被逼至绝境的魔都餐饮人：希望在哪？

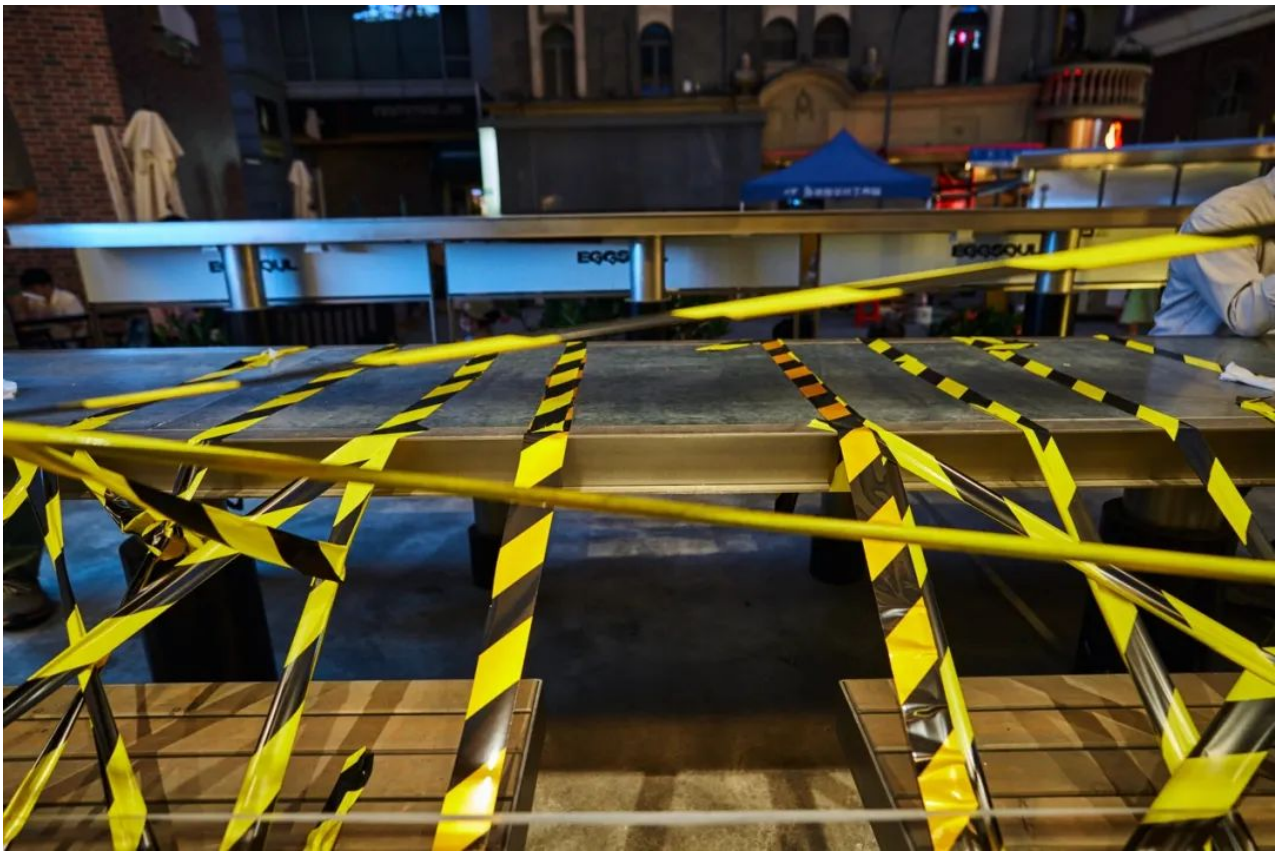
mp.weixin.qq.com/s

Covid-19

RESTAURANT

“不能堂食的上海人，真惨!” 这是我们昨天走在南京路街头听到的声音。

6月20日，上海市商委再次提示：酒吧、咖啡属餐饮业，当前不得堂食。上海人**“屁股不知如何安放”**的尴尬境地再度升级，而上海的餐饮人们，也在**“复工不能堂食”**的经营困境越陷越深。



被封的严严实实的餐厅外摆位和“勿坐”标识

“损失惨重，每天从噩梦中醒来”

“不能堂食，比关停还受伤严重”

“外卖卖一单亏一单

……

餐饮人的真实心声，

透着太多无奈和挣扎！

与**近百位水深火热中的上海餐饮人们**了解沟通后，我们整理出这三条餐饮人们的**集体困境和诉求**：

1、尽快逐步恢复堂食

哪怕逐步恢复，50%的餐位开放，

限时限量开放都可以，至少能有希望

2、房租减免落到实处

希望不管是私营还是国营的商业体，

都能有真正具体的扶持政策

商业体有减免，餐饮个体才会有减免

3、高达18-25%的外卖佣金

饿了么、美团平台的外卖抽佣过高，

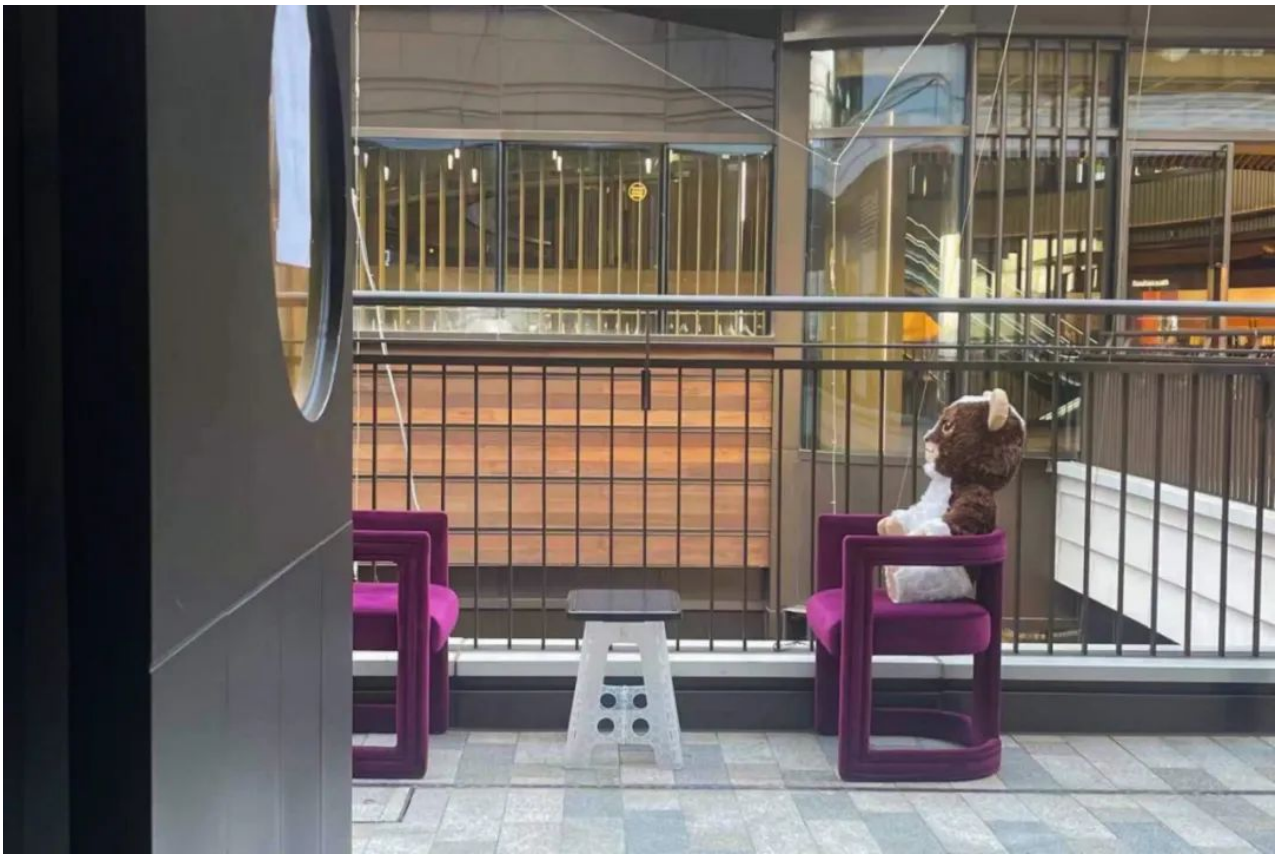
靠外卖活下去是奢望

特殊时期如能降低佣金，

或者多送流量补贴，都会有帮助

——

餐饮不能堂食 = 没有复工
上海餐饮人快撑不住了



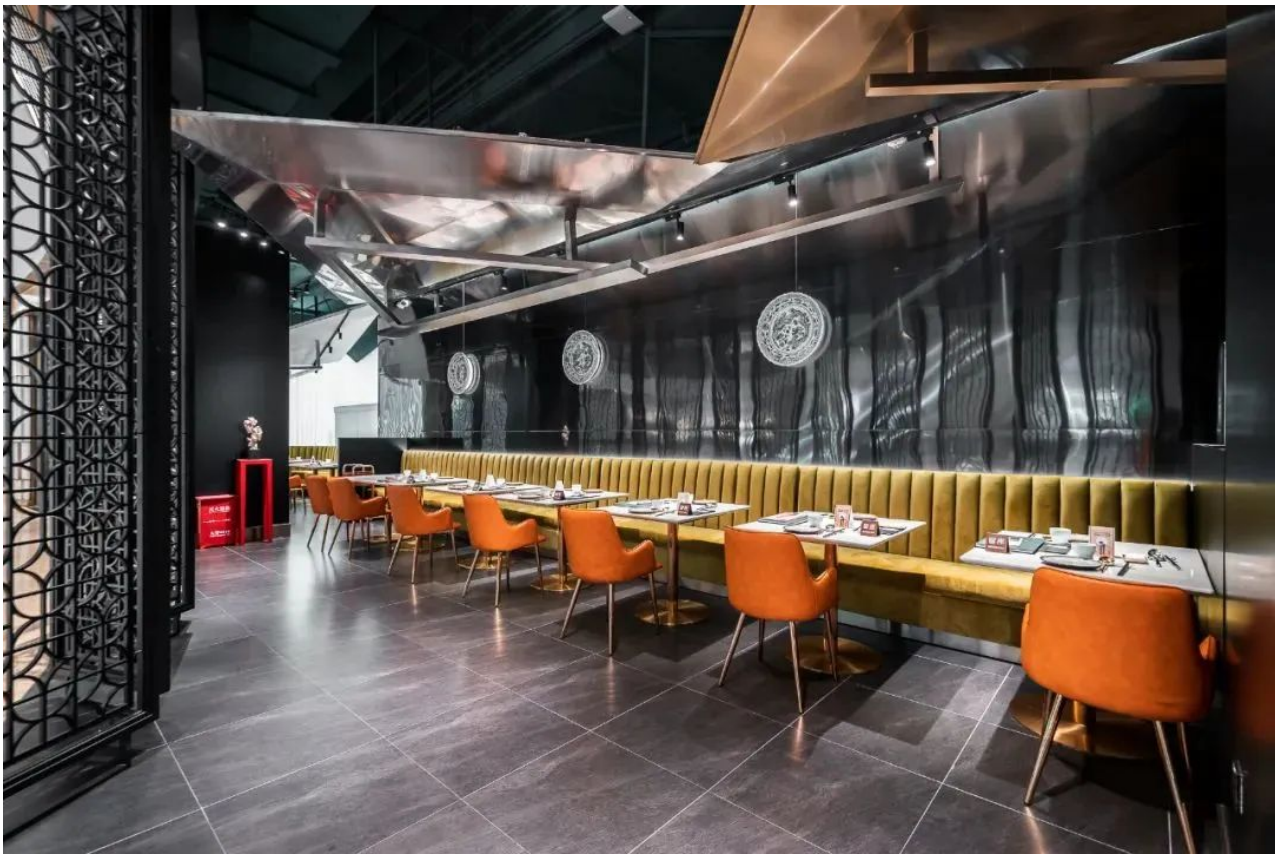
特殊时期的“Omakase雅座”

> “
>
> **板前日料收到的打击太大！**
>
> ”

——

梁总，青木

板前日料最大的吸引力在于大厨在你面前用最新鲜的食材制作菜品，使得味觉，视觉，嗅觉几乎在同一时间完美的呈现给客人。**疫情不允许堂食，就日料而言，特别是板前日料的打击是非常大的。**希望相关部门可以真正让我们这些中小餐饮企业“复工”，“复产”，将餐厅恢复到他该有的样子。



“

对餐厅来说，太残酷了

”

——

Chris，潮民集团

6月份至今堂食仍未开放，这种复工复产方式，可以说是最大折磨，**只能外卖根本养活不了一家店，没有餐厅可以撑得了几个月，撤店还是守下去，守要守那久，没有人告诉你**，再不用多久，上海会有一大部份的店会倒下去，也有很多人会选择离开，**疫情不害怕，害怕的是面对疫情的处理方法**，冀望尽快恢复堂食，否则对经济和市场信心伤害很大。

“

不要让餐饮行业失去希望

”

——

Daisy，伯衡55

2022年是餐饮行业的至暗时刻。我们除了两家餐厅，还有宴会厅和酒窖，原本3~6月是婚宴和品牌活动的旺季，在疫情之下全军覆没，每月损失都在千万以上。从4月开始盼望复工一直到6月都无法实现，为了保证菜肴出品的口感和品质，**一直坚持不做外卖，却也快被“不能堂食”击垮了。**希望防疫政策能够更灵活一点，**即使是恢复50%堂食，做到日日监督检查，也不要让餐饮行业失去希望。**

#All-day Holiday
富贵椰
RICH COCONUT
THAI CAFÉ & MEAL
RICH COCONUT
HOLIDAY MAGAZINE
#ALL-DAY HOLIDAY

“

损失惨重，希望大家更加彼此善待

”

——

Flora，富贵椰泰式茶餐厅·曼谷花园

我们是一家原计划3月18日开业的新品牌泰式茶餐厅，由于是曼谷花园主题，店内花了上万费用买的绿植，还有很难淘到的老蒲葵树，都**因为疫情闭店无法浇水而枯死**，还有员工工资和房租，**为了开业进的大批量货和食材等各项费用，损失惨重**。

当我们听到6月可以复工时候，整个团队非常高兴期待。我们的外卖做的还算可以，但高额的佣金、外卖平台推广费、高于平时的采购价扣掉后，利润养一个正经要服务堂吃的团队，是非常吃力的。而**大多数没有外卖基因的同行，真的很难熬。**

会在店内遇到**开着摄像头偷拍，说就要堂吃的客人**。还有**恶意差评主动索要霸王餐的**。心很累。希望各位客人，以后不管去哪家餐厅吃饭，如果感受很不错，可以顺手写个好评，**帮助原本就不容易的商家一些抵御恶意差评的城墙。**

“

亏损巨大，重创打击！

”

——

小P，大公鸡小酒馆

期待复工堂食希望政府批准，哪怕50%入客率两米距离用餐也可以。从开业以来从未经历过如此久的停工停产，6月1日复工也是不让堂食生意，对中高端餐饮业打击巨大。期望政府部门批准复工堂食！

“

已经经营到第17个年头，

只要有一线机会都会拼尽全力。

”

——

王掌柜，掌柜的店

从三月中旬窒息性闭店到六一复工复产以来，我们掌柜的店最开始只恢复了两成业绩左右没有几天又被关停了，**只留外卖自提这条生路，业绩也只有往年同期的一成左右，**关键是所谓复工开门了还要交付房租、员工工资、供应商货款、水电煤、物业费、外卖平台费用等等，**比关停还受伤严重。**

举例有个餐厅我们每个月物业费近十万，更何况非国企物业占比八成，被某集团地产催要租金，从疫情期间要到现在都没有停过，很多物业老总都在直接电话我让缴纳租金，**已经被迫关停一家店，一家门店就是几百万的投资血本无归，后面可能还会陆续有店无法经**

营。

本以为按照最坏打算和准备也就是两个月的封闭咬咬牙坚持勒紧裤腰带坚持一下也许就可以了，谁曾想会持续这么久，马上步入第四个月了，有太多我们的忠粉不断的鼓励我们继续在坚持，但**单靠压房子压地去贷款给员工发工资和支付物业费租金社保等费用应该也是无法持续太久了。**

“

今年的行情&消费者的心态

都发生了很大的变化

”

——

May，eat n work

这次的疫情，对于以西餐酒吧为主体的我们来说无疑是非常大的打击，在集团中我们的理念是希望营造一个casual dining以及供当下年轻人&精英白领群体社交的lifestyle美食聚集地。2个半月的停滞，以及**目前仅供外卖无堂食的政策也让这样一个概念变成了奢望。**

不同于2020年的第一次疫情后的“报复性消费”，**今年的行情&消费者的心态都发生了很大的变化**，这无疑是餐饮业的一次史无前例的挑战。小资情怀&引领时代的魔都，希望它能尽快回来，餐饮人们大家挺住！

一边做着噩梦，一边开发的野餐盒产品

“

感觉被社会抛弃了，

什么时候能结束这场噩梦

”

——

Vivian，上海五家网红店主

米仓cafe｜面包咖啡好天气｜onita｜中野莉香

我们所有门店堂吃为主，外卖一成不到，平台还有很高抽成，复工后收入微乎其微，而人工、食材、部分房租都正常滚起来了，比封控期亏损加速。有的员工离开只能放人走，**疫情前刚开了新店，没开始回本，亏损持续，没有任何外界的帮助补贴，完全是个人积蓄在抗。**

五家店加起来，每天几万的损失，压力很大，天天在噩梦中惊醒，同时每天又接上百个客人的电话，心里很需要，嘴上却不得不回绝客人不能堂吃，深深的无力无助，什么时候能结束这场噩梦。

“

都说要相信光！

我们餐饮人的光在哪里？？

”

——

Jessie Peng，ALBALUZ

因为先生是西班牙南部人，2014年出于对西班牙美食美酒的热爱开了这家西班牙餐厅，正如我们的店名ALBALUZ，寓意着安达鲁西亚海上日出的第一抹阳光充满着希望。充满着激情一路摸爬滚打，经历了两次疫情熬到了今天，决心再怎么艰难都要熬到光明的那天！

餐厅在四月作为保供餐厅开了外卖，**高达25%的线上外卖佣金和推广费用**，食材和运输成本的增加，**几乎没有利润可言。**六一全面解封，餐厅又陷入了困境，外卖量每天巨减，只能靠餐厅门口仅有的几桌外摆位接一些自提户外用餐的客人。十天前，业主通知严禁外摆位，强制收起了所有外摆座椅，目前每天只能靠着几单可怜的外卖度日。

餐饮企业受到层层施压加码，一棒棒打死的是餐饮人的信心和希望！**老百姓危机意识增强导致的消费降级，将会对整个经济带来的巨大损失！**

“

我爱2020年以前上海的一切，

我恨透了疫情

”

——

老王，人民咖啡馆

复工复产后，同行朋友圈基本没有好消息，**越是大店运营成本越是高的店越是一片狼藉**。高和大厦看得到风景的天台关闭的时候亏损近300万，目前久光店，两家人民咖啡馆3-6月合计亏损在30万以上。

如果不能给到一个明确的堂食时间，我们情愿闭店，复工不复产对我们来说即使免房租也就是减少部分亏损，但情况依然是持续恶化的，恢复堂食也不见得能回到以前，但至少我们要试一试，努力熬过这个外热内冷的酷暑（残酷的酷）。

刚开发出来的生活美学野餐产品

“

亏损情况没仔细算过，

也不敢去看去想去算。

”

——

Bobo，WS Cafe&Lounge

我们自己店是一家生活美学和美食美酒结合的店，原本就是以环境取胜的，现在不能堂食，**每天看到空荡荡的店，真的很难过很难过**，以前来拍照打卡的好看的人儿们，也是我们店里一道靓丽的风景线，**人是空间是景中重要组成部分，没有了人，空间就无意义**。春夏是餐饮最好的季节，我们展览也不能做，所有策划方案都没法落地，各大品牌活动也纷纷取消。

上海的现状，企业都在纷纷自救，但是**没有看到政府有真正为民生着想的解决方案。**哪怕你店里可以限量限时堂食，也是一个解决方案吧？这样一刀切，硬逼着大家在边缘游走，钻空子，互相举报，恶性循环，真的不可取。

我们店现在基本上就是靠花店和饰品家具这些生活美学的零售业务撑着。**研发了可以外带的野餐篮，让大家能够拥有我们一整套的生活美学产品**，也在积极探索新的生活方式的衍生品，和大自然融合，和户外结合。

“

艰辛，苦涩，渴望的每一天

”

——

Jane，鲔松野

3月时一度自嘲成为了外卖专门店。接单，回复客人忙到飞起来～消失的两个月暂且不谈，如今步入6月，本来就无外摆，继续无法堂食。**即使是外卖订单量，也不稳定。**每天回复着客人们同样关心的问题，“你们能堂食了吗？”街道的群里，看到各位同业机械化回复“已核

酸！已上报”，**知道大家还活着，也知道大家都一样坚持着，熬着。**

有一天打开店内摄像头，看到厨师们和服务员按要求穿着“小蓝”，**恍惚间以为看到了手术台。那可是我们最喜欢的sushi counter。**

“

真正的复工复产，

先要保证品牌方能够活着

”

——

石晶，Magnet磁食

对餐饮而言仅靠外卖都是杯水车薪，而且外卖扣点还要20%以上。**当下最需解决的是免租和恢复堂食。重点是免租要落实，口号说免租，实际落实到位的有多少？**

首先，确实国有企业带头减租或免租，但现实情况是，全资国有资产商业占比数量少；其次，很多商业是国有企业和民间资本共同参与完成的，落实免租的过程中有一定阻力；再者，商业体是民营企业，尤其是外资和私营企业的这一部分，力度很小。

对于餐饮人来说，希望看到**国家层面能给不管是私营还是国营的商业体真正的具体的落实扶持政策，不仅是口号。只有这样，商业体才会给我们减免。**我们双方都承担责任，才有可能保证品牌们还能撑下去、扭转颓势，否则任何所谓的刺激消费的行为，当下都起不到实质性作用。

“

希望质朴的果子可以

陪大家走过接下来的春夏秋冬

”

——

Nico，和菓子本舖四ツ葉

疫情阴云笼罩，作为受冲击较大的行业之一，身为从业者也难免对未来的预期降低，有时也无法做到乐观以对。**困境之下，也不失为一个回归本心的好时机，禅宗有云：明心见性。**无论规模大小，亏损多少，小店是金田先生的初心，十余年的和果子从业生涯，制作和果子是我们用来表达自己的方式，渴望通过这些小点心来让更多的人了解古代由中国传入、日本一直在绵延的传统文化。

作为时代洪流中的个体，严格专注自身，精进技艺，保持本心，认真对待工作。我们会更加努力！

每天产量只有20个的怀石便当盒

“

病毒并不可怕，

可怕的是一刀切式的过度防疫

”

——

Edward，鮨直辉

餐厅从上海复工以来，一直以外卖为生，熟客的外卖惠顾给了我们很大的支援，但迟迟不能恢复堂食，使餐厅举步维艰，很多食材并不适合外卖，无论是温度还是摆盘，都无法通过外卖让客人得到满意的用餐感受，我们不得不暂时放弃这些我们拿手的料理。

整个四五月份，餐厅没有收入，资金流断流，遭受重大损失，但我们依然支援着所有员工的生活保障，确保团队可以安全地生活下去。严禁堂食，在抗疫防疫效果中所占的比重是多少？我们不得而知。**上海的经济主体不是餐饮业不假，但没有了餐饮业，这个城市就失去了烟火气**，一个冰冷灰白的城，还是大上海么？这不是值不值得思考的问题，而是对这座城有没有感情的问题！

“

愁破头的餐饮行业

”

——

Kevin Hu，KOR & LUNAR

虽然6月1日终于迎来了上海全面复工复产的好消息，但餐饮又被告知仅限外卖、自提，不可堂食！这几个月连续的收入不稳定使公司经营压力越来越大，**没有开放堂食的复工对我们来说实质意义并不大。**

但公司的开支却是持续的，其中有房租，供应商的货款，以及员工的工资。**线上渠道开拓的高成本，换来的外卖也是处于亏损经营。**遥遥无期的等待使**大量辛苦培训过的新老员工，难以为继**，对于复工又是一击重创。考虑到未来，面对疫情可能的常态化，餐饮业者急需政策的落地及支持，而不是一味的关停。

“

不喜欢外卖！不喜欢外卖！

不喜欢外卖！

”

——

提子，FINE

不喜欢的事要先说三遍！但再不喜欢有什么办法呢？现在只能靠外卖来糊口。最近一直在改善外卖窗口的视觉，想让路过的路人都能注意到我们店铺，能够停下脚步。**能努力一点是一点**了。

这三个月，上海部门一共亏损接近90万了吧，就是实实在在给出去的消失不见的钱。不知道头在哪里，也不知道能熬到什么时候。**但上海是我的家，我会和他在一起，我们FINE的开始也在上海，所以我们不会关的。**哪怕是靠其他城市店铺去撑上海店，都要撑住！

新开辟的露台野营地

“

做比不做亏的还更多

”

——

Bill Hu，seul&SEUL

我们是做高端法国菜又是法餐中细分的南法菜，讲究的是服务和环境整体的用餐体验，目前规定不能堂食，肯定是几乎没有什么生意，我们也有开通外卖，但第一外卖订单相对比较少，第二是平台费用收的特别高，**微薄的外卖收入想达到保本营业额目标几乎不可能。**

餐厅3个月没有什么收入，**封控造成的非常严重的亏损全部由我们自己承担。**我从事高端餐饮行业20多年，想法一直很简单，一心想做好一家店，服务好一桌客人，做好一道菜，以及如何让食客和餐厅产生互动和共鸣。今年实在是很无奈，但又能怎么办呢……希望疫情早日过去，还我一个正常人和正常经营者的健康良好的生存环境。

“

新店刚开就遇到疫情！

”

——

张玲，惠容久·日料烧肉酒场

我的餐厅是**2022年3月11日刚刚装修好，开始试营业，第二天3月12日就爆出社会面疫情了**。后面就是从4月1日直接封控到6月1日，整整2个月颗粒无收。

投资成本不断加大，解封后不能做堂食，日料最讲究食材的新鲜口感，做外卖种类有局限，只能是简单的几种定食饭，而且**外卖平台对于刚刚开业的单店，佣金扣点高到商家无法承受！**还好我们是国有房产，店铺租金会有减免，否则无法想象怎么坚持下去，现在疫情反复，我们只想活下去，为了一直照顾我们生意的顾客朋友们，为了一直从装修开始就陪伴我的小伙伴们，盼望着尽快可以恢复堂食！期待着大家可以早日回归正常生活！！！餐饮人挺住！！！

“

坚定理想，坚守热爱。

”

——

RK，ollienollie/GRIFFIN COFFEE

保持身心健康，是当下最重要的，更是未来所需要的。整体行业亏损是必然的，尽可能的在能力范围内去承担和承受损失。

我们并没有在非常时期用所谓“自救”的方式去做经营上的努力，我希望带领我的团队正确理解目前社会局势并适应新市场规则。**没有对生活过多抱怨，用信念和行动做有效发声。**

上海餐饮6月的心声
更多声音还没发出就消失了……

6月的上海，滨江、草坪、马路牙子、电话亭、消防栓……**似乎除了餐厅以外的所有匪夷所思的“座位”上，都停满了“进食”的上海人。**

在黄浦江边席地而坐，一边吃饭一边看日落浪漫吗？浪漫！但我们希望这种浪漫，**是自由意志下的选择，而不是无处可去下的将就。**

上海GDP的80%源自于第三产业，服务业是第三产业的重中之重，而餐饮行业是服务业的龙头，也是能支撑高额房租的实体经济之一。餐饮行业的衰落，整座城市将付出的代价将会是巨大的。

无法堂食，是上海之殇，

上海餐饮人的六月之声，希望能有更多人听到！

帮帮他们！

VIP GIFT 粉丝福利

对只能堂食的上海有话要说的粉丝朋友们，

可以给我们留言，会随机抽取5位，

每位送上WS Cafe&LoungeX任天进 “沪粹系列”艺术联名口罩一盒！

责编：天衣无缝

撰文：凤舞一天、Lady J

摄影：寇寇、献计、K