

山东倡“分餐”，餐饮正“回暖”

农村大众报记者 祝超群 戎宁

新冠肺炎疫情突袭，给各行各业造成巨大冲击，餐饮业也未幸免，全行业大面积停业歇业。近期，中国烹饪协会发布的《2020年新冠肺炎疫情期间中国餐饮业经营状况和发展趋势调查分析报告》显示，仅在春节7天内，疫情已对全国餐饮行业零售额造成了5000亿元左右的损失。此外，疫情期间，78%的餐饮企业营业收入损失达100%以上。

多措并举 促餐饮业“回暖”

为尽快扭转餐饮业发展局势，稳定经济社会发展，山东各级相继出台利好政策，助力餐饮业“回暖”。

2月18日，山东省人民政府办公厅下发《关于应对新冠肺炎疫情支持生活服务业批发零售业展览业及电影放映业健康发展的若干意见》，支持餐饮住宿、文化旅游、批发零售等五大行业复工复产，并在减税降费、援企稳岗、降低成本、金融支持等四个方面提出18条支持措施。

此外，山东还强化企业调度，建立限额以上餐饮企业复工复产周调度制度。截至3月12日，全省调度的1813家限额以上餐饮企业，已复工1219家，复业率67.2%；对全省50家重点餐饮企业1590家门店复工复产实施日调度，及时了解企业复工复产进展和困难诉求，帮助协调解决困难。同时，发挥行业协会作用，组织召开餐饮行业协会座谈会，组织召开餐饮行业协会座谈会，指导相关协会为餐饮企业做好服务。

山东省市场监管局结合当前企业疫情防控和复工复产需求，紧急下达2020年第一批地方标准计划，并启动山东省地方标准制定快速程序。《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日正式发布并实施。

为加快恢复餐饮业发展活力，山东部分地区甚至倡议干部职工带头“下馆子”。3月17日，德州市商务局就发出倡议书，要求相关干部职工在做好疫情防护的前提下，带头进饭店就餐、进商场购物，鼓励采取网上订购、电话订购等方式购买餐饮企业产品。3月18日中午，德州市商务局局长许健及部门领导班子成员和工作人员走进德州市澳德乐时代广场李先生牛肉面餐馆就餐，用实际行动支持当地餐饮企业。

落实分餐制 餐饮企业在行动

3月5日，山东省商务厅下发《关于在全省餐饮企业推行堂食分餐制的通知》，要求把推进堂食分餐制作为餐饮企业应对疫情冲击、恢复正常经营的重要措施，开展正常堂食经营，切实保障顾客用餐安全，并提出“分餐位上”“分餐公勺”“分餐自取”等分餐模式。

3月16日，山东省市场监管局下发的《餐饮业分餐制设计实施指南》，作为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，主要围绕分餐制的设计与实施两个重点方面展开，并创新提出“家庭分餐”的理念。

分餐制及相关标准提出后，山



山东餐饮企业正推行分餐制就餐。

东餐饮企业积极响应，全力落实。

3月17日晚上6点半，在济南市超意兴快餐优品汇店，有4位顾客正在店内分散就餐。记者发现，该店从店门口到取餐处，地上每隔一米都贴着一提示线，确保顾客保持一米以上距离。据工作人员介绍，该店营业以来一直采取“分餐自取”的就餐模式，顾客在点餐台点餐，由服务人员按照消费者点餐使用专用餐具或一次性餐具进行配餐，一人一桌一椅。

在济南皇城根餐厅银座新天地店，“分餐公勺”模式已经成为当前该店主要的就餐模式。每天晚饭后，该店工作人员都会拿着防疫间隔一米杆，测量餐位之间距离，并在桌上准备好长柄公勺、公筷、分餐夹和一次性手套。“疫情期间就餐坐席必须保持一米以上，这个六人桌现在最多只能坐四个人，目前一天也就四五桌。”该店经理李永科说。

与此同时，济南一些主打中高端餐饮服务的企业则推出“分餐位

上”就餐方式，并特制“分餐菜单”，配备分餐器皿。“‘分餐位上’指在菜品设计时按照分餐的要求制定菜单、搭配菜品，菜品加工完成后，由厨师在备餐间或服务人员在分餐台对所有菜品进行分餐，按位上餐，用餐过程各吃各的，互不交叉。”济南蓝海御华大饭店总经理史俊说。

市县级餐饮 网上订单依然占多数

记者调查发现，分餐制等就餐措施提出后，省会济南市的餐饮企业多数已复工复产，各州市级餐饮企业也陆续开门，但总量相对偏少。

随着疫情防控形势总体向好，聊城市在引导餐饮类行业开展网络订餐的同时，积极做好餐饮业复工复产服务，开展了堂食分餐制试点。3月11日，位于聊城市东昌府区新区街道的万达广场餐饮部开业。

“现在顾客比往年同期得少了

一大半，可能顾客心里还有点不放心，网上订单占营业收入绝大多数。目前，我们大多数门店的员工轮岗上班。”聊城万达广场餐饮部负责人李为表示。

受消毒、分餐等条件所限，县级餐饮企业复工率相对偏低，但也有部分县区的餐饮企业已经试点营业。

3月16日，曲阜市印发了指导意见，要求全市餐饮服务单位可有序向社会开放，有条件的可逐步向社会开放堂食，试点分餐制就餐。

曲阜市荟厨老街餐馆作为曲阜市第一批开放堂食的餐馆，吸引了部分食客。3月17日晚上，曲阜市民董娜一家三口到荟厨老街餐馆就餐。“进门先排队测温、登记，我们三口人坐的桌子是以前能坐七八个人的大桌子，都有公筷、公勺，虽说有些不适应，但这也是为顾客的健康考虑，我们能理解。”董娜说。听说现在允许堂食了，她就带着家人出来解解馋，但开业的饭店很少。

记者调查发现，近几天山东未开业的餐饮企业正积极落实堂食分餐流程、价格调整等。从3月11日开始，泰安市市场监管等部门已陆续派出工作人员下沉到当地餐饮企业，就堂食分餐制进行现场指导、答疑，完善防疫、分餐等相关流程。

除了餐饮单位，许多企业食堂在疫情期间也主动选择“分餐”。位于东阿县姜楼镇的山东鑫华特钢集团有限公司就暂停集体供餐，实行分餐制。“员工自带饭盒，即取即走，自行到办公室或休息区进行就餐，并有专门督导人员进行查看，不准聚集用餐；而且取餐前，员工自觉佩戴口罩，间距2米以上。”山东鑫华特钢集团有限公司办公室主任刘士民说。

下馆子品美食，惠民县网络直播促餐饮业复苏

农村大众报惠民讯 (记者刘真真 通讯员吕明芳 王军 李国明)

“宝宝们，上车了！中午之前，我们将走进本县8家特色餐馆，向您一一介绍惠民县的特色美食。”3月22日一大早，来自惠民县的阿里·惠民合作专班工作人员化身网络主播，走进餐馆，开始了直播。

记者获悉，这是惠民县首次开展以美食为主题的直播活动。

受新冠肺炎疫情影响，惠民本土餐饮企业曾一度按下“暂停键”。随着疫情防控形势逐渐向好，出门“下馆子”成为不少群

众的期盼。为了促进本县餐饮业快速复苏，惠民县组织了此次直播活动。

上午9点，美食直播小分队来到当天直播第一站——鸿安肥牛店。在经过现场测温、出示健康码、消毒等流程后，直播小分队进入店内。让网友们眼前一亮的，除了现场干净、有序的就餐环境，还有堂食公筷。“宝宝们，我们是有名字的，我是‘公筷’。”主播俏皮的话语，引来网友弹幕刷屏。

在随后的两个多小时里，美食直播小分队走进了光明家宴、

东方美食城、刘记牛肉汤等酒店，带网友们近距离感受惠民的一道道特色美食。

临近中午，阿里·惠民合作专班人员做客直播间边吃、边聊、边推介，还给在线网友现场发放了一波美食福利。

记者获悉，惠民县非常重视直播经济，县委书记带头，各有关部门单位主要负责人参与其中，定时走进直播间，为百姓站台、为群众服务。自2月24日开展第一场直播以来，截至记者发稿，惠民县已在淘宝直播间开展了28场直播活动，吸引150余万人观看。



阿里·惠民合作专班人员在直播间边吃、边聊、边推介，助推餐饮业快速复苏。

辗转10个省，接回565名复工工人

鄞城这个项目“硬核”接工人返岗

农村大众报鄞城讯 (记者石鹏志 通讯员房正 张颖)辗转10个省，行程36488公里，接回工友565人……位于鄞城县的山东睿鹰生物医药全产业链智能制造项目，采取“硬核”措施，自3月6日开始采取“点对点”方式从外地接回工人。

“目前，项目建设已逐步走向正轨。我们组织了16辆大巴、13辆小车，到四川、河南、河北、江苏

等10个省接工人返岗。”3月19日，施工方中建二局三公司山东分公司项目负责人张萌，正在忙着安排刚接回来的工人们的生活。看着一个个下车的工人，张萌心里才踏实下来。

张萌介绍，出发前，每辆车都要进行严格消毒。同时，对所有登车人员进行体温监测和实名登记。为确保乘坐间距，核载55人的大巴车只安排20多名工人，每辆车实载

率控制在50%以下。所有上车人员全程佩戴口罩，车上配备口罩、测温计、消毒液等防疫物资。切实做到输出有组织、健康有监测、路程有防护、到达有交接、全程可追溯。“对接回的工人，项目部严格按照疫情防控工作要求，进行封闭管理，具备工作条件后，将第一时间投入到建设中。”张萌介绍。

据了解，山东睿鹰生物医药项目总投资15亿元，拥有智能制造生

产线10条，可产原料药2000吨，医药制剂8亿支/片，总建筑面积15万平方米。该项目入选了2020年山东省重大项目名单。

受疫情影响，山东睿鹰生物医药项目3月初才正式复工复产。“为把失去的时间抢回来，我们‘点对点’去接工人，并为他们办理相应手续，尽全力让他们安全返岗。”鄞城县委政法委常务副书记、项目指挥部办公室主任谌华

说。

为保障每一位返岗工人的安全，项目成立防疫应急小组，制定疫情防控及应急预案。到达项目现场的工人由项目综合部安排测温、登记以及住宿。“我们预先对需要接回的工人进行核查，保证每名上岗工人都持有健康证，并能说明14天活动轨迹。”张萌说。

“目前，项目正在想尽一切办法把疫情造成的损失降到最低，做到抗疫和生产两不误。项目一期工程须建14个主体车间，现在有5个车间正在进行外墙一体板安装，2个车间正在进行墙体砌筑，1个车间正在进行主体封顶。”谌华介绍。