



民以食为天。伴随国内疫情缓解，按下“暂停键”的餐饮业正在复苏，寂静已久的街市又现烟火气。

2003年非典时期，分餐制曾被餐饮企业广泛采用，但疫情过后未能普及。

17年后，新冠肺炎疫情来袭，分餐制的再兴能否引领中国餐饮新“食”尚？遭受冲击的餐饮行业，如何在逆势中重现活力？

拥抱春天 分餐风再兴助推餐饮业回暖

疫情下，逐渐复苏的餐饮业正在悄然变化——

在东北吉林，越来越多东北菜馆里，一向粗犷的“大锅炖”被分装 in 例盘中，顾客“同排隔位”“对面错位”落座，**每桌配备公筷公勺**。

在西南四川，不少食客钟爱的火锅店加入公筷公勺行动，**客人落座配发两双筷子**，一双公筷夹菜入锅烫涮，一双私筷自用，减少交叉接触。

在南部广东，覆盖全省的餐桌文明行动将广式炖盅或例汤与分餐制更好融合，按位上菜、每桌配备公筷公勺等饮食新风尚走入越来越多餐厅。

……
又逢疫情来袭，分餐、提供公筷公勺成为不少饭店餐桌上的“标配”，助推大江南北的餐饮企业加快复苏。

据商务部监测，截至3月26日，餐饮企业复工率已达80%左右；今年清明小长假期间，银联商务统计的全国住宿、餐饮行业日均交易额比3月中下旬分别增长11.5%和10%，恢复至去年同期五成水平。

截至3月底，辽宁省限额以上餐饮经营单位超半数复工；山东省限额以上1811家餐饮企业中复工1699家……

分餐制再兴，如何避免又成一阵风？一双公筷，能否“夹”出餐桌新文明？记者多地采访发现，分餐制再兴正在走向制度化。

山东省近日发布《餐饮业分餐制设计实施指南》，成为国内首个餐饮业分餐制省级地方标准，**其中专门明确了公筷公勺设计标准，让顾客面对两双筷子时不再“难辨雌雄”**。

“以前公筷私筷区分不明显，顾客很容易混用，如今选用42厘米长的公筷，并随每道菜品放置分餐夹，时刻提醒顾客使用。”山东凯瑞商业集团市场营销总监侯明敬介绍，集团旗下餐厅已全部实行分餐服务，客流量正稳步回升。

疫情带来反思。中国饭店协会会长韩明表示，新冠肺炎疫情发生后，越来越多人开始重视“舌尖上的安全”，认识到合餐可能带来疾病传播。应抓住这个契机，宣传引导百姓养成分餐、使用公筷公勺的好习惯，培育健康文明的餐桌风尚。

逆势求变 分餐催生新“食”机

当疫情挡住人们出行的脚步，餐饮业成为受疫情冲击最严重的行业之一。

“不开张愁死，开了张亏死。”一家大型餐饮企业负责人的话，道出整个行业的困境。

客流“断崖式”下滑、房租和人力支出承压、材料采购受阻、开张又遇“用工荒”……国家统计局数据显示，1月至2月，全国餐饮收入大幅



▲在广东清远一家餐厅，服务员把例汤按碗分好（4月9日摄）。

新华社发（邓瑞璇摄）

下降43.1%。

为应对疫情带来的不利影响，餐饮企业纷纷开拓线上业务，加快发展线上销售、外卖送餐等“无接触服务”。除此之外，分餐制的推行，也为餐饮业带来“疫”外新“食”机。

绿色健康安全将成为餐饮消费新主导——

中国饭店协会研究院发布的《新冠疫情下中国餐饮业发展现状与趋势报告》显示，疫情后，双筷、公筷等餐桌服务规范将进一步普及，行业将不断通过加强自身标准化建设和提高安全健康管理能力重塑消费信心。

山东舜和酒店集团董事长任兴本说，集团在疫情期间提出“分餐位上”模式，目前顾客对这种“按人数分餐、无交叉混食”的用餐方式越发认可，集团下属酒店部分上座率已恢复正常水平的八成。

成都小龙坎餐饮管理有限公司品牌总监苏小强说，疫情给火锅企业带来了更健康的经营模式，比如更关注食品的留样制度及台账记录，做到全程可追溯；加快普及火锅店店的明档操作；对控制食用野味也有显著效果。

流程再造服务提升加速行业转型——

山东蓝海酒店集团董事长张春良说，分餐确实给餐厅服务制造了“新麻烦”，如上菜程序多了，工作量大了，分餐过程中热菜容易变凉等。“我们调整了组织架构，以前传菜员归服务班管，现在归厨房管，和厨房搭班备菜，上菜速度不但没慢，反而效率更高。”

“相对于公勺公筷，分餐服务对餐饮机构

的要求会更高。”长春凯悦酒店餐饮总监张洁说，比如在包间里要配备保温柜，服务员要在5分钟内完成一盘菜多人份的分餐，每份放多少菜都有标准，从而要求企业不断提升服务。

目前，不少地方行业主管部门和协会把分餐制作为指导餐饮企业应对疫情冲击、有序复工复产的技术指南。

江苏省餐饮行业协会执行会长于学荣表示，协会正加紧制定《位上菜制作规范》，引导企业向消费者推广“位上菜”，通过标准化推进餐饮产业化和品牌化。

全员行动 “餐桌革命”引领行业再出发

“一会儿换自己的筷子，一会儿换公共的，太麻烦！”

“主要是不习惯，起初还想着用公筷，吃着吃着就忘了，有时干脆把两双筷子弄混了。”

“朋友间聚餐，那么讲究岂不是生分了？”……

记者调研发现，疫情之下，分餐制在各地全面推行仍面临不少阻碍，**效果也参差不齐**。

多名餐饮业人士和专家表示，分餐实现常态化，需要全社会从加强社会宣传、建立行业标准、完善相关服务等方面共同努力，通过一场“餐桌革命”促进文明用餐，引领餐饮业再出发。

“社会文明的进步不是一蹴而就的，鼓励

分餐同样不能强制。要通过宣传引导，让大家逐渐接受并养成分餐的好习惯。”民俗学家、吉林省非物质文化遗产保护专家组组长曹保明说。

业内人士认为，餐饮行业消费场景多元，服务标准不一，一定程度上加大了分餐制推行难度，若缺乏相关标准支撑，当下兴起的分餐热潮可能再度退却。**建议尽快制定分餐制国家标准，为全国餐饮行业提供技术指南**，一方面餐饮企业参照标准提供分餐服务，另一方面消费者依标准选择市场，倒逼餐饮企业落实标准要求。

“政府相关部门既要大力倡导，持续营造鼓励分餐的舆论环境，也要适时采取鼓励措施。”张春良建议，可以为分餐服务搞得好的餐厅挂牌，在饭店评比中将分餐服务作为指标之一等。

疫情过后，人们饮食习惯很可能发生改变，餐饮业要提前预判，提早准备。

于学荣说，疫情之下，餐饮企业未来供给侧改革的方向更加清晰：餐饮走向绿色健康；产业链、供应链分工协作更优化；线上线下餐饮同步发力，要学会利用大数据、人工智能等新兴手段为餐饮业赋能……

阳光总在风雨后。疫情对每一个受到冲击的行业来说，既是挑战，也是机遇。谁抓住了风口，就能化危为机，拥抱新的春天。

（记者韩洁、陈炜伟、王雨箫、孟含琪、陈国峰、邱冰清、邓瑞璇、胡旭）

新华社北京4月10日电

推行分餐制，做餐桌文明的倡行者

访中国饭店协会负责人

随着各地复工复产持续推进，不少地方开始提倡实行分餐制。分餐制的正确打开方式是什么？家庭需要分餐吗？分餐制再兴又会给餐饮业带来哪些变革？记者专访了中国饭店协会会长韩明。

记者：近期分餐制成为人们讨论的热点话题，我们为什么要倡导分餐？

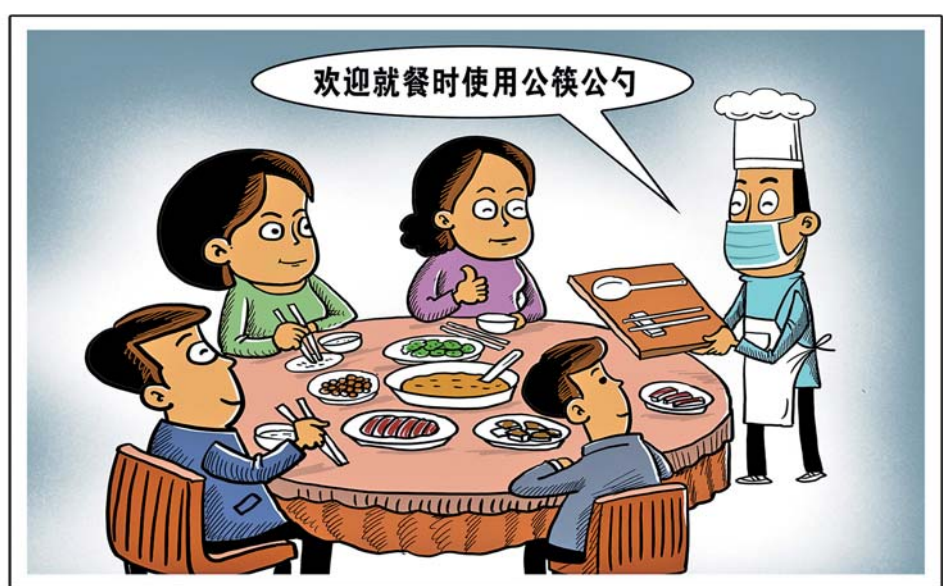
韩明：围桌合餐可能传播多种疾病，比如我们熟知的幽门螺旋杆菌，就常常通过餐具进行传播。实行分餐制，可以预防、减少各种疾病交叉感染的机会，还可以根据每人每餐所需摄入的营养，合理搭配，保证营养均衡和身体健康饮食。同时，按需提供餐食，也能够减少食物浪费。可以说，**分餐制不仅能守护舌尖健康，还有助于重塑文明就餐习惯。**

记者：分餐制具体有哪几种形式？

韩明：分餐制形式包括服务员在餐桌分餐、上菜前分餐、自助餐、“一人食”等等。餐饮企业可以根据自身业态规模，采用适合的分餐方式，比如高档宴会实行服务员分餐制；会议用餐采用自助餐形式；快餐和外卖送餐实行一人一份用餐方式等。

记者：很多人认为分餐会带来隔阂感，影响就餐氛围，也有人认为中餐本身的形式不适合分餐，对此您怎么看？

韩明：人们认识和接受一种新习惯是需要过程的，这其中离不开社会宣传和引导。比如经过此次新冠肺炎疫情，中国人对洗手就养成了很好的习惯。其实“分”与“合”并不绝对矛盾，我们也可以通过使用公筷公勺、摆放双筷等形式就餐，既不影响餐桌气氛，又避免了疾病通过餐具传播。另



倡导文明用餐

新华社发 朱慧卿 作

外，分餐和中餐菜品本身并没有冲突，更多是**呈现形式的改变**。据我们了解，经过此次疫情，不少餐饮企业在菜品研发等环节就引入分餐理念，在盘式设计上采用更便于分餐的形式。

记者：在家吃饭有分餐的必要吗？家庭分餐应该怎么做？

韩明：很多人认为家庭分餐太麻烦，刚开始的确会有些不适应，但慢慢养成习惯，也就不觉得麻烦了。举个例子，十几年前，有小孩

的家庭很少会给孩子单独分餐，都是全家一起吃。但现在绝大多数家庭都会给孩子单独使用一套餐具，也没人觉得麻烦，这就是健康意识的提高和餐桌文明的进步。家庭分餐也是如此，**一种新习惯的养成确实需要时间**，但也没有想象的那么难，多摆一双筷子、多放一只勺子就可以了。

记者：分餐制已是“老生常谈”，为何一直无法顺利推行？

韩明：2003年非典时期，中国饭店协会

曾发布《餐饮业分餐制设施条件与服务规范》，提出餐饮企业实行分餐制，但这些年推行效果一直不佳，主要有两方面原因：一是餐饮企业积极性不高，分餐需要占用更多的碗盘、筷勺，对于高档酒楼而言还需要更多的服务人员，增加了**企业成本**；二是民众接受度普遍不高，尤其是很多上了年纪的长辈，普遍觉得使用公筷麻烦又生分，这种传统观念短时间内很难改变。

记者：如何让分餐制更好地推广，被更多人接受？

韩明：一是加强宣传引导，可利用公益广告、社区宣传、“分餐知识进课堂”等形式，提高全社会对分餐的接受度。餐饮企业应在醒目位置张贴宣传海报和标语，引导使用公勺公筷；二是建立完善相关标准，各地可考虑出台分餐制标准和技术指南，并将其纳入相关评价考核体系，引导餐饮服务提供者不断创新分餐模式。

记者：分餐制会给餐饮业带来新一轮变革吗？

韩明：这是毫无疑问的。首先，经过此次疫情，人们对于“舌尖安全”的重视程度会进一步提高，绿色、健康、安全将成为未来餐饮消费的新理念，餐饮行业将通过加强自身标准化建设和提高安全健康管理能力重塑消费信心；其次，**分餐会带来餐饮服务流程的再造**，促进企业不断优化组织架构，提升用餐服务。对餐饮企业而言，谁能抓住风口和机遇，危中寻机，谁就能在大浪淘沙中立于不败之地。

（记者王雨箫）
新华社北京4月10日电



分餐制不是权宜之计

新冠肺炎疫情期间，分餐制再次成为人们热议的话题，不少医学专家和餐饮界人士建议推广分餐制，认为这不是疫情期间的权宜之计，更需借助公众关注“舌尖安全”的契机，大力推广，转变观念，打造餐桌新文明。

围桌合餐是中国人的主要用餐方式，但合餐可能带来一些疾病传播。分餐能避免疾病通过餐具传播，也方便各取所需、合理搭配营养，以及减少浪费。推广分餐制，不仅可以保卫“舌尖安全”，还可引领就餐新风尚。

2003年非典时期，分餐制曾被餐饮企业广泛采用，但疫情过后并未得到有效推广。新冠肺炎疫情下，各地陆续复工复产，不少地方开始提倡实行分餐制，分餐、提供公筷公勺也成为不少餐厅的“标配”。

对于分餐，有人双手赞成，也有人认为“没必要”“矫情”“麻烦”。事实上，“分”与“合”并非单选题，并不绝对矛盾，只是需要转变观念。

可以利用公益广告、社区宣传等多种方式，提高全社会对分餐的接受度。餐饮企业可以在醒目位置张贴宣传海报和标语，引导使用公勺公筷，也可在菜品研发等环节引入分餐理念，采用更适合分餐的盘式设计。

进一步推广分餐制，还需要加快分餐制标准制定，为不同类型餐饮企业提供指南，引导企业根据自身业态规模选择适合的分餐方式；家庭分餐也不妨迈出尝试的第一步，从“多摆一双筷子”开始。

（记者陈炜伟、王雨箫）

新华社北京4月10日电

当东北“一锅炖”遇上分餐制

疫情平稳后，吉林省内饭店陆续恢复堂食，不少人选择约上朋友到餐馆聚餐。

记者近日走进多家复工的东北餐馆发现，**分餐之风悄然兴起**。在不少中小型餐饮企业，餐桌与餐桌间隔约1米，餐桌上摆放着公勺公筷。相比于每位顾客使用的筷子，**公筷相对更长，便于顾客区分**。“我觉得分餐形式很好，大家都使用公勺公筷，比较卫生。吃剩下的菜可以打包回家，避免浪费。”长春市市民薛玉春说。

在大型餐饮企业，服务员会提醒顾客错位落座，还会询问“是否需要分餐服务”。记者走进一家高档餐厅的后厨，厨师长正在进行分餐。操作台前摆放着5个小盘子，他用筷子和勺子将一大锅牛腩炖土豆均匀分装在小盘子里，再以绿色蔬菜作为点缀，食物显得很精致。

记者走访时发现，除了服务员主动提示“欢迎使用公勺公筷”，餐桌上设置公勺公筷、饭店提供分餐服务外，一些餐厅还“改头换面”。

经过半个月的装修，珲春市一家朝鲜族美食餐厅于3月中旬复工。店长说，疫情之前，饭店格局是大包间加大桌子，以满足聚会的需求。装修后，饭店换掉了6人桌，保留了2人和4人桌。**在一个大包间里，原本有一张可以容纳24人的大桌，如今换上了6个4人桌，还打上了隔断**。

“这是我们设计的新菜单。”这位店长指着一张菜单告诉记者，为了更好地贯彻分餐制，店里将原来的100道菜缩减成36道菜，取消了炖鲤鱼等不好进行分餐的菜品。

“过去东北农村家家户户只有一口大锅，菜和主食一锅烧出，体现了东北人生存的智慧。”吉林省非物质文化遗产保护专家组组长曹保明说，**这种“一锅出”“大锅炖”也能通过分餐食用**。

“随着人们对健康饮食的要求不断提高，分餐将成为一种趋势，也会促进餐饮行业标准全面提升。”延边餐饮业联合会会长马常城建议，借助推行分餐制的契机，餐饮机构可以结合自身特点对菜品按照分餐形式改良。如将一大盘菜直接做成分餐制的套餐，让消费者拥有更多选择。

（记者孟含琪、颜麟蕴、许畅）新华社长春4月10日电

“一筷一勺见文明”

新华社南京4月10日电（记者陈席元）近日，在江苏泰州国际金陵大酒店，记者发现餐桌上每副餐具都放了两双筷子，**其中一双比另一双略长，颜色也明显不同**。服务员告诉记者，长的那双是酒店新增加的公筷。

酒店餐饮部总监傅亮告诉记者，根据泰州市3月8日发布实施的《公勺公筷使用规范》地方标准，**公勺公筷颜色上要与自用勺筷明显区分，公筷的长度要比自用筷长3至4厘米，筷端和勺柄要有文字标识，并与自用勺筷垂直摆放，以达到提醒客人使用公勺公筷的目的**。

“餐桌举止非小事，一筷一勺见文明。”泰州市文明办主任殷俊说，“用公筷夹菜、公勺舀汤，既干净卫生，又减少传染风险。聚餐剩下的干净饭菜，人们也愿意打包带走，使‘光盘行动’有了卫生基础”。

2月23日，泰州市文明委倡议共同用餐使用“二双筷”，得到200多家餐饮单位响应。“如易行难，受传统观念影响，仍有不少人认为使用公勺公筷是人与人之间不信任、相互嫌弃的表现，特别是与家人吃饭时没必要太讲究，主动或被动地将一双私筷用到底，私筷入口再入盘，埋下交叉感染的隐患。”殷俊说。

据泰州市市场监督管理局局长顾维中介绍，作为全国首个明确规范公勺公筷使用行为的地方标准，《公勺公筷使用规范》针对各类餐饮服务单位、农村集体聚餐和家庭用餐等场合提出了具体要求。如用公勺公筷取菜要适量，不翻菜、不返菜，餐后要用公勺公筷将剩余饭菜打包带走，公勺公筷与自用勺筷分开清洗消毒等。“**这些要求兼具实用性和礼仪性，与中国传统文化一脉相承，起到引领健康生活方式的积极作用**。”顾维中说。

“作为普通民众，养成良好的卫生习惯，主动做好防护，也是为防疫作贡献。”殷俊说，“我们由衷期盼，公勺公筷能尽快成为每餐餐桌的‘标配’，为每个人的健康筑起安全防线。”