

上海恢复堂食鼓励桌长制，桌长是做什么的？

mp.weixin.qq.com/s

澎湃新闻_2022年06月27日 18:49

澎湃新闻首席记者 邹娟

6月26日，上海市新冠肺炎疫情防控工作新闻发布会透露，6月29日，上海有序开放堂食。当日，上海市餐饮烹饪行业协会发布第三版餐饮行业复商复市指南，其中提到：鼓励实行餐饮桌长制，就餐时间一般掌握在1.5个小时左右，就餐人员在就餐前后戴好口罩。

不少网友留言：桌长是做什么的？

上海市餐饮烹饪协会透露，恢复堂食后，鼓励“桌长制”，一方面是提倡公勺公筷，一方面相互提醒餐前餐后戴好口罩。这一倡议更多侧重培养公序良俗，并没有强制性。

6月27日，上海市餐饮烹饪行业协会向澎湃新闻记者表示，**桌长制是指同桌消费者中推荐一名代表，俗称“桌长”，主要职能：合理点菜、督促同桌用餐人员隔位就坐、就餐中督促使用公筷公勺、疫情期间掌握就餐时间、对餐后食物负责打包带走，客人离桌督促戴好口罩等要求，是比较轻松快乐的职能，担任“桌长”可以是年长的客人，也可以是学生，起着既快乐用餐又兼顾减少食品浪费、减少餐厨垃圾、提高用餐卫生安全、养成个人抗疫卫生等作用。**



记者另从上海市商务委以及上海市餐饮烹饪行业协会获悉，事实上，“桌长制”在2021年已推出。

“顾客在预订酒席的同时，我们会同时让预订者担任‘桌长’，会跟其商量是否要点‘小份餐’。吃饭时，桌长要提醒同伴使用公筷公勺，餐后打包的任务也会交给桌长完成。”和记小菜区域总经理杨海说。

上海市商务委公开信息显示，2021年，根据《商务部等14部门关于坚决制止餐饮浪费的指导意见》要求，上海市商务委、上海市发展和改革委员会、上海市农业农村委员会、上海市教育委员会、上海市卫生健康委员会等16个部门，联合印发了《坚决制止餐饮浪费行动方案》（以下简称《行动方案》），对切实制止宴席、自助餐、公务用餐和党政机关食堂、学校餐饮、老年助餐场所等餐饮重点领域的浪费行为，推动形成绿色发展方式和生活方式提出了一系列举措。

其中，以团餐、婚宴等就餐桌数较多的餐饮为重点，探索实行“桌长制”是《行动方案》的亮点。上海市餐饮烹饪行业协会透露，2021年，丰收日、宝燕、大富贵、和记等餐饮企业均开展了“桌长制”的试点，之后向全市会员企业推广。

本期资深编辑 邢潭