



配42厘米长公筷,提醒客人分餐

餐饮行业变革用餐方式,不少餐企将分餐制视为发展新机遇

日前,山东出台了分餐制地方性标准,各餐饮店推行情况如何?齐鲁晚报·齐鲁壹点记者实地走访了省城多家餐饮门店,发现分餐公勺、分餐位上等模式越来越多地成为当下餐饮企业的选择。不少市民表示,疫情之下,分餐制给了他们更大的安全感。目前,有餐企已将分餐制视为当前业态发展的机遇,新的变革已悄然掀起。



提醒客人分餐,餐饮店专门配了42厘米长的公筷。齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 李震 摄

齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 李震

看到了公筷 客人就知道是分餐

“这个其实都是分餐制的标志,看到它了,客人就知道这是分餐。”18日傍晚6点,在城南往事南郊宾馆店,凯瑞商业集团市场营销中心总监侯明敬拿着一双42厘米的“加长版”公筷说。

之前集团各门店的公筷只比普通筷子长数厘米,区分度不明显。疫情下,餐桌开始配放“加长版”公筷,醒目的外表更容易引起客人注意。

在分餐制落实方面,店方采取了“分餐公勺”的模式,菜品制作保持了传统加工工艺,上餐时在每道菜品器皿内配备公筷公勺,还会根据菜品的不同配备分餐夹等器具,引导顾客使用分餐工具取餐。为了避免交叉感染,店家还提供了一次性手套,配合分餐工具取餐。

傍晚6点半,门店内有近十桌客人正在用餐。每桌客人之间设置一个“间隔桌”,不接待用餐,以达到“物理隔离”的效果。此外,店家还特地定制了“防疫间隔一米杆”。“工作人员可以更好地准备餐席,保证每个座位有一米的间隔,一些客人对此也产生了兴趣,放松心情更好地享用美食。”侯明敬说。

分餐制下,该门店削减了餐位,一间12人的包间,现在只允许坐6人,3人以上需使用圆桌就餐,保证最大限度地满足防控间隔要求。

分餐制推行以来,越来越多的餐饮企业开始使用“分餐公勺”。不少店面都在公共餐具上下足了“心思”,比如山东大厦,公筷、公勺的材质和长度都与私筷、私勺有明显区分。

中餐“分餐位上” 美味不减还能节约

根据日前山东省发布的《餐饮业分餐制设计实施指南》,“分餐”共有三种模式:“分餐位上”“分餐公勺”“分餐自取”。

作为五星级酒店,济南索菲特银座大酒店除了采用“分餐公勺”,还采用了“分餐位上”。所谓“分餐位上”,就是菜品加工完成后,按每桌的顾客数量将所有菜品分餐,按位上餐。

在饭店20层的百花园中餐厅,行政总厨张俊民告诉记者,分餐制对于他们来说不是一个新的用餐模式,多年来,他们一直坚持分餐制,保证每一位顾客的用餐用量和餐具的独立性。

“在这个厅内,所有的菜品都是中餐西吃,分配后的菜品美味不减,还起到了避免浪费的效果。”张俊民说,“分餐位上”模式安全系数高,也给顾客倡导一种节约的用餐风气。

据张俊民介绍,传统的国宴就是采

取“分餐位上”,客观上这种形式也能提高就餐的品味和档次。

记者了解到,济南舜和国际酒店、山东大厦、济南蓝海御华大酒店等餐企均开启了“分餐位上”的分餐模式。

而省城不少快餐店,如肯德基、超意兴等则采用的是“分餐自取”模式,消费者在点餐台点餐,由服务人员使用专用餐具或一次性餐具进行配餐,消费者在店内相对独立的环境下完成用餐。

位于历山路的超意兴快餐店已经开放堂食。客人进店前需要先扫二维码,由工作人员测温并消毒,进入后,选择堂食的用棕色托盘选餐,外带的用橘黄色托盘选餐,选餐须保持一米间隔。

记者在店内看到,餐桌上放置了间隔板,顾客须按照箭头指示的方向就座。“有一些是夫妻俩、同事一块儿来吃的,有时候需要拼菜,想坐一块儿,我们就用这种方式,既保证间隔,又方便他们用餐。”工作人员说。

虽与传统习惯碰撞 眼下多数人会接受

随着分餐制标准落地和推广,不少餐企开始试水,从中总结经验。

记者采访了解到,目前分餐制的实施难点多集中在与传统用餐模式的碰撞以及公共餐具带来的成本上升。

围桌共食的“聚餐制”是中国人的传统习惯,多人围坐一桌,互相用自己的筷子夹菜给对方,你一勺,我一筷,显得热情,也容易拉近彼此的距离。采访中,有市民表示,分餐制虽然拉开了用餐者的距离,但也一定程度上影响了就餐情绪。

“这实际上就是一种与传统习惯的碰撞。”凯瑞商业集团市场营销中心负责人侯明敬说,围桌共食的“聚餐制”虽然拉近了用餐距离,但一些细菌也通过筷子“牵线搭桥”引发交叉感染,增加食源性疾病的传播风险,相较而言,分餐制是更加文明的方式,也是未来发展的趋势。

“目前来看,客人的接受状态是比较好的。”城南往事南郊宾馆驻店总经理王一华说,经过工作人员的提醒和倡导,多数用餐者都会欣然同意,“毕竟这也是让他们有一个更加安全的用餐环境,这也

一定程度上增加了他们到店消费的信心。”

分餐制确实会增加企业成本,在疫情当前门店普遍客流量不高的背景下,给一些企业带来了经营压力。“但是另一方面,这部分成本转换为顾客的安全感了。餐饮企业做的是口碑,长期看是益处更大。”济南索菲特银座大酒店行政总厨张俊民说。

分餐制可重塑 市民饮食观消费观

中国旅游饭店业协会副会长、山东省旅游饭店协会会长何庄龙表示,分餐制是中国传统饮食模式和习惯的变革,也是重塑市民健康观、饮食观、消费观的机会。

对于餐饮企业,分餐制是危机中的生机。“分餐制绝对不是一个阶段性的口号,不能停留在表面,而是一种理念、一种体系。”何庄龙说,面对疫情,餐饮企业需要“痛定思痛”,对以往一些模式进行流程再造,需要明白,疫情正倒逼整个餐饮行业推出新的模式和产品。

“我们中国有许多优秀的餐饮文化传统,但也有一些陋习。既要保留并延续传统饮食文化中优秀的东西,又要根据实际情况,对不合理的地方进行优化再造。”何庄龙说。

“我们需要从根上知道为什么分餐,怎么解决出现的实际问题。就拿中餐西吃来说,餐饮企业要更加注重营养的搭配,这是一种健康饮食的提醒,就需要餐饮企业不断研究中国人的饮食习惯,不断推出新的产品。”何庄龙说,因此,分餐制其实也是餐饮行业面临的一次大挑战。

记者了解到,日前,山东省文化和旅游厅、山东省旅游饭店协会联合向全省旅游饭店(住宿、餐饮)行业发出倡议,并得到全省16地市19家旅游饭店(餐饮)行业协会和1532家饭店单位的承诺背书和积极响应,立即在全省旅游饭店(餐饮)行业推广实行“分餐制、公勺公筷双筷制”,共同遵守、落实落地、务实推进,争做齐鲁大地餐桌文明的倡导者、宣传者、践行者、监督者。



分餐正在
被越来越多
的人了解和接
受。
齐鲁晚报·齐
鲁壹点记者
李震 摄

□相关链接

“分餐制”成新风尚 多地开始推行

日前,山东省发布了《餐饮业分餐制设计实施指南》《餐饮提供者无接触供餐实施指南》两项地方标准,于3月16日正式实施。《餐饮业分餐制设计实施指南》地方标准,是目前国内发布的首个餐饮分餐制的省级地方标准,明确了“分餐”的定义,总结了“分餐位上”“分餐公勺”“分餐自取”三种分餐模式。

外省也都推出了分餐制的相关规范和要求。3月10日,江苏省泰州市出台全国首个《公勺公筷使用规范》,根据要求,特大型、大型餐饮服务单位,所有餐桌应另在餐桌上摆放公勺公筷,公勺公筷放在专用的勺(筷)架上;中小型餐馆、快餐厅、小吃店、单位食堂(场所)等餐饮服务单位及农村集体聚餐,根据就餐人数摆放公勺公筷,也可在每道菜(点)盛器右侧摆放一双公筷(或一把公勺)。

近日,上海市四部门联合发布《关于使用公筷公勺的倡议书》,首批100家餐厅对外承诺将根据用餐人数配备公筷公勺,并尽可能做到提供一菜一公筷公勺。齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 李震 整理

分餐制火锅这样吃

公盘公筷捞煮食物 离座配料须戴口罩

“终于可以放心吃顿火锅啦。”19日中午,在济南海底捞泉城路店内,食客正有序进餐。自3月16日复工后,该店就实行了分餐制。分餐制吃火锅的体验如何,顾客能否适应和认同这种用餐方式,齐鲁晚报·齐鲁壹点记者进行了探访。

19日中午,在海底捞泉城路店门口,工作人员正指引客人扫码、测温、登记、消毒。在大堂内,七八桌顾客已就座,多是两人一桌,每桌客人之间都会隔出一张桌子。

“为了拉开彼此之间的距离,我们安排两位顾客的坐四人桌,三位顾客的坐六人桌,四位顾客的坐八人桌,同行顾客人数超出四人,会进行分桌。”据海底捞泉城路店总经理史经考介绍,店内人流量一旦超过最高接待人次的50%,将会暂停顾客进入。

为了减少接触,海底捞暂时不再使用iPad点餐,而是通过手机扫码点单。“员工全程佩戴口罩、手套,每两个小时消毒一次。”史经考介绍,顾客用完餐,餐桌也要进行3次消毒。包括调料台,也要不间断地擦拭消毒。

为了尽量避免飞沫传播,顾客落座后才可把口罩摘除,离开座位时必须戴口罩。“如果顾客忘记戴口罩,工作人员会提醒。如果顾客口罩损坏,我们准备了备用口罩,可以提供给顾客。”

在餐桌上,记者发现除了原有的碗筷外,还另外放置了两双公筷和一个公盘。“这两双公筷,一双夹生肉,一双夹熟食,通过公勺和公筷下锅和捞取,煮熟的食物可以放到公盘上。”史经考表示,目前海底捞所做的这些工作,都是为了保证顾客的用餐安全,做到“无风险”。

从点单到上菜大约15分钟的工夫,海底捞等候区排起了队。“好久没吃火锅了,趁着工作日人少,赶紧叫着同事一起来解馋。”一位顾客表示,特殊时期,大家保持距离都能理解,安全最重要。“尤其是分餐我感觉挺好的,安全卫生,以后可以尝试保留下去。”

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 任玉停
赵卓琪