

疫情助推 加速“上位”

公筷公勺渐成周口餐桌标配

■策划 李伟 ■执行 孙靖 文/图

核心提示

作为餐桌文明的具体体现之一,公筷公勺的推广已非一朝一夕,但效果总是差强人意。随着新冠肺炎疫情强势来袭,为有效阻断病毒传播,使用公筷公勺的倡议更加强烈,也前所未有地“加速”深入人心。记者近日在周口市区走访发现,公筷公勺已渐渐成为大中型饭店的餐桌标配,市民使用公筷公勺的意识也明显提高了。

●大中型饭店：
公筷公勺成标配

4月20日下午,记者在中心城区庆丰东路的新粤川味坊看到,每个餐桌上都摆放了两双筷子和两只勺子。据该饭店店长袁芳介绍,由于疫情原因,客人对饭店卫生条件的要求越来越高,不仅就餐环境和后厨要干净整洁,还要求饭店提供公筷公勺。为区别于原有的黑色筷子和白色勺子,他们专门定制了一批象牙色的公筷和有漏孔的公勺,以方便客人使用,而且使用后都会集中高温消毒。“公筷公勺的使用率很高,客人都很满意。”袁芳说。

不仅提供公筷公勺,还要积极引导客人使用公筷公勺,这是新粤川味坊对服务员的新要求。为此,他们还进行了专门的培训。“这是餐桌

文明的体现,也是饭店档次提升的体现。”一名服务员自豪地说。

除了知名的连锁饭店,周口市区众多的中档餐馆也把公筷公勺摆上了餐桌。在这些餐馆里,记者看到,比普通餐具稍大的勺子和筷子,一般一桌配有一套。“这就是我们提供的公筷公勺。”建安路一家中型餐馆的工作人员说,“我们餐馆每桌都摆有公筷公勺”。

市餐饮协会副会长韩霞告诉记者,周口消费场所复工复产后,协会很快在会员群里发布了“配备公筷公勺、推动文明就餐”的倡议,倡导会员单位根据各自的经营方式及进店就餐人数摆放一定数量的公筷公勺,会员单位都给予了积极响应。

●小餐馆：
顾客需要就提供

出于经营成本的考虑,周口市区一些小餐馆并没有像大中型饭店那样配备专门的公筷公勺,但只要顾客有需要,他们就会免费提供。育新路一家烩面馆的老板说,作为低端消费的小店,他们之前还真没给客人提供过公筷公勺,也没人主动要过。现在有所不同,自他们3月份恢复营业后,就有顾客要公筷公勺

了。“有人要我们就给,病毒传播厉害,都应该防着点。”这位老板说。

安居路一家小餐馆的老板表述了同样的观点。“餐桌上虽然没有摆放公筷公勺,但顾客只要提出要求,我们也是提供的。”这名老板对记者说,他正计划采购一批长一点的筷子作为公筷,以满足顾客的需求。

●市民：
尊重他人 保护自己

“以前在饭店吃饭,尽管桌上摆的有公筷公勺,我一般也不用,觉得都是朋友,还分那么清,显得生分。”市民贾先生说,新冠肺炎疫情发生后,他的这个观念改变了。现在去饭店聚餐,他都会主动用公筷公勺,还建议大家都用,“一来防止病毒传播,二来也更加文明”,贾先生说。

“关键得养成习惯,不能疫情来了就用公筷公勺,疫情过去就忘了用。”市民郭先生说,“公筷公勺的使用能有效阻断多种疾病的传播,不止是新

冠病毒。所以聚餐时自觉使用公筷公勺,既尊重了他人,也保护了自己”。

市民张女士的转变更加彻底。现在,不仅去饭店吃饭会主动使用公筷公勺,她还买了一套识别度高的公筷公勺放在家里用,让家人也都养成文明就餐的习惯。

采访中,市民普遍表示,推广使用公筷公勺需要全社会共同参与和努力,才能共同把好“入口关”,形成健康文明就餐新风尚。



市民从街头的公筷公勺宣传画前经过