

分餐而食，是时候了！

始于分餐，不止于“双赢”

实习记者 陈楚瑜



公用的餐具，但顾客回到座位上会同桌共食，这时候我们就必须加强宣传和引导。”服务人员主动引导，桌上放温馨提示的桌牌，在潜移默化中让顾客明白“分餐”是出于健康和安全的必要，黄亚军认为这正是可行的方向。

同样认为应该开阔思路的，还有安康市美味故事餐饮有限公司总经理李荣兴。“复工之前，我们的管理层和普通员工都在通过线上会议统一培训。”他知道，提前做好行业技能和服务意识的培训，在这次“大洗牌”中多少能为自己和员工们增加些筹码。

通过这轮考验，市场留下更富有活力和竞争力的企业。消费者自身健康和其他需求得到进一步满足，甚至政府在公共卫生安全保障的工作中，一部分隐患也得以排除。但李荣兴相信，“分餐”只是一个开始，真正的考验在后头。

“疫情结束之后，大家的安全和卫生意识会有所提升，推行分餐制是水到渠成。”虽然认为分餐制只是头一波浪，但同时，李荣兴也将此看作一个启示。“比如，除注重分餐，我们是不是应该坚决抵制野生动物流入市场？可不可以进行素菜菜式创新，引导消费者均衡健康饮食？”

“一双红公筷”分餐新方式

禹纪兴

中国数千年的饮食习惯孕育了数千年的饮食文化，餐饮文化也契合人们的生活方式和文化的传承，采取什么方式分餐？金洲美食根据菜品而定，比如常见的清蒸鱼、南瓜八宝饭等形制完整的菜肴，不适合提前分餐，就需要准备公筷或公勺。而金洲美食再次推行的“一双红公筷”就将公筷的颜色与顾客的个人餐筷颜色完全分开。

红色，是喜庆的颜色。红色，是警示的颜色。一双双喜气洋洋的红公筷呈现在菜品精细而又丰盛的餐桌上，是餐桌的一大亮色。

为了推行分餐，金洲美食为此做了很多努力。首先，在疫情之前就一直在提倡并践行分餐制，对菜品尽量采用厨房分餐或现场服务员分餐，实在难以提前分餐的菜品，每桌包席或团餐一定是每道菜品都配备公勺或公筷，引导顾客健康用餐习惯。其次，在餐厅门口、大堂内，每个餐桌上都会放置或张贴提倡使用公筷公勺的标识牌，倡导“使用公筷公勺，共享健康生活”的用餐理念。再次，服务员在用餐前也会提醒顾客使用公筷公勺。

不仅每道菜品上都摆放公筷或公勺，在清洗的时候也会分开清洗，虽然成本变高了，但这是对顾客的健康负责。同时，金洲美食还制作一些温馨的分餐提示语，卫生：科学分餐制，良好的卫生习惯从用餐开始；尊重：用餐使用公筷公勺是尊重他人的表现；时尚：全新的饮食文化新观念，改变传统习惯；文明：使用公筷公勺是素质的体现。金洲美食餐饮集团是陕西饭店协会安康分会会长单位，是安康市餐饮行业协会常务副会长单位，他们在自身尝试分餐制后，期望更多的同行采纳与推广。

“一双红公筷”，将公筷与个人餐筷彻底分开，是金洲美食倡导全民分餐制的形象化理念，期望“一双红公筷”的理念能传递到大江南北，成为“中国红”一抹更加文明的亮色，这也是金洲美食集团对于餐饮文化、餐饮文明作出的一份小小的贡献。

“分餐制”：不仅仅是多添双筷子

来庆琳

的传播并减少交叉感染的机会，还有利于控制饮食量，均衡营养、节约粮食，是值得大力提倡的现代社会文明的进餐方式。在我们现在很多政府机关、学校以及具备相关条件的企事业单位，单位食堂大多数采用的都是通过一人一筷、定量选择的方式来进餐的。

在一些餐饮企业，我们也看到由于行业门类不同，一些餐饮企业在消费者就餐方式上也大不相同。例如西式快餐店，一人一筷一叉。例如一些主营自助餐的餐饮企业，消费者在店单点菜品，不足再取用。这些都是“分餐制”的一种方式，它客观上最大限度保证了消费者食用的干净、卫生。而在一些中式餐饮店，面对一桌子菜品，尽管我们聚餐时能看到像安康蒸面这样的“大众美食”会上摆放上一双公筷，但更多的消费者还是会用自己的筷子来取食，生怕成为“异类”。这些现象都是我们日常生活中常遇到的，传统的饮食习惯要改进，确实需要不断加以引导。

而对这些餐饮企业来说，其实在推广“分餐制”中确实面临着各种难题。首要的，就是人们的传统观念难以改变，面对“同饮同食”的情感沟通纽带，通过聚餐形式，让吃饭成为一种沟通情感的重要载体，作为餐饮企业来讲，客观上就要为这种团聚营造良好氛围，从一些餐饮场所的房舍布置上就可见其用心。

再者，就是在“分餐制”推行的成本上，还是显得有些吃力。一个是员工培训的问题，这涉及到餐饮膳食结构等专业知识等方面内容，还有就是消费者的喜好等方面，要做到尽善尽美地“分餐”服务，消费者到底接不接受？餐饮企业又要以哪种方式，让更多消费者接受？员工的培训企业要下工夫，多增的餐具也要核算进成本，对服务“分餐”的员工数量和素质提升，以及餐饮企业在菜品提供方式上如何创新等方面，都提出了更高要求。

这次新冠肺炎疫情的发生，不仅让“分餐制”在更多理念上被叫响，而要让“分餐制”能够在真正在餐饮企业中推行，它考验的不仅仅是多添一双筷子的问题，也是企业经营理念、引导服务、创新产品等方面又该如何应对各种新的挑战，而探索新业务模式转型将成为一种必然需求。

一直以来，我们和亲朋好友聚餐时习惯合餐而食，并且认为互相夹菜是热情好客的表现。可是，合餐因其可能传播疾病而反复被提起和反对……在安康，合餐制还是主流，可喜的是，一部分家庭、机关单位和餐饮企业开始尝试推广分餐，试图为“舌尖上的安全”构筑一道文明防线。

分餐，安康已经起步

记者 李莹

此次新冠肺炎疫情蔓延之后，全国多地都出现了因聚餐而相互感染的案例，分餐制再一次被大家重视起来。如何推行分餐制？现状如何？市民对分餐制的看法如何？对此，记者进行了采访了解。

“我们单位总共30多个人。食堂一直以来实行的都是分餐制，大家各自吃各自的，既卫生又避免浪费。”紫阳县某镇机关食堂负责人谭先生告诉记者，该单位食堂一直采用分餐制，员工吃饭时使用单独的餐具和餐盘，吃完统一回收进行清洁和杀菌处理。在疫情期间，工作人员每天还会对食堂地面及餐桌进行消毒，并且提醒员工单独就餐，以防病毒感染。

在市区某事业单位工作的吴先生也表示，自己在单位工作了十几年，该单位食堂也一直使用分餐制。“挺好的，避免了很多卫生问题和传染病的传播。”吴先生说，自前年体检出幽门螺旋杆菌阳性后，在单位就餐时他便开始自带餐具，这样一来，在自身配合药物治疗的同时也可以避免使更多人感染。

同时，记者也了解到，市区多家中小学和大学食堂无一例外采用分餐制。分餐而食，在人员比较密集的单位、学校成为普遍现象。

此外，一张或是不便“分”的场合，也在社会上大量存在。“朋友一起约着吃饭，图得就是一个热闹。如果分开吃或者使用公筷，既麻烦又少了点热闹劲儿。”市区某保险公司上班的江女士认为合餐让气氛更热闹，比较符合普通人聚餐的社交功能。而她的这一观点，也是大多数市民的想法。

但持不同意见者也是有的。“我是比较倾向分餐制的。大家一起吃饭的时候，那么多双沾满唾液的筷子在同一个盘子里搅和，很不卫生。”就职于西安某公司的王女士感到很无奈，“特别是吃火锅的时候非常难受。但没办法，大多数人都不在意，朋友反倒觉得我有洁癖。”

不仅如此，在家中吃饭，很多家庭也习惯选择合餐制。“用公筷比较麻烦，况且家里老人也不太习惯，甚至会觉得我们在嫌弃他们。”家住汉滨区江北大道某小区的白先生说。

白先生介绍，在他的亲朋好友里，无论是在家，还是与朋友外出聚餐，尝试分餐制的人少之又少。即使有人提出想要分餐，也会因大部分人的习惯而妥协。

合餐而食，目前仍是人们聚餐聚会时的主要饮食方式。“我在机关食堂干了五年，在前几年，我在家里也开始使用分餐制。”谭先生说，在机关食堂工作的这几年，渐渐体会到了分餐的好处，在家中吃饭时也尽量做到分开餐具，主动带动家人进行分餐。

“但跟朋友聚餐时，很难做到分开餐具吃饭，他们觉得不热闹。于是我就提倡用公筷，但朋友们又觉得我矫情。”谭先生坦言自己的无奈。

在市区某中学上班的李女士也有相同感受，“和朋友同学聚会时，大家都觉得用公筷太生分。如果只有我一个人使用公筷，别人不用，那就起不到分餐的作用。”李女士说，虽然自己心里想要实行分餐制，但大多数人依旧保持着合餐而食的习惯，短期内想要转变这个观念非常困难。

“不过这次疫情出现之后，我的朋友们也注意到了分餐制的好处，我们都在群里相约着以后聚会用公筷，或者分餐吃饭。”

“这次疫情让我更加觉得分餐制是一种科学卫生的饮食习惯，我以后更要在朋友之间提倡分餐，是时候让分餐成为我们的日常习惯了。”谭先生认为，这次疫情让人们不同程度上了解到了分餐制的好处，当分餐成为一种习惯，所有因新事物带来的不习惯都将迎刃而解。

安康市餐饮市场已有相当一部分餐饮企业尝试推广分餐制，比如说金洲美食安澜路店最新推出的明厨亮灶，一楼大厅客人自取自食，干净卫生。睿智餐饮、莲花餐饮、四季餐饮、京康酒店等都有部分菜品实行分餐制，

春分已过，汉江之滨处处自是仲春景致。然而，刘飞眼中的春天仍旧没有到来。

“虽然现在开业了，但很多人还是不敢来聚餐。”睿智实业集团副总经理刘飞近日对记者说：作为汉滨区第一家复工的餐饮企业，每天的营业额没能赶上往日的零头。

但在他眼中这都是正常的。疫情刚刚缓解，聚餐风险太大。刘飞觉得，以前，中餐聚会是主流，一个包间，一张圆桌，除了常规地提供一双公筷，很难做到分餐制。但这次疫情过后，我觉得顾客会更注重饮食卫生，对分餐的接受程度会更高。

实际上，“分餐”的“常规”正来源于它的必要。对于所有餐饮企业，产品都包括有形的菜品和无形的服务两部分。“合食制”服务是一种增加就餐者间传染疾病机率的缺陷产品。而“分餐制”既能保护消费者健康，又有利于餐饮企业完善管理制度，规避风险。

具体该如何推行“分餐”？安康市巴厘海餐饮董事长黄亚军觉得，就像疫情一开始有些人也不戴口罩，被引导后会渐渐明白了必要性，大家就很自觉了，而“分餐”的关键就在引导。

“我们的主力店是做自助餐的，餐品旁就有

分餐制，要尽快“分”，还要尽快“推”

实习记者 滕静

度，推广分餐制很有必要，但真的推广起来阻力也比较大，难点在于大众对传统观念难以改变，还有分餐制会增加餐饮业成本。所以，推广分餐制困难不小，只能慢慢宣传引导。

不过，推广分餐制的时机已经成熟，金华荣认为疫情让国人逐步认识到了文明就餐的重要性，通过这次疫情推广分餐制也是一个很好的机会，可以先向单位食堂和学校学习分餐，再慢慢渗透老百姓的生活。

对于如何推广？金华荣希望各部门要同心协力，在推行分餐制过程中，执法部门要起到强有力的引导、鼓励和支持作用，广泛动员群众，加强日常监管，提高餐饮业倡导“文明餐桌”的责任意识。并出台文明餐厅倡议书，鼓励合理分餐推广公筷公勺，引导餐饮业单位提供“半份、小份”“热菜拼盘”餐饮服务方式。在分餐制宣传推广中，还应从孩子抓起，要协同教育部门从学校做宣传，让孩子正确认识用餐卫生安全意识，从小养成好习惯。

安康市市场监督管理局副局长金华荣表示，为落实中、省、市关于做好新冠肺炎疫情防控工作部署，2月15日，安康市新冠肺炎疫情联防联控工作指挥部印发《关于推进食品生产经营单位复工复产的指导意见》通知。在指导意见中明确提出，复工复产企业要实施分餐制供餐，分时段、错峰就餐或到相对独立场所进餐，禁止人员聚集用餐，通过实行分餐制预防病毒的交叉感染。

金华荣表示，在新冠肺炎疫情结束后，他们将下发分餐制指导意见，由各县指挥部实施，各餐饮单位结合实际自行安排分餐形式，他们将点对点进行现场督查、指导工作。对于推行分餐制，金华荣说，从公共卫生角

分餐制，餐饮行业要率先行动起来

毛朝军

让人们逐步适应改变。现在市民最担忧的是中餐应如何分餐？在一定范围内推行分餐制是中式餐饮面临的改革，涉及人们观念的变革，菜肴的重新设计和服务方式的创新等方面。对外形比较讲究的菜肴可通过类似西餐加盖示菜的方式，先展示后分餐，通过类似方式可以让精美的菜肴在瞬间呈现在食客面前，例如紫阳蒸盆子、白火石余汤等；一般性菜肴可以通过小盘子小分量的装盘直接提供给顾客食用，在卫生的前提下，便于食用、增加顾客品尝菜肴种类，突出分餐效果；对于汤羹类菜品，可通过紫砂或瓷器一类的器具分别盛装，在卫生的前提下，不仅增加了菜品的适用性，同时随着器具的变化，增强了对食品的观赏艺术效果，如养生功夫汤、88秒黄鱼等；火锅类菜品也可以实行分餐制，每位客人一个小火锅，自涮自食，既卫生又方便。

这次新冠肺炎疫情，再次向人们敲响了健康饮食的重要性，为了营造“健康卫生”的餐饮环境，安康市烹饪餐饮行业协会要求全市餐饮企业继续推行分餐制，特别是车站、码头、机场、旅游景点全部实行分餐制。

分餐制主要形式有三种：一是厨师分餐，厨师在厨房将制作的菜品按每人一份分配，由服务员送给每位就餐者食用。二是服务员分餐，餐厅服务员在分餐台或台面将菜品成品分配给每位就餐者食用。三是就餐者自行分餐，就餐者通过使用公筷、公勺等公用餐具分取菜品成品，再用各自餐具进食。

安康市餐饮市场已有相当一部分餐饮企业尝试推广分餐制，比如说金洲美食安澜路店最新推出的明厨亮灶，一楼大厅客人自取自食，干净卫生。睿智餐饮、莲花餐饮、四季餐饮、京康酒店等都有部分菜品实行分餐制，



记者 黄慧慧 作



2020年3月24日 星期二 第6期(总第742期) 5版

汉江晨报编辑部

主编：陈俊
执行主编：孙妙鸿
热线电话：0915—3268532
邮箱：2837420582@qq.com

推广分餐制的难点和痛点

孙妙鸿

当前疫情肆虐，家庭聚餐、多人聚餐是疫情传播中的高发、频发途径，有数据表明，实行分餐能使疾病的感染率由合餐制的42%降为17%。于是，分餐制的呼声再次响起。分餐“分”不是目的，健康才是最重要的。那么，分餐制既然卫生又健康，为什么推广难呢？

首先，国人对分餐还有抵触。聚餐，在中国人的社交中占据其重要的地位。联络感情依靠聚餐，解决纠纷也往往通过聚餐，请客吃饭甚至与革命挂钩。有人说，革命不是请客吃饭，有人说，革命就是请客吃饭。聚餐甚至成为一种信念，春节，数以亿计的中国人跨越千山万水，跨越重重阻隔，以人类最高频率、最大规模的迁徙，就是为了回到家里吃一顿团圆饭。

合餐还有很多让大家觉得方便的地方，比如说，与分餐比较，合餐烹制容易，显得菜肴丰盛。在很多人看来，请客吃饭满满碗才是“地主之谊”，分成一份份，量就上不去了。更关键的是，我们大多习惯在享受美食色香味来视觉感受时，畅谈过往，畅谈友谊，畅谈人生，在杯盏交错中融入感情，增进了解，加强合作。假如一人一张桌，似乎立马就有公事公办的味道，不仅显得生分，而且似乎也不能尽情体会美食带来的乐趣。至于请客吃一碗面、吃一份快餐或是自助餐，在大多数数人眼里基本不算是请客，因为用餐时间太短，大家还没开始聊天饭已经吃完了，这顿饭一定不会留下一点印象，更别说感情了。所以办事情必须先联络感情的路子不改，分餐就难以推行。

不少商家也提出各种意见，觉得有难度。特别是中小型饭店酒楼已经适应了合餐制的操作规程，要求他们推广分餐会“水土不服”。

一方面，因为实行分餐制会大大加大厨房和服务人员的工作量和劳动强度，厨师和服务人员从心理上也是拒绝的，加之中餐讲究色香味，要实行完全的分餐制，就得考虑改变现有菜式的造型和烹饪方法。比如说一条鱼，合餐就有鱼的形状，美观，有气派，如果分餐就只能分割成一块块的，就没有整条鱼那么好看了。

另一方面，分餐制需要更多的碗碟，在用餐时需要服务者不停地更换，不仅增加服务难度，还增加洗碗刷碟的工作量，饭店酒楼从人力成本角度考虑，也不愿意创新去分餐。

他们说的有没有道理？看上去似乎头头是道，其实未必经得起推敲。对外形比较讲究的菜肴，比如煎鲤鱼，可以通过类似西餐加盖示菜的方式，先展示后分餐，通过类似方式可以让精美的菜肴呈现在食客面前；一般性菜肴可以通过小盘子小分量的装盘直接提供给客人。

这样看来，分餐制要推广普及，重要的还是从思想上引导，从方式上给出规范。如果还觉得难度大，至少先从公筷公勺开始，结合文明餐桌、文明用餐等载体，循序渐进，逐步推进。

合餐再怎么吸引人，最大的弊病都显而易见。当一双双筷子带着各自的唾液伸进同一盘菜肴，当一个人将刚从自家嘴边挪开的筷子为你充满友好地夹来他感觉最好的美味，不想倒也罢了，稍稍细想，且不说里面是不是潜伏着病毒，单从心理上也会产生排斥之心！

吃饭，还是分开好！

我们期待更多的市民共同携手推进，更希望餐饮企业、行业自治组织、政府部门共同发力，共同营造健康的饮食方式。