

“人等桌”到“桌等人”

## 提前预约 这样用餐更安心



□ 记者 程星

3月12日,我市餐饮业陆续恢复堂食服务。为了防控疫情,餐饮企业复工复产对堂食餐桌数设限,实际餐桌使用数量不超过平时的50%,由此造成了一些人气较高的餐饮店门口排起长龙,店内顾客的用餐秩序不好掌控。为此,一些餐饮店推出提前电话、网络预定服务,呼吁市民用餐前提前预约,错峰就餐,减少排队等候时间,避免人员聚集。

## 餐饮堂食秩序“喜忧参半”

4月5日正值清明小长假第二天,晚上6时,记者来到迎江区吾悦广场4楼餐饮区看到,火锅、烤肉、中餐馆等多家餐饮店外的走廊上都有顾客排队等餐。和热闹的过道相比,店内却显得平静有秩序。为了保持市民就餐的“安全距离”,这些餐饮店内两两餐桌间都隔着一张空餐桌。一家烤肉店内,近20张餐桌仅有8张有市民就餐,每桌餐桌最多坐2至3人。

“目前,我市餐饮行业的堂食服务还未完全放开,仍需按照《安庆市

餐饮业做好疫情防控有序推动复工复产工作指引》,满足相应的疫情防控要求。”4月7日,市场监管局餐饮服务安全监管科科长吕怒涛介绍道。

记者走访发现,大多数中、上规模的餐饮企业堂食服务经营有序,工作人员全程佩戴口罩、顾客进门量体温并登记……对于这些防疫措施,大部分市民表示理解和支持,认为就餐环境更有秩序、更加洁净,吃得也安心。相比之下,一些个体商户经营的小餐饮业生意虽然红火,但防疫措施做得不太乐观。

连日来,记者走访市区多处烟火气重的小吃街,发现不少小餐饮店的经营模式如同往常,用餐环境令人堪忧。一些顾客进店不戴口罩,就餐时两两间没有保持“安全距离”,坐得比较靠近。点餐和取餐处,顾客没有有序排队,易发生人员聚集。在迎江区先锋巷开小吃店的某不愿透露姓名的个体商户对记者坦言,“店内人手不足,维护良好的就餐秩序有一定难度,但我们都尽力呼吁市民戴好口罩,分散就座。”

## 提前预约 商家顾客都“叫好”

3月27日上午,家住迎江区的市民陶永用手机拨通了一个熟悉的号码,这是过去他常光顾的一家家常菜馆的订餐电话,确认店家已经开门营业后,陶永于当晚6时预定了一桌菜,打算和几个好朋友聚餐叙旧。“提前打个电话预定,一能知道

店到底开没开门,保证到店时有座位;二是能提前让店里配好菜,人到齐了就能第一时间上菜。”

王任林在迎江区华中路上经营一家中餐馆,他说,疫情虽然形势好转,但市民的警惕心并没有完全松懈。“平时没什么人,生意主要集中在周末,而且比起在大厅,一些老百姓更青睐在包间里用餐。我店里有2个包间,清明假期的这3天晚上,都有顾客事先预定了。提前预定最大的好处是便于我计划,安排好食材的采购量。”王老板说,提前知道当天有2桌人消费,他就按2桌人吃的量备好食材,保证了菜品的新鲜,节约了成本。

王任林表示,他的店已经开了5年了,经过这么长时间的经营,已经积累了自己的客户群。现在一些老顾客来店,他都会建议对方下次先打个电话告知一声,不仅省去了到店等待时间,也更方便餐馆统筹安排。

“餐饮业提前预定服务有史以来一直存在,疫情推动了这项服务的发展。”4月7日,安庆市餐饮行业协会执行秘书长丁国忠说道,“尤其是去中、上规模的餐饮店就餐,大多数人会提前预约,直接去的顾客少了,未雨绸缪的顾客开始多起来了。”丁国忠表示,预约就餐能让“人等桌子”变成“桌等人”,减少了顾客排队等餐时间,同时也利于餐饮行业运营和规划,对双方都有利,是未来餐饮业发展的一大趋势。

未来几天  
连晴模式开启

本报讯(记者 刘惠子)云幕打开,太阳上线。未来几天,宜城的天气将是“复制粘贴”的连晴模式,基本上都是多云为主的好天气,白天最高气温开始触碰“2”字头。

昨天早晨出门还是凉意阵阵,到了中午一点三十分左右安庆站的气温已经达到了20.2℃。紫外线的强度达到了中级。这一周我市的降水较少,仅10~11日有一次雷阵雨的过程,其他时间以多云晴好天气为主。气温抬头的趋势虽很明显,但这段时间,大家在穿衣上可以适当保守一些。俗话说“冻九捂四”,轻薄春装外面,记得穿件外套,尤其是早出晚归的市民,当心不要感冒了。

人间四月天纵有万般好,唯有飞絮让人恼。最近几天,总能在空中看到飞絮,碰到脸上痒痒的。市民于丽娜告诉记者,小长假带女儿去了几次公园,回来后孩子双颊通红,还很痒。医生说,干燥、温暖和阳光充足的天气,更有利于飞毛飞絮从植物体上脱落和飘散。气温越高、光照越强,越有利于植物芽与花的形成和成熟,在气候适宜的条件下,梧桐树的“芽衣絮”“果毛”、杨柳絮的生成量便会增加。有过敏史的人出门更需要做好防护。

据广州市五羊气象馆预测:今年4月8日,夜空将出现今年全年最大最圆的超级月亮,只要天气晴朗,中国各地均可观赏到。今年4月8日2时09分,月亮运行到距离地球的全年最近点,两者相距只有357017千米,月亮视直径达到33.5角分。同一天的10时35分,月亮、地球和太阳排成近似一条直线,此时月亮最圆。

## 小小蒸笼 带来了红火日子

□ 记者 徐志远 文/图

嗡嗡嗡……3月25日,记者来到怀宁县江镇镇联山村齐明蒸笼厂扶贫车间,刚进门便传来机器飞速运转的声音。该蒸笼厂创立于1996年。历经20余年的积累与发展,拥有经验丰富的技术人员和开发团体,目前已是规模化、机械化生产,产品质量稳定。

“我们现在主要采用手工和机器相结合的方式,效率提高了,自己也轻松了不少。生产出来的蒸笼主要销往全国各地包子铺、厨具店及周边国家。”在该公司负责人詹刘慧的带领下,记者来到蒸笼车间看到,工人们正各司其职,锯竹、破竹、定宽、高温蒸煮、晒干、卷弯、组装,所有环节均秩序井然。

蒸笼的制作技艺,看似简单,实则流程复杂,要使其完工后具备环保节能、产品美观耐用等优点,绝非易事。詹刘慧介绍,做成一个蒸笼首先要剖竹、裁量、定框、打磨、组装等十余道工序以及粗、细篾的全套编织技法。

记者了解到,过去竹蒸笼行业基本采用纯手工生产,由于每个工人手



贫困户占腊秀正在加工竹蒸笼把手

熟练程度不一样,生产的蒸笼品质有一定的差距,同时生产效率也不高,这成为影响竹蒸笼产业做大做强的一大问题。“近年来,我们公司自主设计发明新型不锈钢防滑钢柄

蒸笼及4台半自动化生产设备,现在使用新设备后,产量提高了几倍。”詹刘慧说

谈起做蒸笼生意,詹刘慧介绍说,主要是其父亲年轻时学了手艺,用竹子制作各种器具,后来办起了蒸笼厂。“现在每年厂里效益还不错,去年一年的销售额在400万左右,扣除工人工资、成本、材料费也能挣到80万左右。”

“车间往常都是45人左右,每天能生产600个蒸笼,今年受疫情影响,目前车间只来了15人,还有4人是贫困户,每天能生产近300个蒸笼。”詹刘慧说。

占腊秀是建档立卡低保贫困户,2017年脱贫,她告诉记者,她家主要是因病致贫,小女儿患病,需要长期服药,大女儿还在读书,“3年前来到扶贫车间从事蒸笼制作工作,现在日子是一天天变好,每年在这里务工也能挣到2万元,已经很满足了。”占腊秀激动地说。



近日安庆天气情况:4月8日多云10~23℃。4月9日晴到多云,11~23℃。