

战疫



统筹做好疫情防控 and 经济社会发展

复工复产各方支持

# 暖心午餐端上申城办公桌

## 饭店堂食改外卖,结合招牌菜研发可口套餐,为复工复产“加料”

首席记者 方翔

“昨天中午我们的外卖午餐销售了大约600份,而在2月中旬,日均销售量只有70份左右。”上海老饭店总经理叶君说,“销售数量的迅速增长显示出上海复工复产的全面推进。”

春江水暖鸭先知,越来越多的企业复工复产,对外卖午餐的需求也越来越大。餐饮企业不仅可以通过午餐外卖缓解疫情给自身带来的影响,更可以有力地支持复工复产。

### 集体订餐 团餐多选择

“其实在复工之前,我已经买好了小型电饭煲,准备带饭到单位,但是公司决定这段时间每天帮我们供应外卖午餐,而且吃什么由我们说了算,十分暖心。”在陆家嘴一家保险公司工作的王小姐说,这三周他们外卖午餐种类丰富,囊括了粤菜、新疆菜以及港式茶餐厅。“虽然相比家里做的午餐,蔬菜比较少,口味偏重,但是目前绝大多数餐厅还没有恢复堂吃,外卖午餐解决了大问题。”

现在许多企业都非常看重中午这一顿饭。中信泰富中的汉宫白领食堂此前中午时段一座难求,但是因为受到疫情的影响,现在也基本上以外卖为主。

“通过微信订餐的企业不少,目前以20元、30元套餐为主。20元一荤两素,30元两荤两素。”静安区白领午餐协会会长、上海恒烁餐饮管理有限公司总经理张剑江表示,中信泰富大楼内套餐日销售就有300份。

在静安区新理想大厦工作的李先生,每日必刷午餐群,关注套餐情况,还会抢答各种有意思的问题,“我们的午餐由梅龙镇团餐提供的,品质有保障,前一天在微信群订餐,第二天中午直接在单位取餐,让我们在这段特殊时期,不用为中午这顿饭发愁了。”



▲ 久事公交集团千人食堂供应依旧  
本报记者 陈梦泽 摄

▲ 沪上老字号做起了工作日期间的安心“一人食”  
首席记者 刘歆 摄

### 试水外卖 老树发新枝

走进新理想大厦B1层的白领食堂,摆放整齐的红色大塑料框前摆着楼层的台牌,每一位进入餐厅的白领首先要测量体温。

“为了错峰取餐,分散人流,我们为不同楼层企业划分了取餐时间。”梅龙镇快餐副总经理史群伟表示,“特殊时期,我们严格把控食品原材料采购、加工关,确保原料烧熟煮透。餐厅和厨房的清洁工作也不得马虎。”

“我们过去堂吃生意都做不到,哪有时间做外卖。现在受疫情影响转型,但特色不能变。”上海老饭店副厨师长朱松涛介绍,目前外卖推出红烧肉、八宝辣酱、黑椒鲍鱼牛肉、XO酱爆鲜贝、红烧狮子头等套餐。不只是浦西,浦东也有企业来订。八宝辣酱等有本帮特色的套餐最受欢迎。

新雅粤菜馆这段时间也尝到了做外卖午餐的“甜头”。“这两天

外卖午餐数量稳定在每天200份,相比刚推出时大大增加,最受欢迎的是以招牌菜为主的系列套餐,比如虾仁套餐,就是在新雅清炒虾仁的基础上开发出来的。”新雅粤菜馆策划副总监毛勇说,“和美团合作,也是一个新尝试,我们用小锅炒的方式,接受线上线下预订,这段时间效果非常好。”

新镇江集团董事长冯德昌在朋友圈中也开始为自己旗下的品牌做起了广告。“疫情对餐饮业打击非常大,企业都在积极转型。我们新镇江集团向所属的富春小笼、吴苑饼家、新镇江食府及新镇江酒店提出,非常时期经营方针必须坚持面向白领、面向社区、服务大众,做到配套外卖,送餐到岗。”冯德昌介绍,富春小笼在扩大外卖点心的基础上,点心配套装袋供应,3天销售额达5万元;吴苑饼家每天供应近百套盒饭;新镇江食府开放电话预约,送餐到消费者的工作岗位,同时积极落实店铺防控措施,让消费者有

一个舒适、放心的就餐环境,“目前,我们28家企业复工90%,员工外地返沪70%,营业销售达到原先的38%。”

### 严格把关 品质有保证

有“危”就有“机”。在朱松涛看来,随着复工复产全面推进,给餐饮企业带来的市场机遇肯定会越来越大,“除了外卖午餐,我们还推出菜肉大馄饨、菜馒头、蟹壳黄等手工点心,让复工的白领除了安心午餐,还可以吃到安心早餐、安心下午茶等”。上海老饭店准备于3月15日前后恢复部分堂食,让大家再多一处安心用餐的选择。

近日,美团点评在全国发起“放心工作餐直供”行动,在申城联合上海市餐饮烹饪行业协会共同发起,首批有80家餐饮品牌逾2000家门店参与,并将进一步扩大覆盖范围。美团点评相关负责人表示,随着复工潮的来临,用餐

安全成为各方最关心的事情,希望借平台优势和技术优势,联结商家和企事业单位,解决彼此的需求,大家齐心协力、共克时艰。

据不完全统计,目前仅静安传统“白领午餐网点单位”已开业40多家。静安区商务委商管管理科科长陆俊表示,下一步我们还会继续通过白领午餐协会,加强对这些餐饮企业的日常监管。

张剑江表示,过去做白领午餐,主要局限于堂吃,但是通过此次疫情期间做外卖,发现外卖也是未来一个发展方向,特别是网购、微信订购等。外卖可以提前准备,业务量预计能提升15%左右。

“上海白领来自五湖四海,口味需求各不相同,过去我们汉宫白领午餐有60多个品种,涵盖本帮菜、粤菜、川湘菜等,还远远不能满足需求。没有一家企业能够面面俱到。”张剑江认为,更多企业的加入对于整个行业是一大利好,“白领吃午餐有更多选择,餐饮企业也能在竞争中共同发展。”

## 2次被迫歇业,20天紧张准备,蔬菜店终于回来了

# 沿街商铺提高“免疫力”有“秘籍”

虽然疫情还没结束,“闷”了太久的人们已经开始想念珍珠奶茶、火锅、TONY老师……如何在兼顾老百姓刚需的同时,防范人员集聚风险?在吹响复工复市“集结号”后,且看浦东新区各街镇如何提高沿街商户“免疫力”。

### 一波三折

近日,位于周浦镇瑞浦路77弄的“南汇王菜园农副产品”店终于开业了。老百姓需求要满足,但蔬菜店要开门大吉“既要管控,也要帮扶”。据了解,执法队员经过近三周的检查,从隔离周期、经营证照、开业指导,严格把控每一个环节,才让小店放心开出。“家门口开出蔬菜店,买菜方便多了。”附近小区居民表示。

2月15日,执法队员对该店第一次进行信息登记检查时,发现该店经营户刘某从外省回沪,未满足隔离期擅自开业。执法队员立即启动处置程序,当场责令刘某歇业并居家隔离。

2月24日,执法队员每天全覆盖检查时,发现刘某隔离期满后重新开始经营。执法人员马上对其经营场所检查,发现了亟待整改的问题。其中包括:跨门经营情况严重。该店由于位置关系,所售蔬菜大部分放置于店外空地上,容易引起人员聚集;而且该店尚未办理营业执照。

为此,执法人员当场要求,刘某按照疫情防控要求整改跨门行

为,并立即办理相关营业执照。在此期间,不得擅自再次开门营业。刘某只得再次落锁关门。

3月6日,该店终于再次开门营业。此前,执法人员考虑到实际情况,与刘某多次联系沟通。按照店内经营布局,设置合理的顾客单向采购路线,确保不产生人员对冲;指导经营人员合理佩戴口罩、使用测温设备;协助其采购消毒药水、口罩等防疫物资。刘某也在此期间顺利办理了营业执照,蔬菜店终于开张了。

### 科技赋能

近日一早,浦东新区曹路镇一个居民区负责人赶到了她的包

干区,对沿街店铺挨个巡看。“新开业1间奶茶店,其他没有变化。”当天上午,她摸排的动态很快通过手机上传到镇城运中心“一网统管”系统,防疫专用的“沿街商户一店一档管理数据”随即更新。

为了提升服务沿街商户的效能,实现沿街商铺的实时动态化管理,由城运中心牵头,通过“一网统管”“防疫通”APP等云科技手段,动态掌握商户开业、经营人员健康状况以及防疫措施落实情况等。

通过云数据技术,对已开业的商铺,相关信息录入沿街商户疫情防控数据库,做到一户一档

的精细化管理;利用城运中心“一网统管”平台,共享沿街店铺及人员信息;通过微信视频、店内摄像头等云技术对营业情况检查指导。对未开业的沿街商铺,则及时通过电话联系、张贴告知单和微信二维码提示等方式,主动提示开业所需的疫情防控措施,引导店主和经营人员落实健康信息登记、居家隔离等措施后再开业。

据悉,经摸排核查,曹路镇现有沿街商户1500余家,现已开业经营的超过50%;共检查到未落实防疫措施的97家,占开业总数的12.1%,已全部督促整改。

本报记者 宋宁华