



提振消费,南京做的这件事又刷屏! 秦淮区倡议机关干部带头购物消费

快报讯(记者 徐红艳)“助力企业渡过难关,我们倡议广大机关干部近期带头购物消费。”3月11日,一份《关于机关干部带头消费支持企业共渡难关的倡议书》在网上流传。根据网传图片,这份倡议书的发布单位为秦淮区新型冠状病毒感染的肺炎防控工作指挥部,倡议对象为各党工委、党组,区机关各部门和各直属单位。当天,南京市秦淮区多名机关工作人员向现代快报记者证实,确实收到了这份倡议。

倡议书提出,“区领导本周到辖区内商贸、餐饮等企业购物消费不低于100元”,以及“鼓励各级领导班子成员带头到餐饮等服务行业消费,严格执行相关规定,个人付费”等内容。同时,倡议书还鼓励区街机关干部和

企事业单位干部带头到商家购物消费,引导和带动广大市民尽快恢复消费信心。

在倡议机关干部带头消费的同时,倡议书不忘提醒大家做好防疫措施。其中要求,购物消费的同时,注意做好个人防护,佩戴口罩,严格执行体温测量,避免聚集等防控要求,文明消费,安全消费。

而就在前一天,南京市委书记张敬华“下馆子”的消息在朋友圈刷屏。根据报道,3月9日下午,江苏省委常委、南京市委书记张敬华到制造业企业、城建项目工地、商业综合体、景区等检查调研复工复产复业情况,并在夫子庙景区的一家餐饮店就餐。

市委书记带头堂食,传递出

城市尽快恢复日常生活、步入正轨的信心与决心。在3月10日举行的全市招商突破年动员大会上,张敬华再次提及这次调研,并要求,“服务业放开这一块还要加大力度,要真正放得开、有人来,真正使这个城市的生机和活力逐步恢复。”

作为全省面积最小的区县,秦淮区坐拥中华第一商圈新街口,拥有夫子庙、老门东等热门景点,商贸服务业一直很发达。不过,疫情防控期间,商贸服务业经营受到较大影响。自复工复产以来,秦淮区在做好疫情防控的同时,全面推进商贸服务业复工复产。截至3月9日,秦淮区企业复工9218家,复工人员14.6万人,1695家重点企业复工率达99.7%。

在市委书记带头“下馆子”

后,秦淮区新型冠状病毒感染的肺炎防控工作指挥部下发这样一份通知,倡议机关干部率先消费,传递出的同样是,“提振市场消费信心,帮助企业尽快恢复人气促进复工复产”的决心和信心。

“抗疫冲在前,消费也要冲在前。”“干部带头逛街、购物,是想带动市民尽快恢复消费信心!”多名秦淮区机关工作人员如是向记者表示。



如何保障消费者用餐安全,提升消费信心?快报记者探访发现——

恢复堂食后,公勺公筷是餐饮店“标配”

火锅海鲜烤肉,宅家这么久,你的胃是不是已经在呼唤它们?目前,南京多数品牌餐饮企业已恢复正常营业。为此,南京市商务局将已开展堂食服务的餐饮门店信息分享出来方便消费者。3月11日,现代快报记者走访发现,一些餐饮门店通过推行使用公筷公勺、分餐制、间隔落座等措施,来保障消费者的用餐安全,提升消费信心。

见习记者 周明 刘赞 现代快报+/ZAKER南京记者 王益 季雨 邱骅悦 谢喜卓 陆雨潇 白雪银 陈彦琳 文/摄



上图:顾客就餐需间隔就座
下图:餐饮店里,堂食的顾客并不多
▶扫码看视频



提倡分餐制,顾客就餐要间隔坐

3月11日中午11点半,现代快报记者来到新城市广场的一家餐厅。店门口,工作人员正在为进店的顾客测量体温、消毒双手,之后还递给他们一人一个密封袋。工作人员介绍,提供密封袋是怕食客吃饭时摘下来的口罩没地方放。

记者看到,店内就餐的顾客都错位或平排就座。工作人员表示,餐厅目前实行分餐制,不想分餐的食客餐厅则会提供公筷公勺,保证用餐安全。

雨花台区的一家餐饮门店3月9日恢复堂食,但只接待预约客人。客服经理薛女士介绍,现在酒店里10人桌的包间最多只能坐4个人,大一点的包间最多也只接待9人,“我们会提前帮客人把菜分好,转桌上一律不放菜。为了防止有些顾客给朋友夹菜,我们还是会在桌上摆放公筷。”

在新街口德基广场的一家餐厅,餐具是按人分配的,一人一副筷子、一把勺子、一个叉子,在一张原本可坐5人圆桌上,只放了3份餐具。工作人员表示,大桌的顾客就餐也需要隔一个座位就座,“有需要的顾客可以提出增加公勺公筷,服务员会提供。”

走访中记者发现,目前,餐饮店大多会提供公筷公勺给顾客使用,有的顾客也会主动提出让商家提供公筷公勺。一名正在就餐的顾客徐先生表示:“办公室的人比饭店还多,可能出来吃更安全卫生。使用公筷公勺,也能避免交叉感染。”

大部分餐饮店客流量不是很理想

11日中午11点40分左右,在德基广场的另一家网红餐饮店,不同于往日的排队,店内只有8桌客人在就餐,每桌坐了2人。

工作人员说,3月7日恢复堂食以来,客流量不是很理想。他指着堂食顾客信息登记记录本说,10日一天,只有56桌客人堂食。而在重开的第一个周末,加上三八妇女节的活

动营销,一天的营业额也才一万多。在过去,一天能有二十多万。

目前,德基广场的餐饮店几乎都恢复了堂食,顾客需要进行“宁归来”或者“苏康码”认证就餐,并进行登记和体温监测。在过去,这些餐饮店几乎每天都要排队,而现在,不少店门可罗雀。

除了德基广场,在其他一些大型商场,以往每到饭点就人气爆棚的餐饮区域,如今都有些冷清,很多餐厅内只有几桌顾客就餐。

除了商场,经营餐饮的酒店情况也不乐观。位于浦口区江浦街道象山路的一家酒店从3月5日开始营业,现在平均每天接待不到40人。另一家饭店以往每天平均就餐人数有一两百人,现在开业3天了,总就餐人数还不到50人。

火锅店依旧火,众多食客来捧场

相比其他餐饮店,走访中记者发现,火锅店复工后的态势要好得多。

建邺区一家商场里的火锅店大排长龙,店员不时提醒:“大家请保持一米以上距离。”记者看到,店里的顾客很多,大家都是隔着坐。

另一家火锅店的负责人王彩虹之前一直很担心,疫情尚未结束,客流量该怎么保证?火锅不像其他成品餐饮,做外卖的限制很大,主要还得依靠堂食。不过在恢复堂食后,众多食客的捧场让她安心了不少。

“我们3月7日才复工,8日是妇女节,我们办了活动,当天来了近170桌客人。”王彩虹告诉记者,年前,店里平均每天接待200桌左右的客人,在疫情期间还有这么多顾客愿意上门,令她高兴不已。

据王彩虹介绍,大多数上门的顾客都是会员,他们是看到火锅店的通知后特意赶来的。正在就餐的市民小王说,自己和女朋友在家宅了一个多月,每天都想着吃炸鸡、喝奶茶、烫火锅,前几天得知火锅店开门了,立刻赶来大快朵颐。

由于疫情尚未结束,火锅店也采取了很多防控措施。王彩虹告诉记者,除了进门测体温、消毒、扫

码登记外,餐桌上还给每位顾客发放了公用餐具,用于分餐,避免交叉感染。

餐饮行业协会倡议使用公勺公筷

3月10日,江苏省餐饮行业协会对全省恢复堂食的情况进行了调研。从调研情况看,复工的中大型企业共有9600多家,门店数33000多个,占17.74%;小微餐饮服务提供者复工营业的有5万多家,占15.6%。

江苏省餐饮行业协会执行会长于学荣表示,“整个餐饮行业复工后的经营情况不容乐观,餐饮企业的营业额同比下降了68%,复工堂食的餐饮企业仍以外卖送餐为主,外卖占营业额的85%。”

于学荣分析,这与消费者消费信心不足和行业迅速调整都有关。“虽然疫情对餐饮行业冲击很大,但企业也要积极自救。”于学荣说,一方面可以通过开展促销活动,吸引消费者。另一方面可以加快数字化转型力度,在点餐系统和支付系统进行数字化升级,半成品、成品的菜品也可以接入各外卖平台,让消费者进行线上消费。

对于推行公筷公勺,于学荣称,江苏其实早就开始倡导了。2月25日,江苏77家餐饮行业协会组织集体倡议餐饮单位提供公筷公勺,消费者使用公筷公勺,养成良好的生活和消费习惯。近日,泰州市也正式发布《公勺公筷使用规范》地方标准,这也是全国首个明确规范公勺公筷使用行为的地方标准。于学荣表示,“接下来,我们也会通过制定省级分餐制标准,来倡导文明用餐。”

3月11日,南京市新冠肺炎疫情防控指挥部新闻发言人在答记者问中也提到,在做好自我防护的前提下,可以放心到餐馆用餐。进店时,市民只需出示“苏康码”或“宁归来”绿色健康码,无须进行实名登记。用餐时注意保持适宜距离,提倡分餐制或使用公筷公勺。餐饮经营单位应落实好防控工作指引的要求,进店就餐人数以适度为宜。“我们鼓励广大市民走出家门,享受美食美景美好生活!”