

强化人员管理 增加消杀频次 加大外带产品供应量

北京餐饮业推行无接触点餐取餐

本报讯 杨天悦 赵天越 疫情形势反复,本市餐饮企业普遍开始执行高标准的防控管理,确保经营场所防疫安全。多家门店在严格执行进店测温 and 扫码登记的同时,强化对工作人员的管理,增加经营场所的消杀频次,并继续推行无接触点餐和取餐。

从京城多家商圈了解到,大型餐饮企业的疫情防控措施普遍较为规范。通州万达广场四层以品牌连锁餐厅为主,蔡澜港式点心、一品焖锅、喜家德虾仁水饺、金掌勺东北菜、蓉李记等餐厅门口都张贴着醒目的北京健康宝二维码,均配备了工作人员监督消费者扫码测温后再进店就餐。在望京地区诚盈中心的汉堡王快餐店门口,即使就餐高峰期还没到来,也有专门工作人员值守在印有北京健康宝二维码的标识牌旁,提醒进店顾客扫码测温。“最

近店里的防控要求又加强了,希望您能配合。”工作人员对每一位进店消费者均耐心解释。

除了监督进店消费者严格执行测温扫码,多家餐饮企业也加强了员工内部管理,增加消杀频次。胡大饭店要求员工每隔30分钟洗手消毒1次,店面环境和接客班车每4小时消毒1次,对餐桌椅实行一客一用一消毒,并在餐具清洗后额外高温消毒45分钟;金鼎轩每天每隔两小时对餐厅空间和地面进行消毒,除了在门店入口处要求进店顾客进行测温扫码,还免费提供免洗杀菌凝胶供顾客使用。

为了减少点餐、取餐过程中的人际接触,麦当劳在各餐厅持续执行“无接触到店取餐”,顾客通过手机或餐厅自助点餐机点餐后,无论堂食或外带,员工都会将制作好的餐点装入打包袋并封

口,放置到取餐处,顾客可根据订单编号自行取餐。部分门店外还设有“智慧取餐柜”,方便顾客提前手机下单,到达餐厅后,在取餐柜处读取取餐码,柜门自动打开即可自助无接触取餐。

另据了解,鼓楼马凯餐厅、同和居、同春园、惠丰饺子楼等餐馆结合当前疫情防控特点,加大酱货等外带产品供应量,鼓励消费者使用无接触点餐和结账,推行使用公筷公勺并推广分餐制。华天集团相关负责人介绍,目前华天直属门店工作人员新冠疫苗“应接尽接”率达100%,所有员工上岗要全程佩戴口罩、每天至少两次有效测温,每月至少进行一次对全体员工和门店环境的核酸检测。同时要求员工严格落实相关进出京规定,最大限度地减少非必要人员流动。



暂停文化活动 餐食全部打包 开展防疫教学 养老驿站防疫助餐两不误

本报讯 张群琛 8月3日起,全市养老服务机构暂执行二级响应防控措施。据了解,一些养老驿站取消了堂食老年餐以及全部文化活动,由此网络订餐、送餐上门等服务应运而生。部分养老机构组织防疫教学,将防疫知识传授给老人。

中午11时,通州区华业东方玫瑰社区的养老服务驿站,前台设置了专人对进入驿站的人员扫码测温,入口和就餐区的地上重新施划了一米线。距离开餐还有半个小时,养老驿站站长戚嫣然把一道道饭菜盛进餐盒内,等待老人来取餐。

11时30分,70岁的李大妈第一个来到就餐区:“今天有炒黄瓜和烧茄子吧,我都闻到香味儿了。”戚嫣然立刻递上盛好的饭菜:“给您一样菜打了一份儿,您

带回家吃。”一直到一个小时后用餐结束,共有30余位老人来到驿站打饭,每一位老人的停留时间不超过2分钟。

这时,养老驿站工作人员毕婉儒也气喘吁吁地回到驿站。她说:“平时来养老驿站就餐的老人达70多位,最远的老人距离驿站3公里。为了在防控期间不影响他们就餐,每天工作人员都要上门为这些老人送餐。”

戚嫣然说:“接到市民政局下发的通知后,驿站立刻暂停了堂食。与此同时,为方便老人就餐,开始在微信群内更新每周的菜谱。老人根据菜谱的内容,可提前一天订餐。所有的餐食,驿站在开餐前打包成盒饭套餐。这样,避免在驿站等待,造成人员聚集。”

除了助餐方面的改变,目前该养老驿站暂停了国画班、话剧

班、合唱班等文化活动,只保留助餐和养老超市。戚嫣然说:“由于超市面积有限,每次只能两位老人在里面购物,其余老人需要在外等待。一下子改变这么多真怕老人不理解,没想到他们说‘你们要不这么严格,我们还不敢来’。”

在马驹桥第二社会福利服务中心,工作人员对老人开展七步洗手法等防疫教学,把最基础的防疫知识传授给老人们。

中心负责人王文爱说:“每天工作人员在养老院里消毒,但是有些老人并不理解防控的重要性。所以工作人员通过传授老人如何正确佩戴口罩、七步洗手法等防疫教学,再加上带领老人看新闻,把防控知识传授给他们。除了消毒水味,也让养老院多一点人情味。”

华天老字号“锁价保供” 放心就餐

本报讯 李佳 针对国内疫情反弹形势和北京地区出现关联病例的新情况,老字号餐厅率先担纲保供重任。

8月3日,北京华天饮食集团宣布旗下所属同和居、同春园、鼓楼马凯餐厅、二友居、庆丰包子铺、华天延吉餐厅等老字号,以及惠丰饺子楼、惠丰门丁肉饼、惠丰涮肉馆、香妃烤鸡快餐等品牌餐厅进一步加强员工管理、落实“非必要不出京”举措,严格执行进店扫码、测温、一米线等防控举措,确保提供放心菜品和就餐环境,同时再次启动锁价保供,满足市民在疫情特殊时期的餐饮消费需求。

自南京疫情反弹以来,北京华天饮食集团及旗下各直属企业先后召开多次疫情防控专题会,不断完善优化疫情防控应急预案,并在北京市政府“非必要不出京”号召的基础上进一步提高防控要求,要求员工必须严格落实“在京不出京,离京不返京”规定,以最大限度地减少非必要的人员流动。

据华天相关负责人介绍,目前华天直属门店工作人员新冠疫苗“应接尽接”率达100%,华天二友

居、同和居等企业全员接种率100%。所有员工上岗要全程佩戴口罩、每天至少两次有效测温。加大门店消毒频次,每月至少进行一次对全体员工和门店环境的核酸检测,给消费者提供放心、安全就餐环境。

为了充分满足市民就餐需求,北京华天积极响应北京市政府的号召,再次打响“价格保卫战”,重新启动了“锁价保供”行动,承诺“竭尽全力稳定食品价格、确保食品质量、保障食品供应,继续严把食品质量安全,确保食品品质不因疫情而下降”。鼓楼马凯餐厅、同和居、同春园、惠丰饺子楼等餐厅还结合当前疫情防控特点,加大酱货、手拿食等外带产品供应量,充分满足消费者消费需求。

据了解,自2020年初疫情出现以来,北京华天旗下餐厅始终坚持严格按照华天集团《新冠肺炎疫情防控工作细则》的要求,设立排队一米线,店内持续通风,控制同时就餐人数,推行无接触点餐和结账,推行公筷公勺分餐制等,以便为广大消费者提供安全放心的就餐环境。

首钢园完善餐饮服务保障服贸会

本报讯 潘福达 2021年中国国际服务贸易交易会将于9月召开。服贸会期间首钢园日客流量将达到5万至8万人次,用餐量将突破2万人次,安全优质的餐饮服务将成为重要保障之一。近日从北京首钢建设投资有限公司了解到,在服贸会区域内,首建投公司相关部门利用工业遗存改造设置成临时餐饮点,为观众提供“首钢味道”和“首钢服务”。

首建投公司运营服务部商户运营负责人石巧琳介绍,为了最大限度地满足服务多样性需求,由首钢园服公司制作的煎饼、盒饭套餐、汉堡、烤串等多种中西餐品可供观众选择,和合谷、麦当劳、星巴克等餐饮品牌也设置了相应的室内餐饮点;室外指定点位还设置了1919餐车、21Cake等,多家北京老字号品牌也将在服贸会期间提供餐饮服务。

在服贸会区域外,首建投公

司积极协调已入驻园区的餐饮企业来分担就餐服务压力。在群明湖东南角,首钢动力厂五泵站老厂房将变身“和木酥小鸭”餐厅,目前餐厅正在进行装修收尾工作,确保在服贸会期间营业。

首钢园还为工作人员设立了工作餐配餐点位,由首钢园服公司酒店餐饮事业部参与制作和供应。服贸会期间,首钢园内还将添加数字人民币体验区,并设立多个餐饮快闪店和市集。