

舌尖上的春天

“分散入座、线上预约、公筷公勺”做好防护措施下方便顾客就餐

新版餐饮业指引：无须全程口罩



市民在新天地一家餐馆的露天餐位用餐 首席记者 刘歆 摄

戴口罩、量体温、留下手机号等个人信息，再用消毒洗手液搓一搓双手，疫情之下，这是进入餐厅吃饭的“必备环节”。但记者昨天从市商务委获悉，本市最新发布的《上海市餐饮服务业复工复产复市工作指引》(第二版)，在做好各项防控措施的前提下已对顾客管理做出了明显调整。

新版指引方便就餐

“新版指引在店堂管理、员工管理、经营管理、外卖管理等方面都没有大的改变，要求企业严格做好疫情防控，但在顾客管理上，却有了改动。”上海市餐饮烹饪行业协会相关负责人告诉记者，这是为了既保证安全，又方便顾客用餐。

记者比较旧版和新版指引后发现，新版指引删除了“所有顾客进店需全程戴口罩(除就餐外)”“做好登记，保持可追溯”的规定。这意味着，在条件许可的情况下，对顾客就餐要求，有了一定的松动。

新版指引要求，餐饮企业要对接来店客人进行测温，如有发热现象要及时劝就医并做好记录，同时要求“根据店堂内人群密集程度和可能存在的风险隐患，采取相应的疏导措施和预警，尽可能扩大客人就餐时人与人之间的间隔距离”。

“店家的防疫措施依旧是严格要求的，除了尽可能分散入座，以线上预约代替现场



南京路上一家餐饮店内，顾客正在用餐 本报记者 陈梦泽 摄

排队，也提倡为顾客提供公筷公勺。”记者从上海市餐饮烹饪行业协会获悉，协会会员企业中，正餐企业的复工率达到50%左右，大众化早餐类企业复工率为80%，中式快餐、西式快餐复工率为90%，协会也在采取措施，鼓励更多会员企业积极复工。

时令菜肴吸引顾客

“从2月26日开始到今天为止，我们的5家连锁店都重新开业了。”昨天，舅家崇明原生态食府的老板施利平回了一次崇明岛，到基地里采购了一批新鲜蔬菜。“蚕豆、小豌豆、枸杞头、螺蛳……都是最新鲜的时候，还有刀鱼馄饨也上市了。”

福州路上的杏花楼总店尽管一直在营业，但点菜堂吃却是在3月8日恢复的。杏花楼副总经理智静告诉记者，复工第一天恰好是三八妇女节，老顾客闻讯而来甚至出现了等位。“我们最近推出了春季新菜，香椿、

蚕豆、竹笋、芥菜、刀鱼馄饨等都上市了，希望给阔别了整个冬天的新老顾客带来耳目一新的感觉。”

不过餐饮业的复苏显然还需要时间。重新开业大半个月，舅家崇明原生态食府依旧有点冷清。“古北店、浦江复地店开在商务区，中午出来吃饭的白领只有四五桌，过去我们要翻两三次台。”施利平说，错过了春节旺季，不想错过4月的“小阳春”。“我们积极推出春季菜单，就是希望3、4月的生意能好起来。一方面到了时令菜大量上市的时候，往年尝鲜客不少，另一方面清明扫墓之后家庭聚餐的需求也比较多。”

多管齐下促进消费

“点都德到店自提有立减优惠。”这两天，朋友圈里不少人晒出了点都德的外卖餐盒，原来由于部分门店尚未开放堂食，点都德在外卖业务之外，又力推到店自提，因为

折扣力度不小，吸引了不少市民自行到店“闪取”。

记者看到，其白玉兰广场店门口，几张桌子拼成了一长条，午餐时段几十袋餐点放得满满当当，甚至因为点餐者较多，部分产品已经售罄。而在其大众点评网的页面下，还有不少顾客留言：“可以堂吃吗？”

位于新天地商圈的中海环宇荟餐饮占比高达70%，其中不乏点都德、太二酸菜鱼、奈雪的茶等网红店。目前该商场的复业率(包含外卖)达到了83.3%，并且积极推动尚未复业的餐厅重新开门。“堂吃的客人不算很多，上座率大约是40%。”不过该商场相关负责人告诉记者，最近商场通过各种补贴，帮助商户做好促销活动。例如美食折扣五折起、限时积分秒杀，以及和小区物业联动，团购订餐的方式促进消费等。

本报记者 张钰芸

家门口的馄饨店开了

食客：“明天早起过来吃”

“阿姨，当心点，小心烫！”在威海路红了三十多年的老品牌——弄堂小馄饨回归了，堂吃的客流陆陆续续，外带的客人三三两两，以前能坐8个人的小方桌，全部一头靠墙摆放，门口摆着两箱消毒液和一瓶消毒水，食客们自觉“北欧式”隔位坐，不比往昔的门庭若市。

店主阿晓一大早坐镇，看到上了年纪的消费者端着碗颤颤悠悠地走，会帮忙拉出椅子安顿好。阿晓说，“为了确保卫生安全，装馄饨的碗都换成一次性的了，也鼓励客人自己将食物端到桌子上，减少和店员的接触。”一次性餐具质地软，端着满满一碗的馄饨会变形，阿晓总不忘提醒客人当心洒汤，“这也没办法，希望大家互相理解。”

今天是弄堂小馄饨恢复营业的第一天，虽然疫情的影响还未完全散去，但不少周边

白领对这个好吃便宜的早餐“圣地”心心念念。市民黄女士说：“不知道(弄堂小馄饨)恢复营业了，我今天赶时间，明天早起过来吃。”阿晓说，要恢复过去的巅峰时刻，还需要一段时间，但比自己想象中的情况，已经好了不少，“希望堂吃的春天尽快来！”

弄堂小馄饨的阿晓期盼着春天，位于新天地的广州老字号陶陶居已经恢复了一丝元气。早上10:20，陶陶居迎来了今天的第一位客人，市民刘先生。虽然餐厅所在的新天地北里进口处有专门的红外线测温仪，但店门口的工作人员还是用额温枪再度测过刘先生的体温后才放行。位于三楼的餐厅，有不少向阳的包间雅座，刘先生竟然犯了选择恐惧症，自嘲道：“位子太多，一时不知道坐哪里。”这样“幸福的烦恼”没能持续太久，11点午市未到，已经陆续进来了十几桌就



威海路上的网红餐馆今天开张 本报记者 孙中钦 摄

餐人员，他们大多结伴前来有说有笑。

据陶陶居工作人员介绍，门店严格遵守上海餐饮行业复工复产相关要求，并在菜单上做了相应调整，“石斑鱼、澳洲花龙、九节虾等鲜活海鲜类菜品已经停止供应，雪蛤、

鹅掌、炖鸡等禽类食物也暂停供应，加大供应了健康蔬菜如一口酥豆腐、嗜嗜生菜煲等。”对于就餐完毕后继续停留交谈的食客，工作人员会提醒他们戴上口罩，注意防护。

本报记者 钱文婷