



## 济宁餐饮业放开堂食后,防控措施不松劲

# 一人一桌,就餐中间隔一米半

文/图 齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 李从伟

对于很多“吃货”而言,只有坐在店里吃上一份新鲜出炉的美食,那才算得上解馋。经过一个多月的漫长等待,从上周末起,济宁城区餐饮业开始恢复堂食。刚“解禁”的餐厅是否会出现排队等座的情况?餐厅又做了哪些应对准备工作?带着这些疑问,3月15日齐鲁晚报·齐鲁壹点记者对济宁餐饮业进行了探访。



济宁餐饮业放开堂食后,店内用餐者很少。

### 虽已开门迎客 大多不提供堂食

15日中午11点30分许,在万达金街,很多餐饮店都已经开门了,门前都摆放着消毒物品和人员登记表。

在一家经营肉夹馍的门店前,门前张贴着疫情防控明白纸,店内的桌椅码放在一起。有三四个顾客在点餐,门口也有两

名外卖小哥在等待。“两个标准肉夹馍,外加一份凉皮。”收银处的工作人员跟后厨的人招呼着。“现在不提供堂食服务,只能打包带走。”工作人员边给顾客点餐边说。记者注意到,有顾客听说不能堂食后就走开了。

在一家面馆,老板孙先生正对店内进行着桌椅消毒。“今天是第一天开门,好好地打扫打扫。”孙先生告诉记者,自己昨天就接到了餐饮放开的通知,但考

虑到不让堂食,就没有让服务员来上班。“我这个面不适合外卖打包,等着能堂食了,再把服务员叫回来。”孙先生说。

在一家连锁水饺店门口,工作人员忙着整理打包好的水饺,不时有外卖小哥来取餐,店前的空地上摆放了几张桌子,想堂食的顾客只能在这将就一下。“店内不能就餐,可以在外面吃。”工作人员表示,餐具也只能用外卖的餐盒,需另加餐盒的费用。

记者随机走访了几家餐饮店后发现,店内没有一个人就餐。“只提供外卖或自提服务,堂食还不行。”门店工作人员都表示,“可能还得过个三四天才能提供堂食吧,都在等通知。”

### 一人一桌就餐 顾客大多不接受

中午12点,记者走进万达广场三楼美食区,稀少的人流显得与周末的时间段很不搭。在捉鸭

记,餐厅空荡荡的,没有一个人吃饭。“今天到现在,还没有一桌客人。”负责人宋先生告诉记者,14日是堂食放开第一天,全天也就接待了三桌客人。

“要是搁着平时,中午的时候都是满桌的,很多时候还需要排队等待。”宋先生分析说,出现这个情况,一个是出来逛街的人本来就少,再就是跟现在的堂食规定有关。现在堂食虽然放开了,但按规定只允许一个人做一个桌子,这让不少顾客接受不了。“刚才有一家四口人来店里,问了这个情况后就走了。”

跟宋先生一样遭遇的不在少数,在隔壁的一家餐饮店,负

责人周先生说,他们现在都是实行的分餐制,两个人就分成两份,三个人就分三份。虽然堂食开放了,但客流量很小。“很多顾客还是不太习惯吧。”周先生表示。

在湖上人家门店,偌大的餐厅里就只有小王一对情侣在吃饭,两个人分桌就餐,隔开的距离有一米半。小王告诉记者,这是两人春节后第一次出来逛街,听说餐饮堂食放开了,就想着出来换换口味。对分桌就餐,两人也很理解,“毕竟都是为我们的健康安全考虑嘛。”两人打趣地说,“只要两人心在一起,距离远一点也无所谓。”



餐厅门上张贴着餐饮业复工的要求。



■今日本报B01-B04 ■本版编辑:李蕊 ■组版:曾彦红 ■校对:周惠娇

# 关注冷暖 心系百姓 昼夜值守 快速响应

山东公用控股有限公司所属

聚源热力 “好温暖” 热线: 2316625

四和供热 “暖一城” 热线: 5668060

