

# 最好的相聚，从这个动作开始！

五人聚餐，十双筷子、一菜一勺……这是近日市民张妙与家人聚餐时的场景。席间，她用公勺在石锅里舀一勺土鸡，再用公筷夹一块鱼肉，分别放进父母的碗里，“相比之前，使用公筷公勺是麻烦了些，但这也是为了大家的健康安全着想。”她感慨地说，最好的相聚，是从公筷公勺开始。

事实上，这也是很多宁波市民过去一年来用餐时的常见场景。2020年，宁波发起“公筷公勺总动员”，目前，宁波公筷公勺宣传普及率已超90%。文明就餐好习惯养成行动已由大餐饮企业向小餐饮企业延伸，由城区向农村延伸，覆盖面和影响力不断扩大，基本形成了全市居民人人知晓、积极参与的态势。



2020年宁波市旅游饭店服务技能大赛，增加了公筷公勺创意摆放环节。通讯员供图

## A 现场走访 聚餐时，流行公筷公勺

“请您使用公筷公勺进餐。”近日，记者午餐时段落座一家名为“肆海杜记”的火锅店，服务员将两双筷子放置在客人面前，一黑一白，公用汤勺、漏勺等也是人手一套。“这是我们店的标配，每张桌子都放有公筷公勺，而且店内火锅可以点小锅进行分餐。”该店工作人员介绍道。

在饭店餐馆，使用公筷公勺的场景已屡见不鲜。其中，天港酒店集团是我市率先放置并广泛宣传使用公筷公勺的酒店企业之一。记者走访该集团旗下多家酒店，看到大堂公共区域电子屏、中餐包厢桌面、自助餐台等位置，都有关于使用公筷公勺的提示；宁波洲际酒店也采购了公筷公勺，并推行使用，“虽然增加了成本，但这是个好习惯”。该酒店有关负责人

说，从目前的情况来看，大多数消费者都能接受。

至于疫情期间食客还应注意哪些用餐细节？记者在宁波逸东豪生大酒店的中餐厅看到，每桌都专门放置了一份《疫情期间餐厅堂食行为指南》，其中就有“公筷公勺配备好”“亮码测温戴口罩”“招呼问候不握手”“野味生食拒接受”“买单提倡手机付”等条款。

据悉，去年9月，一场由宁波市文化广电旅游局发起的宁波市旅游饭店“文明用餐、杜绝浪费”专项行动拉开序幕，全市250余家旅游酒店通过“文明新风强宣传”“优宴计划补短板”“五项举措抓落实”等创新做法，全面营造文明用餐氛围，大力推动分餐制、公筷公勺、“光盘行动”等。

## D 下步举措 建立“零点餐厅” 文明餐桌服务规范

“春节将至，这是抓好餐饮浪费问题，推广公筷公勺文明用餐行动的重要节点，也是大好时机！我市旅游饭店企业要严格落实五项举措，大力倡导文明、节约之风。”宁波市饭店业协会会长胡云波表示。

届时，我市旅游饭店企业将建立“零点餐厅”文明餐桌服务规范，主动提供小份菜、半份菜，推行简餐、分餐制，免费提供打包餐盒；自助餐台引导顾客文明取餐，发现浪费食物行为及时主动提醒；员工食堂要引导员工合理取食、杜绝浪费，对浪费行为进行批评教育；落实全流程管控措施，将制止餐饮浪费纳入餐饮采购、生产、加工和服务的全过程；落实文明用餐督导志愿服务，引导消费者理性消费、杜绝浪费。

“接下来，我们将联合宁波市市场监管部门发布倡议，其中，倡议餐企主动引导餐饮消费者使用公勺公筷、实行聚餐分餐制、减少使用一次性餐具。根据餐桌规格，实际用餐人数、菜品类型与菜品数量等实际用餐情况，采取‘一人双筷’或‘一菜一筷’‘一菜一勺’等方式，配置有相对识别性的公筷公勺。”宁波市餐饮业与烹饪协会秘书长邵飞同时透露，关于起草我市各类餐企公勺公筷宣传海报的张贴标准，目前各方也在酝酿筹备中。

记者 谢舒奕

## B 服务比武 公筷公勺摆放成了竞技项目

倡导文明用餐新理念，自发倡导使用公筷公勺在民间蔚然成风。去年4月，余姚市老年大学姚剧二班的几位学员相约来到公园，用自编、自导、自演的姚剧、方言说唱等曲艺形式倡导人们使用公筷公勺，被路人围观抓拍，还上了新闻，堪称街头靓丽一景。

公筷公勺怎么摆放更美观，更方便使用？在宁波已经成为酒店圈的一项竞技项目。记者了解到，去年11月，由宁波市文化广电旅游局、宁波市总工会、宁波市人力资源和社会保障局、共青团宁波市委联合举办的2020年宁波市旅游饭店服务技能大赛，在餐饮摆台项目里增加了公筷公勺创意摆放环节。

事实上，早在去年4月举办的“换个星家享宁波”全市旅游饭店健康生活季启动仪式上，宁波市饭店业协会曾代表全市旅游饭店业向业界和广大市民发出文明用餐行动倡议书。

同月，随着宁波市文明办、宁波市商务局联合发布《宁波市公筷公勺使用导则》（试行），由宁波职业技术学院国际学院多语种翻译师志愿服务团队对照翻译的英语、日语、韩语、德语、西班牙语、阿拉伯语、法语等七种语言译文被宁波市文明办采纳，并陆续向全市各类餐饮机构、企事业单位印发。

据宁波市商务局消息，自我市全面推广公筷公勺以来，全市

## C 积极行动 国际语言助力、业内倡议发声

1000余家限上餐饮企业于第一时间发起了推行“甬城公筷”共建文明餐桌倡议，上万家小餐饮单位纷纷响应，文明用餐的理念深入人心。

截至去年年中，使用公筷公勺已经在我市95%以上的限上餐饮企业普及，在大型商圈餐饮单位的普及率也已超过90%。其中，海曙区限上餐饮企业已实现公筷公勺全覆盖；鄞州区万达广场、环球城、世纪东方广场、印象城里所有餐饮门店放置了公筷公勺，四明路、中山路、后庙路旁商家的公筷公勺普及率已近100%；江北区实现了规上餐饮企业和主要商圈餐饮门店使用公筷公勺100%覆盖。

宁波市滨海城市文化研究院副院长朱友君：民以食为天，食以聚为乐。年末大家的饭局逐渐多起来，单位餐、同学餐、老乡餐，直到春节元宵的团圆餐，构成了热热闹闹的中国年味。但是，疫情给我们敲响了警钟，健康年与放心餐仍然是全体市民的共同诉求。

经过近一年的落实，宁波市倡导公筷公勺取得了明显效果。应继续深入细化宣传，通过行业协会、餐饮机构和乡镇社区的协作努力，推广家庭使用公筷公勺，一起打好防疫战。同时，宜增强使用公筷公勺的体验感，例如设计制作一些轻便有趣的筷架等，将公筷公勺放得巧妙，避免餐盘拥挤或者用餐局促等。还要让市民了解到，使用公筷公勺和实行分餐制，不仅仅是防控新冠疫情的需要，也是抑制幽门螺旋杆菌等一些病菌传播的有效方式，值得长期遵循。

### 专家点评

宁波市滨海城市文化研究院副院长朱友君：民以食为天，食以聚为乐。年末大家的饭局逐渐多起来，单位餐、同学餐、老乡餐，直到春节元宵的团圆餐，构成了热热闹闹的中国年味。但是，疫情给我们敲响了警钟，健康年与放心餐仍然是全体市民的共同诉求。

经过近一年的落实，宁波市倡导公筷公勺取得了明显效果。应继续深入细化宣传，通过行业协会、餐饮机构和乡镇社区的协作努力，推广家庭使用公筷公勺，一起打好防疫战。同时，宜增强使用公筷公勺的体验感，例如设计制作一些轻便有趣的筷架等，将公筷公勺放得巧妙，避免餐盘拥挤或者用餐局促等。还要让市民了解到，使用公筷公勺和实行分餐制，不仅仅是防控新冠疫情的需要，也是抑制幽门螺旋杆菌等一些病菌传播的有效方式，值得长期遵循。

