

请别再说上海餐饮老板躺平了

mp.weixin.qq.com/s

今天上海的餐饮业，又上了个热搜：👉

不得不说：专家不愧是专家，真是听君一席话，如听一席话：)



财经网

22-6-23 09:08 来自 iPhone 11

+ 关注

【#专家称疫情下餐饮业必须要主动自救#，而不是等、靠、要，等着政府帮助】中国社科院服务经济与餐饮产业研究中心执行主任 赵京桥：实际上疫情的短期冲击，也加快了整个餐饮业的变革和转型。特别是在当前餐饮疫情常态化防控的形势下，我觉得餐饮企业必须要去主动积极地自救。要顺应现在整个餐饮的消费需求，从线下转向线上，从堂食转向宅食。这个过程中餐饮企业要去根据需求和消费场景的转变，重新设计自己的产品跟服务，重新去进行数字化的转型，去适应变化，这样才能在疫情中更好的生存下去，而不是等、靠、要，等着政府的帮助。政府的帮助只能是让企业可能存活下来，可以续命。但是企业自己要发展，也要看到数字化的长期趋势，看到标准化，比如预制菜发展的重要趋势，从而进行积极的转型，适应这些消费需求的变化。 @新闻一加一 □新闻一加一的微博视频



上海的餐饮业，从3月底开始就已经开始受到封控影响，至今解封近1个月了，虽说各行各业都全面复工，但大部分餐饮仍然禁止堂食。

即便极少数在低风险地区获准堂食的餐厅，人流也不可超过50%，并且还有时时被查封的危险。

那上海餐饮人，真的都如专家所说，在躺平等国家塞饭吃吗？今天来带大家看看，上海真实的餐饮自救现状。

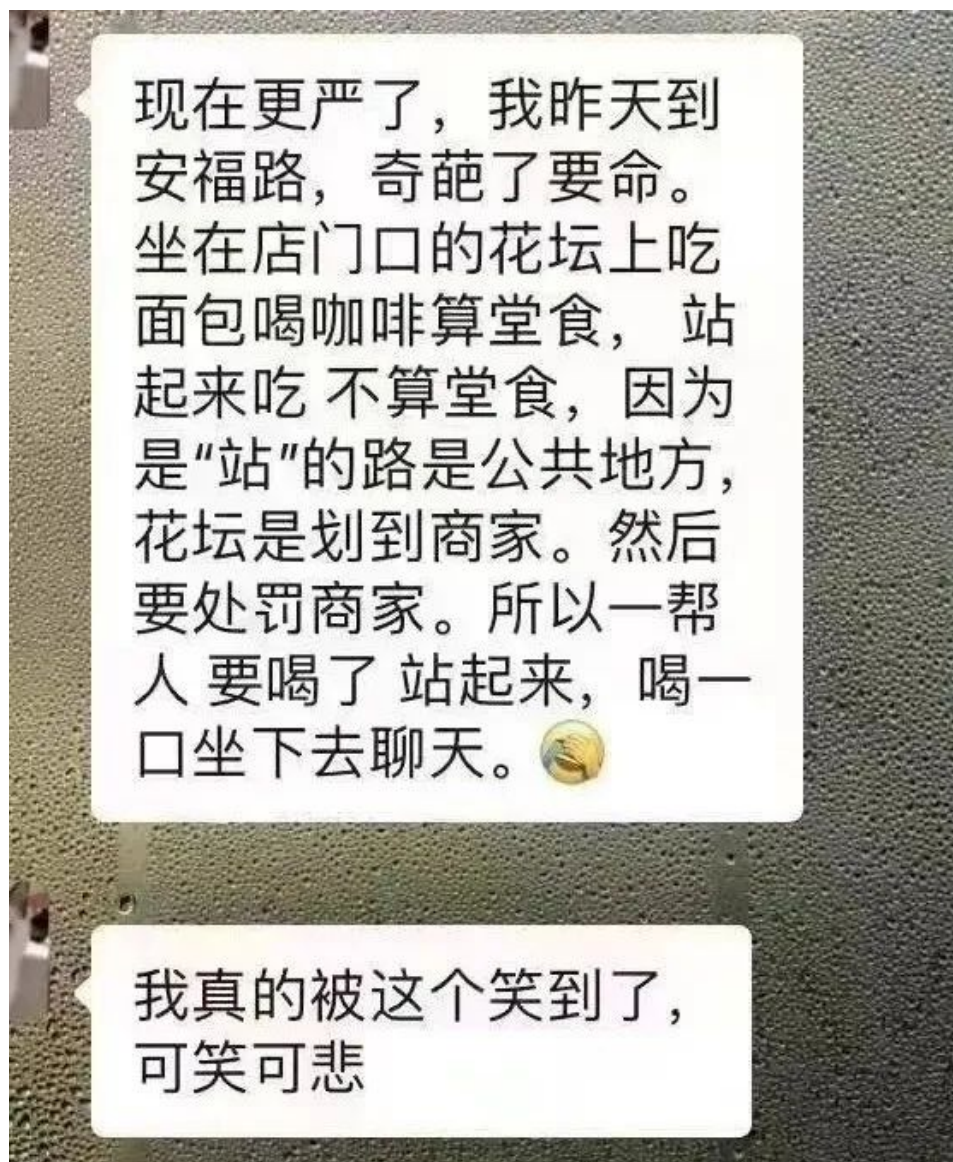
防杠声明：这篇文章并非鼓励大家偷偷堂食，只想让更多人看到，上海餐饮业复健的实况。

如今的堂食

纯属“刺激性消费”

关于堂食政策的解读，仿佛一门玄学，让老板和食客都摸不着头脑。

坐在店门口算堂食，但站起来吃又可以了：



三个人以上就算聚集，但两个人可以：

昨天坐在路边被命令分开，因为现在三人以上就算聚集，但过来管控的黑衣人有六七个

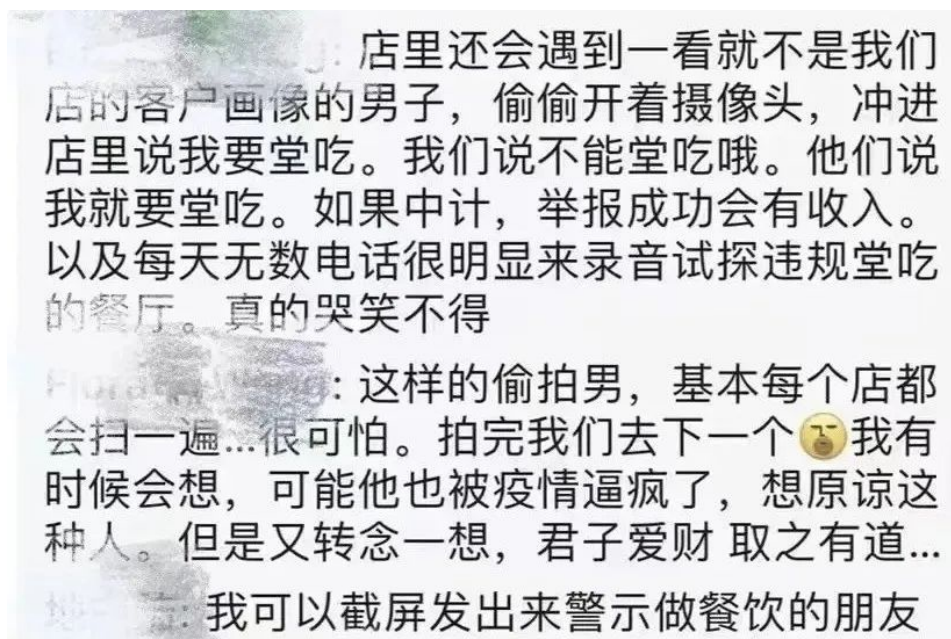


被逼至绝境的魔都餐饮人：希望在哪？

当客人询问能否堂食的时候，商家不仅需要小心措辞，还很考验阅读理解能力。



一些餐厅甚至发明了对应的暗号，毕竟现在接待陌生的客人风险极大，分分钟会被**举报**。



轻则罚款警告，重则停业整顿：

6月22日夜間巡查

1, 发现蒲汇塘路98号“兰州陈记”设置外摆位, 提供堂食, 造成人员聚集, 已责令停业整顿三天。

2, 发现漕溪北路950号“一井寿司”违反疫情防控规定提供堂食服务, 造成人员聚集, 已责令停业整顿五天。

3, 发现斜土路2905号“披头士”违反疫情防控规定提供外摆位用餐服务, 该单位属第二次被发现, 屡教不改, 已责令停业整顿十天。

4, 发现南丹东路300弄“对酒当歌”违反疫情防控规定提供堂食服务, 造成人员大量聚集, 情节严重, 已责令停业整顿十天。

希望所有餐饮单位引以为戒, 严格落实疫情防控规定和上海市餐饮服务业复商复市疫情防控指引要求, 做到不堂吃, 不设置外摆位。

为了避免暴露营业状况, 很多店都用塑料袋把门窗封得严严实实:



即使客人好不容易来到餐厅, 也仿佛地下党接头, 没有熟客介绍的, 恕不接待。

现在尼玛的上海吃个饭跟地下D接头一样
我先四周环顾一圈问“能吃饭吗”
望风的环顾一圈再上下打量一下“朋友介绍的吗”
我不自觉的压低声音“是的，还有位置吗”
望风的又警惕的看了眼“您几位”
我“两位”
望风的敲了敲门门从里面打开了。开口低声道“楼上两位”
然后最最他妈离谱的是吃到一半拉闸了
望风的进来说“有巡查的，麻烦大家安静一点，感谢”
真的给我吃笑了😂



以往费尽心思，就为了让客人写个好评的老板们，此刻千叮万嘱：切记不可以在点评签到打卡，也不能发朋友圈，即使发了也不要定位。

整个用餐过程可谓**提。心。吊。胆**：说话不能太大声、用餐速度最好快一些、室内的灯可能会被随时拉掉，只能打着手电筒上菜……



给大家欣赏一幅世界名画《看不见的客人》，隔着屏幕都开始紧张了。



万一不小心被抓包，得赶紧跑路。老板可能连钱都不让你付了，因为这样“我们就没有交易关系”，比亏损更重要的是保命。

健完身回公司，路上遇到同事红光满面
他贴着我耳朵说，我们刚刚去堂食了
😱😱😱😱😱我问他怎么做到的

他说在某某商场的二楼
窗帘只留一丝缝，大家围坐在一起
上菜时不给摆盘，都是外卖打包盒，外面
套塑料袋
关照好食客一旦有动静，立刻拎起塑料袋
跑路
万一被抓的话就说自己是来拿外卖的

我说你吃下来感觉怎么样
他说很刺激，下次我们一起去！
期待了，刺激性消费😋😋😋

如果说，前段时间上海人堂食像拍谍战片，现在看起来就更惨了.....



已关注

生活在上海，就像是自动加入了地下党员，每天都在悄声
讨论哪里能堂食，哪里被查封了，一边唉声叹气，一边舍
生忘死的坚持地下运动...

可幸的是，叛徒总是少见的，不幸的是，据点每日都在消
失...

08:41 已编辑

曲线救国
堂食姿势大赏

其实，真正偷偷堂食的人，还是少数，大部分人还是很守规矩的。不能堂食，只好想方设法找地方吃饭了：)

由用户投诉并经平台审核，该图片涉嫌
侵权，暂无法查看

眼看着天气越来越热，草地野餐绷不住了。

有的人干脆在小区门口弄点外摆，梧桐掩映，仪式感拉满，四舍五入也算露天法餐厅了。



还有电话亭堂食，浪漫背后透着一丝丝心酸。



北京人民也提供了很好的思路，在车里搭个小桌板，随时随地实现包间堂食自由。



5-13 from iPhone 13 Pro Edited



只要思想不滑坡，办法总比困难多 😊

骑小黄车去我们家另一个车库拿车（减少打车传播风险），自带“桌椅”在餐厅门口吃饭（北京全市禁止堂食）



11年前我爸买这辆“货拉拉”的时候怎么也不会想到，当年我的一句“既然买了肯定买顶配啊”送的小桌子，现在竟然派上了这个用场 😂 ... [Full Text](#)



餐厅们也纷纷在合规边缘小心试探。

比如沿街的商铺，会在门口支起桌椅，或者利用门口的台阶待客，室内是绝对不开放的，完全符合规定，无懈可击。



虽然经常出现这种**离大谱**的无语状况：



闵行韩国街谁去谁知道 🤔🤔

今天618，和女友去了韩国街，一看，服务员在店里烤，大家在外面地上吃，真是精心打扮出门，结果一屁股坐地上啊，哈哈哈哈哈

正好在顶楼或者独栋的餐厅，就更有优势了，在天台搭起帐篷，就是妥妥露营风堂食基地。



过气网红星空泡泡屋重出江湖，最重要的不是浪漫，而是**半开放设计**、**不算堂食**。



街上还出现了怀旧的“酒精快乐车”，移动摊位，小本生意，虽然简陋，但也给许多路人带来了快乐。

拉面店干脆开放窗台桌面的另一侧，食客全部站着吸拉面，仿佛身处日本街头。



看到最痛下血本的老板，甚至在餐厅隔壁的酒店，**专门开了房给客人就餐**！顾客需要先到前台登记身份证，说去xx号房，服务员再进房间上菜。

查了一下，一晚房价就要600元……一个阳台放三桌，三小时翻一次台，希望店家能回本吧。



实在想正常堂食，可以考虑办个健康证，去餐厅当服务员：)

招聘：500个服务员 🤝🤝🤝🤝

现在门店不能堂吃，店里员工可以一起吃饭没有问题，我可以帮想吃烤肉的办个入职，吃完烤肉的写个离职报告就可以走了，现招聘500个服务员。



當下上海的政策只允許店員可以堂食🙄古北門店每日招募56位兼職人員，以體驗方式培訓本店餐、酒知識（餐酒費用需自理，培訓免費）用餐後經考核，解除兼職合約🙄



上海市 · [REDACTED]

有人忍不住感慨：现在人均路边野餐的上海，不止法式风含量超标，很可能马上要变成小武汉了。

再不开放堂食，武汉人端着热干面汤粉走路坐车挤地铁就要开始在上海流行起来了

艰难营业的餐饮老板 花式求存

虽然面对种种困境，但餐饮人一直没有躺平。我们看到了很多老板，都在力所能及的自救，做一些微小努力。

一些店铺开始装修，扩大厨房空间，为日后长期以线上业务为主做准备。

楼下的陈光记也开始装修
我问老板娘你们是倒闭了吗
老板娘说堂食空间缩小一大半，扩大厨房
老板娘说以后堂食的人也不会多
不如多做线上生意努力求生

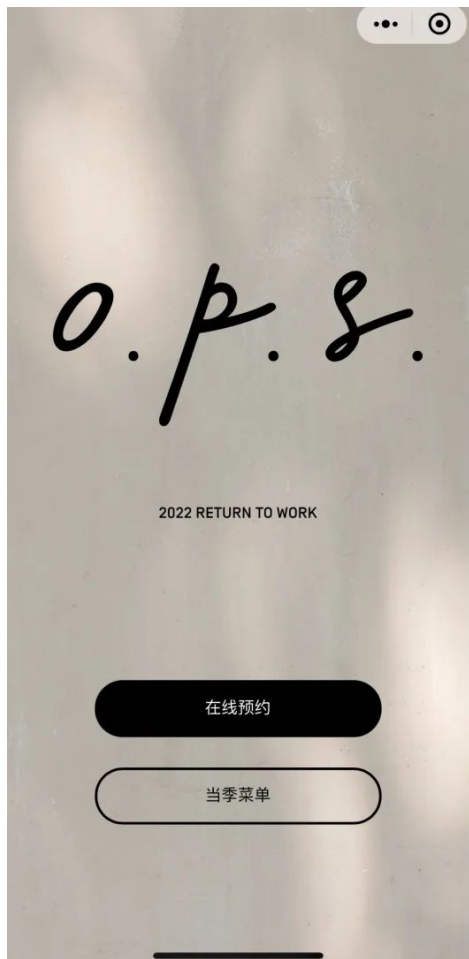
我说你也太悲观了吧
老板娘说这日子你来过过看吧 🤔🤔🤔



有的酒吧，因为所在街道被封控，干脆游牧到其他街道，借用友邻餐厅的场地做快闪。



面对外卖平台高昂的扣点，同时为了方便大家下单，不少小店都开发了自己的点单小程序。



部分咖啡和精酿店虽然只能外带，但也在包装上花了很多心思，希望让客人有更好的体验。



餐厅不能堂食，可以让厨师直接上门啊！做做私厨生意，能回一点本是一点。



资深👨‍🍳私人厨师上门做饭！12位3500

- 👉 1位超级资深大厨上门做饭！
- 👉 12位用餐
- 👉 3500元包工包料

还有一些小店老板们，虽然生意受到很大影响，但心态还很积极，在隔离围挡上写下自己店铺的名字和播客，希望大家能再等等它们。



尽管不到一天时间，涂鸦就遗憾地被清理了……



其实，复工却不能堂食，支出反而更多了，不仅每天的房租、工资照样要付，还多了食材损耗费、水电费等等开销。

巡湘记的创始人就表示：“复工后比复工前更糟糕，复工后房租、人工成本很大，但营收只恢复到疫情前的15%左右。”

红餐网采访的餐饮投资人李俊也说，外卖跟堂食相比只有十分之一还不到，根本不够发工资和房租，开着真心不如一关了之。

一些餐饮类型，做外卖对食物口感影响很大。不开外卖吧，只能硬亏；开吧，又可能会毁了多年好不容易经营出来的口碑。

为了留住老顾客，有些餐厅在送外卖的时候还会附赠优惠券，希望大家等到堂食正式开放的时候再去光顾。



不辛苦，命苦



高端餐饮更是艰难，毕竟它们提供的不仅是食物，更是用餐氛围、环境和服务等一系列体验，而且，这些餐厅往往坐拥黄金位置，成本支出相当可观。

比如壹零贰小馆就告诉我们，疫情至今已亏了上百万，之前两个月一直没做外卖，现在也扛不住了，只能靠外卖摊平水电费，更重要是让员工保持对食物的感觉。

如今大多数时候，商家都在如履薄冰，每天能不能开门全凭运气，也许今天能开，明天就上封条了。



和菓子本舗四ッ葉

非常抱歉，现接疾控的通知，店内出现密接，根据防疫要求，小店暂停营业2天，后续营业时间将另行通知。感谢大家的理解与支持。

この度、新型コロナに対策するため、20日、21日臨時休業とさせていただきます。お客様にご迷惑をおかけして申し訳ございません。

当店では毎日PCR検査を行われている為、現時点の検査結果は全て陰性です。

那些扛不住的餐厅，甚至还没来得及跟大家打招呼，便已消失。

屹立上海十几年的港式茶餐厅“查餐厅”和咖啡馆the room相继停业、实力雄厚的鸡尾酒吧Sober Company宣布歇业、意大利老牌Gelato品牌Grom也暂别上海.....

这些辛勤的餐饮人们，都是抗疫背后“小小的代价”。我们能做的不多，也许只能多光顾喜欢的餐厅，努力为他们发声。

期待生活早日恢复正常，你我都能自由、体面地坐下吃一顿饭。

整理 | chalk hill

编辑 | eimo

图片源于网络，已尽力征求原博主同意发布，部分截图自群聊，难以追溯来源，如有不妥请联系我们，感谢！

参考资料：《救救疫情下的上海餐饮业：复工比停业还惨，快撑不住了！》红餐网

做你身边 最懂吃喝的好朋友。



喜欢就点点在看吧！



