



□文/半岛记者 王丽平 图/半岛记者 高芳

3月中旬,山东省出台《餐饮业分餐制设计实施指南》地方标准,这也是目前国内发布的首个餐饮分餐制的省级地方标准,总结了“分餐位上”“分餐公勺”“分餐自取”三种分餐模式,《指南》出台一月有余,青岛的餐饮业的实施情况如何呢,近期半岛记者对青岛数十家餐饮店进行了调查,发现中低端餐馆公筷公勺基本普及,有的市民甚至在家中也开始使用公筷公勺,正如青岛市餐饮协会副会长姜志杰所说,以分餐公勺模式为代表的分餐已经成为当下餐饮业一种常态,也成了中餐的服务标准。



大渔铁板烧一人餐的就餐模式很受消费者喜爱。

饭店爱分餐,让客人“筷”乐健康

记者探访岛城餐饮业发现公筷公勺成标配,专家呼吁相关部门制定分餐规范

高端酒店分餐位上悄然成风

《指南》中指出,分餐位上模式是指菜品加工完成后由厨师或服务人员在备餐间或分餐台对所有菜品进行分餐,按位上餐,保证每位就餐人员用餐量和餐具的独立性和安全性,适用于各类宴请和宴会。

针对这种模式,近日记者来到岛城几家大型酒店进行探访。来到青岛香格里拉大酒店时,已临近傍晚时分,酒店餐厅内客人陆续增多,记者发现其中两位年轻人选择了分餐位上的就餐模式,“好久没和朋友见面了,今天出来吃饭,由于特殊时期我们就选择了分餐这种模式,既能放心保证卫生,又能和朋友聊聊天,挺好的。”就餐的吴女士告诉记者,随后服务员端着托盘上菜,托盘上,两盘芝士焗虾已经分盘装好,服务员分别为两位客人上菜。

“现在来就餐的客人,60%~70%能接受分餐位上的模式,我们也会为顾客推荐这种模式。”香格里拉大酒店餐饮总监宫传和介绍,现在他们在大力推广分餐制,为此,酒店厨房也进行了一定调整,在菜品设计时按照分餐的要求制定菜单,搭配菜品,加大了个吃的菜品,也推出单人套餐,餐厅后厨设置了分餐台,菜品加工完成后,厨师会对菜品进行分餐、摆盘,在保证安全的前提下,最大限度保证中餐的色香味,之后,再由工作人员为每一位客人分别上菜。

对于这种模式,宫传和说,也有一部分客人还不能接受,“特别是家庭聚餐的客人,受咱们传统文化的影响,他们会选择用公筷公勺,公筷公勺在我们酒店早已普及。”宫传和说。随后,记者在青岛汇泉王朝大饭店、黄海饭店等酒店采访发现,分餐位上的模式在这些大型酒店的接受程度较高。

中低端餐馆公筷公勺行天下

相比于大型酒店,中低端餐馆在分餐模式上,则更倾向于公筷公勺模式。

“我们做的是纯中餐,定位中端,对于分餐位上的模式,来我们这的客人并不是

很能接受,中餐吃的就是圆桌文化,大家更能接受公筷公勺的分餐模式。”蓝港海鲜总经理孙志华说,中餐讲究色香味俱全,如果将一盘中餐分成很多份,那菜式、菜色、菜味都会受影响,餐饮业内有句话一烫顶三鲜,如果分了很多份,很快就凉了,食客的人口体验会大打折扣。目前,到他们店消费的客人几乎没有主动提出要分餐位上的,大家对公筷公勺更能接受。

“此外,分餐位上还会大大增加餐饮店的成本。”孙志华介绍,分餐位上一般由服务员在调理台上布菜,这样会延长服务时间增加人工成本,合餐模式下,一个服务员可以兼顾两个包厢;分餐制下,一个包厢可能就需要两到三个服务员。此外,还会增加餐具的使用,这样的成本使用在当前情况下,对普通餐饮店来说是很难承受的。

“目前整个餐饮业压力很大,上座率可能30%左右,如果这样持续下去几个月,整个餐饮业或许会出现大面积停业。”孙志华说,所以在这种情况下,能开门营业的餐饮店都如履薄冰,对卫生要求肯定严之又严,餐具都经过3遍消毒,主动提供公筷公勺、安排客人低密度就餐,大家都尽己所能采用各种方式保证客人就餐卫生。

就此,记者也对餐饮店聚集的闽江路进行了探访,记者发现,闽江路上的餐馆主动提供分餐位上的并不多,主要以公筷公勺为主,在一家名为茂昌快餐的餐饮店里,店主很热情地招待客人,晚上6点半左右正值晚餐时间,但店里只有一桌客人,店老板告诉记者到店就餐的客人大多会选择公筷公勺,桌上也会提前摆上公筷,但如果客人提出分餐位上,他们也不会拒绝。

一人餐食备受年轻人追捧

相较于是分餐还是合餐的争辩,现在很多人对一人堂食的模式更感兴趣。

“我们本来就是分餐制,客人不是面对面吃饭,而是对着中间的料理台,厨师做好一份,直接送到食客盘中,保证新鲜卫生,现在这种模式更能被大家接受。”大渔铁板烧总经理刘峰告诉记者,目前他们店的上座率能达到八成,消费者以年轻人为主。

4月19日晚,正值周末,记者在大渔铁

板烧极地店看到,店内就餐的人很多,上座率很高,几乎没有空桌。由三张桌子围着中间的操作台组成一个就餐区域,厨师正在操作台前为客人烹饪,每做好一份,就送到客人盘中,每两个客人之间相隔至少两把椅子的距离。“我们会要求厨师将鱼类、肉类、蔬菜等分开为客人上菜,此外,水果、酒类、甜品都是各自取用,虽然这样会造成餐具的使用量增加,但只要能保证消费者吃得放心,我们的努力就很值。”刘峰说。

记者走访发现,相较于炒菜等餐饮形式,拉面、排骨米饭、小火锅这种一人一份的餐饮形式更受欢迎,在闽江路上的一家火锅店,也推出了一人一锅的就餐形式,招徕顾客。

省钱又卫生,员工爱上自带餐

除了餐馆就餐,在复工复产的企事业单位中,实施分餐也成为了新规定,食堂普遍由堂食转变为制作盒饭,用人单位通过分餐制、错峰制等措施,消除食堂等公共用餐场所存在的疫情防控风险,保证职工“舌尖上的安全”。

“我们为市南软件园内的200多家企业提供盒饭,现在一天能提供2000份左右。”青岛泰祥源餐饮管理有限公司总经理贾建江说,他们的餐厅原本只做堂食,今年正月初三开始就给街道、志愿者等提供盒饭。盒饭有不同套餐,15元的一荤两素、20元是两荤两素、30元的是三荤三素带水果,菜品有排骨、鸡肉、黄瓜炒鸡蛋、干煸大头菜等,天天不重样。

贾建江告诉记者,现在订盒饭的人也没有以前多,以前每天中午就餐人数在5000人左右,现在只有2000人左右,除去还没有复工的企业,很多员工开始自带盒饭。孙苗是市南软件园一家创业公司的员工,今年3月复工以来,在公司的号召下,她就开始自己带饭上班了,“公司为我们提供微波炉,我自己前一天做好饭,第二天带到公司,中午用微波炉一热就可以吃了,省钱还卫生。”孙苗说现在他们公司已经有一半以上的员工自带餐上班了。

展望 盼分餐制能够持续下去

“分餐制的提法其实不新鲜了,早在2003年‘非典’疫情之时,社会就曾兴起分餐热。伴随着‘非典’的退却,分餐制便鲜有人提及,但经历这次疫情,我感觉人们的分餐意识再一次增强,很有可能被全面推广。”青岛市餐饮协会副会长姜志杰说,纵观现在岛城的餐饮业,虽然分餐位上的模式并不普及,但以分餐公勺模式为代表的分餐已经成为当下餐饮业一种常态,也成了中餐的服务标准。

但对于分餐制的持续,姜志杰也不无担心,“因传统文化、习俗、人情的影响,大多数中国人喜欢热闹的合餐,分餐显得有些不合群、见外。很多老人受到观念的影响,一时也难以接受分餐制。特别是在农村地区,推进公筷制和分餐制的难度较大。”姜志杰说。

“除了分餐文明健康的理念还没完全树立起来之外,与制度规范缺失弱化也有关。目前国家只是简单提倡,并没有制定有约束力的规范加以普遍推广,分不分餐完全靠自觉随意,没有奖惩机制。这与人的文明素养和健康意识有关,此外还因为缺少技术支持,能够便捷有效分餐的餐具稀缺。”山东大学哲学与社会学教授王忠武说,要想将分餐制持续推进下去,首先要树立倡导分餐健康文明的新观念,其次,要明确餐饮规范制度,此外要提高民众的文明健康素质,第四推动餐饮科技进步,开发利用科学适用的系列分餐用具。这样才能让分餐制不再成为昙花一现。



扫码观看本新闻精彩视频