

# 山东在餐饮企业推行堂食分餐制

## 席位须间隔一米以上,避免面对面就餐

齐鲁晚报·齐鲁壹点

记者 林媛媛 夏侯凤超 程凌润  
见习记者 任玉婷

近日,山东省商务厅发布通知,要在全省餐饮企业推行堂食分餐制,指导餐饮企业借助分餐制开展正常堂食经营。

据了解,堂食分餐制主要模式分为“分餐位上”模式、“分餐公勺”模式、“分餐自取”模式三种。

我省对餐饮企业借助堂食分餐制展开经营提出了相关要求,餐饮企业要做好从业人员管理和经营场所的卫生防疫工作,对设备设施及餐具实行严格消杀,保持室内通风,环境清洁卫生。

另外,做好用餐人员管理,顾客进店时须测量体温,除就餐时间外,用餐人员应全程佩戴口罩,制定用餐人员可追溯制度,登记至少一名就餐客人的姓名和联系方式。

餐厅座席量化摆放,两个席位之间须保持1米以上距离。快餐经营场所适当减少客容量,四周的餐桌靠墙靠窗摆放,中央的餐桌两桌对摆并在中间增设隔断进行物理分隔,实行一桌配一椅,避免顾客面对面就餐。

采用“分餐公勺”模式的餐饮企业,要为每位顾客配备一次性手套,以防在公筷、公勺等公用餐具使用过程中发生交叉传染。

山东部分城市出台了更细致的规定。3月6日,济南市发布《关于进一步加强餐饮行业疫情防控措施促进餐饮企业堂食经营的指导意见》。

该意见从堂食经营条件、用餐人员管理、从业人员管理、营业场所管理、采购和加工管理、落实管理和服务责任等六个方面对餐饮企业堂食经营提出具体要求。

这其中一些举措具有借鉴意义。比如,在入口处、收银台等处设置1.5米间隔线,安排专人引导人流。大堂食客同向相坐,圆桌顾客也须避免面对面而坐;每个包间只开一桌,顾客隔位相坐,每桌人数不超过8人。

用餐人员要通过“济南云+健康易通行”系统获得的相关信息才能进店消费,这样就确保了对每一位用餐人员的可追溯。此外,鼓励顾客预约就餐、错峰就餐,结账时优先使用手机扫码支付,这样就最大限度避免了交叉感染。

餐饮企业要定期开门、开窗,不具备良好通风条件的餐饮单位不得营业;不得使用没有空气净化消毒装置的中央空调。

从业人员在服务时段前要进行体温检查和健康登记,制备餐食前,加工生食或熟食之后,餐前便后、接触废弃物后,应用流动水和皂液洗手。同时,所有员工必须佩戴口罩上岗,服务过程中与顾客保持间距,尽量减少与顾客近距离接触。

在采购和加工管理方面,全面禁止非法食用、交易野生动物的行为,严禁圈养、宰杀、制售活禽;规范食品加工制作过程,不同类型的食品原料要分开储存、分开加工,并加强餐厨垃圾管理。



水饺店服务员“无接触”送餐,托盘上裹着一层塑料薄膜。齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 程凌润 摄

## 济南多家餐饮企业开放堂食 餐桌设玻璃隔板,吃饭像在考试

早日坐在店里吃上一份热腾腾刚出锅的美食,是很多市民的期待。

3月6日,齐鲁晚报·齐鲁壹点记者探访济南多家餐饮企业发现,一些餐饮企业已经开放了堂食,不少市民前往尝鲜。餐饮店在疫情防控上也都下了番功夫,其中一家在每个餐桌设置了半米多高的有机玻璃隔板,同向而坐的顾客有序用餐,俨然在参加一场考试。

齐鲁晚报·齐鲁壹点  
记者 林媛媛 夏侯凤超 程凌润  
见习记者 任玉婷

### 得知要开放堂食 不少店提出申请

6日,齐鲁晚报·齐鲁壹点记者走访济南多家餐饮企业,发现大部分餐饮企业已恢复营业,但并未开放堂食,主要提供外卖服务。

当天中午,在位于涿源大街的喜家德水饺店门外,不少顾客正在排队等候,店内工作人员忙碌地进行着打包工作。“目前店里只提供外卖服务,什么时候开放堂食还没有接到通知。”一位工作人员介绍。

“我觉得水饺刚煮出来热腾腾的最好吃,只有在店里才能吃到那个味儿。”一位在排队等候的顾客很期待开放堂食。不过,也有顾客认为安全才是最重要的。“还是带回去吃比较放心。”

在得知济南市餐饮单位逐步向社会开放堂食的消息以后,不少餐饮店着手准备,比如,文化东路锡安君牛肉粉店就向相关部门提出了堂食申请,一旦通过就会开放堂食,“估计还需要一周左右。”

### 单桌限坐一人 全程无接触送餐

3月6日中午,位于经四纬七的金德利民水饺店门口,有不少市民戴着口罩排队,自觉保持着一定的间距。此时,正有一些顾客在店里就餐。

“顾客要先扫描二维码。”该店负责人介绍,市民进店要通过“济南云+健康易通行”系统确认信息,之后测量体温并登记信息,还要用75%的酒精清洗手部。

点餐须站在划定的点餐区域,该区域距离收银台三米左右。“点完餐以后,我们建议扫码结算。”该负责人说,顾客可以选择堂食或者打包带走,打包需要在店外等待,堂食须到指定桌号就座。

“为避免交叉感染,单桌限制坐一人,而且顾客要按指定方向入座。”该负责人说,他们店在开放堂食前在每个餐桌加设了半米多高的

有机玻璃隔板,既可以阻挡飞沫,也不会妨碍顾客的视线。

据了解,该水饺店还采取了限制客流措施,大厅内一共设了20个座位,一旦超员,顾客须在店外等候。同时,该店还公示了店员的体温等健康信息,服务员给顾客送餐全程“无接触”。

“好久没有这样吃过饭了。”现场一位市民说道,春节以来,这是他第一次在外面吃饭,很开心。

“我们已经复工了,之前都是在宿舍里吃外卖。”一位正在吃水饺的小伙儿说,水饺店的防疫措施很严格,虽然感觉像是在参加高考,但是他吃得很放心。

### 圆桌只留一半席位 按餐位上菜受青睐

济南的一些酒店也开放了堂食。6日下午6点,位于经十路的舜和国际酒店门口,不少市民正在排队。同样,顾客需经过出示身份健康码、测量体温、登记、消毒等多个步骤后,才被允许进入。

目前,该酒店的堂食区域只开放了包厢,大厅以及自助餐尚未开放。记者在二楼的一间空包厢里看到,原本可容纳12人的圆桌只留下了6把椅子,椅子间距大于一米。

“顾客进入包厢后,服务人员会将他们引至座位上,提醒顾客错位就座,拉开距离,避免飞沫传播。”酒店相关负责人赵强介绍,酒店还提倡顾客扫码点餐、移动支付。

“目前我们有‘分餐位上’‘分餐公勺’‘分餐自助’三种形式,供顾客自由选择。”山东舜和国际酒店集团董事长任兴本介绍,较受青睐的是“分餐

位上”的模式,即按就餐人数将菜品分成每人份,用餐过程各吃各的。

任兴本表示,分餐位上不交叉,无混淆,这种用餐方式得到了顾客的认可。目前,仅舜和国际酒店一家日接待量就有三四十桌客人。

### 堂食的人多起来了 有的能到平时的三成

在济南巴山夜雨浆水泉路店,餐厅经理张洪民正在引导前来堂食的顾客进行体温测量和信息登记。

疫情防控期间,外卖和自提成了该店的主要经营模式。3月2日,店里经审批后开放了堂食。“开始时人非常少,一天也就一两桌。”张洪民介绍,如今,随着济南疫情防控朝着好的方向发展,堂食的人也多起来了,目前能达到平时的30%左右。

“在大厅的顾客,需要隔着桌子就座。”在其中一个桌位,齐鲁晚报·齐鲁壹点记者注意到,这张6人座的桌位只坐了3个人。“我们也引导顾客尽量坐得分散一些,而且下一桌如果来的话,需要和这一桌再间隔一张桌子就座。”

该饭店二楼是包厢,据张洪民介绍,目前已经订出去了一半。包厢里的桌子座位也都减少了,像平时可容纳16个人的餐桌,当天只有6个人就座。“还有一个8人座的房间,现在是订出去了4个人。”据介绍,目前餐厅上菜也是采用公勺、公筷的方式。

在一个包厢内,一位前来就餐的顾客正在手持酒精到处喷洒。“放开堂食我感觉挺好的,特殊时期(酒店这些防疫措施)也是为了安全嘛。”



市民正在排队等待就餐。齐鲁晚报·齐鲁壹点见习记者 任玉婷 摄



扫码看视频