

拱墅区启动二级应急响应第三天,开了三年的小理发店给钱报打来求助电话: 能不能帮忙打个广告 我们价格实惠,全凭手艺说话

小店的愿望当然满足,本报将拿出版面支持,欢迎来小时新闻“记者帮”自荐

本报记者 王柯宇 边程壹

4月23日凌晨,杭州市拱墅区启动二级应急响应,除农贸市场、超市等场所以外,其余经营性场所暂停营业。昨天是拱墅区各沿街店铺歇业的第三天,小店店主、店员们情况如何?钱江晚报·小时新闻记者到街上去走了一圈。

与此同时,钱江晚报·小时新闻发起的“帮帮小店”计划,已得到不少社会力量的加入和点赞,这次轮到我们来给小店店主硬核支持了。届时,钱江晚报将拿出版面资源,给这次疫情中二级响应(拱墅区、丁兰街道、临平区部分等)下的小店免费做广告,也欢迎店主们来小时“记者帮”自荐。具体格式如下:店名,地址,电话,主营,特色,发帖的时候请打上“帮帮小店”标签。



中山北路“Seeu”咖啡店:

“调整运营重心,正在筹备第二家店”

同样位于中山北路的“Seeu”咖啡店是今年年初才正式营业,店铺外墙上还挂着“春天花会开”正式开业活动礼遇”的海报。

95后店员小巫告诉记者,“这是我们店铺第二次停业,今年2月那波疫情加上春节假期,我们主动停业了十天左右。”

“工业风”的店铺设计、杯面的小狗Logo让“Seeu”咖啡店自带“网红属性”,今年1月开业后便吸引不少年轻人前来打卡。店里包括小巫一共有3位店员,“基本上每天都能卖出100多杯咖啡,周末和节假日客流量大的时候能卖出200多杯。”小巫说。

眼下店铺暂时歇业,不过小巫和同事们并没有闲下来。这几天他们正在为西溪龙湖天街的快闪活动做准备。“是和一家设计店铺联名的活动,今天下午我和同事们就会带上设备提前去现场做准备。”

目前店铺复工尚未有时间表,小巫透露,他们调整了运营重心,正计划筹备第二家店铺。“我们咖啡店的中文意思是‘下次见’,不管是新店还是老店,都希望能早日和大家见面。”



帮帮小店

东园街树园23幢艺行宣理发店:

“拱墅区暂时静下来了,歇业的日子我就当‘充电’了”

拱墅区启动二级应急响应当天上午9点,90后张新如往常一样,驱车前往自己开的理发店,他打开卷闸门准备做生意,这时,他觉察出了异样:旁边许多店铺都没开门。

张新翻开手机里的新闻信息才知道情况,按照规定理发店也不能开了。

他的理发店叫艺行宣,三年前他从姐夫那里接手。这三年,疫情反复,理发店开开停停,这一次拱墅区二级响应让张新有点没想到,不过他很快淡定下来,一一通知店里的伙计和一些老顾客:理发店歇业,勿跑空,有急事电联。

随后他关上店门,买了蔬果、肉类,临走前,还拍了一张理发店的门头。“我不是个爱拍照的人,不过那天有点感慨,五味杂陈。”

开理发店,是他喜欢的一份事业。受疫情影响,他已经很久没有去一些城市和国家学习理发相关的知识了。

昨天上午,记者联系到张新时,他的心情好了很多。他说这几天都在自习,看一些剪发的视频和书:“拱墅区暂时静下来了,我也该静下来,歇业的日子就当‘充电’了。”

对于时间,张新一分一秒都不敢浪费。“开店的时候想多赚点钱,养房租,养员工,也养自己和梦想,不能开店的时候,得多学习,多精进手艺。”他说,自己不年轻了。

房租、伙计的工资,他都要付,理发店开不了,自然没有收入。想起这些,张新又皱起了眉头。张新老家湖州,家庭条件一般,除了姐夫能在理发上帮到他一点,其他都得靠自己。

他忍不住跟记者说,能不能给小理发店打个广告:“我的店开在东园街上,具体位置是东园街树园23幢72号,是一家社区理发店,定位就能找到。等到理发店能开业了,希望路过或者附近的顾客可以来尝试我们店的手艺,我们不会催办卡,价格也很实惠,全凭手艺说话。”

中山北路的“建德大包”店:

“从忙碌中喘了口气,还是期待尽快复工”

位于中山北路的“建德大包”店,主打豆腐包、鲜肉包、拌面等小吃。店长段志泉是建德人,在这家店工作了两年多。

4月23日早上4点多,他和往常一样,步行前往店铺准备新一天的营业。经过小区发现有挡板等防控措施,觉得不对劲了。他打开手机看到新闻信息,才知道启动二级应急响应了,按照规定“建德大包”店也不能开了。“当时七八个员工已经在店里准备上班,我向他们说明情况后,小店就进入了歇业状态。”

他告诉记者,“建德大包”在杭州一共有4家分店,拱墅区内就有3家,中山北路这家店生意最好。

平常,他和店员们要从早上四点一直忙活到晚上八九点。这次店铺按下“暂停键”,也让他们从原本的忙碌中喘了口气。

这几天,段志泉每天都去附近菜市场采购蔬菜,为店员们做好物资保障。厨房里放着青菜、西红柿、芹菜等蔬菜。“店里的面粉、油、鸡蛋这些物资都是比较充足的,就是蔬菜不多。每天我都买一些蔬菜,让店员们在饭点时来取。”

虽然获得了难得的休息时间,不过段志泉和店员们还是期待能够尽快复工,“店铺忙起来总是开心的,期待早日恢复店里的烟火气。”

百井坊巷蟹江椿蟹粉馆:

“开业刚三周,趁这段时间继续研发新品”

蟹江椿蟹粉馆位于百井坊巷美食街,是一家营业还不到三周的新店。

在某点评网站上,“吃货们”对它的评价停留在4月22日。

90后店主展先生是河南人,今年年初来杭州和朋友们合伙开起了这家小店。“之前我在南京从事厨师行业,主要做淮扬菜,来杭州是我第一次创业。”展先生告诉记者,蟹粉是这家小店的主打特色,开业以来卖得很好。

不过,第一次创业没有想象中那么顺利。“可能是受疫情影响,也可能是单品定价过高,开业以来生意不是很理想。”展先生坦言,这几天的“休息时间”他也在思考小店的发展策略。

“比如店里的卤肉鲍鱼饭就卖得不是很好,可能之后会下架。”他说,最近自己也在家里研发新菜品,定位是符合大众口味又实惠的,“之前也做好了迎接困难的准备,还想再坚持一段时间吧。”

扫一扫,来小时新闻
自荐你的小店
钱报提供版面支持

