

直击高新区餐饮店恢复堂食第一天

“健康码”、测温登记缺一不可 减餐位、公筷公勺应有尽有

3月20日是郑州市餐饮店有序恢复堂食的第一天,记者随机走访了高新区的多家餐饮企业,发现大部分企业在做开业前的准备工作,只有少部分企业开门迎客。

记者 孙庆辉
高新时报 方宝岭 文/图



在高新区 你需要这样吃火锅

本报讯 3月23日,是高新区本土火锅小胡同前门涮锅恢复堂食的日子。正午时分,记者到店采访,店门口站着两名工作人员,一个负责测温登记,一个正在为顾客挤凝胶手消。进入店内,桌椅摆放得松松散散,间隔均在1米以上,清洁消毒的标识随处可见,还有摆放整齐的公筷公勺。一楼大厅原本四人的台面,只坐了两位顾客,对面不迎面,正错对脸就餐。二楼的包间以往可以坐90人,现在都被限制到四五个人……



据小胡同餐饮负责人谢家有介绍,接到有序恢复堂食的通知后,对店面进行了全方位无死角消毒,还制订了一整套疫情防控管理措施,并提前进行了演练,确保万无一失。

据了解,小胡同全体员工上岗前严格遵守间隔程序评估身体状况,早晚各量体温一次,员工在岗每隔两小时就要进行洗手消毒,每日餐厅消毒次数不低于3次,餐厅通风时间不低于3小时。服务员全程佩戴口罩和一次性手套,与顾客保持40厘米以上的安全距离。顾客用餐结束后,将对餐桌座椅进行全面消毒,杜

绝安全隐患。每餐段结束后,由专业人员对店面进行全面消毒。

“石楠路店的接待能力为160位,现在我们把人数限制在80人,全部采用线上预约,手机端点餐。”店内堂食的人数虽然不多,但餐品种类质量不减。

“我们挺过来了。”谢家有长长舒了一口气说。尽管之前店里开通了手机端外卖点单,但由于火锅食材都是加工的半成品,特别是牛羊肉、虾丸、羊肚、乌鸡卷等,讲究的是一口鲜,并不适合外卖配送,这次恢复堂食太好了。

记者 孙庆辉 文/图

防控 “开门营业比当年店面开张还紧张”

让郑州人念念不忘的就是这一碗热气腾腾、口感筋道的老式烩面了。当天上午11点,记者来到瑞达路南段的白瑞堂烩面馆,这是一家有历史的烩面老店,到了老板白磊这儿已经经历四代,很多高新人都是吃着他家烩面长大的。在饭店入口处的长桌上,摆放着登记表、测温枪、酒精消毒剂等。“您好,请出示您的‘健康码’,测量一下体温……36.6℃……”中午12点,烩面馆迎来了第一波前来就餐的食客,在确认这4名食客都拥有“绿码”并且体温正常后,服务员将他们引至一个10人大桌就座。

汪建设是地道的高新区人,处理完手上的事务后,和几个同事来到白瑞堂吃烩面。“太爽了,终于能出来吃饭了。”汪建设说,在家闷得太久,堂食的体验真的很棒,只是没想到吃饭之前还有个“小插曲”。原来,刚进门时一个同行的人体温测量略高,店员等他体温恒定,重新测量合格后才放行。“我们规定堂食顾客错位就餐,进入餐馆内的食客必须登记个人信息,如姓名、身份证号码、联系电话、有无密切接触史等信息。”白磊一边为顾客挤压手洗凝胶、喷洒酒精对鞋面消毒,一边说。

“虽然郑州市2月份外卖就放开了,但是烩面讲究的是现做现吃,老汤筋面,酣畅淋漓。面做好了,不赶紧吃,就坨了,口感不佳。”据白磊介绍,老主顾天天念叨着想吃,考虑到烩面讲究的是一口鲜,一直也没敢做。实在禁不住老主顾的念叨,正准备这两天开始先把外卖做了,就接到郑州餐饮业可以堂食的通知。“这个消息太及时了,一些老顾客还把通知通过微信转给我看。厨房、前厅已进行过全面清洁消毒,大厅和包间的卫生里里外外、犄角旮旯也都打扫彻底,这次开门营业比当年店面开张还紧张。”

堂食 预约就餐,点菜、付款减少接触

白瑞堂烩面于开门当天一早就再次进行了全面消毒,向市民提供店内堂食预订服务。

当天下午2点,记者来到翠竹街上的子园信阳私家菜,进入店内首先也是要经过体温测量,只有符合标准体温,方能

“过关”登记。“从2月23日开始,我们一直在做快餐外卖,今天是堂食第一天,今天中午只接待了两波客人,共6个人。”子园信阳私家菜饭店主管王宝杰介绍,客人在包厢就餐时,一个包厢不能超过5人,就餐全程实行分餐制,由服务员统一

用公共碗筷分餐,客人在加菜、添饭时都须使用公共餐具。用餐完毕后,服务员还会要求客人在包厢内线上付款,避免人与人直接接触。饭店细心地为顾客额外提供了公筷公勺、一次性手套、一次性湿巾和消毒洗手液。

有序 减餐位、公筷公勺应有尽有

“请有序排队,间隔1米以上”……当日中午11点40分,记者来到雪松路上的“公园茂”,整个市场数十家餐馆仅有两三家对外营业,店内就餐的人并不多,基本都是个位数。在三号馆的“京馆涮”餐馆,大堂内桌椅摆放有序,每张桌子

上都放有显眼的提示卡牌,提醒食客在指定位子就座。京馆涮店长程飞介绍,目前大厅的上座率安排在正常营业的40%,包间的座位也削减为原先的一半,并提供公筷公勺。

子园信阳私家菜服务员正在用消毒液对店内的桌椅

进行消毒。记者注意到,餐馆内的餐桌之间都放置着隔离板和盆栽,将一张张餐桌自然分成独立的就餐空间,他们正在为晚餐做准备,将有序引导顾客隔位就座,确保就餐时人与人之间在安全距离以上。

提醒 恢复堂食≠放松防疫

餐饮企业自主复工,防疫督查检查一刻也没有放松。根据郑州市商务局和郑州市市场监督管理局印发的《关于有序开放餐饮企业堂食服务的通知》,市商务局、市市场监督管理局将密切配合,加强督导和服务指导,共同推动堂食服务

有序恢复。

高新区市场监管局局长崔秉武提醒,对于企业而言,堂食开放并不意味着疫情防控的放松,企业除了要严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》,抓好人员健康管理、经营场所环境卫生、原料控制、餐饮具清洗

消毒、配餐送餐等重点环节之外,还应当准备好应急预案,尽全力把应对措施想得周全一些、完善一些。对于顾客而言,可以进店坐下就餐并不等于可以呼朋引伴聚餐,在疫情没有结束之前,还应谨慎小心,不要扎堆聚集。

雕塑公园室外活动场地 恢复向市民开放



本报讯 3月21日上午,记者看到,开放后的雕塑公园迎来了不少前来游园、锻炼的游客。公园入口处,不少市民自觉佩戴口罩,并按照设置的1米线保持安全距离。

为确保公园恢复开园后的安全平稳有序,雕塑公园坚持对园区各个区域、服务设施及公厕垃圾桶严格消毒,严格限制入园游客数量,原则上不超过公园最高游客量的一半。

同时,公园入口处均设置了醒目的宣传展架告知游客入园须

知,园区LED显示屏滚动播放疫情期间相关要求和政策,园内广播系统不间断播放疫情相关知识,并安排安保人员巡逻,疏导分散游客游玩。

管理人员提醒市民,疫情防控期间,公园均禁止广场舞、合唱、下棋、健身操等人流聚集性活动,园椅实行“一人一座”,严禁游客聚集、扎堆。雕塑公园室内展馆暂不对外开放。

记者 孙庆辉
高新时报 方宝岭
通讯员 姚天白 文/图