

# 一双公筷，能否“夹”出餐桌新文明？



在山东舜和国际酒店，工作人员在为客人分餐(3月26日摄)。 新华社发

民以食为天。伴随国内疫情缓解，按下“暂停键”的餐饮业正在复苏，寂静已久的街市又现烟火气。

2003年非典时期，分餐制曾被餐饮企业广泛采用，但疫情过后未能普及。

17年后，新冠肺炎疫情来袭，分餐制的再兴能否引领中国餐饮新“食”尚？遭受冲击的餐饮行业，如何在逆势中重现活力？

## 1 拥抱春天 分餐风再兴助推餐饮业回暖

疫情下，逐渐复苏的餐饮业正在悄然变化——在东北吉林，越来越多东北菜馆里，一向粗犷的“大锅炖”被分装在例盘中，顾客“同排隔位”“对面错位”落座，每桌配备公筷公勺。

在西南四川，不少食客钟爱的火锅店加入公筷公勺行动，客人落座配发两双筷子，一双公筷夹菜入锅烫涮，一双私筷自用，减少交叉接触。

在南部广东，覆盖全省的餐桌文明行动将广式炖盅或例汤与分餐制更好融合，按位上菜、每桌配备公筷公勺等饮食新风尚走入越来越多餐厅。

又逢疫情来袭，分餐、提供公筷公勺成为不少饭店餐桌上的“标配”，助推大江南北的餐饮企业加快复苏。

据商务部监测，截至3月26日，餐饮企业复工率已达80%左右；今年清明小长假期间，银联商务统计的全国住宿、餐饮行业日均交易额比3月中下旬分别增长11.5%和10%，恢复至去年同期五成水平。

截至3月底，辽宁省限额以上餐饮业经营单位超半数复工；山东省限额以上1811家餐饮企业中复工1699家……

分餐制再兴，如何避免又成一阵风？一双公筷，能否“夹”出餐桌新文明？记者多地采访发现，分餐制再兴正在走向制度化。

山东省近日发布《餐饮业分餐制设计实施指南》，成为国内首个餐饮业分餐制省级地方标准，其中专门明确了公筷公勺设计标准，让顾客面对两双筷子时不再“难辨雌雄”。

“以前公筷私筷区分不明显，顾客很容易混用，如今选用42厘米长的公筷，并随每道菜放置分餐夹，时刻提醒顾客使用。”山东凯瑞商业集团市场营销总监侯明敬介绍，集团旗下餐厅已全部实行分餐服务，客流量正稳步回升。

疫情带来反思。中国饭店协会会长韩明表示，新冠肺炎疫情发生后，越来越多人开始重视“舌尖上的安全”，认识到合餐可能带来疾病传播。应抓住这个契机，宣传引导百姓养成分餐、使用公筷公勺的好习惯，培育健康文明的餐桌风尚。

## 2 逆势求变 分餐催生新“食”机

当疫情挡住人们出行的脚步，餐饮业成为受疫情冲击最严重的行业之一。

“不开张愁死，开了张亏死。”一家大型餐饮企业负责人的话，道出整个行业的困境。

客流“断崖式”下滑、房租和人力支出承压、材料采购受阻、开张又遇“用工荒”……国家统计局数据显示，1月至2月，全国餐饮收入大幅下降43.1%。

为应对疫情带来的不利影响，餐饮企业纷纷开拓线上业务，加快发展线上销售、外卖送餐等“无接触服务”。除此之外，分餐制的推行，也为餐饮业带来“疫”外新“食”机。

绿色健康安全将成为餐饮消费新主导——中国饭店协会研究院发布的《新冠肺炎疫情下中国餐饮业发展现状与趋势报告》显示，疫情后，双筷、公筷等餐桌服务规范将

进一步普及，行业将不断通过加强自身标准化建设和提高安全健康管理能力重塑消费信心。

山东舜和国际酒店集团董事长任兴本说，集团在疫情期间提出“分餐位上”模式，目前顾客对这种“按人数分餐、无交叉混食”的用餐方式越发认可，集团下属酒店部分上座率已恢复正常水平的八成。

成都小龙坎餐饮管理有限公司品牌总监苏小强说，疫情给火锅企业带来了更健康的运营模式，比如更关注食品的留样制度和台账记录，做到全程可追溯；加快普及火锅店门店的明档操作；对控制食用野味也有显著效果。

流程再造服务提升加速行业转型——山东蓝海酒店集团董事长张春良说，分餐确实给餐厅服务制造了“新麻烦”，如上菜

“一会儿换自己的筷子，一会儿换公共的，太麻烦！”

“主要是不习惯，起初还想着用公筷，吃着吃着就忘了，有时干脆把两双筷子弄混了。”

“朋友间聚餐，那么讲究岂不是生分了？”

……

记者调研发现，疫情之下，分餐制在各地全面推行仍面临不少阻碍，效果也参差不齐。

多名餐饮业人士和专家表示，分餐实现常态化，需要全社会从加强社会宣传、建立行业标准、完善相关服务等方面共同努力，通过一场“餐桌革命”促进文明用餐，引

## 3 全员行动 “餐桌革命”引领行业再出发

领餐饮业再出发。

“社会文明的进步不是一蹴而就的，鼓励分餐同样不能强制。要通过宣传引导，让大家逐渐接受并养成分餐的好习惯。”民俗学家、吉林省非物质文化遗产保护专家组组长曹保明说。

业内人士认为，餐饮行业消费场景多元，服务标准不一，一定程度上加大了分餐制推行难度，若缺乏相关标准支撑，当下兴起的分餐热潮可能再度退却。建议尽快制定分餐制国家标准，为全国餐饮行业提供技术指南，一方面餐饮企业参照标准提供分餐服务，另一方面消费者依据标准选择市场，倒逼餐饮业企业落实标准要求。

“政府相关部门既要大力倡导，持续营

造鼓励分餐的舆论环境，也要适时采取鼓励措施。”张春良建议，可以为分餐服务搞得好的餐厅挂牌，在饭店评比中将分餐服务作为指标之一等。

疫情过后，人们饮食习惯很可能发生改变，餐饮业要提前预判，提早准备。

于学荣说，疫情之下，餐饮业未来供给侧改革的方向更加清晰：餐饮走向绿色健康；产业链、供应链分工协作更优化；线上线下的餐饮同步发力，要学会利用大数据、人工智能等新兴手段为餐饮业赋能……

阳光总在风雨后。疫情对每一个受到冲击的行业来说，既是挑战，也是机遇。谁抓住了风口，就能化危为机，拥抱新的春天。

（新华社北京4月10日电）

## 广东： 教职工返岗前需进行核酸检测

新华社广州4月12日电 日前，记者从广东省教育厅了解到，为保障开学后师生的安全，全体教职员工在返岗前需进行核酸检测，检测结果阴性，并且无发热、干咳乏力等疑似症状，方可返校返岗。

经广东省新冠肺炎疫情防控指挥部研究决定，广东各级各类学校学生自4月27日起，分期、分批、错峰返校。为了保证师生平稳、有序、安全返校，广东将进一步完善并落实好校园疫情防控工作方案，织密织牢全员、全过程、全方位防控工作网络，精准掌握疫情防控重点地区教职工、学生返校前14天的健康状况，在确保安全的情况下，分院系、分年级、分班级、分省份、分批分期有序错峰返校。大专院校要设立健康观察区，完善设备设施、专业人员、医疗条件和生活条件的保障。

此外，广东将加强重点群体人员的健康管理和医疗服务。4月8日以后，从武汉返粤的师生应当居家或者是在校内健康观察满14天，且核酸检测阴性者方可参加正常的教育教学活动。境外返粤的师生要报告社区，并根据学校所在地政府的要求进行健康管理，无异常的方可返校。全体教职员工在返岗前进行一次核酸检测，检测结果阴性，并且无发热、干咳乏力等疑似症状，方可返校返岗。

广东省教育厅副厅长王创表示，广东还将在返校前做好物资保障、加强校园环境整治、加强校园应急演练等方面的工作。同时，加快完善和规范中小学卫生健康副校长配备，各地抽调卫生专业人员进驻学校，指导学校开展日常防控工作，确保每所学校至少要有1名医护人员。

## 河南： 出新政助力上班族“看娃”

新华社郑州4月12日电 记者从河南省政府办公厅获悉，河南省近日印发《关于促进3岁以下婴幼儿照护服务发展的实施意见》，鼓励用人单位灵活安排工作时间，为婴幼儿照护创造便利。

针对不少上班族难以兼顾工作与婴幼儿照护这个现实痛点，河南省鼓励用人单位采取灵活安排工作时间等积极措施，为婴幼儿照护创造便利条件。支持脱产照护婴幼儿的父母重返工作岗位，并为其提供信息服务、就业指导和职业技能培训。

同时，为方便居民直接在小区内实现婴幼儿托管，河南省将在新建居住区规划、建设与常住人口规模相适应的婴幼儿照护服务设施及配套安全设施。支持用人单位单独或联合相关单位举办非营利性婴幼儿照护服务机构，有条件的可向附近居民开放。支持幼儿园为2-3岁的幼儿提供婴幼儿照护服务。

为鼓励婴幼儿照护机构发展，河南省将对该类机构的用水、用电、用气实行居民价格政策。取得的收入免征增值税，在计算应纳税所得额时减按90%计入收入总额。免征房屋土地契税、房产税、城镇土地使用税等。

## 湖南： 对因病致贫返贫实行监测预警

新华社长沙4月11日电 记者从湖南省卫健委获悉，2020年，湖南省进一步扩大农村贫困人口大病集中救治病种的范围，加快签约履约信息化应用，巩固提升贫困人口签约服务质量，对因病致贫返贫实行监测预警。

湖南省卫健委基层卫生处处长陈鸿君介绍，湖南省将继续做好农村贫困人口签约服务工作，对高血压、糖尿病、结核病和严重精神障碍等4类慢病贫困患者做到应签尽签，做好健康档案管理、随访评估、健康教育等基本公共卫生服务。湖南省将对因病致贫返贫实行监测预警，根据健康扶贫动态管理信息系统数据，综合患病情况、家庭成员结构、年龄等因素，建立基于大数据应用的因病致贫返贫风险监测预警模型。

据湖南省卫健委介绍，湖南省继续完善贫困人口医疗保障机制，落实部门信息交换机制，农村贫困人口参加城乡居民基本医疗保险做到应保尽保。湖南省将存在因病致贫返贫风险的边缘户纳入健康扶贫系统单独管理，县级卫生健康行政部门会同医保部门将此类人群作为健康扶贫重点对象，提供基本公共卫生、基本医疗和健康管理服务，有效降低或消除因病致贫返贫风险。

## 云南： 发放6.15亿元稳岗返还资金

新华社昆明4月11日电 记者从云南省人社厅获悉，疫情防控期间，云南稳步推进失业保险稳岗返还工作。截至3月31日，全省已发放失业保险稳岗返还资金6.15亿元，惠及3.9万余户企业的152.77万名职工。

云南省人社厅有关负责人介绍，云南省人社厅、省财政厅、省发改委等部门联合印发的通知明确，符合相关条件的失业保险参保缴费企业，根据其上年度实际缴纳的失业保险费，大型企业按50%的标准（深度贫困地区按60%的标准）、中小微企业按100%的标准给予稳岗返还。

针对符合相关条件的困难参保缴费企业，按6个月的当地月人均失业保险金和参保职工人数确定数额，给予暂时性困难企业失业保险稳岗返还。返还资金主要用于职工生活补助、转岗培训、技能提升培训等相关支出。

据介绍，从2020年起，云南将失业保险稳岗返还的审核权限下放至县（市、区）人社部门，着力简化工作流程。目前全省16个州市已实现失业保险稳岗返还网上办理，进一步整合资源、压缩办理时限。

## 分餐制不是权宜之计

新冠肺炎疫情期间，分餐制再次成为人们热议的话题。不少医学专家和餐饮界人士建议推广分餐制，认为这不是疫情期间的权宜之计，更需借助公众关注“舌尖安全”的契机，大力推广，转变观念，打造餐桌新文明。

围桌合餐是中国人主要用餐方式，但合餐可能带来一些疾病传播。分餐能避免疾病通过餐具传播，也方便各取所需、合理搭配营养，以及减少浪费。推广分餐制，不仅可以保卫“舌尖安全”，还可引领就餐新风尚。

2003年非典时期，分餐制曾被餐饮企业广泛采用，但疫情过后并未得到有效推广。新冠肺炎疫情下，各地陆续复工复产，不少地方开始提倡实行分餐制，分餐、提供公筷公勺也成为不少餐厅的“标配”。

对于分餐，有人双手赞成，也有人认为“没必要”“矫情”“麻烦”。事实上，“分”与“合”并非单选题，并不绝对矛盾，只是需要转变观念。

可以利用公益广告、社区宣传等多种形式，提高全社会对分餐的接受度。餐饮企业可以在醒目位置张贴宣传海报和标语，引导使用公勺公筷，也可在菜品研发等环节引入分餐理念，采用更适合分餐的盘式设计。

进一步推广分餐制，还需要加快分餐制标准制定，为不同类型餐饮企业提供指南，引导企业根据自身业态规模选择适合的用餐方式；家庭分餐也不妨迈出尝试的第一步，从“多摆一双筷子”开始。

（新华社北京4月10日电）

### 背景资料

## 推行分餐制 做餐桌文明的倡行者

——访中国饭店协会负责人

随着各地复工复产持续推进，不少地方开始提倡实行分餐制。分餐制的正确打开方式是什么？家庭需要分餐吗？分餐制再兴又会给餐饮业带来哪些变革？记者专访了中国饭店协会会长韩明。

记者：近期分餐制成为人们讨论的热点话题，我们为什么要倡导分餐？

韩明：围桌合餐可能传播多种疾病，比如我们熟知的幽门螺旋杆菌，就常常通过餐具进行传播。实行分餐制，可以预防、减少各种疾病交叉感染的机会，还可以根据每人每餐所需摄入的营养，合理搭配，保证营养均衡和健康饮食。同时，按需提供餐食，也能够减少食物浪费。可以说，分餐制不仅能守护舌尖健康，还有助于重塑文明就餐习惯。

记者：分餐制具体有哪几种形式？

韩明：分餐制形式包括服务员在餐桌分餐、上菜前分餐、自助餐、“一人食”等等。餐饮企业可以根据自身业态规模，采用适合的分餐方式，比如高档宴会实行服务员分餐制；会议用餐采用自助餐形式；快餐和外卖送餐实行一人一份用餐方式等。

记者：很多人认为分餐会带来隔阂感，影响就餐氛围，也有人认为中餐本身的形式不适合分餐，对此您怎么看？

韩明：人们认识和接受一种新习惯是需要过程的，这其中离不开社会

宣传和引导。比如经过此次新冠肺炎疫情，中国人对洗手就养成了很好的习惯。其实“分”与“合”并不绝对矛盾，我们也可以通过使用公筷公勺、摆放双筷等形式就餐，既不影响餐桌气氛，又避免了疾病通过餐具传播。另外，分餐和中餐菜品本身并没有冲突，更多是呈现形式的改变。据我们了解，经过此次疫情，不少餐饮企业在菜品研发等环节就引入分餐理念，在盘式设计上采用更便于分餐的形式。

记者：在家吃饭有分餐的必要吗？家庭分餐应该怎么做？

韩明：很多人认为家庭分餐太麻烦，刚开始的确会有些不适应，但慢慢养成习惯，也就不觉得麻烦了。举个例子，十几年前，有小孩的家庭很少会给孩子单独分餐，都是全家一起吃。但现在绝大多数家庭都会给孩子单独使用一套餐具，也没人觉得麻烦，这就是健康意识的提高和餐桌文明的进步。家庭分餐也是如此，一种新习惯的养成确实需要时间，但也没有想象的那么难，多摆一双筷子、多放一只勺子就可以了。

记者：分餐制已是“老生常谈”，为何一直无法顺利推行？

韩明：2003年非典时期，中国饭店协会曾发布《餐饮业分餐制设施条件与服务规范》，提出餐饮企业实行分餐制。但这些年推行效果一直不佳，主要有两方面原因：一是餐饮企业积极

性不高，分餐需要占用更多的碗盘、筷勺，对于高档酒楼而言还需要更多的服务人员，增加了企业成本；二是民众接受度普遍不高，尤其是很多上了年纪的长辈，普遍觉得使用公筷麻烦又生分，这种传统观念短时间内很难改变。

记者：如何让分餐制更好地推广，被更多人接受？

韩明：一是加强宣传引导，可利用公益广告、社区宣传、“分餐知识进课堂”等形式，提高全社会对分餐的接受度。餐饮企业应在醒目位置张贴宣传海报和标语，引导使用公勺公筷；二是建立完善相关标准，各地可考虑出台分餐制标准和技术指南，并将其纳入相关评价考核体系，引导餐饮服务提供者不断创新分餐模式。

记者：分餐制会给餐饮业带来新一轮变革吗？

韩明：这是毫无疑问的。首先，经过此次疫情，人们对于“舌尖安全”的重视程度会进一步提高，绿色、健康、安全将成为未来餐饮消费的新理念，餐饮行业将通过加强自身标准化建设和提高安全健康管理能力重塑消费信心；其次，分餐会带来餐饮服务流程的再造，促进企业不断优化组织架构，提升用餐服务。对餐饮企业而言，谁能抓住风口和机遇，危中寻机，谁就能在大浪淘沙中立于不败之地。

（新华社北京4月10日电）