



## 房租高、用工难、客流不稳定 餐饮小店如何自救?

房租、客流、员工工资，以及疫情带来的巨大不确定性，这些因素都化为当下餐饮小店自救时的焦虑。

□记者 | 王仲鸣

6月1日天气晴，上海开始全面恢复正常生产生活秩序。小鹿（化名）从小区走出，回到了他阔别已久的咖啡店。时隔两月，重获出门自由，自己的咖啡店重新营业，令人感到雀跃。

小鹿的脸上写着高兴，高兴中又带有一丝忧伤。两个月没收入，现在虽然开张，但马上又要交房租

上图：2022年6月7日，时隔小半个月，愚园路变了光景。原先紧闭的店门都开了，原先暗淡的灯光都亮了。

了。小鹿的店在上海市中心，房租这么高，该怎么办呢？是生意先回到正轨，还是先被高昂的房租拖垮？这个“生存还是毁灭”的问题，难免让人眉头紧锁。

日料店老板岩松博义的烦恼有点不一样。他的omakase料理店（注：一种日料方式，无固定菜单，由主厨根据当令食材决定）远离市区，

房租压力尚可，但他仍在为能否早日恢复堂食担忧。“哪怕恢复堂食了，进口食材一时也到不了，料理水平下降，客人不愿再来，怎么办？”

无论是日料店还是咖啡店，他们都是魔都往日烟火气的重要源头。复工复产的大环境下，想要尽快重现街头的烟火气息，离不开餐饮小店的正常运营。房租、客流、员工