



学指引、大扫除、排菜单……这两天,上海餐饮人为有序开放堂食忙得不亦乐乎

性急的老客人打来了订位电话

排桌椅 调动线

“我们已经向区里备案了,预计6月29日可以开放堂食。”南京路步行街上的新雅粤菜馆相关负责人告诉记者,针对堂食的各项准备工作已基本就绪。

“我们将做到一市一消杀,拉开桌椅减少桌椅数量,每桌客人用完菜单后都要回收消毒。”新雅粤菜馆相关负责人告诉记者,为避免人员聚集,除6楼包房需要预订,2楼、3楼餐厅将叫号进入,未叫到号的顾客可在更宽敞的1楼等候。

黔香阁7家门店明天有望全面恢复堂食,总经理李彦霖表示,为保证员工良好的工作状态,前段时间已安排轮流上岗,“一直在操练中”。“我们从贵州采购食材的通路已重新打通,除少量鲜活海鲜进货还有点困难外,可基本恢复全菜单供应。”

醉辉皇在上海有25家门店,创始人耿治涛表示,预计第一阶段会重开20家门店堂食。“我们已组织返岗员工学习第三版《餐饮服务行业疫情防控指引》,做好全员培训,落实各项防疫措施。”

麦当劳上海表示将根据能开尽开的原则,全力做好恢复堂食的准备。目前,辖区内无中风险地区且近一周内无社会面疫情的街镇所在餐厅正在申请备案。“根据奉贤、崇明等区域店家的试点,餐厅将提前做好就餐路线规划,安排专人在大堂区域引导提醒顾客关注堂食相关

熟悉的味道又要回来啦!明天起,上海餐饮业将有序开放堂食,这是不少餐饮人近一个月以来的热切期盼。

组织学习餐饮业“疫情防控指引”,里里外外大扫除,重新排定菜单、预订食材……上海餐饮人这两天忙得不亦乐乎。更让不少店家高兴的是,有一些性子急的老客人都已经打来了订位电话。



■ 昨天,昌平路一快餐店店员重摆餐位、全面消毒,为开放堂食做准备 本报记者 刘敬 摄

注意事项,重点是戴口罩、测温、扫码、场所码、落座间隔等。另外,有的餐厅还根据所在物业的要求实行预约制,比如崇明万达麦当劳餐厅。”

老客人 订包房

“已经有顾客打电话来订位了,相当一部分都是老客人。”新雅粤菜馆相关负责人告诉记者。

除了摩拳擦掌的餐饮企业,不少上海市民也盼着这一天。多家餐饮企业表示,已接到不少老顾客打

来的预订电话,大家不约而同首选包房。

“我们几家餐厅包房已基本订满。”李彦霖说,黔香阁在上海开了22年,积累了不少忠实顾客。6月26日晚上起,就有人来电询问堂食何时开始、如何订位。“现阶段是包房最吃香,预计两三个月左右,客流有望恢复到疫情前。”

“这两天,不少客人都在线上和我们互动,咨询开放堂食的具体时间。”耿治涛表示,醉辉皇已为迎接

新老客人做好准备。“首先,是菜品价格有所调整,计划每天推出特价菜,将人均消费降低5%到10%。其次,是向约2万名持卡会员赠送两张粤式餐点自助餐券,希望唤醒大家到店消费的热情。”他坦言,尽管疫情期间损失不小,经营压力巨大,但越是艰难时期越要主动出击。“现在已经看到曙光,我们要把失去的时间追回来。”

“我们没接到通知,所以现在还不能预订。”记者在采访中也发现,

由于各区开放堂食规定不尽相同,部分餐饮企业不知道应该找谁备案、如何备案,因此呼吁有关方面尽快明确细则,让它们早日恢复正常经营。

盼堂食 聚人气

热切期盼堂食回归的,不止是上海餐饮业经营者和消费者。作为实体商业的人气之王,有序开放堂食有利于聚揽人气,为周边的商业生态带来客流。

“我们商场已盼了好久。”百联世纪购物中心副总经理冯国强说,关门开灯只做外卖的餐厅,无法吸引消费者走进商场,“受伤”的除了餐饮品牌,还有商场自身。“这两天我们也在积极帮助餐企做好开放堂食的准备,包括环境消杀、人员健康管理等等,希望明天中午就能看到周边白领重返餐厅。”

百联中环购物广场副总经理陈振华告诉记者,经过这两天摸底,预计场内约90家餐饮企业明天都将开放堂食。“6月1日商场重新开启线下运营后,客流量只有去年同期的58%。作为商场的引流神器,相信餐饮店恢复堂食后,客流量会稳步提升。”为此,百联中环提前策划营销活动,希望将重回商场的客流转化为“提袋率”。7月1日起两周内,商场将举办新能源汽车展,在B1层推出特斯拉、蔚来等十余个品牌展销。“吃吃逛逛,试驾新车,逛街购物的人气就回来了。”

本报记者 张钰芸

多省市放松低风险地区防疫管控措施

暑期档上海跨省游订单大增

传统暑期档旅游旺季来临前夕,昨天,浙江、安徽、江苏、四川等省相继发布放松对上海等城市低风险地区旅居史游客7天日常健康监测。申城市民跨省游预订量大增。

终于盼来这个好消息

“终于盼来了!我们刚接到省防疫办文件,取消上海非中高风险地区旅居史游客7天日常健康监测。”昨天傍晚,安吉帐篷客酒店工作人员王菲开心地说,前些天她每天都接到上海游客咨询电话,可因为要“集中隔离”,不少人只得推迟出游计划。

近期,海南、浙江、安徽、江苏、四川各省陆续放松对上海低风险地区居民的疫情管控措施。截至昨天20时,携程成都进港航班搜索热度比上周同期提升26%,机票订单明显增加。6月整体订单量比5月同期增加近50%。

“最近一周从上海出发的预订量比上周增加312%。”昨日,途牛旅游网工作人员说,随着暑期旅游旺季临近,上海用户预售、二次预订订单量持续走高。在出游方向上,选择华东周边连线的上海用户最多,南京、常州、婺源、连云港、湖州等地都是

“阿拉”自驾出游的热门目的地。同时,上海用户跨省游热度回升,海南、新疆、云南、西藏、四川等地,收获了更多上海用户的预售订单。

今年暑假热门旅游线路有点儿“野”:北疆独库公路穿越游,腾格里沙漠徒步游、呼伦贝尔硬派草原穿越游、丽江大理泸沽湖私家团、稻城亚丁游、可可西里穿越游等,都非常受上海游客欢迎。

首个跨省游团将出发

“上周,我们推出第一个跨省游旅行团,22个名额,24小时售罄。”昨日,春秋旅游副总经理周卫红告诉记者,甘肃省甘南州是最早向上海低风险地区市民开放跨省旅游的地区。6月中旬,她和同事前往甘南,了解交通、住宿、餐饮、景区以及当地防疫政策后,推出了春秋旅游2022年疫情后首个跨省游团产品“九色甘南6日游”,6月23日上线销售,大受欢迎。这个行程包含了甘南大部分重要景区,如甘加秘境、桑科草原、郭莽湿地以及被许多旅游爱好者誉为“世外桃源”的扎尕那等。“首团游客多为中老年人,其中有不少摄影爱好者。”周卫红介绍,第一团名额售罄,他们立即加班再

推6个班次,目前也只剩少量名额。7月20日之后,这条线路有望常态化运营,每天一班。“目前,甘南地区对上海低风险地区市民实行72小时内两次核酸检测等措施,为确保团队游客安全,我们制定了更严格的措施。”周卫红透露,在甘南行程中,旅行社已预留相应时间,由导游带领游客前往指定医院做核酸检测。

预售产品可无损取消

常态化防疫期间,市民出行前遇到突发疫情怎么办?记者从多家旅行社获悉,目前面向市民的跨省游产品以预售产品为主,可无损取消或延期。记者在多家旅游平台看到,大多数产品标有“二次预约”“不约可退”等提醒,游客可以先“囤货”,再根据各地防疫政策和自身需求规划、预约出游时间及行程,若未能按约出游,可办理快速退订。

业内人士建议:自由游客在预订酒店、机票等产品前要尽可能多了解目的地详细信息,包括酒店入住和景区参观相关规定;出行前,需提供航班起飞前48小时内的核酸检测阴性报告;机票尽可能在确定好出游日期及行程之后再购买。

本报记者 杨玉红

“之前就天天来这家餐厅吃饭,这次来吃,还是老味道。”“疫情在家时就很想念餐厅的红烧鸡、三杯鸡,今天终于吃上了。”6月中旬的一天中午,几个在上海多媒体产业化基地园区工作的白领高兴地来到拾月餐厅。为保障上班一族的餐饮需求,静安区各大白领餐厅已陆续恢复营业。

疫情期间,为静安区彭浦镇区域部分点位防疫人员提供团餐服务的这家餐厅,经多轮消杀后迎来了“老朋友”。

当天中午,园区不少白领及周边居民陆续来到位于广中西路的这家白领餐厅,扫描场所码、核验健康码并测温后,排队选餐、打包。

据介绍,为全力以赴保障园区白领及周边居民餐饮需求,餐厅提前增补了人手并研究设计菜品搭配。“现在顾客来店将有更多选择。”店长徐旺介绍并告诉记者,目前店内每天中午可提供素食12种、荤菜12种,“我们保留了少白领都爱吃的红烧肉和红烧小排,再搭配各种时令蔬菜,可以做到一周内菜品不重样。”

以往每天可供应30多种面

夏日炎炎,冷面冷馄饨大受顾客欢迎

「静安的白领餐厅回来啦」

点、15种浇头的本帮面档口,最近一段时间同样人气火爆。这个档口以冷面和冷馄饨为主,配上烤麸、黄酱、大排、辣肉、嫩笋尖、狮子头、蚝油面筋等12种美味浇头,特别受周边白领、居民欢迎。

“夏天我就爱吃冷面,馋这口很久了,最近每天都点不同的浇头组合搭配。”在备餐区等待的何先生告诉记者,他们公司还有好几个同事托他打包带回去:“因为现在还不能堂食,所以我们几个同事一般都提前一天在餐厅微信群预约,等候时间短,比较方便。”为减少排队时间,餐厅微信群也建议白领预约下单,错峰取餐。据介绍,餐厅这个本帮面档口提供全时段服务,园区白领不必担心错过饭点。

此外,餐厅还推出30元、40元两种价位的套餐供顾客选择,30元套餐一荤两素一饭一汤,40元套餐两荤两素一饭一汤,每日菜品都不重样。当天的40元套餐是红烧鸡腿、红烧小排、番茄炒蛋搭配菜花,“我们每天在餐厅微信群中更新菜单,方便大家点餐。”

通讯员 罗欣悦
本报记者 江跃中