

公筷分餐,这些饮食习惯应养成

□牡丹晚报全媒体记者 孟 欣



新冠肺炎疫情引发了大家对很多日常生活细节的反思,养成文明好习惯迫在眉睫。目前,随着疫情防控形势趋稳向好、复工复产有序铺开,我市餐饮业已大部分重新开放,在公共场合多人用餐的情况下,使用公筷对于防控疾病传播尤为重要。而为进一步做好疫情防控工作,保障市民“舌尖上的健康”,菏泽市文明办倡导全市人民养成“使用公筷公勺、推广分餐分食”的文明餐饮新风尚。那么,普通市民的反响如何,实施过程又遇到了哪些困境?对此,牡丹晚报全媒体记者连续两天走访我市多家餐饮店了解情况。



餐饮店公筷分餐制两极分化

“咱们集团旗下的所有酒店均在实施公筷分餐这一措施,顾客反响非常好。”4月13日,菏泽水邑嘉年华酒店负责人吴琪告诉牡丹晚报全媒体记者,“服务员在每一位顾客面前都会备上一副公筷,这是我们酒店自营业以来就积极响应的。而自疫情发生以来,本酒店就开始积极实施分餐制。比如说客人点了一道菜,我们在上菜时,会根据客人人数,将菜品分装成小盘,让大家进行分餐食用,且每位客人坐位间距要保持在半米以上。”吴琪介绍,“对于我们酒店实施分餐制,顾客反响也非常好。”

“我感觉分餐制非常好,而且还能根据我们每个人的喜好进行分餐

时的份额把控,这个非常人性化,在保障食客尽情享受美食的同时,最大限度确保大家的安全和身体健康。我认为这种模式应该积极推广。”当日13时许,刚刚在该酒店就餐完毕的刘文社告诉牡丹晚报全媒体记者。

在位于菏泽香格里拉购物街区附近的小龙坎老火锅店内,牡丹晚报全媒体记者看到醒目的“公筷公勺”倡议宣传牌贴在大堂内;在每个餐桌上,除去个人使用的餐具外,还有一副长长的公筷和两副公勺,以供大家就餐时使用。

“每一桌都有公勺公筷,在就餐过程中食客还能随时换新,而且,服务人员在服务过程中也会积极引导食客使用公筷公勺。目前来看,食

客对于此举措还是比较能接受的。”该店工作人员介绍。

然而,在随机采访我市多家餐饮酒店后,牡丹晚报全媒体记者发现,我市公筷分餐制的实施情况存在两极分化,除了比较大型的酒店以及连锁类餐饮店外,中小型餐饮店不管是公筷设置还是分餐制实施等均不是很理想。

“之前店里也为大家准备了公筷,也可以根据顾客要求进行分餐,但从年后开业至今的情况来看,并不理想。所以,分餐制也就‘废除’了。”市中山路东段某餐饮店老板无奈地表示。走访中,牡丹晚报全媒体记者发现,我市多数中小型餐饮店均遇到了与该店相似的情况。

食客习性难改成推广最大难关

4月14日中午,正在菏泽和平大酒店就餐的赵妍惊叹于该餐厅服务的细致入微:每道菜都配备一个分餐夹,随菜品在隔离罩保护下送至餐桌;餐厅还为他们每人分发一次性手套,以防止在使用公筷公勺时发生交叉传染。“以前外出就餐也会用公筷公勺,但没有养成习惯,以后要适应并坚持这种餐桌新风尚。”赵妍说。

“本店一直都为食客们备有公筷,上菜时也会附上一副,但使用情况并不是很理想。”在位于市人民路中段的某酒店,负责人张浩宇告诉牡丹晚报全媒体记者,“绝大多数食客对于使用公筷的益处还是很清楚的,刚开始也会使用公筷,但能全程坚持下来的少之又少,同时也存在着小部

分食客根本就不使用公筷的情况。”

“用着用着就给忘了,尤其是大家在饭桌上谈兴正浓时,哪还顾得上这个?”14日中午,正在该酒店就餐的张慧琴含笑告诉牡丹晚报全媒体记者,“使用公筷干净卫生,也是现今外出就餐所需注意的,但咱们打小就没有使用公筷的习惯,一经使用,除刚开始感觉‘新鲜’外,还是有点不习惯。不过,看到不少人都在尝试使用,相信以后慢慢会养成习惯的。”

采访中,牡丹晚报全媒体记者发现,不少食客是因为嫌麻烦而不愿使用公筷、分餐。

“我感觉主要还是与大家的习惯养成有关,毕竟多年来就很少使用公筷,这需要一个接受过程,但公筷的使用的确又能得到绝大多数人的认

可。相信随着我市有关部门不断倡导,公筷的使用会在潜移默化中慢慢得到普及。”张浩宇说。

针对部分餐饮店“公筷公勺”制实施过程中遇到的困境,我市不少社区在该辖区内持续开展公益指导活动。如菏泽开发区丹阳街道办事处多个社区的工作人员和党员志愿者,针对部分餐饮店如何引导、如何操作上还存在的不小困惑,与门店负责人进行现场交流。他们一方面就“公筷公勺”倡议书进行深入解读,重点对公共用餐文明、健康饮食观念养成进行宣传;另一方面结合门店实际情况,指导“公筷公勺”引导员工作和专用“公筷公勺”分装台工作,同时还对着装、分装杯具等细节进行演示。

期待“公筷意识”能真正成为全民共识,“分餐进食”能成为餐桌文明的标配。当每个人都能自觉成为餐桌文明的践行者时,使用公筷自然会成为一种新风尚。



保护环境

植树造林 保持水土 防风固沙 造防护林

“美丽中国，我是行动者”

