

应对疫情,岛城酒店餐饮住宿等行业出新招

日料店做熟食,高端酒店推配餐

□文/图 半岛记者 娄花

客房一天至少三次消毒、为企业提供配餐、铁板烧取代生食……3月5日,半岛记者实地调查发现,岛城的酒店和餐饮行业已陆续复工,其中一些高端酒店和特色餐饮,面对疫情和高昂的成本,他们如何创新打法,赢得这场战役、树立行业标杆,半岛记者为您揭秘。

1 客房“双重消毒”为企业提供配餐

3月5日11时,半岛记者来到位于云岭路的海天大剧院酒店,这里不管是住宿还是餐饮都已正常营业。

记者看到,酒店大堂门口贴着佩戴口罩、测量体温等温馨提示,工作人员对所有进入酒店大堂的人员进行登记并用额温枪测量体温,登记台旁边还放着防疫安全须知。在前往客房区域的电梯间,这里放着每天的消毒记录,还有为使用电梯按键准备的一次性手纸。“按照国信集团统一部署,我们第一时间启动了防控预案,像大堂、电梯间、走廊等公共区域,一天至少进行六次消毒。”酒店总经理李尧介绍道。

“酒店每日对住客房、退客房、预留空房进行消毒,除了客房之前一直在执行的杯具消毒、洁具消毒外,又增加了门铃、猫眼、把手、桌面、墙面、电源开关及空间消毒。”客房部经理王菲说,与新冠疫情发生之前相比,现在进行了“双重消毒”。“以前的清洁剂就可以有效消毒,现在通过喷洒酒精达到除菌防控双保险,一天早中晚至少进行三次。”

记者看到,在进入房间之前,还需要测量一次体温,房间内干净整洁,并且窗是打开的、空气清新。“对于客房,我们每日进行通风,不少于15分钟。”王菲说,这里距离海边比较近,每天让新风进来,空气会比较新鲜,对各区域空调箱开启新风阀,保证酒店公共区域空气清新。

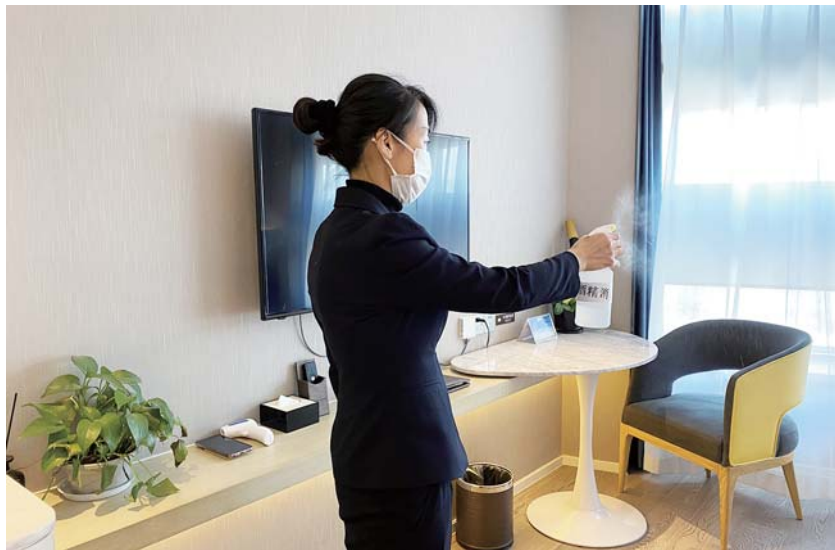
“目前,已经有20间房有宾客入住。”李尧说,居住的宾客主要是一些复工单位的办公人员以及探亲留宿人员,在这些宾客入住之前,都要进行详细的行踪筛查。

在酒店一楼餐饮区,记者刚好遇到工作人员推着一车打包好的成份饭菜往外运输。

“这是我们为一些复工企业定制的配餐。”餐饮部经理邵晓茹说,为解决复工复产期间合作企业的员工用餐安全问题,酒店推出“优享安心员工餐”配送服务,现在已经为五六家企业进行服务。

记者看到餐饮区的自助餐区域已经取消,而是用份餐代替,每人一桌、分散而坐,用餐人员进入餐饮区也需要二次测体温。“一天三餐结束后用酒精喷洒擦拭消毒并做好记录。”邵晓茹介绍,餐具、刀具全部进行高温消毒,食材烧熟煮透。同时,严把采购进货关,对所有原材物料按标准实施分类管理。

“高端酒店的成本压力比较大,做好防疫的同时也需要动脑筋经营。现在员工基本上三分之一在上岗,其他人休假。”李尧告诉记者,经营策略上不光是线上外卖,线下推出的企业复工套



▲海天大剧院酒店对客房仔细消毒。

◀东方饭店早茶店已有不少顾客就餐。

餐提示是为了提醒顾客我们按照规定只提供熟食,而防尘罩是给餐具再加一层防护。”餐厅经理刘天池介绍道。

在就餐区不远的区域,大厨正在用铁板烹制鱼片和法国鹅肝,前台的鲜榨饮料也换成了瓶装成品。“我们及时优化产品,下架刺身等产品,推出铁板烧。”刘天池说,采购环节加强食品原材料采购渠道和验收管理,保证食材安全,制作方面严格把控食品加工流程,保证食品全熟加工,并严格执行每餐前后餐桌椅及时消杀,餐饮具执行“一人一具一消毒”规定,保障到店客人的用餐安全。

大约中午十二点,店里已经有三桌人在就餐,每桌之间距离大约两米,还有屏风隔离。“这两天来吃饭的人逐渐增多了。”刘天池有些欣慰,“我们不断在朋友圈发送我们如何消毒、烹制美食,让顾客安心就餐。”为了方便打包带走,店里还推出了68元到158元的套餐,沙拉也变成了熟食小菜。

刘天池告诉记者,除了通过外卖平台配送,他们还主动联系老顾客,“现在已经有好几个老顾客预订疫情结束后来店里团建,还有12组家庭预约在这里分别聚餐。”“虽然我们去年十月才开业,但是已经有一批忠诚的老顾客,而他们也给了我们很大的信心。”刘天池说。

3 菜品可追溯源头 设“无接触送餐”

4日12时30分左右,记者来到位于国信体育馆附近的东方饭店早茶店,这里一半的堂食区域已经坐满,不过每座之间都有一段间隔。“过来都量体温、登记啥的,比较安全。”正在就餐的市民李先生说。

“从大年三十至今一直都在营业,最近来店就餐的客人不断增多,在这样的情况下,饭店对日常消毒和食品安全提出了更高要求,确保为顾客提供放心的就餐环境。”青岛东方早茶店总经理林建刚说:“在外卖的基础上推出安心送餐,对员工每日进行体温检测,对到店的顾客进行扫码登记、体温检测,我们作为酒店有义务也有责任给顾客提供放心、安心的食材,同时也要做好就餐环境卫生的保障。”

在饭店门口,记者看到一个专门取餐处,东方早茶店经理付岳峰介绍,早茶店第一时间启动便民“无接触送餐”服务,成立经理级专人专岗外卖团队,所有员工上岗前及配餐前需测量体温,保障“安心外卖送到家”行动计划。

“你看这是安心卡,每个菜品的制作人、打包人、配送人都写得清清楚楚,顾客可以追溯源头。”付岳峰说,饭店结合岛城市民的需求和喜好,推出全新粤式外卖工作餐和营养家庭餐,满足广大顾客足不出户尽享粤式美味的需求。与此同时,东方早茶的师傅们疫情期间加紧训练技能,推出全新产品“东方大包”,共有大蒜肉包、咖喱鸡肉包等七种口味,并迅速在外卖平台上线,获得广大消费者的一致好评。据林建刚说,目前他们的外卖占比从以往的一成增长到三成份额。

记者在店内看到,在这里吃饭的多为年轻人。“其实我们的餐饮受各个年龄段的人喜欢,疫情这段时间年轻人过来的比较多。”林建刚说,往年过年期间基本上都要排队就餐,今年从3月1日起有所好转,相信很快这里将再现往日景象。

>>>延伸 打赢“两大战役”,国企当主力

“新冠疫情爆发以来,青岛国信会展酒店发展有限公司迅速响应上级要求,组织旗下海天红岛国际会展中心酒店、海天大剧院酒店、海天体育中心酒店、东方之星酒店、东方早茶、三沙蓝鳍金枪鱼料理店严格落实疫情防控举措,加强防疫物资供给储备,强化原材料、场所卫生和加工制作等环节管控,对消费者和外卖配送员执行来客登记、体温检测、异常报告等制度,确保生产经营安全。”国信会展酒店公司董事长丁阔介绍,2月29日,青岛市疫情防控指挥部发布《关于统筹抓好服务业疫情防控和有序开业复工的通知》,国信会展酒店公司高度重视,严格抓好疫情防控的同时,组织旗下酒店迅速全面开业复工。2月9日,旗下

海天大剧院酒店作为首批复工试点企业接受崂山区市场监督管理局复工前的全面检查工作,并作为崂山区标杆企业顺利通过检查。海天红岛国际会展中心酒店、东方之星酒店主动请缨,在特殊时期承担起了高新区企业返青员工和周边企业员工的隔离住宿需求,为入住宾客提供三餐配送、客房消杀等服务。

“做好住宿餐饮业复工后的安全保障是疫情防控的重中之重。”据国信会展酒店公司董事长丁阔介绍,国信会展酒店公司多措并举同心“战疫”,率先为岛城酒店餐饮业树立行业标杆,为打赢疫情防控 and 经济社会发展两大战役发挥主力军作用,彰显国企担当,贡献国企力量。

餐,也很受欢迎,而且减轻了经营压力。酒店制定了一个企业复工的安心套餐,也方便了企业外地归青员工进行隔离,比如顾客连住7天或连住14天,套餐价格在原先的价格上进行优惠,7天住宿包三餐3000元左右,14天只需要大约5000元。

“虽然较往年的住宿率没法比,但是3月份比2月份住宿率有所提升,预计随着疫情的好转,生意会越来越来好。”李尧对未来充满信心。

2 铁板烧取代刺身 沙拉变熟食小菜

三沙蓝鳍金枪鱼料理店是青岛国信旗下一家高端餐饮店,青岛市市场监管局暂停生冷食品的要求,让企业及时调整了经营策略。

记者一进门,就被工作人员拦住:“请测体温、扫码登记。”在就餐区,记者看到餐桌上多了温馨提示和防尘罩。“温