

为增竞争力 美中餐馆以大取胜成趋势 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/333/2021\\_2022\\_\\_E4\\_B8\\_BA\\_E5\\_A2\\_9E\\_E7\\_AB\\_9E\\_E4\\_c107\\_333572.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/333/2021_2022__E4_B8_BA_E5_A2_9E_E7_AB_9E_E4_c107_333572.htm) 在全美各州遍地开花的中餐馆，近年的新发展态势是新开的小型外卖餐馆日渐减少，大中型自助餐厅明显增加。业者表示，外州中餐馆大型化，一个主要的考量是增强竞争力，不过也因此带来了投资的高风险。据北美世界日报报道，闽籍移民王贵光一年前放弃了在纽约曼哈顿华埠经营的礼品店，到乔治亚州一个购物中心租赁了一间店面，装修半年多后，大型中餐自助餐厅将于本月正式开张营业。日前回纽约采购餐饮用具的王贵光表示，他之所以选择开设大型餐厅，是为了避免同业间的竞争。他说，许多华人看到某个城镇或黄金路段的中餐馆有利可图，就会加入竞争，在附近开设餐馆争夺客源，结果造成两败俱伤。他说，他开设的自助中餐馆面积近万平方，在当地是最大的亚洲自助餐馆，他估计能加入竞争的业者不多。餐馆所在的购物中心靠近旅游胜地，一年四季都有不同的客源。在纽约布鲁克林和外州等地经营自助中餐馆的美国福建友好总会主席卢天星表示，外州中餐馆规模的确有不断扩大的趋势。他说，外卖餐馆减少，对提升华人餐饮业者的实力和形象有好处。美国福建同乡会和美国餐馆反暴力联盟等华人社团，近年来也调解了维吉尼亚、佛罗里达、密西根等地中餐业者恶性竞争事件，其中大多为相邻的外卖餐馆抢夺客源，竞争导致双方客源都下降，但碍于颜面又拒绝相互退让。开设规模较大的自助餐馆，虽然可以有效规避同业竞争，但是也带来了较大的投资风险。王贵光说，他的餐厅仅装修

就花了50多万美元，还与业主签定了为期10年的租约，一旦生意不好就损失惨重。大型自助餐馆对资金的需求，让许多缺乏资金的闽籍移民心有余而力不足，只能透过合股的方式经营，但在责任承担和利益分配方面又容易引发纠纷。闽籍侨团了解到的外州自助餐厅股东纠纷不断，其中有些是在餐馆开设初期就发生股东纠纷，各方骑虎难下。侨界人士分析说，许多闽籍业者仅凭口头协议就进行合作，不签署书面协议，导致无穷后患。在纽约上州乔治湖畔开设大型自助中餐馆的黄庆斌说，福州人开设的自助餐馆和外卖餐馆在技术上没有难度，因为自助餐馆的菜式几乎就是外卖店菜式的翻版，只是售卖的方式有所区别，自助餐由客人自行选取，而外卖餐点是订购制作。相比之下，自助餐更节省人力成本，经营成本主要在于大型店面的费用。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)