

卖肠粉的改卖水果,只为守住招牌

肠粉店主退租转战求生:将经营7年的大店换成小门面,兼卖水果渡过难关



【开栏语】

长沙市芙蓉路上,早晚高峰的车流多了;外卖平台上,开市营业的商家多了;被新冠肺炎疫情突然按下暂停键的“时间大摆钟”,逐步恢复到往日的节奏上来。

眼下,正是有序推进复工复产、推动经济发展的关键时期。一个超长的“春节假期”之后,经营着小微企业的“小老板”们如何奋力破局?今日起,三湘都市报推出《坚守——疫情下“小老板”们的奋斗故事》系列报道,为您讲述挑战与奋斗、智慧与韧性的故事。



胡辉城在空无一人的店铺旧址内做清理工作。



胡辉城将店铺大门上将要掉落的《防疫复工通知书》贴正。

3月9日,胡辉城约上一装修队前往勘察施工现场。当天,他需要制定初步的装修方案。这样,新店便能够在1个月后顺利开业。

7年前,总面积达300余平方米的胡锦涛记广东肠粉店在建湘路开门迎客。这是胡辉城与妻子创业4年后,迈开的品牌连锁经营的第一步。

然而,新冠肺炎疫情之下,高昂的房租让这家门店的运营步履维艰。2月初,他不得不做出决定——退租,转战200米外的一个80平方米小门面。

“为了保住自己创业之初在望麓园的根脉和念想,一定要将店在这里开下去。”冷风吹来,胡辉城将帽子往下拉了拉,快步朝前走去。

退租 大铺换成小门面,撑下去

今年春节,胡辉城没有返乡过年。1月23日,20余名员工放假回家,而他则留在长沙看铺。

未曾想到,这个铺,一看竟是47天。胡锦涛记的6家门店中,3家临街铺面、3家商场店均受疫情影响停业至今。超长的“假期”,让胡辉城备受煎熬,原定的正月初七的营业日,也是一个星期又一个星期的往后调整。也因为恢复营业时间一直待定,20余名员工中,已经有6人提出了辞职。

一个月数万元的租金,对接接下来的市场行情而言,有点难以背负。思索再三,他决定

放弃经营了近8年的大铺。“尽量轻装修,把格局设计紧凑些,增加营业面积的利用率,”胡辉城说,目前无法负担豪华重装,只能简单点来。在环顾四周后,他的目光落在保存相对完好的地面瓷砖上,“保留这个地板,直接用吧,又可以省一点钱。”

前不久,多个房东、商场管理方先后表示,愿意一定程度上减免房租。而一切顺利的话,待疫情得到控制,店铺装修就位,又可以继续参与到望麓园的生活日常中去。想到这里,胡辉城露出了多天来难得一见的笑容。

转行 卖肠粉兼卖水果,保招牌

一直以来,胡锦涛记广东肠粉店内,每年八月十五都会提供福建平和的柚子给消费者品尝。觉得好吃的顾客,也会买些带走。这是胡辉城的一点小坚持,希望传播家乡的味道。

疫情之下,一家店单月能做到十几万的营业额全都“打了水漂”。既然门店不能开门营业,那是不是可以尝试做点线上水果生意弥补损失?萌生想法后,胡辉城联系了福建本地经营水果电商生意的外甥,两人一拍即合。

2月7日,胡辉城开始在自己

的朋友圈陆续发布杨桃、芭乐、青枣等水果的售卖信息。他说,无论是卖肠粉,还是卖水果,都要以品牌经营的敬畏之心对待顾客,所以他一遍又一遍地强调着,这是“胡锦涛记水果”。

销量挺好,一天能卖几十件!说到这里,胡辉城沉思了一下,“如果线上的水果生意反响不错,接下来也考虑继续完善推广模式,好好做下去。”

清理着即将腾空的老门面,他不舍又坚定地说,无论想多少办法,都要保住“胡锦涛记”这块招牌。■记者 朱蓉

扶持

我省计划今年增加小巨人企业240家以上

本报3月9日讯 今日,湖南省促进中小企业发展工作领导小组发布了《2020年全省促进中小企业发展工作要点》,从政策、人员培训、管理、互联网与云计算支撑等23个要点对全省中小企业进行扶持。提出要加大政策支持力度,帮助中小企业应对疫情渡过难关;到2020年底,全省新增240家以上小巨人企业,累计达1000家。

工作要点指出,对受疫情影响,生产经营出现困难的中小企业依法依规减轻企业税收、社会保险费缴纳、住房公积金缴存、用能和房租等方面的税费负担,降低企业运营成本。指导和帮助中小企业做好疫情防控工作和,全力协调解决企业复工复产困难和问题。采取推广疫情防控平台服务、鼓励企业内部线上远程办公、部署协同制造平台、推广应用工业互联网平台、鼓励免费开放云服务资源等举措,引导更多中小企业积极运用工业互联网和云服务开展复工复产。

研究制定落实健全支持中小企业发展制度的实施方案,加快《湖南省实施〈中华人民共和国中小企业促进法〉实施办法》立法修订工作。

大力培育小巨人企业。制定促进“专精特新”小巨人企业高质量发展的政策措施。引导小巨人企业参与构建工业新兴优势产业链和工业“四基”建设。2020年底前新增240家以上小巨人企业,累计完成全省1000家小巨人企业培育任务。

实施中小企业上“云上平台”行动计划。2020年,全省新增10万户中小企业“上云”,新增5000户中小企业接入省级及以上工业互联网平台。

加大科技型中小企业培育力度。充分发挥科技企业孵化器、众创空间等双创载体的孕育孵化功能,挖掘推动更多符合条件的科技型中小企业“应评尽评”。力争今年入库科技型中小企业增长20%,不断夯实高新技术企业后备库的发展基础。■记者 胡锐 通讯员 陶韬

支招

餐饮企业想复工?先做好这些防控

省疾控:防护物资应准备充足,配备足额消毒柜

民以食为天,随着越来越多行业陆续复工,餐饮业何时能够恢复正常备受关注。餐馆内餐桌摆放比较拥挤,人们通常习惯在餐馆里长时间用餐,近距离交谈,这种环境存在病毒传播的风险。疫情期间,餐饮店复工营业需要特别注意什么?省疾控中心赵善露医师进行支招。

赵善露表示,餐饮店在复工前,应准备充足的防护物资,比如普通级别防护口罩、医用酒精/消毒水、体温计/枪等,要配备完好的洗手设施及快速手消毒剂、皂液等卫生用品,保障工作人员日常工作防护需求。要足额配备合格的消毒柜,所有餐饮具要全部放入消毒柜内,消毒、保洁“二合一”。

员工上岗前查14天的健康状况

复工前,要做好员工的宣传教育工作,倡导员工养成讲卫生的好习惯。员工制备餐食前、加工生食或熟食之后、餐前便后、接触垃圾后,要用流动水和皂液认真洗手。员工应佩戴口罩上岗,且按规定及时更换口罩。

餐饮店应有专人收集返岗员工的健康状况,掌握本店员工返岗前14天的健康状况和外出情况。

复工后,每天对员工进行晨检和体温监测,体温超过37.3℃或出现有发热、乏力、干咳及胸闷等症的员工不得上岗。

店里若出现新冠肺炎疑似或确诊病例,应配合疾控机构做好密切接触者的追踪与管理,并做好终末消毒。

建议制定用餐人员可追溯制度

餐饮店在门店入口要对顾客进行体温检测,必要时进行复测,体温超过37.3℃或出现有发热、干咳、打喷嚏等症状的,要及时报告,并提醒其就医。对不戴口罩人员可拒绝入内。

疫情防控解除前,餐饮服务企业禁止接待大规模聚餐活动,提供堂食的要做到拉开距离、单人单桌、同向就座等防控措施。

有条件的餐饮店要制定用餐人员可追溯制度,每桌登记至少一名就餐客人的姓名和联系方式。

垃圾分类管理 进购食品要合格

保持食品加工场所和就餐场所的空气流通。加强开窗通风换气,首选自然通风,也可采用机械排风。

就餐场地、保洁设施、人员通道、电梯间等场所环境卫生要清洁,及时清理垃圾。

公共洗手间保持清洁,加强垃圾分类管理,设置废弃口罩垃圾桶,及时清运垃圾,保持环境清洁卫生。

对冷冻冷藏和保鲜设备进行全面维护保养和全面的清洁卫生。食品原材料坚持覆盖保鲜膜或加盖再进行储存,防止交叉污染。

需要注意的是,餐饮店不得采购无来源或不符合要求的食品及食品原料,严禁采购使用病死或死因不明以及检验检疫不合格的肉类及其制品,坚决禁止购买、屠宰、储存、加工、烹饪野生动物等违法行为。

■记者 李琪 通讯员 李合锋