

晨报记者 徐妍斐 晨报首席记者 谢 贇

“听到新闻发布会上宣布将有序恢复堂食,我们都觉得精神一振!”这是记者昨天采访中听到最多的一句话。

和许多“吃货”朋友们一样,许多餐饮从业者也期盼着堂食的回归。随着《本市餐饮服务业复商复市疫情防控指引》(第三版)的发布,无论是绿波廊、南翔馒头店、松月楼等老字号,还是麦当劳、西堤牛排等洋快餐、西餐,沪上众多餐厅已摩拳擦掌地开始了“倒计时”准备工作——里里外外的大扫除,杯碗碟筷的整理消毒,和如何更好限流、隔位的“攻略培训”。

消息发布后,兴奋了一整晚

“现在已经有熟客打电话来订位子了!”南京东路上的新雅粤菜馆已向区里备案,对堂食的恢复开放十分期待。相关负责人告诉记者,目前针对堂食开放的准备工作已就绪,采取一市一消杀,菜单一桌客人用完收回消毒。抽去多余的桌椅,保持1米间隔就餐环境。“不管是对消费者还是工作人员来说,都是久违的烟火气回来了。”

26日下午的市疫情防控工作新闻发布会一结束,CIFI TOWER二楼添好运的王店长马上向领导请示汇报,兴奋了一整晚,昨天一早就组织所有员工对店内店外再次进行了大扫除。到了29日,在岗员工也将从目前的15人扩充至30人。

王店长说,添好运自6月1日起一直坚持外卖和自提业务,虽然目前还没有接到何时能正式开放堂食的明确通知,但对于他和所有同事来说,已经是个激动人心的特大喜讯了。“真的,这一个月里我们天天都会接到老顾客的电话,问什么时候能够堂食。我们是以‘即叫即蒸’为特色的港式点心,外卖其实并不能很好地发挥我们的优势。”

西堤牛排长寿路旭辉店的曹店长同样表示,作为一家西餐餐厅,堂食带来的服务体验是外卖无法替代的。“疫情前,堂食至少占了我们营业额的70%,所以真的非常盼望恢复堂食的这一天能够早日到来。”

记者从麦当劳获悉,目前符合条件的餐厅都在向属地进行报备,餐厅对开放堂食还是非常期待的,希望能够早日在餐厅见到顾客,快快回复如常。而东发道透露,上海地区的5家门店6月29日都将开放。

豫园商城是许多餐饮老字号聚集的场所。一旦堂食恢复,顾客在到店用餐前要先“过两关”:进入商城时要先扫各大入口处的场所码,接受数字哨兵监测;进入餐厅前也需要扫场所码并进行现场体温检测。同时,餐厅门口均配备有免洗手消毒酒精、医用口罩等防疫用品,供顾客按需取用。

届时,不少老字号将采用非接触式点餐、结账,比如南翔馒头店、松鹤楼面馆、宁波汤团店等,桌上贴有二维码,顾客入座后可以用手机扫码,体验无接触式服务。

堂食

引位将是个“技术活”

根据《本市餐饮服务业复商复市疫情防控指引》(第三版)的要求,餐饮企业开展堂食必须实施限流管理,包括根据餐厅面积扩大餐桌间距,控制就餐人数,实行隔位、错位入座。

昨天,不少餐厅已经开始根据自家的布局,开始作“攻略”了。

“比如这个4人位有顾客就坐后,旁边这一桌就不能安排了,后一桌顾客会被安排到最靠左的一桌。”曹店长以餐厅中心位置的一排沙发位举例,一共5个双人餐位,可以“拆”出多种组合方式——可以是“2+间隔+2”,也可以是“1+间隔+1+间隔”,或者“2+间隔+1”,动脑筋拆分再拼装,如同玩经典游戏“七巧板”。

而无论哪种排列方式,尽可能地拉开就餐顾客的落座距离是最主要的目的。

添好运的王店长表示,如何引导顾客、安排落座是个“技术活”,需要服务人员灵活机动的临场发挥。以靠近店内“好运墙”的就餐区为例,贴墙的3组4人位中间的圆桌大概率会被作为间隔位空出来。而最里侧的4人位旁,还有另一列两组双人餐位,引位的服务员不仅要考虑横向,也要考虑纵向的间隔。“这边的沙发卡座因为本身有隔断,就不需要另外做间隔。我们大致分析了一下,还要和大家再‘冲刺’培训。”

东发道相关负责人告诉记者,已开始着手将座椅间距调整至原来的1.5-2倍,“原来的座位间距1.2米,调整后在1.5-2.2米。”

为了保证顾客用餐环境安全,除了室内环境定时消杀、开窗通风等以外,绿波廊还会扩大餐桌间距,按最大承载量的70%比例设置餐位,并且餐桌之间保持1米以上间距,请顾客隔位、错位入座。

计划推出堂食优惠活动

一旦堂食开放,能像原来一样吃到菜单上的所有餐品吗?对此,有的餐厅表示可以,有的餐厅表示还得再等等。

目前上海麦当劳已经恢复了全菜单供应,其中也包括早餐,消费者喜欢的周一和周末的会员日活动和随心配等都已经恢复日常。最近还推出了如延边芝士板烧汉堡等新品。东发道也表示,29日如能正常开放堂食,菜单内所有菜品都恢复,餐品种类达到近百个。

值得一提的是,绿波廊、南翔馒头店、德兴菜馆、松鹤楼面馆、宁波汤团店等即将上线多道夏季时令产品及新品,如:鸡枞菌鲜贝时蔬小笼馒头、双档烩烧鸡裙锅、鸽蛋圆子等,还计划同步推出一系列堂食优惠活动,比如:绿波廊大堂原价1180元的套餐,会员价仅需858元/套,并且消费满300元免费送2罐燕麦饮等,助力线下消费经济的复苏。

目前和府捞面菜单上的产品基本都在正常销售中,还上新了新品,期待消费者能够更多来到门店体验餐品、环境和服务。另外很快会推出十周年纪念新品和补贴优惠活动作为恢复堂食的福利。

虽然堂食即将恢复,但部分餐厅还无法还原完整菜单或全部菜品。

西堤牛排的曹店长就表示,由于采购、供应链等原因,个别餐品暂时还没有恢复,“比如有一款牛排暂时还不能供应,涉及到的另一款‘牛排拼盘’也同样没有恢复。”

『已经有熟客打电话来订位子了』

沪上餐厅齐做功课,期待消费者来门店体验餐品、环境和服务

