

市长“打卡”宜城特色美食

本报讯(记者 江露露)3月16日下午,市长陈冰冰走进小商业网点,从北正街肉圆粉丝店、牛杂店、火锅店,到倒扒狮街小吃店,再到高井头江毛水饺,“打卡”宜城特色美食,为我市小商业网点发展鼓劲加油。

5点半左右,陈冰冰来到调研的最后一站——江万春水饺店,江毛水饺是我市传统名吃,至今已有百年历史,曾经入围“舌尖上的中国”。记者看到,店铺入门吧台上摆放着“疫情防控消毒点”的标志,还有免洗洗手液、消毒酒精、体温枪以及几本登记簿,店内一半餐座摆设了“此餐座暂停使用”的卡牌。

正值饭点,店内已有不少顾客在分桌就餐。陈冰冰经体温测量、消毒洗手后进入大堂落座,“你们店停了多少天?”“现在有多少工人?每个月工资、房租要多少?”“营业额怎么样?”“有没有线上销售渠道?”……陈冰冰问得仔细,在得知企业停工40天,经营收入同比下降三分之二的时候,陈冰冰勉励企业坚定信心,克服短期困难,同时,要倍加维护、历久弥新,坚持以品质与服务擦亮“百年老店”的金字招牌。

6点左右,在服务员推荐下,陈冰冰点了馄饨、汤包和粉丝汤,半个小时全部“光盘”,共消费32元。

据了解,受疫情影响,该店铺3月15日刚刚恢复堂食。“我们腊月二十九关张的,按照往年的话,正月初四开门,但今年受疫情影响,一直到现在才逐渐恢复,共有33家分店,陆续开张了20来家。”企业执行经理胡定海在调研结束后告诉记者,“随着疫情的有效防控,经营状况会越来越好的,同时,这次被市长‘打卡’,我们信心更足了,相信一定会度过难关,迎来胜利。”

一手抓疫情防控,一手抓复工复产。截至目前,规模以上服务业企业复工235家,复工率81%,限额以上商贸企业复工769家,复工率达到91%,我市服务业复工复产形势良好。

“食”全准备 堂食回归

这座城市的“烟火气”回来了

□ 记者 程呈 文/图

3月14日正值周末,天气晴好。我市市府路、先锋巷、双岗路和吾悦广场等地,奶茶店、烧烤摊、火锅店等餐饮店铺都已经陆续恢复营业,空气中又有了往日的“烟火气”,安庆的“餐饮经济”正在复苏。

城市的“烟火气”回来了

3月12日,我市印发《安庆市餐饮业做好疫情防控有序推动复工复产工作指引》,在全市新冠肺炎疫情防控期间,对餐饮业复工复产条件、从业人员管理、用餐人员管理、营业场所管理以及采购、加工、废弃物管理等方面进行了明确要求,进一步优化餐饮业疫情防控措施,加快餐饮业复工复产。

得知这一消息后,经开区天柱山路某家常菜馆的主厨钱叶东内心非常欣喜。“我们3月初恢复营业,主要以外带和外卖生意为主,一直在等待恢复堂食的消息。这些天,店内消毒和清洁工作每天都在做。这次堂食业务恢复,对所有餐饮店都是个振奋人心的好消息。”钱叶东说。

一时间,奶茶店、牛肉面馆、火锅店、烧烤店……街边的人气餐饮店陆续开张迎客,吸引着来来往来的市民。3月14日趁着周末,家住迎江区东部新城的陈女士和丈夫专门骑上电瓶车,来到先锋巷小吃街,买了卤菜、煎饺、米线等好几家小吃,释放吃货的天性,过把瘾。“这是疫情发生以来第一次外出就餐,早就馋各种美食了。疫情最严重的时候,天一黑街上都变得空荡荡的,已经好久没有这么热闹过了,看到街上有这么多人,店面门都开着,心里有点小激动。”陈女士表示,这段时间大家都憋坏了,终于那个熟悉的城

市又回来了。

3月14日,迎江区华中西路一火锅店迎来了第一拨回归的客人。当天12点10分,记者来到这家火锅店,亲身体验了一回堂食服务。

“你好,请问几位?麻烦先在这里登记一下个人信息,测量体温后,工作人员将带您入座就餐……”记者还未进店,门口一位服务员站在登



先锋巷某餐饮店内,顾客在饭店内就餐。

记桌后,引导记者测量体温、进行实名登记。在登记完姓名、人数、居住区域、身份证号码、进门时间和体温后,服务员带领记者进入店内。记者看到,所有工作人员均佩戴口罩,整个堂食大厅显得平静有秩序,有5、6桌客人在店内就餐,相互间隔好几张桌子就座。服务员也为记者安排了座位,离最近的一桌客人有近3米远的距离。

每张餐桌上都张贴了点餐用的二维码,就餐的市民进店都戴着口罩,直到就餐时才会摘下口罩。同在店内就餐的魏先生称:“好久没这

么大快朵颐了,餐厅如此严格管理,我们消费者才能安心就餐。”

全方位消毒 分散就座

“明天就要恢复堂食了,所以我们今天店内的消毒工作要更加细致、更全面,做好十足的准备。”为了做好第二天恢复堂食首日的准备,3月14日,钱叶东特意提前一小时到店,督促员工打开店内门窗通风,把店堂里外又清洁、消毒了一遍。所有消毒工作完毕后,员工们才各回岗位,着手当天工作。

记者走访发现,和钱叶东一样,不少餐饮店恢复堂食前做的第一件事,都是忙着给店内进行全方位清洁和消毒。除此之外,用餐人员进入餐饮经营单位必须测量体温;除就餐时间外,用餐人员应全程佩戴口罩。不戴口罩不得进入餐饮经营单位;每桌至少登记1名用餐人员的真实姓名、有效联系方式和就餐时间;营业场所要规范座位安排。餐桌间距不小于1米……恢复堂食以后,各大餐饮店的“堂食规矩”一个都不能少。

为了尽量减少人与人“面对面”接触,避免人员在店内聚集,钱叶东说,他们特意在点菜方式上做了一些调整。“原先店内设有菜品展台,每道菜都有对应的菜名和菜价竹签,顾客直接抽取竹签点菜,再将竹签交给服务员。如今,我店决定将菜品展台撤走,顾客通过扫描桌面二维码点餐和结账,实行无接触式点餐。”钱叶东称,店内还推出了预约就餐,市民可以提前拨打电话进行预约,以便错开就餐高峰期,避免人员大量聚集。

到了晚上9时,路上的人们渐渐退去,街边的商铺也陆续打烊。“可以开放堂食,心里的大石头总算落地了。”华中西路一火锅店店长何婷婷告诉记者,他们火锅店于今年1月份新开张。在这期间,他们受到的冲击不小。“虽然恢复了堂食,但是现在疫情防控不能完全放松,我们会严格规范管理,提供安全的就餐环境,也希望顾客也能配合做好登记和测量体温,尽量避免聚餐和扎堆。”