

餐飲復工進行時： 能安心出去吃飯了嗎？



“宅家”的這段日子里，很多人自然修煉成了“廚神”；但與此同時，人們對“火鍋”“燒烤”等食物的想念也與日俱增。隨着疫情逐步得到控制，餐飲業逐漸復蘇，不少餐廳陸續開放堂食。餐飲業如何安全復工？“新華視點”記者在多地採訪。

復工進度條：分區分級復工 堂食陸續解封

“這一個多月最想念的就是火鍋。”3月2日，公司復工第一天，王先生一下班就和兩位同事約着吃了頓火鍋。在成都，這座將對火鍋的熱愛融于血液的城市，像王先生一樣想念火鍋的市民不在少數。

記者在成都街頭走訪發現，“低風險”區的不少火鍋店開始恢復堂食，有的火鍋店在門口貼出“隔桌就餐、限量接待、鼓勵自提、支持外賣”的提示。

在廣州市荔灣區一家商場內，一些餐飲店雖已營業，但顧客只能在門口點餐，打包帶走，不提供堂食，且只推出部分菜品供選擇。廣州一家成都小吃店雖已開放堂食，但根據隔桌開放原則，餐廳中16張餐桌只開放了7張。

在北京，很多餐廳的堂食剛剛解封。“堂食是3月3日開始的，目前店內營業額還不到日常的一半。”西貝某店面的工作人員說。在北京西城區一家餐廳，雖然可以堂食，但一桌最多只能坐兩人，哪怕是一家三口，也不能聚在一桌。

在日前的國務院聯防聯控機制新聞發布會上，商務部有關負責人表示，生活服務業要按照“分區分級、精準防控”原則復工復產。

目前，上海、杭州、成都、北京等城市已允許符合防疫條件的餐飲企業恢復堂食。大型連鎖及商場內餐飲企業有不少已恢復堂食。一些城市實施了分級動態管理，如廣州市以縣（市、區）為單元劃分防控區，根據疫情現狀及發展態勢分等級管理。

中國飯店協會研究院近日發布的《新冠疫情下中國餐飲業發展現狀與趨勢報告》顯示，一些低風險地區的餐飲堂食企業逐步在復工，大型連鎖餐飲企業的復工率近60%，高於平均值。但目前行業復工率較低，復

工比例在30%以下的占93%，73%的餐企認為復工比例在10%以下。

防疫與復工如何同步推進

有着“烟火氣息”的餐飲業復工是一座城市復蘇的重要體現。餐飲行業提供的是面對面的服務，且易人員聚集，如何確保安全有序仍是第一要務。

此前，商務部會同國家衛生健康委印發零售、餐飲企業在新型冠狀病毒流行期間經營服務防控指南，對經營服務規範、場所環境、服務提供、設備管理、外賣服務等方面作出安排。

——及時消毒。廣州市對開放限制性堂食的，要求餐飲單位“每桌每批次顧客用餐後對桌椅立即進行消毒，再安排下一批次，間隔時間不低於10分鐘”。北京的餐飲服務單位防控指引中，對消毒劑的有效氯含量、配制比例和時間作出了詳細規定。

記者在北京一家商場的餐飲區看到，消毒酒精、免洗消毒液等用品已成為門店標配。顧客結束用餐後，店員會用酒精對桌椅等進行消毒。

——控制距離。廣州市發文要求，餐飲單位開展限制性堂食服務的，大堂餐桌實際使用數量不超過平時的50%，不同餐桌之間距離不少於1米。

成都市小龍坎火鍋春熙店曾是當地最火爆的火鍋店之一，疫情前，幾乎每天都有上百桌排隊。店長王平告訴記者，按照要求，該店推行“特殊時期就餐服務”：火鍋店隔一桌坐一桌，每桌客人不超過4人，每個區域只安排3名服務員，不提供包廂服務，不接受排隊。

——限制客流。記者注意到，北京多家餐廳均在門口貼有防控指引文件，並特意標出“禁止餐飲服務單位承辦各類群體性聚餐活動”的規定。記者諮詢多家店面，店員均表示“不接受三人及三人以上用餐”。

——登記信息。在廣州一家名為“好客家”的店外，記者看到一張表格，上面填寫了3月4日、5日所有用餐人的姓名、電話、體溫、用餐時間等信息，其中4日共有19人用餐。

記者在多地調查發現，雖然絕大多數餐飲企業嚴格執行防疫安全規定，但也有個別餐飲店引導不當，引發群眾聚集排隊等現象，給復工復產敲響警鐘。

記者在北京部分商圈走訪發現，有些餐飲門店並不會認真測量顧客體溫，有的小餐廳並無隔桌就餐的規定，餐桌及就餐人員之間無法保持一定距離。

“恢復元氣”仍需“服務套餐”

低頻堂食，來之不易。心理解封，仍需時日。記者走訪了解到，目前餐飲企業仍面臨復工成本高企、消費信心不足和防護物資缺乏等難題。

一家名為“貓在”的西餐廳店主說，目前店內訂單數量約為平常的四分之一，租金和電價並無優惠政策，社保也在等政府出具體通知，“目前大多數店面都和我們一樣，處於保本或輕微虧本狀態。”

“整個過程要慢慢緩沖，恢復到以前的樣子還需要時日。”四川省火鍋協會執行會長嚴龍說，總體來說火鍋店復工比例不高，因對營業規模、就餐人數、堂食間隔等有嚴格要求，部分餐廳開店反而賠本。

福建全省餐飲業從業人員11萬，恢復營業面臨口罩、消毒用品等防護物資緊缺問題。“這些物資靠單個企業申購很難滿足需求，建議政府對餐飲業復工防護物資調配上予以統一安排，保障企業安全復工。”福建省餐飲烹飪行業協會常務副會長翁貴明說。

為幫助企業渡過難關，國家出臺包括稅收減免、降低電價、金融支持等在內的一系列支持政策，多地也通過各類舉措助其盡快“恢復元氣”。

6日，四川從加大融資支持力度、提升金融服務水平、降低企業融資成本、推進金融支持措施落地等四個方面提出9條措施，有針對性地幫助餐飲企業解決在疫情疫情防控和復工復產中遇到的困難。廣東市場監管部門對復工率較低的餐飲行業給予行政指導，深圳、佛山等地的個體私營企業協會幫助個體戶購置口罩、紅外體溫計等。

業內人士建議，針對餐飲業復工難問題，還需政府、銀行、企業多方合力，提供“服務套餐”，降低經營成本。翁貴明建議，國家可出臺更多精準扶持政策，包括減稅、減免垃圾處理費、租金、水電費等費用，給予專項補貼資金等。

廣州市食尚國味飲食管理有限公司董事長尹江波表示，希望有關部門能夠協助企業精準對接企業團體用餐需求，讓餐飲企業既能有效復工，也為其他行業的運轉提供保障。

“此次疫情也給了行業一個反思的機會。”福建蜀都豐餐飲管理有限公司副總經理周文銳說，疫情期間不少餐企出于“自救”作出各種探索，包括售賣生鮮食材、和電商平臺合作售賣半成品等，這些探索將為疫情過後的經營提供新的思路。

