

【有個台灣家】我要開餐廳（上集）

【有個台灣家】很多人也會好奇，為甚麼我們當初投資**移民台灣**時會選擇開餐廳？本來是一個測量師和市場推廣經理，再到做了全職爸媽，然後毅然一家跑到台灣，在毫無做餐飲生意的經驗下，在台灣開了我們的第一間餐廳，最近我們還另覓市區地方，開了一間規模大一點點的餐廳……這些日子一路走來，其實沒有想像中般那麼容易。

其實當初要考慮到台灣投資移民，第一個難題就是要想：「我們做甚麼生意？」究竟是開店賣淘寶貨？賣進口童裝？開親子廚房餐廳？開飲料店？當初滿腦子都是轉不停的計劃，那時候也真後悔，為甚麼我們沒有甚麼一技之長或手藝？有時候我會在想，如果我沒有讀大學而是跑去讀法國藍帶廚藝課程就好了，那我就不用想得這麼頭痛。或許我們這一家算是傻人有傻福，就只是因為想到，我們不用每天買衣服，但就是每日都要吃三餐，還是做一些「必需品」的生意比較穩妥？如是者，我們便亂打亂撞的開始萌起在台灣開餐廳的念頭。為了先試一試我們開餐廳做生意的可行性，那時候我們在香港開始嘗試由擺假日市集開始，在市集賣港式老火湯和小吃，當我們越來越明確要行開餐廳這條路時，我們夫妻也嘗試在不同的餐廳體驗短期打工，日子需短但也獲益良多。所以如果想知道自己真的是否適合開餐廳，先試試在香港的餐廳工作吸取經驗，當然在餐廳打工和經營一家餐廳的學問大有不同，但起碼對完全沒有餐飲業經驗的外行人來說，已經足夠讓自己先試試水溫。

來到台灣後，從找店面開始，我們都是摸着石頭過河，我們都是從實踐中慢慢累積經驗，後來才知道原來找店面開餐廳也是一門學問！例如店面的電壓夠不夠？電錶要怎樣分配？台灣有些地方有時會出現缺水問題，所以找店面時也要留意其水塔容量，當然還有一大堆要留意的細節，例如那地段會不會淹水、油煙排放的方向會否遭附近鄰居檢舉，在台灣開餐廳所要面對的問題，跟香港的其實也不遑多讓。

要大件抵食擺盤靚

難找進口食材

常常有不少打算**移民台灣**的朋友向我們查問，在台灣開餐廳容易嗎？可以賺錢嗎？那當然不容易吧！台灣人雖然捨得花錢在外用餐，但凡事講求餐點的CP值，就是我們說的要「大件夾抵食」，而且在台灣幾乎個個都是「網美」，在餐廳吃飯都是「相機先吃」，所以我們在佈置餐廳時也要特別留意佈置一些「IG打卡熱點」，餐點上的擺盤也要好拍照，而且在台灣找食材也沒有像香港的方便，香港大部份食物都是進口，幾乎有錢就買到各國食材，但在台灣有不少都是本地時令食材，進口食材昂貴。例如夏天芒果季節一過，就很難在冬天找到食材製作楊枝甘露。

當然，在全世界任何地方做生意也沒有一成不變的賺錢方法，開餐廳真的是投資移民做生意的好選擇？綜觀全世界很多地方都有華人在開餐館，那究竟在台灣開餐廳時我們遇到甚麼困難？需要投資多少？日常經營上有甚麼注意事項？下星期再跟大家分享。

撰文：Cass（King Kong媽媽）

八十後爸媽，兩年抱兩後，做了全職爸媽陪伴孩子成長，二〇一七年五月舉家**移民台灣**，重新出發，帶着孩子找另一片新天地。