

南海区恢复部分堂食首日,快乐用餐不忘疫情防控

进门亮码测温 市民安心用餐

“您好,欢迎光临,请测下体温,做下信息登记。”随着一声声熟悉的餐饮店内的迎客声,南海区内餐饮单位有序恢复部分堂食服务。

6月26日晚间,南海区发布通告,全区除封闭管理区域外,所有餐饮场所恢复部分堂食服务。

6月27日,一些市民就迫不及待出门“解馋”,而一些刚刚恢复堂食的网红餐厅人气很旺,处于“客满需等”的状态。“能够堂食真是太快乐了。”一位顾客感慨地说。当天,珠江时报记者走访南海区多家餐饮单位,直击堂食开放首日现场。

堂食陆续恢复 网红餐厅需等位

“过来饮茶啦! 欢迎!”6月27日上午10时,旺阁渔村的大堂在安静了20天后又开始热闹了起来,原来不少市民在得知南海开放堂食的消息后,就约上三两好友或者是与家人一起来喝早茶。

“今天我们正式恢复堂食,一早就有很多熟客来帮衬,现在已经是第二批客人了。”旺阁渔村创始人吴荣开说,目前大堂餐桌实际使用数量还不超过70%,所以只能分批次接待。

11时15分,千灯湖环宇城里,刚恢复堂食的热门餐饮

服务单位还在做开业前的准备,门前已经有顾客在等位。“从11点开始,就陆续有顾客过来取号了。现在已经排到第9桌了。”在一家烤肉店门口,工作人员一边忙着为顾客安排用餐序号,一边说,“我们昨天才接到开放堂食的通知,今天就比平时提前一个小时上班进行准备,包括对店内进行彻底消毒等。”

下午14时,已经是部分餐饮店的闭市时间,但是记者看到有部分餐厅例如太二酸菜鱼,门口还有不少市民在等待用餐。

全员接种疫苗 防疫有妙招

“体温正常。”要进西樵尖沙咀酒店门口,需要得到一位特殊的“守门人”的同意,那是一台有着大屏幕、“大眼睛”的智能测温门岗机器人,能够对进出的市民进行体温测量、检查口罩佩戴情况。

尖沙咀饮食集团西樵店负责人梁荣照介绍,该智能测温门岗机器人将测温系统和通行管理系统结合,不仅能够对通行人员进行非接触式测温筛查,同时还能实现健康码验证、人员身份验证、出入通行管理、人员到访留痕、考勤签到、信息查询等。

记者留意到,在南海比较大型的餐饮服务单位,机器人已经成为防疫利器,例如在旺阁渔村、新世纪大酒店等都采取了机器人送餐方式,更好避

免了人员接触。

堂食虽已逐步恢复,但是疫情防控并没有放松。记者走访看到,不少餐饮单位还是设置了专员负责落实亮码、戴口罩、测温这“进门三件事”,同时在已经开放堂食的餐饮服务单位里,消毒酒精和免洗消毒液等用品已是标配。在店内,隔座而坐、隔桌而坐的场景也能看到。

“本店伙伴已接种疫苗”“本店从业人员已做到应接种尽接种,请放心用餐”……记者在一些热门商圈看到,除了“进门三件事”的提醒外,不少餐饮服务单位还鼓励员工全员接种疫苗,并且亮出接种情况,让市民更直观地了解餐饮企业的接种情况,希望让消费者就餐更安心放心。



■里水松涛山庄酒店工作人员引导食客“亮码、测温、戴口罩”。
珠江时报记者/陈志健 摄



■九江市场监督管理所检查餐饮店防疫工作。
珠江时报记者/沈芝强 摄



■市民在餐厅内开心用餐。
珠江时报记者/廖明璨 摄

镇街观察

桂城 食客隔桌而坐 部门到场检查

在桂城来到海三路鸿大广场大家乐餐厅,看到不少食客戴着口罩,在餐饮店门前按要求测温、亮码、登记,进店排队点餐。而在千灯湖环宇城开饭餐厅内,食客隔桌而坐,一桌最多不超过5人。

“餐厅的防疫措施做得挺好的,环境也很干净。餐厅内只开放一半的餐桌,每桌的人都不多。”食客邝女士说,26日晚得知桂城恢复部分堂食服务,马上就打电话给闺蜜,相约今天中午到大龙焗火锅餐厅就餐。

为守护来之不易的抗疫成果,桂城市市场监督管理所工作人员兵分多路,到点都德、探鱼等

多家餐饮店落实多项防控工作要求。

桂城市市场监督管理所工作人员介绍,各餐饮单位必须落实多项防控工作要求:大堂就餐数量不超50%,餐桌间距不少于1米,每桌不超过10人,做好测温、亮码、戴口罩、登记联系人等。

此外,桂城市市场监督管理所提醒各餐饮从业人员,即日起至6月30日,可带身份证前往南海体育馆进行免费核酸检测。尤其是近7日内未检测核酸,以及从外地回来的从业人员,桂城市市场监督管理所近期将会重点抽查各餐饮从业人员的核酸检测情况。

九江 全员核酸检测 店内全面消杀

当日晚上,记者在九江腾源酒家看到,入酒店门口处的桌子上,整齐地摆放着酒精消毒液、免洗消毒液等防疫物资,供顾客免费使用,桌子旁边竖立着一个测温仪器。“麻烦测下体温,登记下信息。”服务人员看到顾客进来后,提示顾客伸出手腕对着仪器进行自动测温,并登记信息。

“酒店中午才开始堂食服务,上午已经组织在岗的全部员工做核酸

检测。”该店老板黄总说,收到恢复部分堂食通知后,已经组织员工连夜加班对店内进行全面消杀,为顾客提供一个干净、健康的饮食环境。

而在位于人民路的聚友城餐饮店,记者看到老板一个人在搞卫生,对所有餐桌进行消毒,为堂食服务做好准备。“26日晚上才收到通知,就想多花一天时间消毒,搞好卫生,服务好街坊。”该聚友城餐饮店老板说。

丹灶 食肆重回烟火气 街坊尽情品美食

昨日,记者走访了位于桂丹路旁的佳盛广场,广场一楼的餐厅均有顾客间隔就餐。杏花鸡(丹灶店)、潮味坊牛杂铺等店铺灯火通明,门口张贴了“不戴口罩请勿进入”的标志和“粤康码”小程序宣传单张,进店前有工作人员对顾客进行测温并做信息登记。

广场上的饮料店成为丹灶居民们饭后休闲小聚的首选,手挞柠檬茶、大口九等饮料店也有居

民点餐后,坐在一侧等待或者堂食就餐,久违的堂食和甜蜜的饮料,每个食客脸上洋溢着开心、幸福的笑容。

记者走访了多家餐饮店均开放了堂食,餐厅按照防疫要求在门口张贴了防疫宣传单张,并要求居民就餐前按防疫要求戴口罩进场,并配合测温、亮码、登记个人信息,就餐的居民也按照防疫要求间隔就座。

狮山 落实“三件事” 提倡用公勺公筷

6月27日晚,记者走访了狮山镇和信广场。为了顾客安全,和信广场入口安排了工作人员查看顾客粤康码,并要求入场测温,在广场二楼、三楼等餐饮店铺较多的楼层均可以看到不少食客带着亲朋好友,做好戴口罩等防护措施,寻觅美食,不少餐饮店门口玻璃都张贴出堂食时间提示及防疫温馨提示。

临近晚餐时间,不少店铺的店员在清洁地板、擦拭桌子,某火锅店店员还在往外摆放招揽客人

大沥 卫生重细节 街坊放心“过嘴瘾”

“因为不想做饭,就想趁着不用上班的星期天,过来和几个朋友聚一下。”住在长润餐厅附近的苏先生,就是餐厅第一天恢复堂食的客人之一。“我想念这个餐厅秋茄和烧鹅的味道好几个星期了,就是这个味儿!”正逢秋茄上市时期,嘴瘾“犯”了的苏先生便拉上朋友吃饭闲聊。

在苏先生身后的餐厅门口,戴口罩、测温、亮码、登记,服务员正耐心引导食客“按部就班”进入餐厅用餐。“原本我们每个包间是设有两张餐桌的,为了配合防疫工作,现在每个包间只设有一张不超过十人的桌子。”长润餐厅主

管罗小姐介绍,恢复堂食的第一天,来吃饭的街坊也挺多,但是为了大家的健康和良好的就餐体验,人流量差不多有餐厅的50%的时候,就会劝门外的食客先回家,下次再来。

“暂停堂食将近一个月时间了,无论是环境卫生还是食品原料,我们要做好充足的准备工作才恢复堂食,这样才对得起街坊,也对得起自己。”大沥镇盐步丽景酒楼店长姚兰介绍,酒楼在保证每张桌子就餐人数少于8人的同时,将每张桌子的“台裙”去掉,让每个角落的空气都能得到流通,减少细菌的滋生。

里水 落实防疫措施 顾客积极“帮衬”



■市民在餐厅内隔桌就座,安心享用美食。珠江时报记者/陈志健 摄

6月27日一开市,里水部分餐饮服务单位就迎来了不少顾客前来“帮衬”,顾客也等不及要“过一过嘴瘾”。里水市场监督管理所也立即对辖区内各餐饮店开展疫情防控工作检查,要求餐饮单位严格落实“进门三件事”,做好疫情防控与复工复产两不误。

“今天早上来的大多数是附近的老街坊,他们之前经常来喝早茶,从早上开市到现在,大约有

80多位食客来酒楼喝早茶,虽然跟以前的上座率无法比,但也是一个比较好的开始。”松涛山庄酒店人事主管谢银娇表示。

早上9时许,记者来到松涛山庄酒店时看到,在酒楼入口处,摆放有落实“进门三件事”的红色宣传牌,并有专职人员提醒街坊戴口罩、测体温、亮码,在消费者就座后,服务员会登记其中一名食客的姓名、电话等信息。



扫码一下,跟着南海 girl 下馆子去!

文/珠江时报记者 李春妹 何万里 丁当 沈芝强 吴玮琛
吴志恒 陈志健 实习生 何燕慧