

餐 飲 家

The Restaurateur

选址的
魔咒

在地球上即将
消失的地方
我开了一家餐馆

喂饱人民的生意
是世界上
最了不起的生意

特别报道

I · MAMG

移民
让美国
更伟大

COVER STORY 封面故事

佛州厨神



系统升级 POS 超级优惠

免费赠送扫码点餐

北美餐饮业SaaS服务商**MenuSifu**点菜大师(米聚)已积累8年资深服务亚裔业主经验,专业提供定制点餐系统及在线点餐方案,致力于提升餐饮效率、助力北美万家餐厅平均降低20%管理成本,实现高效卓越数字转型。

WWW.MENUSIFU.COM



212-966-5888



~~\$2,100~~
\$299

电脑一台 打印机 钱箱 鼠标和键盘 Caller ID MenuSifu POS 软件



28

COVER STORY 封面故事

佛州厨神



15 专题

IMMIGRANTS MAKE AMERICA GREAT AGAIN

I·MAMG 移民让美国更伟大

09 酸甜苦辣

选址的魔咒



10

在地球上即将消失的地方，
我开了一家餐馆



11

张妈妈的泡泡饼



12



SCAN TO ORDER



免费试用

SCAN ME

扫码点餐系统

T: 212-966-5888
www.MenuSifu.com

CONTENT

Vol. 10 Issue 22

October 2023

26

NEWS 要闻

美国兴起“集装箱餐厅”
半小时盖好，8周就开张



40

DATA 餐饮秘笈

学好这一招，开一家店等于开两家
节日季到了，收入巅峰的时机来了

42

数据

美国连锁餐厅数据报告

46

喷饭

喂饱人民的生意是世界上最了不起的生意

餐飲家

The Restaurateur

2022年1月创刊 2023年10月20日出版

Vol. 10 Issue 22

出版发行
《餐饮家》杂志社
8 The Green, Ste A, Dover,
DE 19901

Email: info@littlelaba.com

Tel: 929-688-0888

President
Leo Li

Publisher
Leo Li

Executive Publisher
Jiangming Tou

Operations Director
Ivan Liu

EDITORIAL DEPARTMENT

Editor-in-Chief
Jiangming Tou

Editor
Ivan Liu / Shuhang Li

Art Director
An Yang

Coordinator
Shuhang Li

ADVERTISING DEPARTMENT

Advertising Manager
Fiona Cheung

CONTRIBUTORS

Lan Xie / Xiaoan Tou



Instagram
canyinjia



Facebook
canyinjia

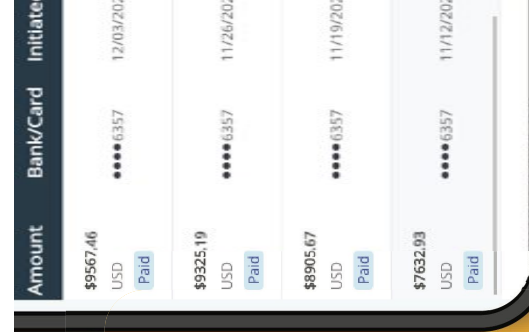


微信公号
Littlelaba 餐饮家



www.canyinjia.us

The Restaurateur is published monthly by Littlelaba Media LLC
Printed in the United States



ALL-IN-1

无佣金，无月费，无设置费！

在线点餐系统 | 市场拓展服务

选择MealKeyway的餐厅

每日单量
平均增长
33%

每月平均节省
第三方平台使用成本
\$1440

餐厅网站
客流量增加
70%

免费餐厅网站搭建

个性化网站设计
免费网站更新和维护管理
支持电脑和移动设备多界面操作

多功能在线点餐系统

无接触扫码点餐
外包式送餐服务
多语言菜单

市场营销与流量运营服务

社交平台托管式运营推广
Google搜索排名优化，让食客更容易搜索到您的餐厅
专业的广告投放和餐厅营销活动策划

食客关系管理与维护

个性化App店铺
食客忠诚度计划
智能数据报表

北美8000+餐饮品牌的共同选择！



T: 212-898-0888
E: info@mealkeyway.com
www.mealkeyway.com



Partners with | Google | stripe | DOORDASH | yelp

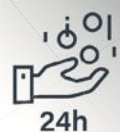
小企业贷款？就找如意财！

Smart, fast and flexible financing options
to grow your business

智能 一份申请，多份匹配

快速 极速审批，闪电到账

灵活 精选方案 量身定制



至高\$5百万， 最快24小时放款！

信贷方案

- SBA贷款
- 定期贷款
- 商业信贷额度
- 设备贷款
- 商家现金垫款
- 创业贷款

立即免费申请



 (646)-887-9089

 financing@ezcapital.com

 349 5th Ave, FL 3, New York, NY 10016



EZ Capital 如意财商业信贷

The smarter solution for small business financing

更智能的商业信贷
助力企业美好未来

www.ezcapital.com

君子务本，本立而道生



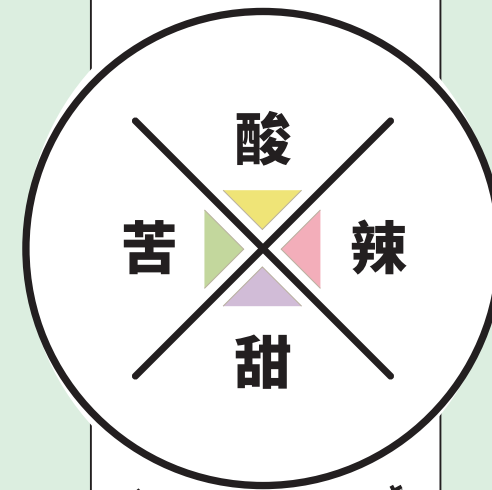
Peter Chang

CHANG CHANG

MAMA CHANG

婷 NiHao

Peter Chang 欢迎您



分享你的酸甜苦辣

《酸甜苦辣》栏目是《餐饮家》为广大中餐人开辟的一方自由表达，吐露心声的园地。

欢迎您来信向我们讲述自己在餐饮人生中所经历的各种酸甜苦辣……我们愿意做一个倾听者和传播者，因为这里是咱们餐饮人的精神家园。

三种方法找到我们

电邮：

editorial@littlilaba.com



餐饮家小助手微信
餐饮家微信号后台留言



微信公号
Littlelaba 餐饮家



《餐饮家》今年8月刊在《新餐饮》栏目中推荐了纽约皇后区的一间“宝藏餐厅”，并礼。在这篇文章中，《餐饮家》记者 Ivan Liu 担忧地提到，这间餐厅虽然具备一间优秀餐厅的大部分素质，但选址却是一个很大的问题。“是否能够打破“选址魔咒”，我们还需拭目以待。”很遗憾，这篇文章刊发后不久，这间餐厅最终还是未能摆脱选址的魔咒，被迫关张。以下为 Ivan Liu 撰写的后记，希望能给广大餐饮人提供一些参考：

Ivan Liu (《餐饮家》记者)

选址的魔咒

皇后区的并礼终究还是关了。老板 Alvin 告诉《餐饮家》：“实在是坚持不下去了”。

就在这之前一个多月，他还心存幻想，网上做营销、社区发传单……希望冷清的生意能够逐渐热起来。在他用尽了所有方法，又强撑了一阵之后，终于认清了现实：

选址是硬伤，及时止损。被谈到餐厅业务成功的因素时，人们常常首先想到美味的食物、优秀的服务和合理的价格。然而，选址往往被低估，但其实它对餐厅的生死存亡具有至关重要的影响。一家中餐馆，即使菜品口味得到了食客好评，但如果选址不当，仍然可能导致生意惨淡。

餐厅选址是一门学问

根据美国餐饮协会(National Restaurant Association)的数据，近60%的新开餐厅在前三年内倒闭，而错误的选址是导致其失败的主要原因之一。另一项研究发现，选址优越的餐厅与营业额之间有0.8的强相关性。

被称为福建餐饮业二代“接班人”的 Leon 可以说是一位“选址大师”，他的团队之所以总能打造出“一开即火”的餐厅，与他从来不敷衍的认真选址有关。人群结构、经济状况、交通条件、商户结构等等，都要纳入一个“评分表”里综合评估，甚至开不同类型的餐厅还要考量不同的族裔结构，严

谨地做完了餐厅选址的可行性研究之后，再进行实质性的投入。

传奇大厨张鹏亮也从不在于选址上含糊。他的每一家新餐厅要开在什么地方，都是按照他的一盘“农村包围城市”的大棋来排兵布阵的。从人口密集度到平均收入，从门店硬件、面积到停车场等设施等都在考察范围内。去他们的餐厅吃饭，停车都一定得很方便的，就算闹市区的餐厅本身没有免费停车位，旁边也一定会有紧挨着的停车楼。

必不可少的选址可行性研究

总结我们所见的成功者的经验，餐厅选址的可行性研究一般需要完成以下几个步骤：

客人流量统计：一家餐厅的成功与否很大程度上依赖于其所在地的人流量。选址在繁忙的商业区或旅游区通常更容易吸引顾客。

竞争分析：与其他相似类

型的餐厅过于密集可能会增加竞争压力，因此需要进行详细的市场分析。

可达性评估：考虑停车便利性和公共交通的可用性。

目标客户调研：了解目标客户的地理分布和消费习惯，确保选址与目标市场相符。

租金与运营成本：选一个租金合理，能够长期维持营业的地点。

从源头规避风险

由于选址对餐厅生死存亡的重要性，餐厅经营者必须在选址环节做足功课，从源头规避风险。除了上述原则外，也可考虑与专业的地产经纪人或咨询公司合作，以便获取更精准的数据和分析。

即使一家中餐馆拥有出色的菜品和服务，错误的选址也可能成为其失败的致命因素。因此，餐厅经营者应高度重视选址这一环节，进行全面而深入的分析，以确保其长期的成功和盈利能力。📍



John (Shelbty,MD)

在地球上即将消失的地方，我开了一家餐馆

我是 John，来自中国山西，34岁，现在在 Montana 州美国和加拿大边境的一个城市经营一家中餐馆 Shelby wok N roll。

我在国内的时候大学没有读完就来美国了，与大部分一代移民一样，刚来美国的时候没有工作经验，没有资金，语言不好，加上年级小，没有工作经验，一切从零开始，白手起家。

我曾尝试过各种工作，包括工厂打包，装修小工，销售，酒店 house keeper 送外卖等各种工作。然而年轻的时候，总是很想去各个地方走一走看一看，于是就去过好多不同的州，接触过各种年龄、种族、肤色的人，也在各地的餐馆从事过不同的职位。也是这样的机遇，让我学会了各地各种美式中餐、寿司等亚洲美食的做法，在好多不同的亚洲类餐馆打过工。

记得有一次 YouTube 上

看到，地球上 100 个即将消失的地方，其中就有在蒙大拿州的冰川国家公园，当看到那美伦美幻的山川河流森林公园的景色，瞬间让我就想去看看，于是自驾几个州来到了蒙大拿州。

来到蒙大拿州以后，真的喜欢上这里的蓝天、白云、山川、河流。蒙大拿又名宝藏之州，除去阿拉斯加，美国本土面积排名第三，地大物博，环境优美，四季分明，购物免税自然而然成了我们安家立业之地！

因为从事过不同类型的餐馆等工作，于是有了自己也开一家餐馆的想法，但是因为刚开始没有信用和本钱，尝试一些曲折之后，机缘巧合之下开始了自己的餐车生意，因为自己的辛苦付出，生意越做越好！也积累一些本钱，但是心里始终有着开一家属于自己的餐厅的小心愿！

2019 年在一个旅游小镇



Shelby Wok N Roll 五饼二鱼

220 Main St, Shelby, MT 59474

亮相

应读者要求，我们在《酸甜苦辣》里新增了这个小栏目，欢迎广大餐饮家们前来秀出自己的风采。

big timber 开了一家中餐馆，生意不错。在 2021 年的时候看到了 Shelby 这个美国和加拿大的边境小镇。考虑到这边的交通要塞，地理位置优越，周边人口，靠近旅游景点等优点，会比原来的餐馆生意好一倍，于是转手了原来的餐馆，从一家要退休的人家手里买过了这家餐馆，重新装修然后开始了一个新的 Shelby wok n roll。

开门到现在已经 3 年了，

生意稳定上升，服务顾客从周边社区的居民，到东边西南北过路的游客，在给自己一家一份生意之外，感觉也为社区做出了贡献。

一路走来，虽充满崎岖，但收获许多与餐饮有关的经验，如果有新朋友想来蒙大拿州从事餐馆行业的，欢迎到我餐厅聊聊，我愿意分享一些看法和意见。📍



张鹏亮专栏 (Peter Chang, Bethesda, MD)

张妈妈的泡泡饼



张妈妈 (Lisa Zhang) 端着发明的泡泡饼。Lisa Zhang 是中国高级点心师。

中国的谚语里有“一招鲜吃遍天”的说法，我跟我太太说：“咱们是捧着泡泡饼闯美东”。我们真没有想到，一个普通得不能再普通的葱油泡泡饼竟然成了 Peter Chang 系列餐厅的最亮丽的风景，吸引了大批食客的点赞。

其实，说起这个葱油泡泡饼，真的是误打误撞来的。

2003年6月，我们夫妇在位于北弗吉尼亚州的“百川味”餐厅打工，在制定餐厅菜谱的时候，首先想到的就是传统的“葱油煎饼”，用掺和猪油、盐、小葱的面团煎制两面金黄色的饼，吃口酥脆、葱香浓郁。

这种饼对于像我太太这样的上世纪九十年代的美国高级点心师而言，既简单又随意，遵循传统易被食客接受。

当时的思维真的比较守旧，不太敢做无把握的事情。但我比较纠结：因为当时周边的中国餐厅几乎都在推出这样的葱油煎饼，虽然我们绝对有把握做得比这些餐厅要好，但总归还是个同类，没有多大的新意。我们当时的想法还是：第一次面对美国人的市场，做其他的餐厅所没有的菜品。

于是，我和我太太反复商量，借鉴“空心麻球”的手法，在传统的葱油煎饼的基

础上做改变，让饼成“球”泡起来。

对于有技术基础的人来说，想法有了做起来真的容易上手。经过无数次的反复试做，终于用高筋面粉、黄油、盐、青葱等和成面团，擀制成饼，再用油炸的方法使饼成为泡起来的“球”：形如皮球，空心泡软，成为了张妈妈的绝招，推出后很快吸粉无数，也引起了当时大华府地区众多媒体美食专栏作家的关注，他们将张妈妈的葱油泡泡饼和老张的部分菜品一起登上了《华盛顿邮报》、《华盛顿人》杂志、北维州杂志等美食专栏，引起了更多食客的关心和亲睐。

从此，随着我们的漂泊、流浪，将葱油泡泡饼带到了亚特兰大、田纳西、休斯顿、康涅狄格州、弗吉尼亚、马里兰、华盛顿 DC 等地，使之成为了众多的当地媒体的美食推荐，更是被《华盛顿邮报》评为大华府地区 40 个最佳各国风味小吃之一。

2012年2月，我们在弗吉尼亚州的 Richmond 市开了第二家 Peter Chang 店，葱油泡泡饼当然是必上的主打菜品。

该店离 Capital One 银行总部很近，总部有很多的印度裔员工，他们看到这个葱油泡泡饼类似于印度的普里 (Puri) 饼，当然非常喜欢；

但当他们看到美国各个媒体的报道后，纷纷留言“控告”我们盗版印度的专利，一时间互联网上特别热闹。

有媒体问我们对此如何看待？我回答两点：

一、这是我太太的独创，是从空心麻球的制作方法借鉴而来的，操作手法一模一样，味道也是纯正的中国葱油煎饼的味道。当时我们既没有看到或吃到印度的普里 (Puri) 饼，更没有接触过印度的师傅。2001年我们来美国时，中国国内还没有这个饼呢。

二、哪怕是现代的高科技各国科学家之间也有许多的不约而同的想法和相似之处，更何况是小小的一个泡泡饼呢？

泡泡饼之于 Peter Chang 是一道景观，是张妈妈这个高级点心师的随意杰作之一；Peter Chang 之于泡泡饼，把它推广到众多的美国城市，吸引了一大批的大大小小的食客，朴中寻味，烟火寻情，为吃货的世界增添了一丝色彩。

感谢张妈妈！🙏

专栏作者介绍

张鹏亮 (Peter Chang), 首届餐饮家金像奖杰出厨师 (Outstanding Chef) 获得者。其旗下餐厅 Mama Chang 获 2023 年度杰出餐厅 (Outstanding Restaurant), Chang Chang 获 2023 年度最佳新餐厅 (Best New Restaurant)。

大家菜谱



张妈妈泡泡饼

此菜源自于湖北荆州地区的“年菜”，寓意步步高升、团团圆圆。这是一道经典而家常的菜品，有汤有菜，有温有度，尤为适合老人、儿童食用。

BY | Lisa Zhang

餐厅：Q By Peter Chang
4500 East-West Hwy #100, Bethesda, MD 20814

原料：

1) 高筋粉 75000 克、糯米粉 200 克、盐 25 克、糖 25 克、泡打粉 25 克、青葱粒 300 克。2) 黄油半磅和水 3200 至 3500 克。

制作：

- 把所有的 1) 食材全部混合在一起，倒入搅拌机中。
- 水倒入锅中烧开，下入黄油融化。搅拌机启动，先倒入三分之一的开水，待和匀后，再倒入余下的一半水份；再至和匀后，根据面团的情况，适度倒入剩余的水份，搅拌均匀。
- 取出面团，分成三等份，每份擀成薄饼状，卷成长的圆筒形，再切成四段，一段段的用保鲜膜包裹，放入冰箱里保存一晚上。
- 第二天，将醒好的面团每段切成 9 小段，蘸少许的生粉，擀成薄薄的圆饼状，每张饼之间用保鲜膜隔开，放入冷冻冰箱里冷冻保存。
- 根据生意的情况，将冷冻的饼坯提前一天取出放到冷藏室里自然解冻。
- 备油锅，将油温烧至 360 度 (华氏) 左右，下入饼坯，不断浇油，至饼成泡球状后，翻面再炸至金黄色即可，捞出装盘。
- 通常情况下，带咖喱汁拌食，也可以根据各店的情况，调配另外的蘸汁。

視覺元素

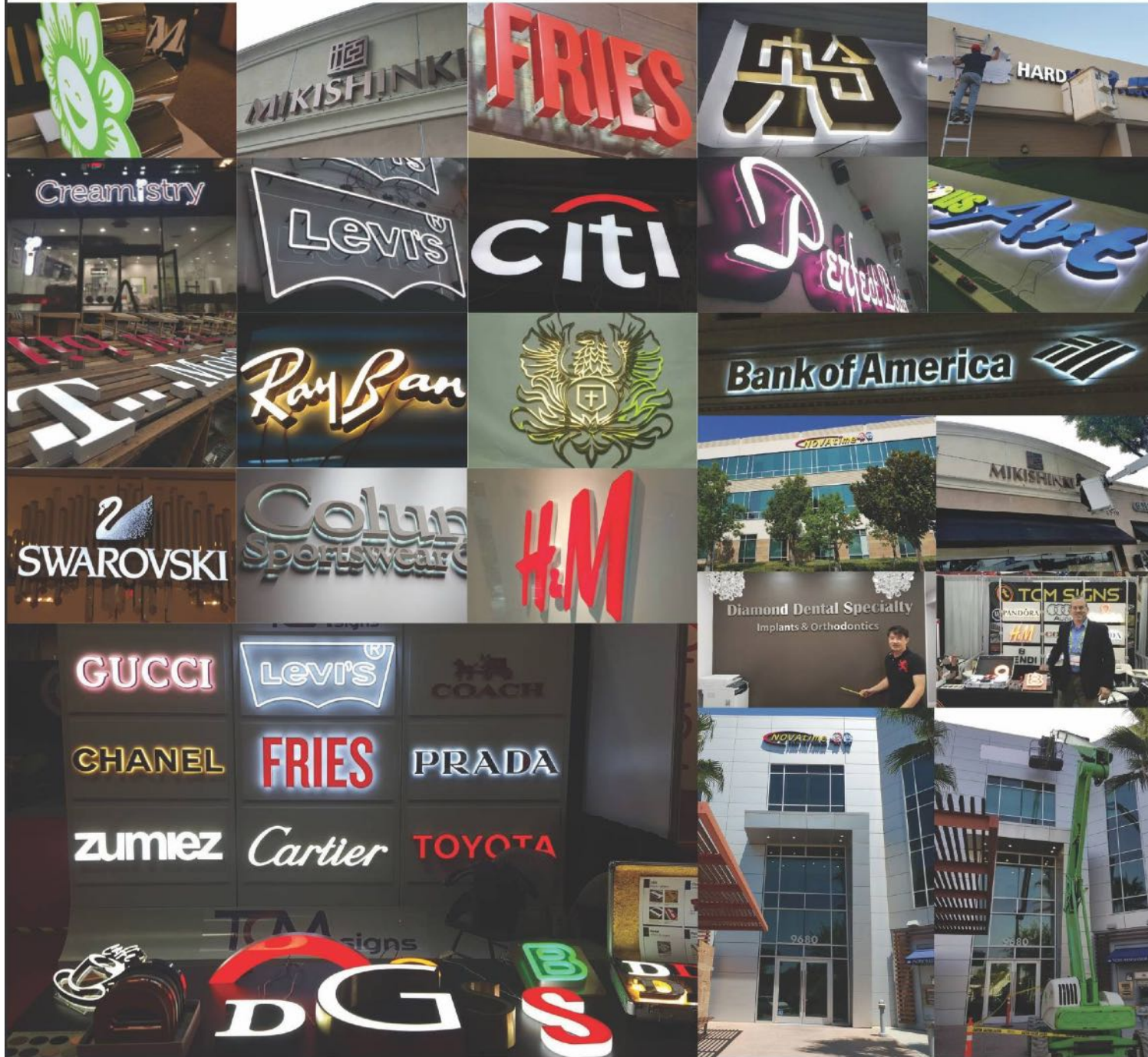
SYNIC GRAPHIC & SIGNS

www.tcmsigns.com

室內 戶外 招牌設計製作安裝

P.909.598.2254

230 Paseo Sonrisa, Walnut, CA 91789



餐飲要聞

Chinese Restaurant News

October 2023

FEATURE 专题

IMMIGRANTS

MAKE AMERICA GREAT AGAIN

I·MAMG 移民让美国更伟大

盛世传播

设计 / 印刷 / 宣传



微信搜一搜

Post Heritage

电话 718.369.2321

邮箱 orders@postheritage.com

纽约涌动移民大潮 既是挑战更是机遇

过去一年，已有超过 10 万名移民涌入纽约市。

纽约市正处于关键时刻。

据估计，仍有 59,000 名移民在城市避难所中。为移民提供住房和照料的开销高达数十亿美元，这似乎对城市造成了“巨大压力”。

但多位经济学家却认为，长远看来，这些移民的到来将为纽约带来无可估量的经济效益。

一些经济学家和社会学者提醒大家，目前的争议掩盖了一个历史事实：纽约之所以繁荣，很大程度上得益于历史上一批又一批的移民。他们在这里安家落户，纳税入库，为劳动力市场注入活力，开办企业，为他们所在的社区带来了繁荣。

纽约的历史，从一开始就与移民紧密相连。从 19 世纪的欧洲移民到 20 世纪的拉丁美洲和亚洲移民，他们都在这里找到了新的家园，为这座城市带来了活力和创新。

移民让美国更伟大

尽管纽约目前的投入可能无法立刻得到回报，但许多经济学家和历史学家均表示，从长远角度看，这些移民对纽约的发展是有益的。

如果没有这些移民，纽约的人口可能会出现下降。

亨特学院的移民历史学家南希·福纳(Nancy Foner)表示：“从各个方面看，移

民都在不断地塑造和重塑美国的面貌。现在的情况也不例外。”

事实上，一些新移民已经开始在纽约开启了新的生活，也在悄悄改变着这座城市的面貌。

长期来看，经济学家和历史学家发现了一个规律：每当移民数量激增，都会引发一场政治争论，但随后，这些移民，无论合法与否，都会

在这里扎根，为经济做出贡献。

全国科学院的一份报告中写道：“移民对于国家的经济增长起到了关键作用。”

这一观点得到了 Williams 学院的经济学家塔拉·沃森(Tara Watson)的支持，她表示：“很难找到不持这一观点的经济学家。”

当然，对于移民的影响，学界也存在一些分歧。例如，哈佛大学的经济学家戈登·汉森(Gordon Hanson)认为，在某些特定的城市和经济环境下，移民可能会对本地工人的工资产生负面影响。但他也认为，从总体上看，移民对经济仍然是有益的。

他说：“我认为最有意义的是，我们大家都同意这样一个观点，那就是移民对美国总体上是有益的。”

纽约人口骤降急缺劳工

此外，大量移民的到来，对于纽约当前的人口结构问题来说，无疑是一个及时雨。据统计，从 2020 年到 2023 年，近 50 万居民离开了纽约，人口下降了 5%。

大学毕业生和有孩子的

家庭离开的数量创下了新高。纽约的无证工人人口在过去的十年中也减少了约 6 万人。

堪萨斯联邦储备银行指出，这种人口下降对经济是不利的。川普政府的移民政策，加上新冠疫情导致的移民减少，造成约有两百万的“失踪移民”。

这种情况与 1970 年代相似，当时大量移民的涌入挽救了纽约市，因为许多企业和中产家庭离开了这座城市。Regional Plan Association 的执行董事汤姆·赖特(Tom Wright)回忆说：“在 1970 年代，纽约最成功的政策就是对移民持开放态度。”

目前，纽约市正面临劳动力短缺，酒吧和餐厅需要 1 万名员工，而纽约州则需要 4 万名家庭健康助理和 7 万名护士和护理助手。

美国人口的中位年龄已经达到了历史上的最高点，38.9 岁。

非党派智库“移民研究计划”的主任大卫·迪斯加德·卡利克(David Dyssegaard Kallick)表示：“移民大多在他们的黄金工作年龄来到美国，这正好填补了我们的人口空缺。”

纽约欲给无证移民直接发州级工卡

纽约州准备绕开联邦政府的冗长程序，直接为无证移民发放工作许可证。此举将使纽约成为第一个公然挑战联邦法律的州。

纽约州欲挑战联邦法律

《纽约时报》最近报道，由于联邦政府应对移民危机不力，纽约州长凯西·霍楚尔(Kathy Hochul)表示深感失望，为了解燃眉之急，纽约州将考虑绕过联邦政府的冗长程序，直接为寻求庇护者发放工作许可证。

此举将使纽约成为第一个公然挑战联邦法律的州，凸显了这场危机的严重性。过去一年，已有超过 10 万名移民涌入纽约市。

然而，这一行动可能会受到法庭的挑战，并可能加剧纽约州民主党领导人与拜登总统之间的紧张关系。

霍楚尔州长在曼哈顿办公室的新闻发布会上说：“这将是前所未有的。我认为联邦政府认为我们需要得到他们的授权才能继续发放州工作许可证，但正如我所说，我们必须让移民

先工作起来。”

奥尔巴尼(Albany，纽约州首府，在这里指纽约州)的立法者已提出法案，希望为已提交联邦庇护申请的人设立州级工作许可证项目。

霍楚尔并未明确表态支持任何特定法案，并强调她的律师仍在研究各种方案。她与州立法领导人会面，没有排除召开特别会议通过立法的可能性。

白宫官员表示反对

与此同时，白宫官员对州级工作许可证制度表示反对。在与记者的通话中，高级行政官员表示，工作许可证“明显是联邦的权力”，并不鼓励各州另辟蹊径。

相反，官员们表示，他们本月的重点是帮助城市和州加速已经符合条件但尚未填写必要文件的移民的许可证申请流程。

白宫无法具体说明城市中有多少移民属于这一类，但表示这一数字相当可观。

纽约市正处于关键时刻。

据估计，仍有 59,000 名移民在城市避难所中。随着空间和资源的减少，纽约的领导人越来越担心系统可能会崩溃，带来严重的人道主义和政治后果。

亚当斯市长呼吁加快发放工作许可

市长艾瑞克·亚当斯(Eric Adams)上周表示，他看不到移民潮的尽头，并警告称此情况“将摧毁纽约市”。

移民权利活动家和左倾的民主党人批评这一声明带有排外色彩，但市长在周六以不断上升的成本为由，命令每个城市机构进行新一轮的预算削减。

亚当斯先生和霍楚尔呼吁联邦政府采取措施加速为移民发放工作许可证，以便他们在案件处理期间获得经济独立。

但是根据联邦法律，申请庇护的移民在获得工作许可证之前必须等待至少 180 天。一个由民主党人卡塔利

娜·克鲁兹(Catalina Cruz)和路易斯·塞普尔韦达(Luis Sepulveda)提出的州法案要求州劳工部创建一个临时许可证程序，并在申请后的 45 天内发放许可证。该法案将允许私营和公共部门雇主雇佣寻求庇护者。

此举可能面临法律挑战

但移民法专家表示，这样的许可制度将违反联邦移民法。

康奈尔大学的移民法教授史蒂芬·叶尔-洛尔(Stephen W. Yale-Loehr)表示：“如果允许私人雇主使用这些州发放的工作许可证来雇佣新近的移民，那么法院很可能会驳回这样的州许可程序。”

叶尔-洛尔先生和其他移民法专家建议采取另一种方法，他们认为这在联邦法律下是允许的：让州政府机构直接雇佣寻求庇护者。

例如，加利福尼亚大学董事会今年早些时候宣布，该大学系统将探索一种雇佣缺乏合法身份和工作许可证的学生的方法。

为了推翻佛州“最严苛待移民法” 一群华人餐馆老板团结起来

文 | 《餐饮家》特约记者 April Chen



6月1日，佛州餐饮联盟在棕榈滩西棕榈滩市政厅前举行的反SB1718游行活动。

2023年7月1日，佛州的华人迎来了一场前所未有的生存危机。

这一天，限制中国等国部分公民在当地购房的SB264法案正式生效。与此同时，另一项重磅法案SB1718也开始实施，主要针对无证移民，或将导致餐馆难以招到足够的劳工而难以维系。

面对这一严峻局势，佛州的华人社区紧密团结起来，成立了全美首个以餐饮行业为主的亚裔政治团体——“佛州亚裔餐饮联盟”(Florida Asian American Restaurant Alliance)，旨在采取行动对这些法案进行反击。

6月1日，佛州餐饮联盟在棕榈滩西棕榈滩市政厅前举行的反SB1718游行活动。

佛州出台全美“最严苛待移民法”

佛州州长德桑蒂斯今年“闪电般”地通过了一系列法案，其中包括SB264、SB1718和SB1285，这些法案不仅涉及中国人，还包括各个族裔的无证移民。

SB264 限制中国公民购房

首先是在华人社区引发轰动、备受争议的SB264，该法案禁止中国公民在距

离军事设施和其他“关键基础设施”10英里以内拥有房产，购房的中国公民以及向他们出售房产的人将面临严厉处罚。

对于在中国出生并已持有绿卡或其他非旅游签证的中国公民购买的房产也有严格限制，要求在5英里范围外、最多只能购买一处、总面积不得超过两英亩，且必须在州政府进行登记。

该法案通过后，华美维权同盟(CALDA)与美国公民自由联盟(ACLU)

以及亚裔美国人法律保护和教育基金会(AALDEF)迅速采取行动，向佛州北区联邦地区法院提起了诉讼，并提交了紧急禁令的动议申请。尽管在8月17日，一名联邦法官驳回了诉讼请求，裁定SB264法案继续执行，但华美维权同盟表示，他们已向法院递交了上诉通知，准备推翻这一“错误判决”。

美国司法部在6月27日的一份文件中明确表示，SB264违反了联邦《公平住房法》(Fair Housing Act)和宪法

的平等保护条款(Equal Protection Clause)，支持华美维权同盟的禁止令动议。

SB1718 严控无证移民

几乎与SB264同时通过的SB1718，则是全美目前针对无证移民最严厉的法案之一，其重要内容包括：

- 禁止无证移民使用外州驾照在佛州驾驶机动车；
- 雇佣25人或以上企业必须使用电子验证系统E-Verify(追踪个人是否能够在美国合法工作的程序)来验证移民身份；
- 加重对将无合法身份移民运送到佛州的刑事处罚；
- 医院也被要求收集无证病人的信息。

佛州亚裔餐饮联盟目前正在配合南方贫困法律中心对SB1718提起诉讼。

老板雇无证工将判刑 华人一片恐慌

佛州亚裔餐饮联盟的法律顾问，罗 & 沃特斯律师事务所合伙人罗琳律师在接受《餐饮家》采访时指出，根据SB1718，自7月1日起，雇主若被查出雇佣无证劳工，将面临一年缓

刑的判决，而多次违反则会被吊销所有执照，无法继续经营。

她透露，一些客户希望她代表他们与房东商讨违约条件，因为他们打算以低价出售餐馆；

还有一些客户原本打算开新店，但因为担心被举报而停止了投资；

还有计划购房的人也选择放弃购买。

“华人群体中弥漫的这种‘恐慌’是非常危险的，这将对佛州的经济将造成严重的损害。”

罗琳律师认为，这些法案并非孤立存在。

她提到了同样已成为法律的SB1285，该法案的内容包括动用9800万美元

纳税人资金，将警卫队从400人扩充至1500人。

对此，罗琳律师质问道：“我们不禁要问，建立这支警卫队的真正目的是什么？是德桑蒂斯为了排挤异己，还是为了执行这些不公正的法案？难道我们要等到身陷困境、无法扭转局面时才想起要团结起来反抗吗？”

此外，新法案对整个亚裔群体的生存环境也带来了毁灭性的影响。

罗琳律师表示：“美国宪法要求对待所有种族平等。如果规定所有持有外国护照的人都不能在军事基地或重要基础设施附近购买土地，这或许可以接受。但现在单独针对某些国家的人，这就是明目张胆的歧视，是借国家安全之名违反宪法，加剧对亚裔的敌意。”

罗琳律师指出：“SB1718法案并非新法。上世纪70年代，一个名为‘FAIR’的组织首次提出了这个概念，即对雇佣无证移民的雇主进行刑事处罚。在1988年，John Tanton/FAIR创建人和Roger Conner(当时是FAIR的执行董事)的一系列令人尴尬的内部备忘录被泄露给媒体，才暴露了他们总体战略是什么。他们认为移民冲击破坏了美国的制度，他们甚至鼓励非裔仇视亚裔，制造族裔之间的矛盾。”

“德桑蒂斯将这些过去的错误再度激活，并将其提升到了前所未有的高度，使其成为法律。如果这种情况肆意蔓延，就像之前‘中国病毒’引发的一系列后果一样，那些仇视亚裔的人可能会因为一句‘你不应该出现在这里’

“一个餐馆老板或许影响力有限，但当 200 个餐馆老板站在一起，就会产生巨大的能量，让他们无法忽视我们的存在。”

而对你进行暴力攻击。我们担忧，疫情期间在纽约发生的仇亚浪潮可能不久之后在佛州重演。”

一群餐饮老板联合起来

随着一系列“歧视性”法案的签署，佛州的华人社区陷入恐慌，而餐馆的老板们更是首当其冲。

他们迫切地需要向美国政府、媒体和其他族裔发出自己的声音。

正是在这样的背景下，佛州亚裔餐饮联盟应运而生。

作为一家非营利组织，佛州亚裔餐饮联盟的主要任务之一是帮助餐馆老板提高经营和管理水平，提供法律咨询和援助；

同时与佛州各大维权组织如拉美组织和农场工人协

会等合作，反对 SB1718 法案，并联合南方贫困法律中心筹备针对 SB718 下属的第 10 条款提起诉讼，并在未来游说支持有利于餐饮业的法案。

自 5 月 26 日正式注册以来，佛州亚裔餐饮联盟已举办了多场议员会议和普法讲座，并与其他族裔共同组织了多场线下抗议游行活动。

为了更积极地参与政治，通过支持候选人参选来推动新法案以保护中国人和餐饮业者的权益，餐饮联盟还成功注册成为了政治委员会（PAC）。

罗琳律师说：“在佛州，尤其是南佛地区，华人之间建立了紧密的联系和坚固的信任。他们共同投资、购地和从事商业活动，这种群体凝聚力使得餐饮联盟在不到一个月的时间里

就吸引了四十多家餐馆的积极参与。这些餐馆老板在美国拼打多年，他们深刻地理解，有的也亲身经历了美国移民工的辛酸和困境，因此以惊人的速度团结在一起。”

“我们希望扩大联盟在整个佛州的影响力。通过餐饮业领导作用，团结华人群体，建立彼此的信任，形成一个规模化的政治团体。同时，我们将不断完善我们的平台，使其能够服务于不同地区的华人。”她补充道：“一个餐馆老板或许影响力有限，但当 200 个餐馆老板站在一起，就会产生巨大的能量，让他们无法忽视我们的存在。”

寻找原告

据罗琳律师介绍，餐饮联盟正在配合南方贫困法律中心对 SB1718 提起诉讼。

自 7 月 1 日发布寻找原告的通知以来，他们已针对该法案下的第 10 条款（该条款将“故意将无证人员运输到佛州”定为三级重罪，最高可判五年监禁）找到了多名原告，并向法院递交了诉状。

罗琳律师呼吁，任何受到 SB1718 法案伤害的人都可以联系餐饮联盟（杨根会长：5612935657 或罗琳律师：linluo@luowaters.com），他们将第一时间提供法律咨询和应急方案。

她补充说，联盟已与《纽约时报》和《华盛顿邮报》建立联系，一旦发生任何损害公民的情况，他们将及时报道并施加舆论压力。

同时，罗琳律师鼓励和欢迎任何有想法、有能力个人或组织加入联盟，为其提供建议和支持。📍

编者按

移民大潮再度汹涌，美国多州陆续通过了一系列针对无证移民的法案，这些法律给他们的工作和生活带来了不少困难，而某些自媒体相关报道的耸动渲染，也令许多餐馆老板更加担忧无法招到员工，或者会因为雇佣无证劳工而犯法。

近日，为了支持受影响的无证移民以及餐馆，佛州亚裔餐饮联盟（FLAARA）举办了多场在线讲座，特邀资深移民律师详细讲解了目前移民法下无证移民申请合法身份的途径以及相关注意事项，同时针对 SB1718 法案的误解、具体执行细节以及商家应对方法进行了详细的解读。《餐饮家》对讲座的一些要点总结整理如下，希望能帮助大家减轻恐慌，同时希望能够帮助无证移民更好地了解自己的权益和选择，为身处困境的人提供帮助和支持。

主讲人：

塞缪尔·维尔切斯·圣地亚哥，美国商业移民联盟佛州（American Business Immigration Coalition）执行官
保罗·查韦斯，美国南方贫困法律中心（Southern Poverty Law Center）高级移民律师
卡拉·拉默斯，前任美国移民律师协会南佛分会会长；佛州律师委员会认证的专家及移民律师；
罗琳律师，佛州亚裔餐饮联盟协会法律顾问；

【必读】

无证移民如何获取合法身份？这是你需要了解的

文 | 《餐饮家》特约记者 April Chen

【庇护】

庇护 (asylum) 适用于那些因某些原因在本国遭受迫害而害怕回本国的人，它为无证移民提供了一种避免非法滞留并迅速获得工作授权的途径。一旦获批，申请人可以获得绿卡，并有机会成为美国公民。

满足条件：

- 1、申请人必须在美国境内，且在入境一年内提交申请；
- 2、申请人因某些原因可

能无法或不愿返回本国（不仅基于过去的经历，也可以是源于目前或未来的担忧，并非仅限于政府行为，也可以来自第三方）；

3、申请人需证明无法搬迁到本国其他的地方居住来避免“迫害”。

申请流程：

- 1、向美国移民局（USCIS）递交 I-589 表格，同时提交证明获得庇护身份的必要性文件；
- 2、提交申请的 180 天后

可以申请工作许可，收到 C8 卡（在佛罗里达州新移民法 SB1718 下，C8 卡仍然有效）；

3、庇护申请的审理时间，每一案件的情况不同，在递交申请后约 6 周到 8 年之间，申请人将被安排与移民官进行面谈。面谈采取“后进先出”原则，这意味着较晚提交申请的人将会较早进行面谈。

4、裁决

(a) 获批——USCIS 将发

出书面批准通知，申请人将被授予临时绿卡（A5），在美国实际居住一年后，可申请正式绿卡。期间申请人还有机会通过递交 I-730 表格为配偶或未成年子女提交申请，以便他们也能获得类似的保护身份；

(b) 被拒——案件将被移交给移民法庭进行进一步审理，这时，申请人将获得第二次、也是最后一次机会来争取庇护。如果一审被拒，申请人拿到递解令后可以上诉，上诉期间

仍可继续使用并更新 C8 卡。如果上诉再次被拒，将无法继续使用 C8 卡。这种情况下，一旦被移民警察逮捕（特别是有犯罪记录的人），将面临被递解出境的风险。

常见的被拒原因：

申请人在美国境内超过一年后递交申请、在美国境外递交申请、参与过恐怖主义、有双重国籍（有第三方国避难）、有过犯罪记录、递交虚假材料等。

律师提醒：

1、在等待 C8 卡的过程中，无证移民将有半年无法合法工作，雇主应注意，雇佣未持有 C8 卡的员工可能违反美国移民法。如果该员工被移民警察逮捕，不仅可能失去庇护身份，还有可能影响其他申请合法身份的途径，如婚姻绿卡或工作签证（H1B）；

2、家庭成员的庇护申请：主申请人申请获批后，其家庭成员也可获批。例如：在父母获得批准后，可以通过递交 I-130 表格为海外的孩子申请移民签证，让孩子入境美国；

3、持有临时绿卡的人需要在美国居住一年，期间可以短暂出国，但不建议回本国；

4、在等待面谈期间，如

果申请人通过婚姻绿卡或雇主办理的工作签证获得身份，可以选择在这些身份被批准后再撤回庇护申请。再次强调，期间应避免任何违法行为，以免影响其他身份的申请；

5、在雇主为员工办理 H1B 工作签证期间，递交了庇护的申请人需要暂时离开美国前往第三国，在拿到工签后再以 H1B 的身份入境，离境时还要需办理允许庇护申请人出境的材料（回美纸）。雇主需要满足一定条件，如合法公司、足够的员工数量以及能支付员工工资的报税证明等；

6、以上解析仅供参考，具体步骤可能会因个人情况而异。寻求庇护涉及复杂的法律和法规，建议咨询专业的移民律师，以确保全面了解适用于个人情况的确切程序和要求。可通过以下链接下载 I-589 表格：https://www.uscis.gov/sites/default/files/document/forms/i-589.pdf 欲了解更多信息，请参阅：https://www.uscis.gov/i-589

【冻结递解令】

任何拿到最终递解或驱逐令的人，都有权向当地移民与海关执法局（ICE）提交 I-246 表格，以申请冻结递解（需支付 155 美元的申请费）。ICE 预计会

在大约 90 天内作出决定。

常见成功案例：

冻结递解的理由需要基于人道主义因素。例如无证移民有需要照顾的父母或未成年子女，而这些亲属又面临严重的身体健康问题。

律师提醒：

1、最终的决定取决于申请人的个人情况及其提供的证据和文件。在提交申请时，确保提供详细和准确的信息，并随附相关的医疗记录和证明文件；

2、一旦申请人的冻结申请获得批准，将获得工作授权，被允许在美国合法停留一年，但之后需要续签；3、申请暂缓遣返并不一定会被批准，最终决定可能受到多种因素的影响，建议在提交申请前咨询专业的移民律师。可通过以下链接下载 I-246 表格：https://www.ice.gov/doclib/forms/i246.pdf

【申请豁免】

无证移民如果有美国公民的直系亲属（包括配偶、子女和父母）可以申请豁免，以避免被遣返。根据美国移民法规定，外国人在美国非法滞留半年以内，出境后仍可以再次合法入境。然而，如果非法滞留超过半年或一年，可

能会面临 3 年甚至 10 年不许入境美国的惩罚。如果无证移民有直系亲属是美国公民，其本人在美国非法滞留超出 6 个月以上，可以考虑申请豁免，通过提交 I-601A 表格，请求豁免申请人被遣返的限制，如果获批，申请人可以拿到绿卡。

满足条件：

1、申请人须年满 17 周岁；2、非法入境或合法入境但签证已过期，并在美非法滞留超过半年（180 天）。此外，申请人无犯罪记录，保持良好的信誉度；

3、申请人的父母或配偶须拥有合法身份（绿卡/公民），并由他们为申请人提交申请；

4、申请人需要向移民法庭证明，如果被遣返、无法返回美国会对家庭造成不可估量的损害，导致家庭陷入“极度困难”；虽然移民局对“极度困难”没有明确的定义，但移民官会根据案件的具体情况行使自由裁量权。可能的情况包括父母残疾或病危，需要长期治疗；配偶因身体残疾无法工作，申请人是家庭唯一的经济来源；有未成年子女需要照顾等。

5、应注意如有多次非法入境美国的记录，申请人不符合豁免资格。

申请流程：

1、申请人需提交 I-601A；

2、申请期间申请人可以继续待在美国，但获批后申请人必须离开美国，到美国大使馆或领事馆进行移民签证面谈。（2013 年奥巴马执政期间，为了避免拆离移民家庭，对豁免法进行了更改，申请人只需面谈时离境。）面谈时，申请人将接受领事官员的审查，以确保其符合移民签证的条件和要求。

律师提醒：

1、如果在 I-601A 申请获批之前离开美国，USCIS 将视为放弃该申请；

2、豁免通常仅针对非法滞留，无法豁免其他种类的犯罪记录；

3、如果豁免被拒，申请人可以提出上诉，寻求进一步审查和裁决；

4、这类申请涉及复杂的法律程序和要求，建议申请人咨询有经验的移民律师。可通过以下链接下载 I-601A 表格：https://www.uscis.gov/i-601a 欲了解更多信息，请参阅：https://www.uscis.gov/family/family-of-us-citizens/provisional-unlawful-presence-waivers

【必读】

请无证做工就罚款？无证看病或被遣返？关于佛州“最严苛”移民法存在这些误解

文 |《餐饮家》特约记者 April Chen

医院收集患者信息

【条款内容】接受医疗补助的医院或医疗机构要求病人填写登记表，其中包括询问病人的移民身份。

【解读】许多无证移民担心，在该法案下去医院看病会被抓、被遣返，这是不准确的：

首先，无论你是否回答有关身份的问题，都不会影响你的就诊权利，医院不能以任何理由拒绝接收你；

其次，病人可以拒绝回答相关问题，填写的表格必须提供“拒绝回答”选项，如果没有该选项，可以向维权组织投诉；最后，每年 3 月，医院必须向佛州卫生保健管理局提交一份季度报告，详细说明公民和无证病人的人数以及相关费用，这些数据不包括患者的姓名、住址等私人信息，只是大概的数据。因此，一些媒体声称“没有身份的人在治疗结束后可能会被送往其他州”是不正确的。

【律师提醒】

无论是否具有身份，只要大家都选择“拒绝回答”，那么该条款就不会有实际意义和存在的必要性。

外州驾驶执照

【条款内容】自 7 月 1 日起，佛州不承认某些外州颁发给无证移民的驾照，外州的驾照不能作为联邦身份证明的有效证件。如果持有外州驾照的司机被警察截停，可能会面临二级轻罪指控，最高可判处 60 天监禁和 500 美元罚款。（目前，19 个州、波多黎各和哥伦比亚特区已经颁布法律，允许无证移民获得驾驶执照。）

【解读】

佛州公路安全和车辆管理局（Florida Department of Highway Safety and Motor Vehicles）已在其官网上公布了当前被视为“无效”的 5 个州（某些类别驾照），它们是：康涅狄格州、特拉华州、

夏威夷州、罗德岛州和佛蒙特州。未来几周可能会有更多州加入该名单，你可以在佛州公路安全和车辆管理局官方网站上查询列表：https://www.flhsmv.gov/driver-licenses-id-cards/visiting-florida-faqs/

【律师提醒】

目前，非盈利法律中心正在准备对该条款提起诉讼，因为它违反了美国宪法第六修正案第二条的规定，即“国家宪法和法律优于州法”。如果你在警察执法过程中被关押或罚款，请立即与律师联系以维护你的权益。

电子就业认证

【条款内容】雇主需要要求员工填写 I-9 表格（Employment Eligibility Verification）以收集信息，包括社安号、驾照、护照等身份证明，并将员工信息输入电子就业认证（E-Verify）系统，与美国国土安全部（DHS）和

社会保障管理局 (SSA) 的记录进行核对。雇主通常会在几秒钟内收到回复，确认员工的就业资格，或要求员工采取进一步措施完善信息。如果商家未经系统核实员工身份，每位员工每天最高可被处以 1000 美元的罚款，商家可能会失去营业执照，并面临潜在的刑事惩罚。

【解读】

• 适用于拥有 25 人或以上员工的企业

1、员工包括全职、兼职和临时工，人数以支付工资记录为准；

2、如果拥有多家企业，只有当每家企业拥有独立的注册信息和税号，并且员工超过 25 人时，才需要使用电子就业认证；如果所有企业总员工数不到 25 人，则不需要使用电子就业认证。

• 仅适用于 2023 年 7 月 1 日或之后新雇员（不适用于已聘用人员）

雇主如果知道员工没有合法身份，将无法继续雇佣：如果雇主事实上知道但假装不知道（有能证明你已知的证据），雇主将面临惩罚风险；如果之前不知道，现在也不知道，这不属于违法行为。

• 被发现雇佣无证员工会立即被罚款吗？

如果雇主雇佣了无证员工，佛州劳动部将会进行大约一年的调查，并根据调查结果通知雇主纠正违法行为。只有在在不纠正的情况下，才会面临 1000 美元的罚款。法律并不认为每个雇主都是判断员工是否具有合法身份的专家，只要雇员填写的信息合理，就无需担心触犯法律。

• 系统故障怎么办？

如果系统连续三个工作日无法使用，可以使用 I-9 表格验证流程，并保留相关截图。

【律师提醒】

作为雇主，你可以考虑以下做法：

1、如有条件，尽量为员工提供法律援助，解决其身份问题；

2、要求联邦政府采取行动，可以向所在地区代表表达诉求；

3、在即将到来的 9 月立法季中向立法部门反映，并提出废除该条款的要求。

如何找到离你最近的地区代表？你可以访问以下网站：

https://www.myfloridahouse.gov/FindYour

Representative，并输入你的地址进行搜索，即可获取所在地区代表的联系方式。

雇主拒绝雇佣员工或要求审核过多的文件可能会面临歧视诉讼的风险，请致电电子就业认证咨询热线，以避免不必要的麻烦。该热线还提供填写 I-9 表格的帮助服务。雇主热线：800-255-8155 / 员工热线：800-255-7688 服务时间：周一至周五，美东时间上午 8 点至晚上 8 点

人口走私

【条款内容】故意将“非法进入美国且自非法入境以来未接受联邦政府检查”的人运送到佛州，将被视为三级重罪，可判处 5 年监禁和 5000 美元罚款；如果运送的是未成年人，则面临二级重罪，可判处 15 年监禁和 1 万美元罚款；如果一次性带入佛州的无证人员达到 5 人或连续违法 5 次，均属于二级重罪，可判处 15 年监禁和每人 1 万美元罚款；有前科者再犯罪责将加重。

【解读】

由于法案中最初一条关于“禁止在佛州内运输无证移民”的条款已被废除，因此在州内接送员工上下班或搭载无证人员前往特定目的地并不违法；此外，一些媒体关于“房东不得将房屋出租给无身份的移民”的说法是错误的，为无证移民提供住宿也不违法。

【律师提醒】

佛州亚裔餐饮联盟正在与南方贫困法律中心合作，准备共同对该条款提起诉讼。如果有移民朋友愿意作为原告提起诉讼，

请与该联盟的会长杨根先生或罗琳律师联系

获取 DNA 数据

【条款内容】根据移民和拘留执法局 (ICE) 的拘留请求，佛州监狱可以强制对无证移民进行 DNA 样本采集。

【解读】

一些媒体声称，“通过非法途径进入美国的人可能会被佛州执法部门获取 DNA 信息，以后只要在佛州街头出现就会被逮捕并驱逐。”这种说法是不正确的。目前，DNA 样本的采集仅适用于少数“合格罪犯”，即那些被判犯有特定罪行的人。

注：

"Give me your tired, your poor, Your huddled masses yearning to breathe free, The wretched refuse of your teeming shore. Send these, the homeless, tempest-tost to me, I lift my lamp beside the golden door!"

《I · MAGA 移民让美国更伟大》专题栏头的诗句摘自艾玛·拉撒路 (Emma Lazarus, 1849 -1887) 的十四行诗《新巨人 (The New Colossus)》。这首诗刻在自由女神像的基座上。

中译为：

“把你那疲惫的、穷苦的人交给我吧，把你那瑟缩着的，渴望自由呼吸的人，那被海岸抛弃的人，那无家可归的人，那颠沛流离的人，交给我吧，我在这金门之侧举灯相迎！”

专题 I ·MAMG 移民让美国更伟大

劳工部拟施加班新政 餐饮业将受重大影响

今年频传餐饮业加薪的消息。上期我们报道了《联邦最低工资或暴涨，餐饮行业将迎来巨变》，美国劳工部又于劳动节前发布了新的加班工资政策，将加班工资的豁免标准从年薪 35,568 美元上调至 55,068 美元。这一政策如若实施，全美大约 360 万员工将从中受益，而其中大部分为餐饮从业人员。而全国餐饮协会则对这些政策表示担忧，认为这可能会给整个餐饮行业带来更为沉重的负担。

360 万员工将受益

在美国劳工部的新提议中，年薪低于 55,068 美元的员工将有权获得加班工资。这与现有的规定有所不同，目前只有那些年薪不超过 35,568 美元的员工才能享受加班待遇。

简而言之，这意味着年薪在 35,568 美元至 55,068 美元之间的员工在新规定下也可以获得加班工资。

据估计，这一变化将使大约 360 万员工受益，其中很多人是餐饮业的员工。

目前的规定是，如果员工的年薪超过 35,568 美元，那么即使他们工作超过 40 小时，雇主也不需要支付额外的 1.5 倍工资作为加班费。

但新的提议计划将这个门槛提高到每周 1,059 美元，相当于每年 55,068 美元。这意味着，按照新的提议，年薪高于 35,568 美元，只要没超过 55,068 美元的员工也将有资格获得加班费。

曾举办 27 场听证会

美国劳工部代理部长苏维思 (Julie Su, 华裔) 说：“80 多年来，美国工人权利的基石一直是每周工作 40 小时的权利，即承诺工作 40 小时后可以回家，如果不能跟家人在一起，每多工作一个小时就可以获得更高的报酬。我一次

又一次地听到工人们说，他们工作时间长，却没有额外的报酬，而工资却很低，根本无法补偿他们的牺牲。今天，拜登 - 哈里斯政府提出了一项规则，将帮助恢复工人的经济安全，让数百万年收入低于 55,000 美元的受薪工人有权获得加班保护。工人理应继续分享拜登经济学带来的经济繁荣。”

在公告发布之前，劳工部已对雇主、工人、工会和其他利益相关者进行了数月的广泛宣传，其中包括举行了 27 场听证会，有 2000 多人参加，为拟议的规则提供信息。

为了适应薪酬水平的变化，新规定还建议每三年重新调整这一豁免门槛。

餐厅运营成本增加 2.5%

全国餐饮协会对此表示了深切的关切。他们认为，这一变动将给餐饮业带来

巨大的经济压力。考虑到小型餐厅的平均利润率仅为 3-5%，新的规定可能会使受影响的餐厅的运营成本增加 2.5%。在当前食品价格持续上涨和劳动力成本不断增加的情况下，这种额外的成本压力可能迫使部分餐厅提高价格、削减成本或甚至选择关闭。

劳工部方面表示，这一提议的出台是为了更好地保障那些经常加班但工资没有相应增加的员工。尤其是那些执行与小时工相似任务但薪资待遇不同的员工。为了确保政策的公正性和合理性，公众将有 60 天的时间对这一提议发表意见。在收集和审查了公众的反馈后，劳工部将发布最终的规定。

此次政策调整再次引发了关于工资、工时和员工权益的讨论。随着经济的发展和成本生活的上升，如何在保障员工权益与企业经营之间找到平衡，成为了一个亟待解决的问题。☹

半小时盖好，8周就开张 美国兴起“集装箱餐厅”

在传统餐厅业面临各种挑战的当下，美国正在兴起“集装箱餐厅”热潮，Smalls Sliders、Sticky Bird、Domino's 等品牌已经走上了这条快速扩张之路上。他们不仅解决了建筑工期和许可的延迟问题，还在劳动力和公用事业方面实现了显著的成本节约。

那州各地拥有了八个门店，并已签署了数十个新门店的特许经营协议。

更快行动，更快进入

集装箱餐厅的一个突出优点是速度快，尤其是考虑到建筑工期和许可的延迟一直是困扰整个行业的难题。

Sticky Bird 总裁布兰登·霍华德 (Brandon Howard) 表示，他的公司最近在堪萨斯州的 Wichita 通过与 Lange 公司的 ModuAll 合作开设了一个集装箱新店，这使得他的团队能够快速行动，并更快地将产品带到一个新城市。

“这使得在不同的市场进行尝试变得更加容易，也能为像 Wichita 这样的新社区带来不同的口味，”他说。

Domino's 的特许经营者泰·特纳 (Ty Turner) 最近也通过与 Safe & Green Holdings 的子公司 SG Echo 合作，在阿

半小时建成一家餐厅

今年初，Smalls Sliders 的首席执行官玛丽亚·里维拉 (Maria Rivera) 在一次谈话中表示她相信“模块化集装箱是未来”。确实，她为公司制定了雄心勃勃的增长目标，而能否实现的关键在于事先制造好的 800 平方英尺的模块化集装箱。一旦公司选好新店址，Smalls 可以在短短八周内在其上开设一家餐厅。其中，从卡车上卸下餐厅到完全建成，不到半小时。

在短短四年的时间里，Smalls 已经在路易斯安

一旦公司选好新店址，Smalls Sliders 可以在短短八周内开起一家餐厅。其中，从卡车上卸下餐厅到完全建成，不到半小时。



肯色州开设了两家这样的集装箱新店。

“我对我们能够通过 Safe & Green Holdings 的模块化解决方案快速启动和运行的速度印象深刻，”特纳在一份声明中说。“这个过程既高效又具有成本效益，我很欣赏一家店可以从纸上的想法迅速发展为全面运营的门店。”

在一份声明中，Domino's 表示，特纳的两家单集装箱分店被证明是可行的运营模式，从那时起，另一家 Domino's 的特许经营者——Noble Food Group——已经与 SG Echo 子公司合作，计划在俄勒冈州开设三家单集装箱分店。

肯尼斯·格瓦拉 (Kenneth Guevara)，Domino's 美国开发部的高级经理，在一份声明中强调了模块化建筑的低廉价格和比其

成本效益好得出奇

与此同时，里维拉表示这种店面的成本效益出奇的好。“这非常高效，因为你没有很多劳动力开销，而且食品成本也可控，”里维拉说。

Blenderz, NextBrands 的一个相对较新的概念餐厅，也打算部分通过

模块化集装箱进行扩张。NextBrands 的首席开发官梅根·罗森 (Megan Rosen) 表示，该公司出于多种原因正在接受这一模式，包括成本效益。

一个 Blenderz 集装箱分店的劳动力成本在总销售额的 17-20% 之间，而在其他门店中，劳动力成本通常在 21-25% 之间，她说。

“此外，公用事业的成本也明显更低，不仅因为建筑物本身更小，而且因为设备的尺寸更小。你可以预期集装箱门店的公用事业成本比传统建筑门店低 35-40%,” 罗森说。

由于这些成本效益，罗森表示这一概念更好地允许净值较低的特许经营者有机会投资于自己的业务。

“另外，传统门店竞争激烈，”她补充说。“传统的门店地址很难找到，通常伴随着昂贵的租金，这将大大降低我们的利润率，还有将传统门店按照品牌标准装修的成本。我们的模块化概念可以进入未开发的地块、大型零售商的地块和通常被忽视的扩张领域。”

当然，由集装箱建造的模块化门店对餐饮行业来说绝对不是一个新概念。例如，Taco Bell 在 2015 年的 SXSW 上建造了一个集装箱门店，而 Starbucks 自 2018 年左

右就开始引进这一模式。也就是说，越来越多的公司开始接受模块化方式，因为在这个持续受压和不可预测的市场环境中，模块化带来的好处更加吸引人。

Checkers/Rally's 开始尝试模块化方式，而 Biggby Coffee 和 Quiznos 也已经试水。像 Miami 的 Kao Bar 和 Grill 和 Ashland、Kentucky 的 Cargo House Pizza 这样的独立经营者也在接受这一模式。

餐饮业的未来

我们可能会看到更多这种类型的餐厅遍布各个领域——从披萨、汉堡、炸鸡到巴西莓和咖啡——对模块化建筑的需求会明显增加，根据 Lange 的品牌经理乔·罗伯逊 (Joe Robertson) 的说法。

专门从事集装箱和模块化结构的建筑公司 Roxbox 也在最近的德克萨斯餐厅协会展览会上感受到了“空前的兴趣”，首席增长官戴文·伯克哈特 (Davin Burkhardt) 说。“速度是行业最为关心的话题，尤其是现在工期延迟的状况频发。(模块化) 能减少 20 至 50% 的建设时间，因为我们可以与工厂同时开工。这种效率吸

引了很多 QSR (快速服务餐厅) 品牌，我们的业务量也随之增加，”他说。Roxbox 的首席执行官/创始人安东尼·哈尔什 (Anthony Halsch) 补充说，这样建设的成本更低而且风险也更低”，这很吸引人。

“就算中途出现状况，我们只需拆了它并退出现场，”他说。“除此之外，其他都一样——相同的产品，相同的设备，我们仍然符合规定。它仍然包括你需要运营业务的一切；只是建筑物缩小了。”

罗森补充说，消费者除了不能室内用餐外，不会注意到任何区别，而食品外带本来就越来越普遍。

“事实上，客户可能会注意到服务速度更快，因为厨房布局更为高效，走动更少，”她说。

Blenderz 最近在密歇根州的 Mio 开设了其第一个集装箱分店，还有更多这类分店即将到来，该公司正通过特许经营计划实现雄心勃勃的增长。根据她的经验，罗森回应了里维拉关于模块化是餐厅未来的预测。

“用于集装箱餐厅的地块更丰富和灵活，”她说。“餐厅现在需要迎合便利性，无论是外卖、自提、驾车还是步行。我绝对同意这是餐厅的未来。”

COVER
STORY
封面故事

佛州厨神 TIGER TANG

唐雄

文 | April Chen

图 | Terrence Gross, April Chen

在人人向往安稳的80年代，他不幸进入事业单位，却在上班第一天“逃”了，转而报考烹饪学校；

受邀前往美国，即使语言不通也毫无畏惧，以“炒锅”身份闯荡由美国人主导的高级餐饮业，一路摸爬滚打终成主厨；

首次参加美国ACF烹饪比赛就斩获亚军，展示了华裔厨师的出色技艺；

经营餐馆严重亏损，在接近人生的半百之年“背

水一战”，创办的“成都味道”（Taste of Chengdu）不仅大获成功连开两家分店，还荣获米其林指南“超值餐厅”奖（又称必比登推介，Bib Gourmands），成为佛罗里达州唯一一家获此殊荣的中餐馆……

在人生的十字路口，他总是出其不意，即便遭遇挫折，也总能扭转局面，书写属于自己的传奇。

他就是在2023年获得了首届餐饮家金像奖杰出厨师提名表彰的唐雄（Tiger Tang）。





Tiger Tang 创办的“成都味道”，是今年唯一一家获得佛州米其林“超值餐厅”奖的中餐厅。

刚被米其林颁奖，他却把餐厅关了

“我们今天休息，欢迎过两天再来！”短短数小时，前来询问的客人络绎不绝，他们驻足在成都味道门前，好奇地往店里张望。每当有人走近，Tiger 唐总是热情地上前跟他们打招呼、拥抱，并表达歉意。

在今年5月获得米其林指南的“超值餐厅”奖之后，Tiger 唐出人意料地暂时关闭了位于奥兰多 Baldwin Park 的成都味道，前往欧洲考察。整整一个月，餐馆闭门歇业，厨师和员工也全部放长假。这一大胆的决定不禁让人好奇，Tiger 唐究竟是怎样一位“任性”的老板呢？

成都味道是奥兰多最具代表性的中餐馆之一，每当提到川菜，当地华人首先想到的就是它，其第一家分店于2017年在 West Colonial 开业，新店则在2019年开在相对安静的高端社区 Baldwin Park。

与老店追求大众化路线不同，新店采取了截

然不同的经营模式——装潢更奢华，菜单更精简，最重要的是，需要提前订位。

Tiger 唐告诉《餐饮家》记者，新店开业第一天就迎来爆满，店内座无虚席，店外大排长龙。然而，他很快意识到，对一家餐馆来说，这并不是一件好事。“人多”意味着厨房必须快速出餐，而菜品的质量可能会受到影响。“因此，我们做出了一个决定——改为预约制，以便客人在一个更加舒适的环境中享受美食。”

当被问及是否担心这种改变会导致客源流失时，Tiger 唐毫不犹豫地回答：“我们注重的是餐馆的长远发展，而不仅仅是眼前的利益。”

Tiger 唐表示，成都味道之所以如此受欢迎，部分原因还得归功于一群中国留学生。

他回忆道：“在新店筹备期间，几位中国留学生注意到了我们的招牌，于是走进来想点餐。我不忍心拒绝，就利用现有的食材给他们做了几道菜。他们回去后告诉了其他同学，消

息传开得很快，从附近的航空学校再到中佛罗里达大学 (UCF)，越来越多的学生闻讯而来，渐渐地也吸引很多外国客人。”

Tiger 唐还将四川人热衷品茶聊天的文化氛围带到了成都味道。他表示：“有些客人饭后会来店里点上一份头台，喝几杯啤酒，再和我这位老朋友聊上几句——能够得到客人的认可，对我来说就是最大的满足”。

来自成都的李先生就是这样一位常客，每当有家人或朋友来奥兰多时，他都会带着他们来到成都味道，聊解乡愁。

据李先生回忆，去年端午节，他下班后独自坐在角落，突然想起来过节，于是问 Tiger 唐是否有粽子。“出人意料的是，老板真的从后厨拿出一个比平时大一倍的粽子笑着递给我。那一瞬间，所有的疲惫和孤独感烟消云散。”

“他身上那种成都人特有的亲切、热情和豁达，很容易就能感染到你。”李先生补充说道。

被分配到人人羡慕的国有企业， 他却在上班第一天逃了

上世纪 60 年代，Tiger 唐出生在成都的一个普通家庭。

我们一直坚持使用 传统川菜的制作方法， 以保持其原汁原味。

在那个崇尚集体生活的时代，不论贫富、社会地位高低，每个人都必须按规矩在食堂排队打饭。Tiger 唐回忆，他上小学时总在书包里背个碗，排在队伍的最末尾。如果有人插队欺负他，食堂的厨师大爷就会出面斥责他们。对他来说，厨师似乎象征着一一种独特的权威。

“那位大爷还时常鼓励我，让我多学些手艺才不至于挨饿。”

长大后，Tiger 唐被分配到成都的一家国有企业。然而，上班第一天，他并没有按计划报到，而是在听闻当地一所烹饪专科学校正在招生后，瞒着家人报了名。

1984 年，Tiger 唐进入四川烹饪学校，开始了为期三年的科班学习。

直到半年后，Tiger 唐的父母才发现他从未在单位上过一天班，对此大为震怒，“在老一辈人看来，厨师显然不如“铁饭碗”牢靠，但为了继续学习烹饪，我几乎和家里闹翻，最终他们只得妥协。”

毕业后的 Tiger 唐被分配到了四川电子科技大学（当时的四川电讯工程学院）总务处，如愿成了一名厨师。正是在这里，Tiger 唐迎来了人生的重大转折。

他全身心投入工作，代表学校积极参加烹饪比赛并斩获了多个奖项。在比赛期间，他结识了许多来自国外的餐饮公司。1996 年，其中一家公司邀请他到美国发展，他抱着试试看的心态，踏上了新的旅程。

来美后，Tiger 唐一边在餐馆工作，一边在纽约的美国烹饪学院继续进修，同时兼职三份工，就这样坚持了两年多。谈及那段经历，他不愿多言，只说：“太苦了，不堪回首”。

转眼到了 1998 年底，Tiger 唐在一次旅行中被佛州温暖的气候、优美的自然风光深深吸引，他发现这个“阳光之州”与他的故乡有着奇特的相似之处，于是决定在此落脚，寻求新的生活和工作机会。从那时起，他从



在中国参加厨师考级的 Tiger 唐。(受访者提供)



Tiger 唐早年在欧姆尼酒店担任主厨（受访者提供）



Tiger 唐和 Dennis 的合照。（受访者提供）

一名普通的厨师一步步晋升为高级酒店主厨，并创办了自己的餐馆，走上了职业发展的道路。

最爱干净的他， 却将厨房垃圾扔进了宴会厅

在佛州当地餐馆积累了几年的经验后，Tiger 唐萌生去美国酒店业学习的想法，于是加入了位于奥兰多环球影城的四星级酒店——洛伊斯皇家太平洋度假酒店 (Loews Royal Pacific Resort)。

那时，Tiger 唐作为厨师的月收入已达到 3800 美元，然而他却选择了一份时薪仅为 10.05 美元的“炒锅”，月收入顿时减半。

他解释说：“当时我并没有考虑钱的问题，只想着抓住机会深入了解高级酒店行业的运作方式。”

由于语言不通，他在工作中也碰了不少壁。

被分派到无菌室切肉，每次结束后 Tiger 唐都会把工作间打扫得一尘不染。然而，第二天一早，他发现之前打扫干净的区域又被弄得一团糟。他用不太流利的英语告诉同事们，工作完后要保持整洁，但他们都嘴上答应，实际行动却没有任何改变。

在多次劝说无果后，愤怒的 Tiger 唐将所有厨房垃圾一股脑扔进了宴会厅，这一举动惊呆了所有人。自那之后，工作间再也没有出现过脏乱的情况。

在洛伊斯皇家太平洋度假酒店，Tiger 唐幸运地遇到了他在美国餐饮业的第一位导师 Dennis。Dennis 不仅在工作上给予他帮助，还耐心教他英文，让他变得越来越自信。

“当时除了我之外，整个酒店只有两名亚裔员工，其余都是白人和西裔。”在这种情况下，Tiger 唐依然通过自己的坚持和努力，仅用两年时间就晋升为宴会的二厨，赢得了同事们的尊重。

他笑着说：“后来再也没人不把我说的话当回事了。”

在 Dennis 的推荐下，Tiger 唐获得了在著名的欧姆尼豪华酒店集团 (Omni Hotels & Resorts) 担任主厨的机会，并在那里遇到了他的第二位导师——来自德国的 Mueller，他也是美国烹饪联合会 (ACF) 比赛的冠军。

“从 Mueller 身上我学到了日耳曼民族的专业态度和敬业精神，” Tiger 唐说道，“正是在他的鼓励下，我也鼓起勇气参加了 ACF 的比赛。”

回顾参赛经历，他形容是“一次精神的极限挑战”，“体力和脑力都被抽空了。”

他依然清晰地记得总决赛时的情景：一进场，桌上整齐地摆放着所有食材，他们需要在三小时内完成头台和主菜的烹制；通过层层角逐产生的六支队伍同场竞技，除了四位评委外，还有 200 多名观众亲临现场，紧张的气氛让每位选手都感受到巨大的压力。

最终，Tiger 唐以极具中国风味的三味鸭和酱爆鸭片获得了 44.2 分，赢得了亚军，与 44.4 分的冠军只差 0.2 分。

这次比赛不仅让美国烹饪界看到了华裔厨师的出色表现，也让 Tiger 唐对自己在未来工作中的要求更加严格。在欧姆尼酒店的 20 家特色餐馆中，他领导的亚洲餐馆一直名列前茅，甚至两次夺得第一。

在担任酒店主厨的 15 年里，Tiger 唐不断提升自己的管理和团队协作能力，为日后开设餐馆打下了坚实的基础。

做了一个大胆的决定：背水一战

2012 年，Tiger 唐首次创业便以失败告终，餐馆开业仅一年就宣告倒闭，亏损严重。他感叹道：“自己的积蓄，以及向家人和朋友借的钱，全都赔了进去。”



摄影 | Terrence Gross



Tiger 唐在成都味道厨房烹饪菜肴。

Tiger 唐在检查后厨卫生。



“每天早上7点采购，然后开车去餐馆，下午一点半又匆匆赶回酒店，一直忙到晚上十点半，”他在描述起那段马不停蹄的生活时说，“既要负责餐馆的日常运营，又要应对酒店工作的压力，还要照顾刚出生的女儿，确实是分身乏术。”

2017年，已经48岁的Tiger唐做出了一个大胆的决定，他毅然辞去了酒店的高薪工作，创立了成都味道。这一次，他决心全身心地投入到餐馆的运营中。

吸取过去的教训，Tiger唐在经营成都味道时，不仅亲自采购食材，还深耕于厨房，投

入大量的时间和精力对菜品进行调试和优化。这种精益求精的态度让他能够确保菜品始终保持高标准，同时也建立了他在餐饮业的良好口碑。

他告诉《餐饮家》记者：“我们通常要花一个月的时间来收集客人的反馈。比如，当客人点了一份水煮牛肉，我会附送一份鲜椒牛肉，请他们从色泽、口感等各个方面做出评价，并详细记录下来。一道菜从研发、测试到最终加入菜单，至少需要三个月的时间。”

此外，Tiger唐对餐馆的管理也非常严格：首先，后厨必须保持干净，不允许视线范围



干烧鱼，鲜美的鱼肉与猪肉末、四川芽菜和泡椒相融合，让人回味无穷。



快速焯水后，加入从成都进口的辣椒和调料翻炒，一道光泽润滑、口感脆爽的手撕包菜就做好了。



成都味道的三大招牌——钟水饺、担担面、红油抄手。

我希望女儿能看到，她的父亲一直在坚定地追求梦想，每一步都踏实前行。

内出现任何灰尘或油渍；其次，严格控制餐品质量，从食材采购到后厨加工再到出餐，每一个环节都一丝不苟。

以成都味道的招牌菜之一——干烧鱼为例，大多数中餐馆通常使用的是鲈鱼，但Tiger唐则选择了肉质更为鲜嫩、更符合亚洲人口味的海鱼——尽管这种鱼的成本要比鲈鱼高得多。

即便是常见于川菜馆的手撕包菜，在Tiger唐的手里也变得与众不同。他强调，包菜种类的选择、火候的掌控、调料的比例以及烹制的时长，每一个步骤都至关重要，过早出锅，口感欠佳，太晚又会失去包菜本身的爽脆。看似普通的一道菜，却体现了厨师深厚的烹饪智慧与技艺。

一家成功的餐馆通常都有其标志性的招牌菜。就成都味道而言，这些招牌菜包括钟水饺、红油抄手和担担面，它们在餐馆总营业额中占据了超过15%的份额。Tiger唐指出：“如今川菜的制作变得越来越复杂，随着准备工序的增加，食材的新鲜度不可避免地会受到影响。这也是为什么我们一直坚持使用传统川菜的制作方法，以保持其原汁原味。”

展望未来，Tiger唐坦言将更加注重家庭，给16岁的女儿树立榜样。“我希望女儿能看到，她的父亲一直在坚定地追求梦想，每一步都踏实前行。”



ASK A RESTAURATEUR

《餐饮家》问餐饮家

姓名：Tiger 唐
性别：男
年龄：54岁
你来自哪里：四川成都
从事餐饮业20年



• 目前的心境怎样？

重心回归家庭后，内心越发平和。

• 最难忘的时刻是什么时候？

在女儿小时候的一次演出中，当我看着她登上舞台的那一刻，眼泪瞬间涌出来，仿佛她一夜之间就长大了。

• 你最喜欢的食物是什么？

经典川菜小吃以及世界各地美食。

• 最恐惧的是什么？

目前还没有什么感到恐惧的。

• 认为程度最浅的痛苦是什么？

顾客的不理解。

• 最喜欢做的事是什么？

做饭和旅游。

• 最后悔的事情是什么？

第一家餐馆没能做到亲力亲为。

• 如果能选择的话，你希望让什么重现？

重新回到学校，考上理想的大学。

• 最伤痛的事是什么？

父母离世时没能陪伴在他们身边。

• 何时何地让你感觉到最快乐？

女儿考上她自己喜欢的大学。

• 自己最伟大的成就是什么？

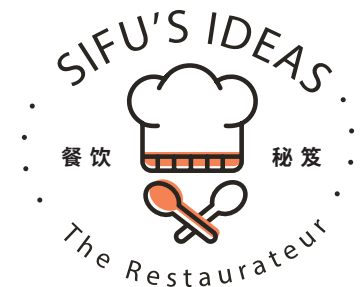
迈出来美国的第一步，没有那次的决定，就没有今天的我。

• 这一生中最爱的人（或物）是什么？

还是女儿。

• 座右铭是什么？

做好自己，按照既定的目标前进，不走别人的路，也不模仿别人。



餐谋长
Kevin Wu

供职北美最大的食品供应商 Sysco 十余年；北美中餐协会会长，美国中餐联盟副主席，北美国际展会服务中心副主任。

学好这一招，开一家店等于开两家

今天要谈到传统中餐行业想重视但常忽视的电子化方面：包括网站，收银系统，电商的宣传等。为了选择一家 POS 系统，笔者曾通过实体店，ZOOM meeting 等途径，对市面上的十几家产品都进行了了解，发现既能提供及时双语服务，双语平台设置，符合现代化硬件设计和适合中餐业厨房实际状况的产品不多。

之前的菜好吃，便宜就可以做得好的时代过去了。人们越来越依赖手机，电脑资讯，往往到了一个新地方，人们自然用手机等电子设备搜索 google, yelp, Instagram 等平台上有关附近的餐厅信息，根据网上信息再做决定。

我将这种网络上有关餐厅的信息（可以是 google 上，可以在 Facebook 上设置）称做 virtual store（虚拟

店）。一个好的虚拟店的设置和管理，是实体店的延伸和扩容。一个新店的虚拟店可以在开张之前就设置好，根据实体店的装修进展，及时通过网上发布，起到预期宣传效果。到实体店开张之时，许多关注该店的客人实际上已成了你的客户。店运行之时，需要及时更新店的营业时间（尤其是节假日）和促销活动等。也要及时回复网上的评论。

网站上的订餐系统，用好了可以事半功倍。订餐系统的设计要简单明了，容易操作（包括图片说明，支付系统设置等），这在平常要想些点子让客人习惯上网下单。比如只限网上消费到一定金额，有折扣和赠菜等活动，吸引客人自然而然常常关注网购的优惠活动。

一到节假日就显出网上订单的优势，大量网上订单可减

轻接电话的负担，网上订单直接进厨房，大大减少人工和可能出现的差错。

网络订餐系统的好处：可以根据店里的实际情况调整菜品，库存，预估客人取餐时间和价格等。如果订单超出店里接受范围，也可临时关闭网上订餐，重点服务堂吃。

为解决人手不够的问题，店内的扫码点餐，自助订餐也是一个很好的选项。客人们自己讨论后，自行下单，订单直接进厨房，方便快捷，工作效率大大提高。

现在的系统功能都可以在手机上操作，小手机在手，掌控小宇宙。

送餐也是许多餐厅的选择。除了定期的团体（如教会，学校，公司等）送餐，餐厅可自行安排，其它通通送餐平台，需要了解在当地的哪

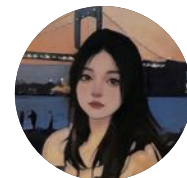
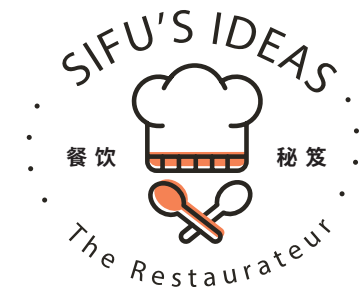
家平台服务好，覆盖面积广，价格公道等因素。

我发现的是一家能融合现有 POS 系统的送餐服务，优点是：

- 1、该送餐平台口碑较好；
- 2、因为是通过店家自身网站，收费合理；
- 3、客人下的送餐单，直接进入厨房，减少人工和输入差错率；
- 4、如果业务多，可自己改为自家派送。因为用的是自己网站，不怕因平台转换，丢失客户。

原中餐厅广告版式设计又老旧又无法及时更新。而餐厅内利用电视做成电子屏，既美观大方又可及时更新内容包括新菜，特色菜，特价等。

合理使用电子化平台，不仅使餐厅整体提高一个档次，还使工作效率大大提高。👉



餐谋长
Yanran Chu

餐饮科技人，天天都在琢磨如何更好地服务餐馆，因此有些心得和经验，希望能帮到大家

节日季到了，收入巅峰的时机来了

每一家餐馆都需要忠实的顾客，但如果餐厅的氛围整年都保持一致，老顾客可能会感到厌倦。然而，只需在每个节日季稍微花费些心思进行布置，就能为餐馆注入新的喜气和活力，给顾客带来全新的体验。

为什么节日季如此重要？

节日季是餐馆进行促销和增加营业额的绝佳时机。在这段时间里，人们更愿意出门用餐，也更愿意花钱。根据统计数据，节日季的平均日销售额至少增加了 30%。如果能够巧妙地进行营销策划，销售额甚至可能呈直线上升趋势。

哪些节日不容错过？

根据美国餐饮业协会的研究，母亲节是美国人外出用餐最多的节日之一，达到 39% 的人选择在母亲节外出用餐，因此也是餐馆的销售高峰期。

情人节通常是餐馆最繁忙的时段之一。情侣们经常选择在这一天共进晚餐，因此许多餐馆会推出特别的情人节菜单和浪漫氛围。

圣诞节和新年期间，人们经常外出庆祝，这使得餐馆在这些节日期间迎来高峰销售。

感恩节是美国和加拿大的重要节日，虽然人们通常会在家庭聚会中庆祝，但也有很多人选择在餐馆享用感恩节大餐。

中国传统节日，如农历新年、中秋节和端午节，对中餐馆来说也非常重要。许多远离家乡的游子会选择在这些节日期间前往餐馆，用美食来怀念家乡文化。

生日庆祝也越来越受到重视。现代人通常选择与家人和朋友一同庆祝生日，这也意味着餐馆可以迎来更多的顾客和更高的销售额。

如何策划节日季活动？

在策划节日季活动时，可以考虑以下时间线：

对于一般的节日，前后三天都是进行促销的好时机。因此，您可以选择在节日前一周开始准备。

对于大型节日，如圣诞节和春节，前后三周都是制定促销策略的好时间。您需要至少提前一个月来做准备。

准备方面，首先要考虑的是装饰和布置。根据不同的节日，您可以对餐厅进行适当的装饰，以突出节日氛围，让顾客感到隆重和热烈。例如，圣诞节时可以准备好装饰华丽的圣诞树，摆放在门口，吸引顾客的目光；春节时可以布置与中国文化相关的装饰，提醒游子们春节将至，可以前来用餐。

其次，活动策划是关键。最

常见的活动包括赠送礼物和特色菜品。这种方式直接而有效，让顾客能够感受到餐馆的热情和真诚。最近流行的摄影服务也是一个出色的活动方式，能够记录下顾客最美好的时刻之一。摄影活动在母亲节、情人节和儿童节等节日非常受欢迎。不要忽略通过短信发送优惠券的营销方式，尤其是在顾客正在考虑去哪里庆祝节日的时候，一条来自您餐馆的短信提醒加上附带的优惠券，有很大机会吸引他们选择您的餐馆。

最后，不同类型的餐馆可能在不同的节日期间经历繁忙期。例如，高档餐厅可能在情人节和圣诞节等特殊场合更加繁忙，而快餐店可能在其他日期更加繁忙。因此，您需要根据所在地区、目标客户和餐饮风格来调整您的营业策略，以满足不同节日季的需求。祝愿您的餐馆生意兴隆！👉



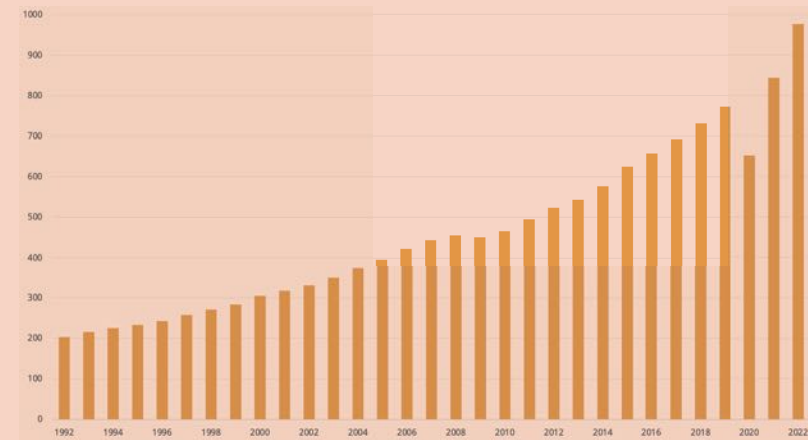
美国餐饮行业是全球最大的餐饮市场之一，根据数据统计平台 Statista 的数据，过去三十年，美国餐饮场所销售额大幅增长，2022 年的市场规模达到了 9,759 亿美元。

在这一庞大的市场中，连锁餐厅占据了重要地位。据统计，在美国有着超过 25 万家的连锁餐厅，其中门店数超过 5 家的连锁品牌多达 350 个。从 2018 年到 2022 年，连锁餐厅收入以 1.5% 的复合年增长率增长至 571 亿美元。

即使在 2022 年历史性通货膨胀的时刻，连锁餐厅仍在制定解决方案以寻求更大增长。巨头们依靠追求国际化增长以平衡国内连锁店的饱和。利基连锁店也在不断涌现，提供定制食品选择和主题化、个性化的服务。此外，各种规模的连锁餐厅都在升级技术来加快出餐、方便食客网上下单、以及提高自身社会影响力。

本文将对美国头部几连锁餐厅的门店数、增长以及各地区的分布情况进行分析，以了解美国连锁餐厅行业的最新发展趋势。

美国餐饮场所近 30 年销售额（单位：10 亿美元）

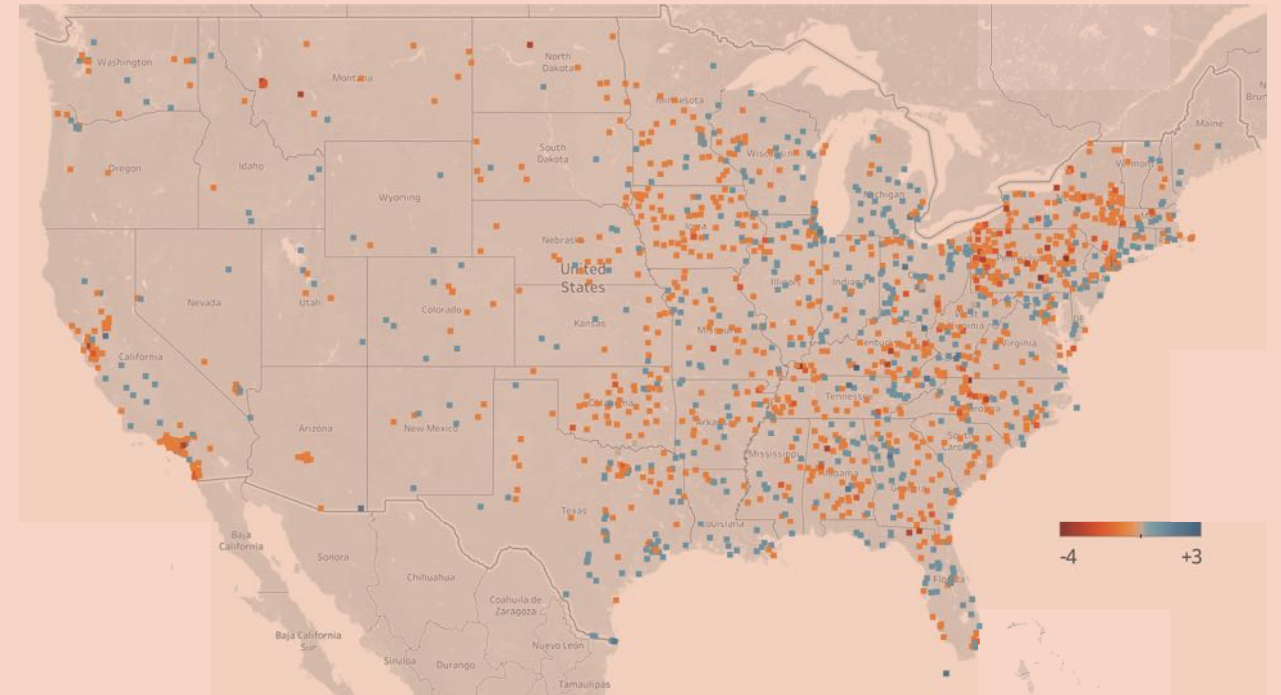


连锁餐厅	2022年门店数	2023年门店数
Subway	20576	20603
Starbucks	15396	16095
McDonald's	13667	13520
Dunkin'	9458	9493
Taco Bell	7629	7817
Burger King	7257	6849
Pizza Hut	6612	6831
Domino's Pizza	6400	6747
Wendy's	5994	6004
Dairy Queen	4353	4301

美国连锁餐厅门店数前十品牌

连锁餐厅	门店增长%
Domino's Pizza	5.42%
Starbucks	4.54%
Pizza Hut	3.31%
Taco Bell	2.46%
Dunkin'	0.37%
Wendy's	0.17%
Subway	0.13%
McDonald's	-1.08%
Dairy Queen	-1.19%
Burger King	-5.62%

美国连锁餐厅门店数前十品牌门店增长
依照增长百分比排序



按照邮编统计 Subway 门店数增减

赛百味转战新兴市场

波折不断的 Subway 依然是全美拥有最多门店的连锁餐厅，主要分布在东海岸和中西部地区。根据我们的数据，2023 年 Subway 在美国关

闭了 500 多家门店，其中宾州、纽约和加州关店数量最多。与此同时，在德州、俄亥俄、佛州和伊利诺伊等州新开了几乎等量的门店。Subway 在美国市场的门店

关闭和转移，反映了其在北美市场面临的挑战，包括在一些大城市中来自 Jimmy John's、Jersey Mike's 等潜艇三明治的竞争压力；同时，消费者对健康和便利性的需求日益增加，而

Subway 的菜单和服务方式在一定程度上跟不上市场的发展。在餐饮市场日新月异的大城市，Subway 几乎没有有什么优势。



DATA 数据

美国连锁餐厅数据报告

星巴克扩张势头强劲

Starbucks 是全球最大的连锁咖啡店，在全球有超过 3 万家门店，其中美国市场占比近 50%。在美国，Starbucks 主要分布在人口密集的城市地区。

根据数据，2023 年 Starbucks 在美国关闭了 200 多家门店，其中宾夕法尼亚州情况最为严重，但在其他主要市场均表现良好，整体实现了 4.54% 的门店数量增长。截至 2023 年 6 月 30 日的 12 个月里，星巴克营收为 350 亿美元，同比增长 9.48%。其强大的品牌影

响力、不断地创新以及完善的会员制度功不可没。

宾州成关店重灾区

2023 年麦当劳在美国关闭了 300 家门店，其中关店数量最多的州是宾州，关闭了 100 家左右，再就是纽约的 50 家。

经济的不景气、劳动力成本上涨、美国餐饮市场竞争的日益激烈，都是导致麦当劳利润空间下降的原因。

至此我们可以看到，宾州的餐饮市场出现了大幅度的衰

退。根据数据，2023 年宾州的连锁餐厅关闭了超过 1000 家门店。除了该州经济衰退问题之外，其失业率也在 2023 年持续上升，导致消费者的消费意愿下降。同时劳动力成本又在不断上涨，压缩了餐厅的利润空间。

数据显示，2023 年，美国连锁餐厅一半以上的收入来自两个高收入阶层的消费者，即年收入超过 10 万美元和 20 万美元的家庭，分别贡献了 29.9% 和 24.0% 的餐厅收入。

而收入在 3 万美元至 10 万美元之间的中等收入家庭消

费者占了连锁餐厅收入的四分之一，正是这部分份额在大幅下滑。对失业、高通胀和持续经济衰退的担忧仍在抑制人们在非必需食品上进行额外支出。

德州成熊猫快餐发展重点

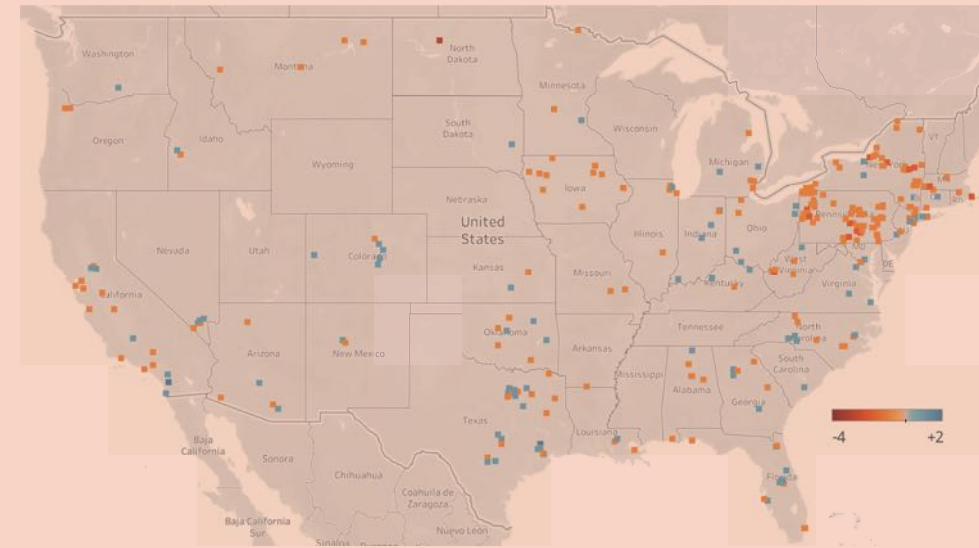
加州是美国最大的连锁餐饮场所集中地，占到了全美总数的 12.79%。作为美国的拉美文化和亚洲文化的中心，加州食客得以在 Taco 饼和广东点心的连锁店之间做出选择，然后用一杯连锁饮品店的奶茶来结束用餐。

东部地区聚集着美国的多数大城市，如纽约市、费城、巴尔的摩等，都有着大量的本地居民和游客；除此以外，发达的公共交通可以为不具备停车场的餐厅吸引来更广泛范围的食客。

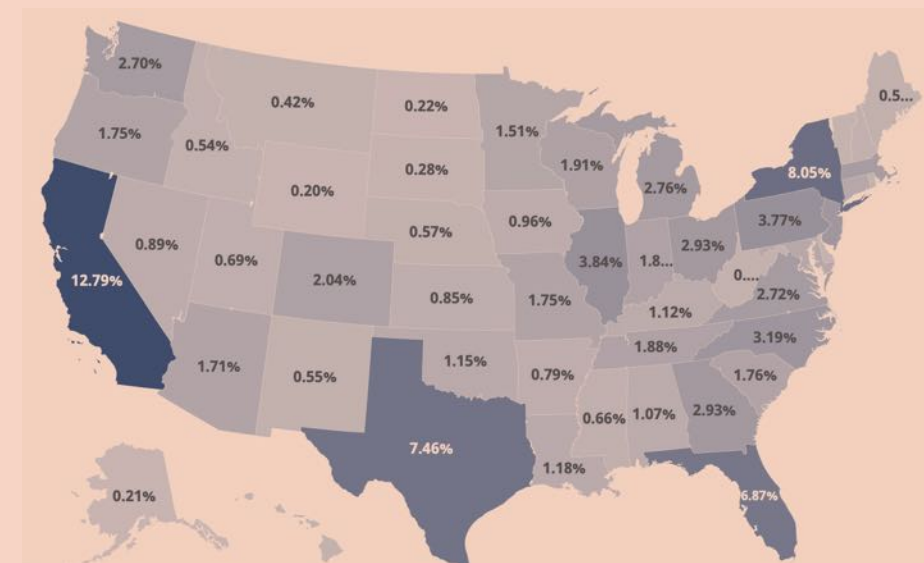
新英格兰地区的人口不多，但较高的人均收入使得该地区人均连锁餐厅的数量远高于全国水平。

佛州也拥有着大量的连锁餐厅，为源源不断的游客和“手头宽裕”的退休人士提供丰富的选择。

德州连锁餐厅市场发展势头良好，且潜力较大。身为人口增长最快的州之一、经济



按照邮编统计 McDonald's 门店数增减



美国连锁餐饮场所分布情况

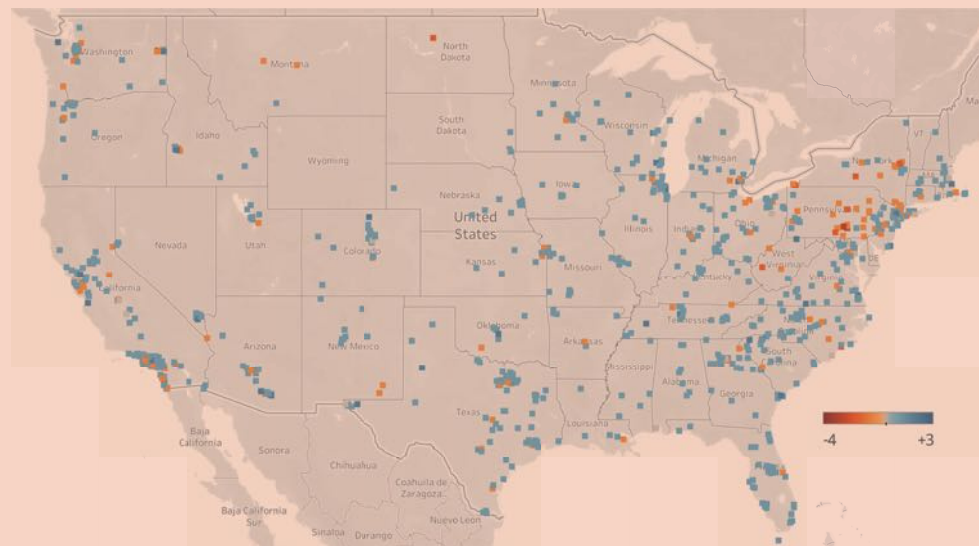
发展最迅速的州之一，为连锁餐厅提供了新的市场空间。随着近年来中国移民数量的增加，德州更是成了 Panda Express 的主要新增区域。

结语

2023 年，美国连锁餐厅市场经历了复杂的变化。一方面，美国经济在 2023 年实现了强劲复苏，消费者的消费意愿有所提升，这为连锁餐厅提供了良好的市场环境。另一方面，美国的劳动力成本在近年来一直在上升，这增加了连锁餐厅的运营成本。此外，美国的餐饮市场竞争日益激烈，压缩了连锁餐厅的利润空间。

随着消费者对健康饮食的需求上升，以及连锁巨头对数字化的不断优化为消费者就餐提供了前所未有的便利，美国餐饮市场正在飞速发展。餐饮从业者们需要积极吸收消费者的反馈，并采用更高的频率来调整产品和服务。

以上就是本期北美餐饮数据报告，希望可以帮助各位相关从业者获取较为清晰的信息作为参考。如果您对更多的餐饮信息和数据分析持有疑问，欢迎给我们发送邮件 info@littlilaba.com，我们的数据分析师会尽力为您去寻找答案！



按照邮编统计 Starbucks 门店数增减

插画 | 斜小岸



Illustration by Xiaohan Tou



ACERA 乾唐軒

自1986年創立以來，乾唐軒致力於將藝術與設計融入陶瓷中。我們相信陶瓷是優雅實用的材料，為人們的日常生活增添美感。

竹君子泡茶器，采用“竹”为意象，“竹”与“祝”谐音，含有祝福之意。竹子形态一节一节，也寓意事业蒸蒸日上、前程似锦。

竹四季常青，给人生命力旺盛的感觉，也有长寿、长久之意。其獨特的陶瓷內膽能提高水質和口感，讓水更為清新、純淨。

我們的產品不僅僅是飲水容器，更是一種健康環保生活方式的體現。

功夫茶具組



广告价目表 Advertising Rates

	单月 Month	半年 Half Year	全年 Year
▼ 彩色内页 4-color Inside Page			
1 page	\$4,000	\$16,000	\$28,000
1/2 page	\$2,500	\$10,000	\$17,500
1/3 page	\$1,800	\$7,200	\$12,600
1/4 page	\$1,400	\$5,600	\$9,800
封二 (封二对页) Front-Cover-Inside (Front P3)			
封二 (封二对页) Front-Cover-Inside (Front P3)	\$13,500	\$54,000	\$94,500
封三 (封三对页) Back-Cover-Inside (Back P3)			
封三 (封三对页) Back-Cover-Inside (Back P3)	\$12,000	\$48,000	\$84,000
Front P4-P9 Back P4-P9			
Front P4-P9 Back P4-P9	\$6,000	\$24,000	\$42,000
封面 Front Cover			
封面 Front Cover	\$90,000	/	/
封底 Back Cover			
封底 Back Cover	\$14,000	\$56,000	\$98,000

每年发行 10 期;
全面覆盖北美 11.2 万家华人餐饮企业
电话 : 929-688-0888

Published 10 issues yearly;
The magazine covers more than 112,000
Chinese restaurants across the United States.
Sales Contacts: 929-688-0888



广告尺寸 AD SIZE

封面 Front Cover 8.375W x 10.875D	封底 Back Cover 8.375W x 8.5D	跨页 Spread 8.375W x 21.75D	整页 Full Page 8.375W x 10.875D	1/2 页 (横) Horizontal 1/2 Page 8.375W x 5.4375D
1/2 页 (竖) Vertical 1/2 Page 4.1875W x 10.875D	1/3 页 (横) Horizontal 1/3 Page 8.375W x 3.675D	1/3 页 (竖) Vertical 1/3 Page 2.79W x 10.875D	1/4 页 (横) Horizontal 1/4 Page 8.375W x 2.718D	1/4 页 (竖) Vertical 1/4 Page 2.093W x 10.875D

为全美 100 万
华裔餐饮家服务

我们相信

喂饱人民的生意
是世界上
最了不起的生意

THE BUSINESS OF
FEEDING PEOPLE IS
THE MOST AMAZING
BUSINESS IN THE WORLD

美食团结人类

FOOD BRINGS US TOGETHER

餐厅是一个社区的基石

RESTAURANTS ARE THE
CORNERSTONE
OF EVERY COMMUNITY

广告咨询及其它需求
请扫描二维码或致电
929-688-0888

FOR ADVERTISING INQUIRY,
PLEASE SCAN THE QR CODE OR CALL
929-688-0888

添加餐饮家小助手微信号,
让我们为您服务
只要你是餐饮从业人员,
“餐饮家小助手”就是你的好朋友
添加好友请简单注明意图, 谢谢



关于我们
ABOUT US

《餐饮家》杂志为 LITTLELABA MEDIA LLC 旗下印刷媒体,
创刊于 2022 年 1 月, 是北美发行量最大的线下餐饮媒体。

"The Restaurateur", a magazine under Littlelaba Media LLC, was
launched in January 2022 and has the largest circulation in the
United States for offline dining media.

杂志覆盖全美各地超过 10 万家华人餐厅上百万华人餐饮
从业人员。

The magazine covers more than 100,000 Chinese restaurants and
millions of Chinese dining practitioners across the United States.

有华人餐饮处, 皆有《餐饮家》。《餐饮家》已经成为全
美华人餐饮业上下游企业推广的优势平台。

Every Chinese restaurant has a copy of "The Restaurateur", and it
has become an advantageous platform for the promotion of both
upstream and downstream enterprises within the American Chinese
dining industry.

LITTLELABA MEDIA LLC 创立于 2021 年 12 月, 致力于
服务全球华裔餐饮从业人员, 向世界传播中餐文化, 助力
华人餐饮突破文化界限, 兼容并蓄, 拓展视野, 呈现精彩
于世界。

Littlelaba Media LLC was founded in December of 2021 and is
committed to serving global Chinese restaurateurs, spreading
Chinese food culture to the world and helping Chinese catering break
through cultural boundaries, be inclusive, expand their horizons, and
present all the wonderful things they have to offer to the world.

目前, LITTLELABA MEDIA LLC 已经发展成为一家拥有
印刷媒体、数字媒体和社交媒体的全媒体公司, 未来将建
成华裔餐饮业界互通有无、分享经验, 共同成长与发展的
交流平台。

Currently, Littlelaba Media LLC has developed into a multi-media
company offering print, digital and social media. In the future,
Littlelaba Media is aiming to build a communication platform for
the Chinese dining industry in order to exchange knowledge, share
experiences and grow and develop together.



Instagram
canyinjia



Facebook
canyinjia



微信公号
Littlelaba 餐饮家

LITTLELABA
P.O. BOX 540899
FLUSHING, NY 11354

PRESORTED STD
US POSTAGE
PAID
GARDENA CA
PERMIT NO. 40

餐飲家
The Restaurateur

火热招商

Reaching Over 112,000
Chinese Restaurants

直达

11.2+ 万华人餐企

100+ 万中餐人

惊爆史上最低折扣

EXCITING DEAL

欢迎垂询
Contact

929-688-0888

