



长沙超五成餐饮店重启堂食服务 记者调查:防疫措施落实了吗 公筷使用率不高,分餐“时尚”难推行

新冠肺炎疫情防控形势好转,长沙市复工复业餐饮企业已超五成,一大批餐饮名店均已开始堂食服务。长沙市新冠肺炎疫情防控指挥部提出的登记个人信息、实行分餐制等要求是否得到落实?3月19日,三湘都市报记者在走访中发现,公筷公勺的使用率并不高,绝大多数消费者认为,尽管分餐制能减少疾病传播,但不适合中国人饮食习惯。

分餐制推行究竟难在哪?疫情结束后,公筷公勺制是否会变成传统?

■记者 黄亚苹 本版图片均由 记者 黄亚苹 摄

走访

工农兵粉店:客人主动搬椅子在门外嗦粉

上午8点,记者以消费者身份来到位于黄兴北路上的工农兵米粉店。尽管门外张贴着“进门要戴口罩、进店要测体温”等温馨提示,但从进店点餐到用餐离开的20分钟内,记者未被要求测量体温。期间,一名未戴口罩的消费者也成功进店用餐。

正值早高峰,平日里需要抢座的“网红”米粉店仍未恢复人气,店内10张餐桌仅有12名食客正在用餐。不过,消费者在取餐后,都会主动分桌用餐。另外,有约五成消费者选择打包带走,还有两名男性食客见店内无空余餐桌,主动搬起板凳坐在门外“嗦粉”。

费大厨辣椒炒肉:每桌预先提供消毒公筷

“每天清洁消毒,公筷公勺,请您放心用餐。”中午12时,进入富兴时代广场5楼,便听到费大厨辣椒炒肉店正用大喇叭循环播放门店系列消毒措施,以吸引觅食者注意力。

“上了4个春季新菜,要不要进来尝尝?”门店前厅营业员介绍,食客进入餐厅均需双手消毒、

登记个人信息、测量体温,在入口处,还设置了鞋底消毒设施,“8-10人的用餐也可以接,但不接宴席、会议等群体性用餐。”

记者注意到,店内食客均在服务员指引下隔桌用餐,餐桌上预先摆放着张贴了“公筷”标识的筷筒,但主动使用公筷夹菜的食客不足两成。

海底捞:隔桌就餐,落座后才提供餐具

3月19日13时,记者在测量体温、双手消毒后进入海底捞富兴时代店,门口有服务员导流,确保食客隔位、对面错位而坐,保证用餐间距。此外,每位上岗员工体温及就餐区、等座区消毒记录均在前厅健康墙上公示。

在用餐区,桌面上依次摆放着“本台已消毒,请放心落座”、“疫情期间,本桌不开放”的桌签,桌上原本放置的餐具,现在都等客人落座后提供;在调料自助区,也张贴着“拿取小料,请佩戴口罩”的温馨提示。

“受疫情影响,门店部分菜品仍未恢复正常供应;暂时停止美甲、儿童乐园、擦鞋等与顾客直接接触的服务及后厨参观。”服务员介绍,每桌最多仅供4名消费者同时用餐。

3月18日,海底捞火锅官方微博更新门店恢复营业列表,黄兴路步行街店、华创国际广场店、德思勤店等17家长沙门店恢复堂食供应,营业时间为10:30至20:00。此前,1月26日,海底捞宣布国内所有门店停业,期间仅保留部分门店开展外卖业务。

讨论

分餐制为何推行难?

玉楼东总经理李明方介绍,中餐讲究“一热抵三鲜”,热度对口感有较大影响,湘菜分餐后会降低温度,进而影响口感,“分餐会提高服务员服务频率、餐具使用及清洗频次,增加餐厅的固定成本。”

采访中,不少市民认为,用餐习惯改变并非一朝一夕。“中餐讲究丰盛,以三口之家吃4个菜计算,分餐制则需要12个碗盛菜,不说桌子摆不下,正常家庭也没必要储备这么多餐具。”95后黄小姐表示,分餐制应考

虑中餐饮食习惯下的实际操作难度,吃蛋炒饭、盖码饭、面条时也属于分餐制的变种。

餐厅如何将公筷公勺作为基本服务保障的同时,引导消费者建立分餐习惯?上述餐饮负责人表示,餐企可“中西结合”,即按中餐方式烹饪,结合西餐按位上菜形式,“传统例菜也需进行台面展示,再当面按位分餐,或推行位上套餐;同时,酒店用品提供方也应加大对分餐器皿的开发,确保分餐后温度及口感。”



▲ 3月19日,费大厨辣椒炒肉门店,店内食客均在服务员指引下隔桌用餐。

建议

应树立一批分餐制示范餐馆

3月13日,长沙市新型冠状病毒肺炎疫情防控指挥部发布《关于餐饮业复工复产和疫情防控有关事项的通知》,要求复工餐饮单位建立顾客可追溯制度,对未佩戴口罩、有发热或咳嗽症状人员进行劝阻;圆桌顾客隔位就坐,间距不少于1米;餐企应确保供餐安全,实行分餐制,或提供双筷位勺、公筷公勺餐具。此外,3月6日,世界中餐业联合会公布《中餐分餐制、双筷制、公筷制服务操作规范(征求意见稿)》,对中餐分餐服务提出要求,如所有菜品均需在餐桌上向全桌客人展示,报清菜品名称,再按照分餐标准进行分餐;服务人员所有的分餐用具应为一菜一用具。

事实上,分餐制早在2003年“非典”期间就被提出,目前仅商务宴会场景及高档餐厅沿用。长沙一餐企负责人认为,公筷制、分餐制意味着中餐礼仪和餐桌文明实现进步,也有助于保障食品安全,“社会餐饮中消费者意识不够,协会应树立一批落实公筷公勺及分餐制的示范企业。”

▼ 3月19日,海底捞17家长沙门店恢复堂食,厅内有导流员引导食客隔桌就餐。



3月19日上午,工农兵粉店内,食客主动分桌用餐。

评论

分餐制和公筷公勺应成为自觉饮食习惯

新冠肺炎疫情防控形势好转,长沙市复工复业餐饮企业已超五成,一大批餐饮名店均已开始堂食服务。3月19日,三湘都市报记者在走访中发现,公筷公勺及分餐制成为市民热议焦点。绝大多数消费者认为,尽管分餐制能减少疾病传播,但不适合中国人饮食习惯。

疫情之后,我们面临着很多改变,其中最重要的就是就餐方式的改变,对于政府提倡的“分餐制”及公筷公勺制,目前已经恢复营业的餐饮店均在按规定实行,但对很多消费者来说,这可能是一个需要长期适应的过程。

“共餐”制在中国有着悠久的历史,中国人讲究的是一群亲朋好友热热闹闹聚在一起,有酒有肉,一个火锅或一桌菜肴,大家一块儿吃。而“分餐制”对中国人来说显然使得人际关系太过生疏,且全无气氛,这也是“分餐制”在中国难以成为习惯的原因。但从流行病学的角度来看,“共餐制”的弊端是显而易见的,那就是极易导致某些疾病的传播,导致聚集性感染,如果说“分餐制”对很多人来说难以接受,那么至少需要做到使用公筷公勺。

这次疫情,无疑是一个让我们反思生活方式尤其是用餐方式的契机。习惯固然不容易改变,但是目前疫情尚未完全退去,在此期间我们试着改变并不健康的生活方式,是十分有必要,也是明智的选择。疫情如同一面镜子,“共餐制”的弊端显露无疑,这就让我们可以清晰地认识到其中的问题,并加以改进,在今后的生活中避免同样情况的发生。

当然,全民生活方式的改变既需要民众自身的有意愿努力,也需要政府部门的有力和有效引导。对整个社会而言,“分餐制”以及公筷公勺的行为习惯的形成,无疑相当于一场“新生活运动”,需要造势,更需要切实执行。造势与执行必须并重,不能“雷声大雨点小”,就像“公共场所禁烟令”,执行不力之下,难有效果,既不利于国民健康,也不利于公共环境卫生。

抗击疫情已经胜利在望,胜利之后,为了我们的长期健康安全,我们必须改变沿袭多年却并不健康和科学的餐饮方式,这是对自己负责,也是对社会负责。因此,我们希望目前提倡的“分餐制”或是公筷公勺制在疫情过后不要成为历史,而是成为一种新的主流餐饮方式。

■本报评论员 张英