态。金钱豹相关负责人则以开会为由拒绝回应。

“在城西银泰城这座体量高达28.9万平方米的巨无霸商业体里,金钱豹一共拿下了2000多平方米的面积,光是座位就有450个……”2013年8月,开业前,金钱豹公布给媒体的这组数据,如今看来颇有些悲凉。同样就在那次采访中,金钱豹相关负责人还表示,杭州这个市场很大,绝对不止可以容下一家门店,如果有合适的机遇,会考虑在杭州开设婚宴分店。

当初的豪言壮志不是空穴来风,事实上,金钱豹,这家发端于中国台湾地区的高端自



金钱豹门口贴着歇业公告

助餐,的确曾红极一时。

公开资料显示,台商袁昶平于1991年在台湾地区成立了第一家金钱豹KTV酒店,20年间,发展成为一个横跨两岸在内的大型餐饮、酒店集团。金钱豹进入大陆市场是在2003年,第一站是上海。此后,一路高歌猛进,在许多城市,金钱豹所到之处带来不仅是“最贵”的标签,更是成为一种现象级存在。

2011年7月,袁昶平将企业转手卖给了欧洲最大私募管理投资集团——安佰深。4年后,2015年6月,安佰深又将金钱豹以2.53亿港元卖给了嘉年华国际。是抄底还是贱卖?2010年,金钱豹对外就宣称营业额近9亿元,而根据嘉年华国际公布的数据,该集团2013年营业额9.57亿港元,2014年营业额大幅缩水为7.14亿港元。2013年和2014年税后亏损分别2.32亿港元和2.10亿港元。

外地餐饮品牌频熄火 水土不服还是管理不善

习惯了在购物中心“孵周末”的杭州小年轻们,渐渐开始看明白了,餐饮店开进综合体,并不约等于进了保险箱。比如,翠华。

2013年9月8日,作为城西板块体量最大的综合体,城西银泰城开业了,首次进军杭州的香港茶餐厅翠华首当其冲成为吃货们的焦点。不过,很快这家店引发了吃货们的吐槽,口味与香港不一样,承诺的24小时营业从未实现。三年后的2016年8月,翠华在餐厅门口张贴了一张偌大的告示,宣告败走杭城。虽然告示上写着“再见”不是告别,而是约定再次相见。显然,一年多过去了,依然没有下文。

翠华的败走背后还有一个客观原因,就是日益上涨的各种成本,事实上,近两年有关金钱豹这个品牌的负面,连续亏损、拖欠供应商货款、多地关店等,也与其高运营成本有关。

根据公开报道,金钱豹平均单点营业面积高达7000至8000平方米,投资金额多达2500万至3000万元。多菜品经营下,仅食材一项成本就占营业额的45%,利润却不足10%。一位吃货告诉钱报记者,隔了一年多再去金钱豹发现,东西是很多,但总体品质一降再降。还有业内人士表示,金钱豹自身经营不善,模式老化,成本控制能力、经营管理能力跟不上市场需求。

当然,翠华并不是第一个在杭州败走的

外地餐饮品牌,金钱豹也不会是最后一个。前几年,不少外地品牌大张旗鼓地挺进杭城,比如湖南餐饮集团57度湘,当时同时带着旗下的小猪猪和水货两大品牌闪亮登场,开业时刮起了不小的杭儿风,如今,位于西湖银泰的水货已经歇业,in77的小猪猪难现排队。

当消费升级碰上行业瓶颈 高端自助餐困局怎么破

金钱豹的昙花一现,吹皱了杭州自助餐的一池春水。从上世纪九十年代开始,国内就刮起了一股“自助风”,各类海鲜、火锅、烤肉类的自助餐厅轮番上场。有些开了10年依然门庭若市,更多的则虎头蛇尾销声匿迹。

“瑞豪中心酒店三楼这里前后换过三个品牌,每一个我都吃过,吃一家倒一家。”吃货万万曾是自助餐爱好者,她告诉钱报记者,地处武林广场的瑞豪中心酒店,是几乎每个自助餐爱好者都会来签到的地方。

万万至今还记得2013年海盗天堂自助餐开业时的盛况,“每个档口的大厨都忙得像打仗一样。”而在海盗天堂之前,这里已经有过两次开业经历,都与自助餐有关。2009年,橙果国际美食总汇自助餐开张。268元的人均价格,在当时的杭城实属高端,2011年8月,曲高和寡的橙果关门了,前来接盘的是东方维加斯。2013年,海盗天堂接盘,不过好景不长,这家自助餐早已销声匿迹。

一位业内人士告诉记者,一成不变的自助餐难以满足消费者的胃口。高端自助餐在杭州的这些年,餐饮业风口经历了多次转变:2013年,高端餐饮日子不错,2013年以后,大众餐饮兴起,并纷纷入驻综合体,而这两年,互联网思维成了挂在餐饮人口中的热词。

另一方面,就目前来看,杭州人的普遍观念依然是到高星级酒店吃自助餐。凯悦酒店的自助餐每到周末大排长龙,位于钱江新城的大金球洲际酒店,工作日的自助餐上座率依然可观,最贵的尊蓝钱江豪华精选自助餐新推出了鲨鱼系列,颇为吸睛……跟金钱豹们属社会餐厅,顾客可能只是去吃个饭不同,在五星级酒店,配套服务完善,在住宿、健身、开会的同时,顺便就把饭吃了。

事过境迁,自助餐的“味道”已经改变。前几年,有人还会吹嘘自己吃自助餐扶墙进扶墙出,但现在很难听到这样的话语。“多”已不是自助餐吸引顾客的利器,“精”才是王道。