

合理化餐廳管制法規

問題：

現時城市規劃部門的規守則，造成一個混亂的控制，往往過於具體的混亂迷宮。這些控件可能會造出飲食業一個不必要的障礙，而且也不會為鄰近居民創造任何實質權益處。



現時的規則是什麼？ 雖然不是很明顯，但舊金山市中所有飲食場所都至少符合 13 項規定之一。這些規範會針對餐廳的座位數、飲食區大小，甚至對食物準備或上菜方式都有所限制。

例如，便裝餐廳或快餐店目前的規則要求是要他們先在櫃檯訂購他們的食物，然後前往櫃檯上取餐，食物是要使用一次性包裝的器具。但今日許多餐廳並未遵循這些昔日的歸定。相反，許多使用一種混合的方法，讓他們在櫃檯訂購，侍應生會送餐到他們的檯上，而且餐廳會使用可重複使用的碗碟和餐具，以減少浪費和成本。同樣地，現時「咖啡店」的規則不得在店內煮食，甚至不能在店內做三明治，或加熱餐包。

有什麼東西能做到嗎？是有的！市參事 Wiener, Chu 及 Olague 認為城市規劃委員會必須開發簡單的規則，既可以保護街區和受益商業。該提案將以 3 個基本定義取代 13 個過於具體的定義。

1. 受限的餐廳將不可以在餐廳內供應有酒精類飲品。此類別是會適合麵包店, 波霸泡沫紅茶店, 以及快餐廳。
2. 餐廳另一方面, 將被允許在餐廳內供應有酒精類飲品。此類別是適合於也希望在現場供應酒精類飲品的任何類型餐廳。
3. 酒吧, 有全酒牌, 允許使用烈酒, 啤酒和葡萄酒。這是沒有改變現行的法律。因此, 如果一個街區目前禁止新的酒吧, 則餐廳內部就不得設立酒吧。與現行法律相一致, 只允許啤酒和葡萄酒。

現時管制法規的歷史是什麼？ 在 1987 年, 城市規劃部門在許多購物區制定量身構造定管制法規, 。這些管制法規被稱為“鄰里商業區”。當時管制法規的目的是要確保連鎖餐廳, 如麥當勞和漢堡王沒有重要影響到鄰里服務和商店歇業。自 1987 年以來, 已加入更多的控制, 鄰近社區通知和可允許連鎖商店和餐廳數量新增了較多管制法規。因此, 許多餐廳都必須變更其營運計畫, 才能符合「計畫準則」的規範, 但其他餐廳卻根本不必遵守規定。因此, 有許多多餘的控制不作出了很大的意義了。

合理化餐廳管制法規

此外，自 1987 年以來，餐館的經營方式發生了變化。現有規範不一定能反映今日餐廳營運的方法。因此，許多餐館都不得不改變他們的業務計劃，使他們在遵守規畫法“，而另一些則根本沒有符合遵守

這對中國城而言有何意義？

在唐人街，正式的餐廳和大型連鎖餐廳似乎都遵循現行的規則。但是，較小本地經營的餐館，麵包店和快餐店經都沒有遵循規定。無論其座位數是否在容許範圍內，他們是否被允許現場配製食物，或如何將食物供應給顧客，城市規劃部門已觀察到許多違規操作。

城市規劃部門關心的是店家未遵循規定一事，我們也希望以確保這些規則是有意義的，也就是說這些規定不應該對經營業主造成過度負擔，以及這些規定能確實解決餐廳對鄰近地區所造成的影響。這些新規定能賦予餐廳更多彈性，能為每家餐廳提供一種機制，來決定哪些事項是能在社區中實行的適當行為。

新的定義作出了很多的規則更為簡單，更靈活，更容易理解，而且仍然對於餐廳、酒精服務最大影響層面仍然管制法規能力。餐廳分類將不再是依據他們如何供應食物或是準備食物的類型，而是依據他們是否在現場供應酒精而定。



餐廳飲食業者有什麼好處？ 新規則將允許更大的餐廳老闆有靈活性，以適應不斷變化的商業模式的發展趨勢，並嘗試新產品。如果一家麵包店想要開始有餐桌服務，或茶葉店想要擴大他們的產品，包括食品，新規則將允許這樣的靈活性和創造性。如果一家麵包店希望要開始有餐桌服務，或茶葉店想要擴大他們的產品，包括提供食物，新規都能允許這樣的靈活性和創造性。

鄰近地區居民有什麼益處？ 個別社區仍然可以設置量身定制的管制法規，以保護其獨特的風格。一些社區已要求保持或建立連鎖店的禁止規定，這是可以做到的。有的人是希望要求設有酒吧的餐廳公開聽證會，這點也可以做到的。只要將管制法規的焦點聚焦於重要問題，鄰近地區的居民就能看到由主廚和餐廳業者（而非由計畫法律）作主的餐廳並從中獲益。能找到滿足今日饕客口味之營運模式的餐廳，就會是餐廳生意興隆的。

下一步是什麼？

市參事會將在 2012 年 4 月 9 日舉行公聽會考量此提案。請告知您的朋友及鄰居，並請蒞臨市政廳參與會議，為您的權益發表個人看法。以確保聽取你的意見