

人气爆棚 惊喜连连

建业·壹号城邦全“橙”之恋完美落幕



本报讯(记者 卢小龙 张军锐)伴随着五月骄阳的激情退却,在信阳房展会火爆的人气和热销态势下,建业·壹号城邦魅力“橙”熟季画上了一个完美的句号。

房展会期间,建业·壹号城邦以最具创意的展厅布置和最具诚意的购房优惠措施吸引了无数参展者的青睐。可爱至极萌萌的金橙小人偶,万千金橙砌成的特色“橙墙”,惊喜连连的微信抽奖和领金橙活动,人气爆棚的建业展厅无不散发着壹号城邦的魅力!

持续3天的房展会,建业·壹

号城邦以37组意向客户和26套成交的优异成绩交出一份完美的答卷。

自2013年建业挺进羊山以来,壹号城邦项目精工打造、不断成长。时值今日,羊山新区生活配套愈见成熟;一期Art-Deco建筑完美呈现;一期园林景观即将惊艳绽放;2015年一期住宅即将交房。建业·壹号城邦四大“橙”熟果实,甜蜜书写了信阳房地产人居传奇。

据悉,目前建业正在推出的“E+家”社区服务站,也吸引了不少购房者。建业“E+家”社区服务站涵

盖家政服务、网购快递配送或传送、网上服务订购或资讯提供等多项服务,进行多元化服务升级,满足客户新型生活方式的需求。信阳建业“E+家”社区服务站也将在6月底前公开面市。

建业集团,扎根信阳九年,始终秉承“让河南人民都住上好房子”的企业理想与使命,精于追求高品质的房屋筑造理念,竭力为信阳市民打造人居梦想!本次活动的完美落幕,不仅再次见证了建业无人超越的价值和有口皆碑的品质,也使我们更有理由更加坚信这句话:越了解房地产,越信赖建业!

精品荟萃 房美价廉

《大河报》信阳房展会让你购房更舒心

信阳消息(记者 卢小龙 张军锐)5月22日至24日,“中国信阳义乌国际购物公园杯”《大河报》信阳房展会在信阳百花会展中心圆满举行。为期3日的展会,吸引大批市民前往参观、咨询、交易。

据悉,已连续举办11届的《大河报》信阳房展会,延续以往楼盘荟萃、价格到底的风格,吸引了中国信阳义乌国际购物公园、恒大名都、金牛国际社区等20多家房地产企业和楼盘参会。展会期间,为了争取客户,各参展楼盘纷纷推出了花样众多的优惠措施,或免费赠送最高达130平方米的私家庭院或空中花园,或最高推出8.5折甚至8折的优惠,有的房源更是最高优惠18万元。

为期3日的展会,吸引了大批市民前往参观、咨询、交易。据承办单位初步统计显示,本届展会参观人数超过10万。

餐饮商铺,真的就是黄金铺?

随着商业综合体的遍地开花,美食休闲街开始兴起,不少投资者往往喜欢选择投资能做餐饮的商铺,甚至在不少人眼里,餐饮商铺就是黄金铺。那么,事实果真如此吗?

餐饮商铺高温不退

市民钟先生这两天发现,他常光顾的小区附近一家点心店关张了。作为常客的钟先生有点纳闷,这家人气不错的店咋说关就关,于是向街坊邻居进行打听,得到如下版本:店面到期后看到生意不错,房东要提高房租,和店主协商不下,因而一拍两散。

记者从市场上了解到,这一两年来,商铺租金一直呈现往下走的态势。稍对市场有所关注的人都会发现,即便在市中心黄金地段,也出现了不少空置的铺位。有些店铺门上的“店面招租”告示已经贴了很久,都没见动静。业内普遍认为,“一铺养三代”的年代已经很难再现。

那么,事情只有两种可能性。市区某资深房产中介人员估测:一是,这位房东对于市场行情想得非常乐观,依旧延续以往市场行情好的时候的习惯,每

年按照一定幅度提升租金,这种情况他们也碰到过,有些房东甚至会一下子把租金提高20%~30%,结果很可能是租赁双方谈崩;二是,这位房东确实“好货不愁卖”,因为相比之下,一些好位置的餐饮铺位好于市场“大盘”,租金相对平稳,即便转手,接盘率也挺高。

据了解,因为餐饮行业的特殊性,对于经营餐饮所设置的标准比较高,而且要求多,除了店铺本身的硬件设施要达到条件,比如说商铺的电容大小、煤气接头有没有到位、排污管道设计等,另外,还需经有关部门专门批准,水、电、煤、排污等方面也都有行业要求。因而,并不是所有的店铺都能做餐饮,也是要有一定“技术含量”的。

能做餐饮的店铺,就是好铺?

但是,并不是说能做餐饮的店铺就一定是下金蛋的鸡。在商铺租赁行情普遍走低的市场行情之下,餐饮店铺也不可能完全安全无虞。

走访市场后,记者看到,不管是在社区的餐饮店铺,还是休闲美食街的餐饮店铺,都有在空置、招租、转租中的。翻开报纸分类信息,餐饮店铺转让招租

广告也有不少,面积大的达到1000平方米。

据了解,眼下受经济大环境的影响,以及电商模式的冲击,实体经济不景气,大众消费力也有所下降,餐饮店不仅客流量下降,餐饮价格也难提升。再加上对于初次创业者来讲,餐饮行业看起来门槛较低,可以借鉴的模式多,很多人想开餐饮店,新店层出不穷,因此竞争非常激烈。

市区某餐饮店李姓老板称:之前他一个朋友打听市区某美食街的租金,房东报出150元每平方米的价格,比市场行情高20%,碰到不讲理的房东坐地起价抬高租金,只能知难而退,不想辛苦一场只替房东打工。所以,他认为,做餐饮,就算租到好铺也只是第一步。当前的世道,高租金肯定行不通。

三分天下的餐饮店铺,哪个更有含金量?

近年来,餐饮行业竞争格局和市民餐饮消费行为都在发生巨大变化,市区餐饮行业目前可谓三分天下:社区餐饮、美食休闲街区餐饮、商业综合体餐饮。这意味着,目前市区餐饮店铺大致

是以上三种类型为主,餐饮从业者在选择店铺的时候,也会面临以上选择。

从事商业地产多年的李先生称,他多年做品牌招商对市场的了解,三者目前来看,社区餐饮商铺的店租很明显在往下走;美食休闲街区餐饮店铺和成熟的商业综合体餐饮店铺的租金相对平稳。尤其就成熟的商业综合体餐饮店铺来说,这一两年来,想进入的餐饮品牌更多了,这也使得经营者在引进餐饮品牌的时候要求更严苛,部分还有租金上调的趋势。

而餐饮从业人士李老板从经营者角度分析称,社区餐饮店铺可以做出让顾客不怕巷子深的好店,美食休闲街也有排队红店,商业综合体餐饮也可能有不赚钱的,所以在他看来,美食街的兴起、商业综合体的遍地开花,让餐饮行业的格局改变、餐饮店铺行情有所调整是不争的事实,但消费市场容量有限,选择餐饮店铺还是要综合考虑,店铺的硬件、周边客流、商业氛围、市场定位、租金成本等都不容忽视,是不是“黄金”店铺,还是要靠经营者打造。

(综合)