

明档点菜、“即吃即走”、到店取餐

## 中式快餐努力契合当下“餐桌需求”

京江晚报讯 “一荤两素，二三十元就能吃得蛮好。最方便的是明档点菜，来了就吃，吃了就走。”昨天中午12点多钟，位于招商北固湾的一家中式快餐社区店门前，市民冷老先生这样评价。他与妻子出示“两码”后熟门熟路步入店内，端起餐盘点菜。记者近日走访发现，在疫情防控常态化的背景下，出餐快、小份菜、价格实在的中式快餐社区店更加契合当下市民的在外“餐桌需求”。

肉末蒸蛋8元、青椒香干8元、鱼香肉丝10元、红烧排骨19元……一盆盆冒着热气的菜肴汤水与顾客“隔”着一块透明玻璃相望。手持餐盘，沿着动线走一圈，向玻璃后的打菜阿姨示意，便可在玻璃下方的档口接出所需的小盘菜。到结账口，收银员快速打单，顾客拿上筷子走到餐桌边享用。从取餐盘，到吃到嘴，一连串的动作只需几分钟。

该中式快餐店相关负责人陈先生告诉记者，他们在市区

有5家门店，都是选址商圈与社区的交会点。一方面借力商圈的人气，另一方面服务社区居民，适应家庭就餐需求。“因为社区的消费人群比较稳定。相对于网红餐厅、创意融合菜，我们的菜品有锅气、更家常，有现场感；而且都是小份菜销售，价格能被接受。一般来说，我们午市可接待200多组客人。”陈先生说。

在市区斜桥街、桃花坞、万达广场、吾悦广场等处，也有类似的中式快餐社区店。与很多大、中规模餐饮店受疫情冲击不同的是，这些中餐店午、晚市生意都还不错。家住瑞泰新城的全职妈妈张女士告诉记者，这种中式快餐已经成为她家餐桌有益的补充，只要不想烧饭或是接孩子放学略迟了些，就直接带孩子到这里吃饭，花费不多，还省得洗碗。

如今，“线上”外卖不仅重塑了年轻人的生活方式，更悄无声息地对“线下”餐饮带来“威胁”。一些网红餐饮店受客流减少、疫情冲击，几乎

被房租、人工费压垮，不得不转型线上或闭店关张。然而市民的一日三餐是刚需，最契合当下就餐特点的餐企自然受到欢迎。

有调查显示，尽管近三年受疫情影响，但消费者的外出用餐比重仍然不低。因为人们的生活节奏和生活习惯都在转变。烧顿饭，从买菜到烹饪，再到洗碗，没有小半天根本做不完。不仅三口、四口小家庭逐渐青睐中式快餐，就连退休老人也慢慢接受这种家门口的大众化餐饮。这从一个侧面说明，中式快餐有很大的市场空间。

据了解，中式快餐店在做好线下的同时，也加载了线上手机点餐、到店取餐等功能。以点带面，覆盖周围3公里的外卖区域。有人士提出，中式快餐店应抓住机遇，找准定位，针对客群推出特色菜品，研制推出老年营养餐，或是适时推出早餐，让大众化餐饮被更多的大众消费群体接受。

(翟进)



近日，和平路街道三茅二社区联合街道工会，为辖区8名快递小哥送去工会食堂准备的“暖心餐”就餐卡和防疫物资，感谢疫情期间快递小哥为社区配送物资。 文雯 摄影报道

## 句容核酸检测现场 一网上逃犯被抓获

京江晚报讯 前日，在句容市宝华镇一小区核酸检测点，宝华派出所根据刑警大队线索现场抓获一名网逃人员杨某。

据悉，2018年至2020年期间，嫌疑人杨某先冒充吴姓男子，以工程缺少资金、女儿生病住院为由诈骗陈女士；后冒充吴姓男子的工友，以该吴姓男子癌症需要医药费、丧葬费等再次向陈女士索要钱财，共计诈骗90余万元。今年3月初，杨某被南京市高淳警方列为网上逃犯。

3月15日开始，宝华镇因疫情将泰达青筑、宝华花园等列为封控小区，后经刑警大队研判，

发现杨某一直在该小区内。几天前宝华派出所得知了该信息。前天上午，该小区再次进行全员核酸检测，宝华派出所民警一早到现场，对核酸检测人员进行一一比对，终于在11时许将刚做完核酸检测的杨某抓获。

据杨某交代，他以为离开南京躲到宝华镇租个房子就没人能找到他，就算宝华封控的十几天也没有人找上门，认为自己已经安全，所以在宝华镇再次通知做核酸时根本没想太多。

目前，案件正在进一步处理当中。

(祁雅婕 张兆勇)

## 省疫情防控工作领导小组会议召开

(上接A02版)要稳定经济运行，抓紧研究出台针对性助企惠企政策，在严格落实防疫措施的前提下做好精准服务，在复工复产过程中加强指导，更好统筹疫情防控和经济社会发展、统筹发展和安全。要有序推进春耕春种，做到不误农时，稳定粮食生产。要办好民生实事，及时有效解决群众急难愁盼问题。马明龙强调，各地各部门要强化政治能力建设，严守政治纪律和政治规矩，压紧压实各方责任，把疫情防控和经济社会发展各项任务落实到位。

徐曙海要求，各地区各部门要深入贯彻习近平总书记关于疫情防控的重要指示精神，坚持“外防输入、内防反弹”总策略、“动态清零”总方针不动摇，紧而又紧、严而又严、细而又细做好各项防控措施。扬中市要根据疫情形势变化，及时调整优化防控策略，切实把防控工作落细落

实。各地区要充分发动医护人员、基层干部群众，周密做好区域核酸筛查，做到“应检尽检、不漏一户、不漏一人”，坚决防止交叉感染，同时“黄码”人员要尽快清查见底、不留隐患。要扎实抓好外防输入工作，交通卡口坚决执行“逢车必查、逢人必检”，外来人员严格落实“3+11”、“7+7”健康管理措施。要扎实抓好应急处置各项能力建设，加快推进方舱医院建设工作，全面提升全市域核酸检测能力，持续加大疫苗接种宣传力度，筑牢疫情防控屏障。要树立全国“一盘棋”思想，统筹做好援沪工作。

各市、区和镇江新区、镇江高新区设分会场。市领导巩海滨、秦海涛、许文、陈可可、宋祥林、张娟、周凯、王文生、潘早云、黄春年、周文娟，市政府秘书长马国进参加会议。

(黄伟 陈志奎)

## “七个到位”助力餐企守牢食品安全底线

京江晚报讯 近日，受镇江新区丁岗镇政府邀请，“文俊工作室”对其辖区内的中小学、幼儿园食堂以及养老机构食堂食品安全工作进行现场指导，助力重点场所守牢食品安全底线。

近期，疫情防控形势复杂，加上正处于春季，气温回升明显，细菌繁殖加快，食品安全风险增加，诺如病毒引发的肠道传染病也处于流行期。“文俊工作室”负责人阮文俊精心梳理了“七个到位”，供广大餐饮服务单位学习和落实。

人员管理到位。要认真执行晨检制度，及时发现、调离患有发热、腹泻、咽部炎症及皮肤伤口或感染的从业人员。建立员工健康监测制度(上午、下午各一次)，加强员工培训，建立员工档案。

环境消毒要到位。要确保密闭空间和室内场所的有效通风换气，保持酒店、食堂内外环境整洁，对高频接触的公共用品和设施进行严格消毒(如电梯间按钮、扶梯扶手、门把手、水龙头等)，每日清洁消毒不少于三次。

就餐管理要到位。对进店顾客做好体温检测、查验“双码”，严格控制人流密度，倡导良好用餐习惯。推广分餐制，餐厅(馆)提供公筷公勺。建议顾客就餐时间不超过两小时。

进口冷链食品管理要到位。要加强进口冷链食品的进货查验，督促食品生产经营者落实“三专、三证、四不”要求。密切关注食品安全监管部门发布的通知、动态等信息，重点把握从疫情严重地区的食品原料采购情况。

餐具消毒要到位。餐(饮)具应当一人一具一消毒，推荐使用流动的蒸汽或煮沸消毒，或使用热风循环消毒柜等

物理消毒方法。消毒后的餐饮具应置于密闭、洁净的保洁柜摆放。

过程管理要到位。学校、养老机构食堂和餐企应严格执行餐饮服务食品安全操作规范，认真落实“生熟分开、荤素分开、勤进勤出、先进先出、烧熟煮透、食品留样”等关键要求和规定。

外卖食品管理要到位。入网餐饮服务提供者应采用密封方式盛放，提倡使用自制或订制的封签等方式提醒消费者，特别是高危易腐的食品原料或成品，尽快低温贮存或开袋即食。

(马彦如)

餐饮企业助手 百姓舌尖卫士

长按二维码关注  
“文俊工作室·文俊话餐饮”

更多食品安全和营养健康知识 请关注此公众号

方便快捷天天有 几十元投入 几十万人关注

**分类信息** 小投入 大回报 生活助手 包罗万象 85010256

家电维修 视、洗衣机、空调等制冷设备，含厂企设备 18905282938

婚姻中介 1米65公务员；女90年硕士留学生；男93年1米75国企中层 13337758393

为更好的为您服务 分类块状信息 (小投入大回报) 电话: 0511-85010256