

新开餐饮企业

迎来开门红

长假之后的淡季才是“大考”

节假日向来是餐饮行业“大展拳脚”的良机，今年的中秋国庆长假也不例外。不少餐饮企业对这个假期寄予厚望，餐饮消费市场的表现也很争气：天一·和义商圈多家餐厅单日取餐号超过200个；老宁波1381宏泰广场店的假期营业额预计同比增长30%，客流量预计同比翻一番；东福园饭店鼓楼店的包厢在假期前夕就已“一桌难求”……

在一片热闹景象中，很多新开餐饮企业仿佛一匹匹“黑马”，在竞争激烈的市场中分得一杯羹。但企业也清楚，繁忙的假期之后才是“大考”来临之时。

1 火爆程度超出预料

这个假期，新开餐饮企业有多火？看看餐厅前排的长队就知道了。

10月4日下午3点，刚忙完午餐接待的玖隆坡火锅来福士店店长卢汉忠来不及休息，准备简单开个总结会：“我们店里有服务员50多人。这段时间，每个人都忙得脚不沾地。”

作为宁波首店，该店自8月18日开始试营业，几乎天天爆满。尤其在中秋国庆假期，店前的长队从上午10点半开始，一直持续到晚上8点半。

“这几天，我们店一天的接待量在180桌左右，翻台率接近500%。这样的火爆程度已经超出了我们的预期。”卢汉忠说。

在宁波万象城，火啫啫·粤式啫啫煲浙江首店店长王琦有同样的感受。

王琦介绍，“火啫啫”品牌成立时

间不长，选择将浙江首店开在宁波，一方面是因为看中长三角地区的广阔消费市场，另一方面则是因为看中宁波巨大的餐饮消费潜力。

“‘啫’是粤菜独有的一种烹调方式。我们店在8月26日开业，花费1个月的时间度过人员磨合期、菜品调整期，可算赶上了中秋国庆假期这波餐饮消费高峰期。”王琦笑言。

他告诉记者，店里空间不大，只放置了20张桌子，但长假期间，日接待量近200桌，营业额和客流量较9月初增长了50%以上。

此外，上海烘焙品牌KUMO KUMO在天一广场开业已有月余，依然受到市民的追捧。长假期间，市民想要吃到这家宁波首店的芝士蛋糕，仍需排队半小时左右。



消费者在一家餐饮店门口排队等候用餐。天一广场供图

2 做好准备迎接“大考”

“每年的9月是餐饮行业消费淡季。很多新开餐饮企业选择在8月底开业，是为中秋国庆假期做准备。随着宁波消费复苏，各大商场人气爆棚，这些企业大多迎来了开门红。”宁波市餐饮业与烹饪协会会长郭海浩表示，忙碌的开门红之后，才是“大考”来临之时。

去年7月，一点财经曾发布过一组行业调研报告，称餐饮行业有一个“18个月的死亡周期论”，过半的新开餐饮企业存活不到18个月。因此，如何突破“新手期”的发展瓶颈，提升经营韧性和抗风险能力成为宁波新开餐饮企业必须思考的命题。

“假期结束后的两周，是这些企业即将面临的第一波淡季。”郭海浩提醒说，在餐饮行业加速复苏的背景下，企业更应保持理性，不断优化自身策略以适应市场变化，提高产品力和服务水平。

王琦说，火啫啫·粤式啫啫煲宁

波万象城店正准备在国庆之后推出一系列优惠活动，让市民可以用较便宜的价格吃到高品质的菜品，享受高品质的服务。此外，店里还会结合市民偏好、宁波特色推出新品。

玖隆坡火锅来福士店则打算在10月7日正式开业，全场菜品免费吃。卢汉忠告诉记者，推出这么大的优惠力度主要是为了感谢宁波市市民的支持，同时用鱼头这个核心产品，在宁波进一步打响知名度。

郭海浩认为，在宁波从事餐饮行业的企业，不仅要“修炼内功”，重视菜品质量与服务质量，还要学会“入乡随俗”，结合宁波本地特色、饮食习惯等，做强品牌特色，做好口碑积累。

“今年，宁波市市民越来越青睐高性价比。新开餐饮企业若可以在亲民的特色消费场景基础上，持续做好‘日常消费’这篇文章，其生命周期或将明显拉长。”郭海浩说。

记者 孙佳丽



珍惜粮食 反对浪费