

【有個台灣家】台灣找舖位開餐廳攻略

【有個台灣家】很多香港人也喜歡閒來去「睇樓」，想不到我們移民台灣後，這個港式「基因」依然蠢蠢欲動！不同的是，因為我們在台灣是自己開餐廳做生意，所以我們「睇樓」的目標，慢慢由住宅改為店面，即舖位！

單單是一個桃園市，面積就已經比整個香港還要大，所以要認識市內各區的營商環境真的需要做很多功課。一切從台灣的591房屋交易網開始，比較容易分區搜尋不同地區的店面和頂讓資訊。找店面做生意的條件和要求各人也不盡相同，這是一場緣份的遊戲，有時候尋尋覓覓，白馬王子卻在轉角位的燈火闌珊處。尤其我們是要找店面做餐廳，有些人喜歡熱鬧市中心的黃金地段，不怕租金貴只怕人流不足，有人卻喜歡在後街的轉角位置，遠離戰區自成一角。一般而言，如果是做一些輕食類、飲料等生意，很多時就真的會選擇火車站前、大型商場附近的一級戰區，那些地方的戰況也不輸給香港，三不五時生意做不住，很快便會換上新的經營者繼續作戰，看到很多一級戰區的頂讓店面資訊，光是頂讓費動輒就過百萬台幣（有些還包括餐廳烹調的技術轉移）。

老房子難容油煙

人生路不熟，頂讓生意這回事，總覺得對於我們這些初來甫到的人，風險太大，但很多房東都不願意把店面出租給做餐廳的租客，所以都有朋友建議我們在接觸房東時，先跟他說餐廳是走少油煙的「輕食簡餐路線」，這樣比較容易繼續協商下去。當然找店面開餐廳需要考慮很多技術上的問題，例如很多台灣老房子都沒有預留位置做排煙抽風設備，也要注意電壓和電箱分錶問題，台灣不時制水，所以店面一般最少要有兩噸以上的儲水塔，餐廳才可以在制水時撐過一兩天，還要考慮店外位置是否容易淹水，客人泊車位置是否足夠，因為大部份台灣人都是開車來吃飯，不好泊車成為很多餐廳的「死症」。

在台灣各地有不少新社區落成，提供很多地舖（台灣人稱為一樓店面）出租，雖然這種在新住宅大樓下的全新店面，很多都有六、七米的超高樓底、全新的管線、落地玻璃窗大門，這些對開餐廳來說都是非常吸引的條件，也可以省卻一大筆裝修費用，但現實情況是，這些新社區的管理委員會往往對餐廳的排油煙、垃圾處理、客人路邊停車等問題非常敏感！在檢舉文化盛行的新世代，曾聽說有餐廳為了在新社區經營下去，要給社區的住客提供特別優惠和餐券，務求令大家可以和平共存，所以除非是大型連鎖餐廳財雄勢大，或是心臟很強大的餐廳東主，要把餐廳選址在新住宅區的店面，都要預先做好準備呢！

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！