

记者实地探访多嘴肉蟹煲

公勺公筷已推俩月 九成顾客响应

每一个服务员在摆放餐具时都会增加公勺、公筷和公盘,每一桌客人都表示乐意接受这种用餐形式。

昨日记者特意在午餐高峰时段探访沈阳多嘴肉蟹煲大悦城店,店内用餐的客人接受了“文明健康用餐”的公勺、公筷、公盘。

店长表示,自从疫情缓解复工以来,“公勺、公筷”已经坚持了2个月时间,虽然增加了餐具消耗,但让顾客吃得放心、吃得健康,是值得的。

小餐桌,大文明。文明健康用餐,既是尊重他人,也是保护自己,更是对社会的一份责任。

店门口张贴醒目“公筷、公勺”海报

“舌尖防疫,公筷行动。”昨日中午12时许,在沈阳多嘴肉蟹煲大悦城店门口,带有巨大的“公筷、公勺”字样在电子屏幕上非常醒目。

不但进店的顾客可以清楚看到,即使路过的行人也会被电子海报吸引。

有服务员站在店门口等客,同时提醒进店顾客主动扫“盛事通”二维码,并用测温枪为顾客测量体温。

这位服务员告诉记者,“公勺公筷”在该店已经实行一段时间了,并且每位负责点菜的服务员在客人落座后都会主动提醒一下,“不但我们要做到,更要提醒客人



服务员在摆放餐具时都会增加公勺、公筷,消费者表示满意。

辽沈晚报记者 王迪 摄

注意使用。”

每桌顾客都在使用公勺公筷

因为正值中午用餐高峰,店里的餐桌几乎坐满。记者进店看到,已经上菜正在用餐的顾客都在使用公筷和公盘。

在顾客点餐后,服务员会为顾客摆上餐具。记者跟随服务员看到每次上桌前的餐具都是即时消毒。然

后戴着口罩、手套的服务员将餐具装在一个塑料箱提到餐桌上。

在摆餐具同时,服务员告诉顾客,餐具刚刚进行过高温消毒,小心烫手。在按位摆好常规餐具后,服务员最后会将一个盘子、一双筷子和一个勺子摆在餐桌中部,告知顾客,“为了安全健康,请使用公勺、公筷用餐。”

观察了十几桌的摆餐具摆放,记者注意到,在被提醒后,顾客脸上并没有不悦的表情,大多数顾客都对此

表示赞同。

因为这家餐馆经营以“肉蟹煲”为主,这道菜使用盆上菜,并在餐桌上加热,几乎是同桌客人共同食用同一道菜。记者看到在菜品上桌之后,记者看到九成以上顾客会真正做到使用服务员准备的公勺和公筷夹菜。

店长:复工以来公勺公筷已推两个月

“我们从疫情发生以来,就在做这方面的工作。”该店焉永臣店长介绍,多嘴肉蟹煲在沈阳已经有10家店面。在春节期间受疫情影响,在3月中旬才开始复工,“从复工开始,我们沈阳的10家店就在同步宣传公筷、公勺的使用,到现在已经有2个多月时间了。”

焉店长说,大悦城店共有33张餐台,午、晚高峰上座率在90%以上。虽然顾客众多服务员非常忙,但是公勺、公筷的要求是店面作为“死命令”布置给服务员的,再忙也不能忘记给顾客摆公勺、公筷。

“从目前看,2个月来效果很好。顾客都表示赞同,并真正使用。没有顾客对此表现出反感等异常情绪。”焉店长介绍,公勺、公筷,就是在尊重我们传统饮食习惯的基础上,又能够规避风险,为了自己和同桌的亲人、朋友、同事的安全非常好的用餐方

式,“这种用餐方式受到欢迎,大家能够自觉从我做起,从现在做起,我们可以引领文明用餐的新风尚。”

顾客:自觉遵守文明为健康

“这个方法很好。”一位点完菜的女顾客接受记者采访,表示愿意接受公勺、公筷的文明健康用餐方式。

但这位顾客担心,一些餐饮场所使用的餐具是收费的,在支持使用公勺、公筷的同时,这位顾客也关心使用公勺、公筷是否会增加用餐的成本。

对此,该店焉店长介绍,一副方便筷子和勺子,一个普通用餐的盘子,同时增加了消毒的餐具量,“每一份餐具不多,但是对商家来说少成多,的确要增加一点成本。”

“但在倡导优秀健康的饮食习惯,增加一点点成本,作为商家的我们承担得起,也愿意承担。”焉店长表示,店内增加的公勺、公筷、公盘等餐具不会向消费者收费,不给消费者增加用餐负担。

对于店长的答复,女顾客表示非常满意,“既然社会提倡,商家贴心,我们还有什么理由不支持。我保证,为了自己和同餐者的健康,我以后一定要做到自觉使用公勺公筷的文明用餐方式,并将这个倡议传递给身边更多的人。”

美津火锅:

公筷、公勺和分餐很受消费者欢迎

5月14日临近午间,辽沈晚报记者探访美津火锅北站店,尽管还没到就餐的高峰时段,但店内已有三五位就餐的市民,他们在服务员的引导下尽量远隔坐下。

美津火锅项目负责人邱飞表示,向食客们推行公筷、公勺、公盘已有不短的时间,“除此之外,我们在提供餐具的时候还要再进行一次高温蒸汽消毒,最大限度地确保安全。”

一位市民独自到店,服务员为她拿来公筷等餐具,她说已经习惯了用公筷从火锅里夹菜,平时在家也用了公筷公勺,家人适应几天后也不再用自己的筷子夹菜了。

“我觉得这是一种进步,这次疫情或许会改变之前的餐饮习惯。”她说这一次家里的老人特别支持使用公筷,防止细菌交叉污染,孩子也做得有模有样。

辽沈晚报记者注意到,服务员胸



美津火锅在沈阳的11家门店为前来就餐的顾客提供了“公筷公勺”。

辽沈晚报记者 吴章杰 摄

前佩戴着两张卡片,远远看上去很是醒目,邱飞表示服务员胸前佩戴的卡片表明已经通过培训和考试。

“根据相关要求,我们对全店的服务员都进行了培训,考试不通过就不能上岗,经过考试和培训,服务员们可以熟练地、合乎要求地为市民服务。”邱飞说。

她表示,目前沈阳11家美津火锅都达到同样的管理和服务水平,公筷公勺被越来越多市民接受和欢迎,“这是新的健康的风尚,大家的习惯正一点点改变!践行餐桌革命,守护舌尖上的文明,作为与老百姓关系最为密切的餐饮行业有责任和义务守护餐桌安全!从就餐场所的根源做起,培养健康生活理念,养成文明好习惯,伴随新冠肺炎疫情防控取得的成果,美津火锅愿与沈城人民一起共建餐桌文明!”

悦荟T骨牛排:为食客提供公用刀和叉



悦荟T骨牛排大悦城店店长 李雪

5月14日下午2时许,辽沈晚报记者探访悦荟T骨牛排大悦城店,店内两三桌食客相隔很远,环境安静而温馨。

店长李雪表示,店内主营西餐,在此基础上再为食客提供公用刀叉,目的是彻底杜绝刀叉的交叉污染,保证客人的安全。

“我们每小时给店内消毒一次,而且店内有4个消毒柜,餐具都分开消毒,要是放在一个柜子里,污染的可能性会增加。”她说。

李雪表示,目前店内有5名服务员复工,但只安排3名服务员同时上班,在保证为客人服务好的前提下,降低细菌污染的可能。

“比如俩人或几个人吃饭,每人一套餐具,还有公用的牛排刀,保证每个人都不会发生口腔鼻腔细菌交叉污染,我们能想到的都尽最大努力去做好。”她说

辽沈晚报记者 吕洋 王鹏 陈冠卓 李毅

征集

加入“文明用餐联盟”倡导优秀饮食习惯

餐桌举止非小事,一筷一勺见文明。餐桌文明是社会文明的重要组成部分,良好的饮食习惯和饮食风尚关乎人民的生命健康。

文明健康用餐,既是尊重他人,也是保护自己,更是对社会的一份责任。

本次由辽宁省精神文明办指导,辽宁文明网、辽沈晚报、鲁迅美术学院视觉设计学院共同策划的健康文明餐饮推广行动,在全社会倡导使用公筷、公勺、分餐食用、拒绝野味、杜绝浪费的良好习惯。

在此,我们将组建“文明餐饮

联盟”,向辽沈广大餐饮企业发出征集邀请,欢迎您的参与。加入“文明餐饮联盟”餐饮企业要求自觉遵守“文明健康用餐倡议书”,自觉向顾客提供并倡导使用公筷公勺,做文明用餐的践行者。积极投入“分餐行动”,做科学用餐的倡导者。大力推动“光盘行

动”,做节俭用餐的示范者。摒弃陋习“拒食野味”,做健康用餐的推动者。

让我们立即行动起来,从我做起,从现在做起,倡导文明用餐新风尚,养成健康用餐好习惯,展示当代辽宁好形象。

征集热线:024-96006