

漳州市区部分餐饮店恢复堂食

人间烟火气 最抚凡人心

孟春时节,云雾渐开。受疫情影响沉寂了一个多月的市区餐饮市场,开始逐步复工。堂食陆续开放,不仅解了商家闭店亏损的燃眉之急,也慰藉了宅在家中馋得不行的人们。截至3月14日,市区已公布三批共211家符合堂食条件的餐饮单位名单,涵盖了酒店、火锅店、牛排店、自助餐、酒楼、大型快餐店等。那么,堂食开放后,商家营业情况如何?卫生防疫措施又是否到位呢?



小龙坎老火锅购买专业消毒工具对店里进行全方位消毒

堂食四步骤成标配

目前我市采取的是“业主承诺+行业报告”的形式,中心城区经营面积150平方米以上或座位数75座以上的中型以上餐馆可提出申请并公开承诺,经审核通过,即可恢复堂食。虽已恢复堂食,但防疫当前,进店就餐也不能放松警惕。各大商家积极做好消毒防控措施,确保客人的用餐安全。口罩、测温、登记、隔座四个步骤成了消费者进店堂食的标配。

位于延安北路的小龙坎老火锅,在正式迎客前特地购买了专业的消毒工具,对店里的里里外外进行全方位消毒。原本可容纳200人的餐厅,桌与桌的距离被拉开1.5米,高峰时期最高只接单18桌;位于苍园路的伟记牛肉、火锅店和简餐区被隔开,一有客人用餐完毕,服务员马上收拾餐具并喷洒消毒水,还在大厅一角设立了外卖专用柜,方便外卖人员自行取

单;位于丹霞路的肯德基餐厅,不仅引导客人手机点单或在自助机下单,在餐桌上还贴心地摆上“此处留空”的牌子,提醒客人隔桌而坐且一桌只坐一人;位于南昌中路的姑奶奶厨房,不仅将恢复营业的承诺书贴在沿街外墙,更制定了“绿色餐厅,安心吃饭”计划,涵盖“员工晨检建档、餐厅消毒、食材追溯、免费提供杀菌用品”等多个方面;位于天下美食广场的龙继斑鱼庄,依然将桌子立在入口处,并摆放着免洗手液、测温计,一旁的牌子醒目地写着“每桌限坐5人,超过5人暂不接待”。

“你好,需要先登记信息才能进去用餐,谢谢。”位于天下美食广场的骨之味,工作人员站在门口不厌其烦地做好进店用餐客人的身份登记。“吃个饭还得填报信息,不是很愿意。但我们也理解这是为大家着想,在特殊时期实行的特殊操作。”和朋友相约吃火锅的林女士表示,虽然有点麻烦,但一定会配合。

餐厅热闹程度不一

与春节期间空无一人的景象相比,堂食的逐渐放开,让街头巷尾的人多了起来。在连续多日病例零增长与严密的防护措施下,人们做好措施,迈出家门。

“既然经过了审核,我觉得应该很安全,喜欢的餐厅一开放堂食,就准备去回味一番。”“堂食虽然放开了,但毕竟还在防控期间,还是再忍一段时间吧。”堂食恢复,有人迫不及待,有人谨慎小心。消费者截然不同的心理,也让商家的生意出现不同的景象。

记者走访发现,以简餐、火锅、西餐为主的餐厅,生意都较好。如位于苍园路的伟记牛肉馆,饭点一到就有不少人。“恢复堂食这几天温度比较低,很多老顾客都想进来吃口热乎的,面、饭等简餐类,每个客人10-15分钟就能搞定,翻桌率还可以。”工作人员告诉记者,受限流的影响,现在的客流

量和平常自然没法比,但相较于此前只做外卖,营业额已经好了很多。

位于南昌中路的美而美牛排,还未到饭点高峰,沿街的座位就被坐满了。位于印象汇的肯德基餐厅,可入座的位置虽然不多,也已被坐满了,还有部分客人分散在不同角落,用手机点着餐,一切都在井然有序恢复中。

不过,大型酒店餐厅堂食的恢复情况还不太乐观。记者走访发现,市区多家星级酒店,在卫生、餐品的防控上都特别仔细、用心,但生意却不尽人意。“酒店的餐饮,主要以宴请、会客居多,现在堂食限5人一桌,各种宴请还不太可能恢复,虽然我们推出了多款简餐,但特地到酒店吃简餐的人并不多。”市区某星级酒店相关负责人如是说。

还有不少商家等待复工

在第三批恢复堂食的112个商家中,漳州碧湖万达广场24个餐饮品牌赫然在列,包括大丰收、老知青、星洲蕉叶、食汇堂等。不过,相比以往周末都要排队等候的热闹劲,如今显得冷清了不少。

业内人士郑先生表示,现在到商场闲逛的人还不算多,一开始生意不好也在意料之中,但是他们已经做好了充分的准备,一定给消费者提供安全、放心的用餐环境和餐品。

除了漳州碧湖万达广场外,印象汇、红星美凯龙、万科里等大型商场的多数餐饮店都还没恢复堂食。由于这些商超里的餐饮店面面积相对较小,大都不能满足此次恢复堂食的条件。即便部分已经满足条件的,也希望能和周围的餐厅一起带动客流。毕竟,单靠一己之力,很难重新活跃整个商超的氛围。

不过,记者从多个商超的商管部获悉,多数商家已经提出了堂食申请,相信恢复常态指日可待。

■本报记者 陈利敏

见习记者 郑欣文/图

复工复产,并开足马力加班加点扩大生产,以满足市场需要。

企业慷慨解囊 以实际行动助力战“疫”

“感恩!在这寒冷的战‘疫’时期,想想我们医院的医护人员随时能吃到一碗热乎乎的米饭,还真是有点激动。”武汉大学人民医院总务处职工刘大叔在签收远道而来的自热米饭时,如此感慨道。

新冠肺炎疫情发生后,宏绿食品有限公司通过与平和县委统战部、县工商联以及相关慈善总会的协调对接,于1月30日(正月初六),将3600多大件自热米饭发往武汉,支援抗疫一线。其中向新华医院、华中科技大学同济医院、武汉市第四医院等医疗单位捐赠宏绿自热米饭600大件7200盒,价值13万元,其余供应武汉市场;2月1日至2日,该公司又向平和县公安局捐赠了60大件宏绿自热米饭,向平和县卫生健康局捐赠140大件宏绿自热食品;宏绿重庆彭水公司、宏绿黑龙江公司、宏绿江苏公司、宏绿漯河公司也分别向当地捐赠宏绿自热米饭。宏绿集团公司总计捐赠速食食品价值近50万元。

紫山集团也在这一特殊时期通过自己的方式履行社会职责、奉献企业爱心。2月5日,紫山向漳州高新区疫情防控工作指挥部捐赠口罩1000个及180套防疫隔离服,支援高新区防疫工作;2月7日,紫山向漳州市公安局捐赠自热米饭50大件及防疫隔离服100套,向漳州市公安局步城分局捐赠自热米饭80大件。

■本报记者 陈铃清 通讯员 赖伟玲

“树繁碧玉叶,柯叠黄金丸。”味美多汁的枇杷自古以来就是人们中意的水果,眼下又到了枇杷上市的季节。今年暖冬少雨阳光充足,枇杷产量较去年增加不少,预计月底本地枇杷将大量上市,喜欢吃枇杷的市民可以大快朵颐一番。

本地枇杷月底大量上市

连日来,云霄县的枇杷种植户都忙着采摘枇杷。记者走访发现,本地枇杷已经从果园“搬迁”到市区各大超市、水果店,早春品种抢“鲜”上市。

位于市区苍园路的绿源水果店,黄澄澄的枇杷被精心包裹着摆在显眼的位置,不少前来选购水果的市民也会顺便捎上一盒。“枇杷已经卖了一周多,现在上市的是早熟品种‘早钟六号’,个头比较小,过一段上市‘解放钟’个头更大一些。”店老板仔细地地为前来选购的市民介绍。

的冬春季节,天气较为暖和,没有出现寒潮等恶劣天气,这为枇杷的生长创造了良好的环境,因此,今年枇杷的品质相对较好。不过,由于今年雨水偏少,果实较往年偏小一些。

据介绍,今年枇杷零售价与去年差不多,但由于产量较去年增加不少,收购价格却降低了。去年“早钟”品种刚上市的收购价在8元/斤左右,今年只有6元/斤。随着枇杷产量增多,收购价也逐渐下降,预计到高峰期,收购价约在4~4.5元/斤。届时,零售价也会有所回落。喜欢吃枇杷的市民,不妨到时再放开大吃。

据介绍,云霄的枇杷在全国都很有名气。收购商除了批发给本地的水果商贩外,还通过线上渠道销售到浙江、广东、安徽、江苏等地。

枇杷好吃选择有道

记者走访发现,目前市面上销

产量大价不高 本地枇杷抢“鲜”上市

目前,本地枇杷零售价每斤在13~15元左右,品种不同售价也会有所不同。除了本地枇杷外,市面上也有一些来自云南、四川的“外来户”,售价要比本地枇杷高出不少。如百果园的枇杷来自四川,每斤售价26元;新华都超市的枇杷产自云南,每斤售价20元。

云霄的老林从事枇杷收购已经有31年。他告诉记者,自己从2月18日开始收购枇杷,已经收购一个月了。按照往年情况,还可以再收购40几天。“前几天是阴雨天,采摘量不高,等天气放晴温度升高,枇杷高峰期就到了,预计在月底左右会大量上市。”

产量大增售价不高

“今年虽然还未统计产量,但从今年的天气以及坐果率来看,枇杷产量肯定比去年要高一些,品质也不错,我昨天一天就收购了4800斤。”老林告诉记者,枇杷是喜温植物,今年正好属于暖冬,在枇杷坐果

售的枇杷,有的表皮光滑,个大饱满,看起来特别诱人,价格也略高一筹;有的枇杷个头不大,品相不佳,售价也会相对低一些。

“枇杷要好吃,一看成熟度,二看果形。一般来说,挑选枇杷时尽量选择颜色橙