

# 餐饮复工进行时：能安心出去吃饭了吗？

“新华视点”记者 舒静 胡林果 袁秋岳 吴剑锋

“宅家”的这段日子里，很多人自然修炼成了“厨神”；但与此同时，人们对“火锅”“烧烤”等食物的想念也与日俱增。随着疫情逐步得到控制，餐饮业逐渐复苏，不少餐厅陆续开放堂食。餐饮业如何安全复工？“新华视点”记者在多地探访。

## 分区分级复工 堂食陆续解封

“这一个多月最想念的就是火锅。”3月2日，公司复工第一天，王先生一下班就和两位同事约着吃了顿火锅。在成都，这座将对火锅的热爱融于血液的城市，像王先生一样想念火锅的市民不在少数。

记者在成都街头走访发现，“低风险”区的不少火锅店开始恢复堂食，有的火锅店在门口贴出“隔桌就餐、限量接待、鼓励自提、支持外卖”的提示。

在广州市荔湾区一家商场内，一些餐饮店虽已营业，但顾客只能在门口点餐，打包带走，不提供堂食，且只推出部分菜品供选择。广州一家成都小吃店虽已开放堂食，但根据隔桌开放原则，餐厅中16张餐桌只开放了7张。

在北京，很多餐厅的堂食刚刚解封。“堂食是3月3日开始的，目前店内营业额还不到日常的一半。”西贝某店面的工作人员说。在北京西城区一家餐厅，虽然

可以堂食，但一桌最多只能坐两人，哪怕是一家三口，也不能聚在一桌。

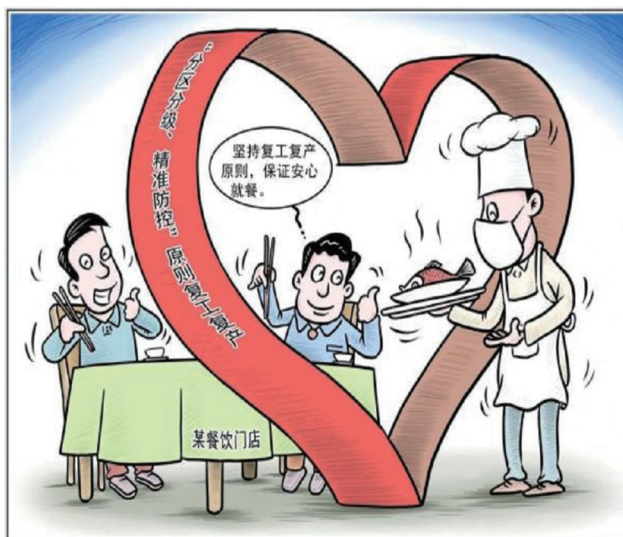
在日前的国务院联防联控机制新闻发布会上，商务部有关负责人表示，生活服务业要按照“分区分级、精准防控”原则复工复产。

目前，上海、杭州、成都、北京等城市已允许符合防疫条件的餐饮企业恢复堂食。大型连锁及商场内餐饮企业有不少已恢复堂食。一些城市实施了分区分级动态管理，如广州市以县（市、区）为单元划分防控区，根据疫情现状及发展态势分等级管理。

中国饭店协会研究院近日发布的《新冠疫情下中国餐饮业发展现状与趋势报告》显示，一些低风险地区的餐饮堂食企业逐步在复工，大型连锁餐饮企业的复工率近60%，高于平均水平。但目前行业复工率较低，复工比例在30%以下的占93%，73%的餐企认为复工比例在10%以下。



▲3月9日，在国内某商圈，一家饭店入口处贴有“已恢复堂食”的标牌。



安心就餐

新华社发 刘道伟 作

## 防疫与复工如何同步推进

有着“烟火气息”的餐饮业复工是一座城市复苏的重要体现。餐饮行业提供的是面对面的服务，且易人员聚集，如何确保安全有序仍是第一要务。

此前，商务部会同国家卫生健康委印发零售、餐饮企业在新型冠状病毒流行期间经营服务防控指南，对经营服务规范、场所环境、服务提供、设备管理、外卖服务等方面作出安排。

——及时消毒。广州市对开放限制性堂食的，要求餐饮单位“每桌每批次顾客用餐后对桌椅立即进行消毒，再安排下一批次，间隔时间不低于10分钟”。北京的餐饮服务单位防控指引中，对消毒剂的有效氟含量、配制比例和时间作出了详细规定。

记者在北京一家商场的餐饮区看到，消毒酒精、免洗消毒液等用品已成为门店标配。顾客结束用餐后，店员会用酒精对桌椅等进行消毒。

——控制距离。广州市发文要求，餐饮单位开展限制性堂食服务的，大堂餐桌实际使用数量不超过平时的50%，不同餐桌之间距离不少于1米。

成都市小龙坎火锅春熙店曾是当地最火爆的火锅店之一，疫情前，几乎每天都有上百桌排队。店长王平告诉记者，按照要求，该店推行“特殊时期就餐服务”：火锅店隔一桌坐一桌，每桌客人不超过4人，每个区域只安排3名服务员，不提供包间服务，不接受排队。

——限制客流。记者注意到，北

京多家餐厅均在门口贴有防控指引文件，并特意标出“禁止餐饮服务单位承办各类群体性聚餐活动”的规定。记者咨询多家店面，店员均表示“不接受三人及三人以上用餐”。

——登记信息。在广州一家名为“好客家”的店外，记者看到一张表格，上面填写了3月4日、5日所有用餐人的姓名、电话、体温、用餐时间等信息，其中4日共有19人用餐。

记者在多地调查发现，虽然绝大多数餐饮企业严格执行防疫安全规定，但也有个别餐饮店引导不当，引发群众聚集排队等现象，给复工复产敲响警钟。

记者在北京部分商圈走访发现，有些餐饮门店并不会认真测量顾客体温，有的小餐厅并无隔桌就餐的规定，餐桌及就餐人员之间无法保持一定距离。

## “恢复元气”仍需“服务套餐”

低频堂食，来之不易。心理解封，仍需时日。记者走访了解到，目前餐饮企业仍面临复工成本高企、消费信心不足和防护物资缺乏等难题。

一家名为“猫在”的西餐厅店主说，目前店内订单数量约为平常的四分之一，租金和电价并无优惠政策，社保也在等政府出具体通知，“目前大多数店面都和我们一样，处于保本或轻微亏本状态。”

“整个过程要慢慢缓冲，恢复到以前的样子还需要时日。”四川省火锅协会执行会长严龙说，总体来说火锅店复工比例不高，因对营业规模、就餐人数、堂食间隔等有严格要求，部分餐厅开店反而赔本。

福建全省餐饮业从业人员11万，恢复营业面临口罩、消杀用品等防护物资紧缺问题。“这些物资靠单个企业申购很难满足需求，建议政府对餐饮业复工防护用品调配上予以统一安排，保障企业安全复工。”福建省餐饮烹饪行业协会常务副会长翁贵明说。

为帮助企业渡过难关，国家出台包括税收减免、降低电价、金融支持等在内的一系列支持政策，多地也通过各类举措助其尽快“恢复元气”。

6日，四川从加大融资支持力度、提升金融服务水平、降低企业融资成本、推进金融支持措施落地等四个方面提出9条措施，有针对性地帮助餐饮企业解决在疫情防控和复工复产中遇到的困难。广东市场监管部门对复工率较低的餐饮行业给予行政指导，深圳、佛山等地的个体私营企业协会帮助个体户购置口罩、红外体温计等。

业内人士建议，针对餐饮业复工难问题，还需政府、银行、企业多方合力，提供“服务套餐”，降低经营成本。翁贵明建议，国家可出台更多精准扶持政策，包括减税、减免垃圾处理费、租金、水电费等费用，给予专项补贴资金等。

广州市食尚国味餐饮管理有限公司董事长尹江波表示，希望有关部门能够协助企业精准对接企业团体用餐需求，让餐饮企业既能有效复工，也为其他行业的运转提供保障。

“此次疫情也给了行业一个反思的机会。”福建蜀都丰餐饮管理有限公司副总经理周文锐说，疫情期间不少餐企出于“自救”作出各种探索，包括售卖生鲜食材、和电商平台合作售卖半成品等，这些探索将为疫情过后的经营提供新的思路。