

【有個台灣家】我要開餐廳（下集）

【有個台灣家】常常有很多人問我們，在台灣開餐廳需要投資多少呢？那餐廳的選址對投資多少就有直接的關係！我們找店面的時候，也有看過一些本來已經在經營餐廳的店面，通常店面會配備基本的廚房設備如冷氣、抽油煙機、商用冰箱等，但往往發現，台灣本地餐廳的裝修風格都不是我們的那杯茶，如果要花錢拆掉裝修，最後的花費可能反而更高。

設計獨特貨櫃屋

千萬使費

我們都有認識香港朋友在台北開餐廳，一間約300多平方呎的餐廳，頂手費便要80萬台幣（約20多萬港元），除非是真的遇上一間裝修和現有設備都非常合用的餐廳，否則如果再要花錢「弄一弄」，這將會是另一筆可觀的支出。不過，如果是開餐廳初哥，對開餐廳所需要的設備沒有太多概念，這樣頂手餐廳也是可以省卻一番工夫和時間。雖然我們也是開餐廳初哥，但我們選址的地方不在大城市，很難遇上合心意又可以立即開店的頂讓餐廳。我們都是小本經營，所以在裝修花費上都是「慳得就慳」，很多東西都是親力親為，我們也沒有找設計公司，就是靠我們兩夫妻在網上找資料、看設計參考書，也四出去不同的餐廳參考觀摩，再集腋成裘。雖然設計費確實是省了下來，但餐廳內外場的設備費用卻是省無可省，光是三台商用冷氣機就要約30萬台幣，抽油煙系統約10萬台幣，商用洗碗碟機又要10萬台幣，還有廚房內的四門冰箱、不銹鋼工作枱、爐頭、洗手盆、層架等，再加上外場水吧的製冰機、收銀機、枱凳、餐具等，錢像倒水一樣的流走，雖然我們已經是一邊睇YouTube一邊學貼磚牆、粉飾外牆、鋪設樓梯等，這樣計算下來，以一間約20個座位的小餐廳來說，光是設備上的投資就要近100萬台幣了！

在我們裝修餐廳期間，我們都發現原來很多本地餐廳，都愛找設計公司承包整個裝修工程，就是你花一筆錢，設計公司就幫你包辦整間餐廳所需要的設備和裝修佈置，這樣花費四、五百萬台幣也只是基本的入場費！台灣人喜歡租地建鐵皮屋或做貨櫃餐廳，從前我們都夢想着開一間設計風格獨特的貨櫃屋餐廳，但打聽下這樣的土地平整費、建築費加設計費，往往都要千萬台幣以上，我們都不敢再妄想了……

小貓三四隻嘆啡

回本無期

好不容易以為錢花了便可以開餐廳？原來好戲在後頭，在台灣聘請員工，老闆要負上一大堆勞健保等福利，稅項又是另一個無底深潭，這些都留給各位有心人自己慢慢發掘研究好了。有時候我們經過一些新開的餐廳，一看便知裝修很有心思，也很花錢，但卻門庭冷清，是那種可以讓客人舒服地坐半天的餐廳。我們這些過來人心裏都不禁盤算，這些投資費用，甚麼時候才能回本呢？或是等到甚麼時候才能有錢賺呢？或許這裏跟香港最不同的地方是，台灣租金便宜，就算餐廳生意不多，靠家族式清閒地經營也沒所謂？

我的另一半常笑說，在台灣開餐廳的心理質素要很高，否則看到餐廳只有小貓三四隻地嘆咖啡坐半天，教那做老闆的，怎樣能冷靜地經營下去？

撰文：Cass（King Kong媽媽）

80後爸媽，兩年抱兩後，做了全職爸媽陪伴孩子成長，2017年5月舉家**移民台灣**，重新出發，帶著孩子找另一片新天地！