



◀外婆家杭报店客流量有所减少  
▲湖滨路的新记港式茶餐厅已关门两个多月  
►来自新加坡的百胜厨同样遭遇歇业



## 节约型食客,专门搜集特价菜

特价菜铺天盖地,消费者当然高兴,就拿川味观莫干山路店推出的中餐特价菜来说,炒香干6元、尖椒虾皮6元、带鱼9元、鸡翅9元,全点上一桌子四五个人吃下来都不会超过50元。朋友小沈就在前不久去川味观海吃了一顿,“我们5个人去吃,才吃了60多元,这其中还有本鸡煲、虾和鱼,太不可思议了。”“川味观的特价到1月8号止,每家店推出的菜都不一样,中午去庆春店吃,很实惠,和老公两人,一只醉湖蟹,一个小鱼缸豆,一个牛蛙茄子,一盘红烧羊肉,一杯鲜榨橙汁,三碗饭,一起才52元。”许多人对川味观的特价意犹未尽。

还有资深食客每天换着特价菜点,小米就是其中一个,“前几天在名人名家吃,全点特价菜,4个人居然才吃了80多点。最近发现钱江新城那里有一家自助餐厅打5折,原先是198元,现在100左右一个人,绝对是太划算了,全是上好的海鲜哦!最重要的是人家还是楼顶的旋转餐厅,吃着吃着你就发现底下的马路景观都变了!”

“趁着特价多,饱饱口福也好!”在19楼论坛上,有人开始发帖搜集12月特价菜全集,食客们被这来势汹汹的打折势头给吸引住了,似乎这也成了生活的乐趣。

## >> 改弦易张: 从精致小资到土味农家

### 生存记录:

原先的“水牛石”现在是“章记土菜”  
“清水云涧”花园时尚餐厅被“临安食府”代替

新开张的“香樟名楼”抛弃原本的高端路线做起了农家菜

在众多饭店老板发愁的同时,记者却看到许多农家菜馆依然火爆。位于上茅家埠2号的好龙翔,依然满座,晚餐时间去还要等位,菜价和先前比没有变动,也没有见老板打

出特价的招牌,可是前来用餐的人们依旧不减,按照老板的话来说,农家菜量大实惠,杭州人还是最看重这个的。

精致餐厅、打着小资旗号的餐厅纷纷开出,一度成了杭州餐饮业的一个风潮。而最近这些精致餐厅通通改头换面,水牛石、清水云涧、第三乐章在最近都变成了农家菜馆;记者在玉玲珑还诧异地看到,这个以精致和情调著称的浪漫餐厅居然卖起了土鸡煲;同样的,在同乐坊这样的小资餐厅,也出现了电锅鸡这样充满家庭味道的菜。

近日,主推精致杭菜的刘家香凯旋店转手成“香樟名楼”,更为引人注目的是,一贯主

打高端精致菜肴的“香樟”餐厅系列,这次做了主打大铁锅菜的农家菜馆。老板胡亮说,其实这样的转型早就开始了,像香樟雅苑去年就开始做一些土菜,香樟名苑刚开张也是定位为少数民族的特色菜,带着山寨味,而这一次的新店开张,算是正式转型做农家菜,又加上每天的特价菜,香樟名楼算是各家分店里生意最好的。

胡亮分析说,这个时节除了价格的因素,农家菜本身给人以实惠量大的感觉,吃多了精致菜的花样精,人们总是会有所回归,追求食物本身的朴实。

## 吴国平:餐饮业的冬天还没真正到来 杭州餐饮企业要么向外扩张,要么缩小范围

眼下正是商务型饭店的旺季,虽说各大饭店都开始了打折,外婆家总经理吴国平倒是挺坦然,除了新店开张的“白吃”活动,其他的分店在价格上纹丝不动,“消费环境是比较低迷,但其实现在对餐饮的影响并不大,餐饮业真正的冬天还没有到来。”

“这个影响现在还都是心理上的,我们的营业额跟去年的同期比还是有所增加的,在现实上并不太看得出来,但是在心理上的确有很大的压力,所以各个饭店都在推出特价。”

吴国平分析说,餐饮业在经济中受影响的时间一般比较滞后,最难熬的将是明年开春后,而不是现在。“春节前夕一直是餐饮企业的旺季,所以现在的生意是看不出明显的下滑的,而明年的3月到6月,将会有许多饭店被淘汰出局,这将是餐饮企业最难熬的时段。”

吴国平出于生存压力的考虑,预计外婆家会向长三角地区扩张,杭州的市场将暂时性停止再扩张,“如果接下去经营的压力太

大,我也会推出更为大力度的降价措施,最直接的也许就是‘白送’。”他说。

与外婆家不同的是,名人名家总经理李红卫则表示,明年将缩小饭店的扩张速度,“就拿阿里巴巴的股票从40块跌到4块来说,人们的收入多少是有影响的,相应地会影响饭店的生意,但是我不改变定位,只能减少开新店的速度来应对这个压力。”

澳门街的总经理告诉记者,去年的现在年夜饭基本已经定满了,而今年只定出去40%,商务客人也明显减少了20%,这对他来说有些压力,不过他表示自己不会随波逐流用价格来吸引人。“虽然市场疲软,但是吃饭依然还是吃得起的,生意有影响,但是没有如此严重,这样打折会造成人们心理上的恐慌。”一样坚决不打折的商家也大有人在,这其中包括进入杭州1年多的洋快餐赛百味,总经理俞虞告诉记者,洋快餐成本本来就比中餐来得高,因为原材料来自国外,如果一降再降只会影响品牌,对未来发展不利。

## 【这些也降了】

### 茅台十年来首次降价

以往每到这个时候,我们就会从不同的媒体中获悉,茅台、五粮液等高端白酒又要涨价了,相关股票的价格也是与之呼应。统计显示,从1999年到2008年,一瓶53度茅台的零售价从168元一路飙升至689元,涨幅超过300%。受国际国内复杂的经济形势影响,往年年底纷纷大张旗鼓涨价的高端白酒,今年的价格开始出现松动。在杭州,从11月份开始,茅台、五粮液等高端白酒在零售终端的价格虽然纹丝不动,但经销商的批发价却已经出现了5%左右的降幅。

### 纽约高档餐厅生意惨淡

据Zagat调查公司上月发布的一项最新调查显示,纽约的高档餐厅如今可是生意惨淡。受经济危机和物价上涨的影响,纽约人不再像过去那样经常“下馆子”,餐饮支出也有所减少。该调查的发起人蒂姆扎格特说:“餐饮业已明显感到经济危机的影响。”这项已有30年历史的年度调查主要根据食客的反馈评估纽约约2000家餐厅的菜品、装修和服务。

但扎格特认为,这次餐饮业最终会度过难关,就像挺过1987年的股市崩盘和“9/11”恐怖袭击一样。此外,调查发现,少的不仅仅是食客,今年纽约新开张的餐馆数量自2003年来首次下跌,从去年的163家减少至119家,而三年前则为187家。

在3.8万多受访者中,近40%的人称他们为了应对眼下的经济危机,已经不经常出去吃饭,或者选择去较便宜的餐馆就餐。Zagat调查发现,今年纽约的餐饮物价整体上涨了3.3%,大大超过过去六年所保持的1%。其中高端消费者倍受打击,价格涨幅达到了近10%。

在纽约出去吃一顿饭平均花费为40.78美元,低于全美最高的、拉斯维加斯的44.44美元,比起巴黎、东京甚至多伦多等其它国家的首都则要低得多。调查指出,这些“鼓舞人心”的发现可以解释为什么今年纽约冒出了很多汉堡店、披萨店和烤肉店。就连阿兰·杜卡斯和希恩·乔治这样的名厨也开起了小酒馆或拉面馆。

