

杜小刚主持召开疫情防控工作视频点调会 坚持常态化防控和应急处置“双激活” 切实做到全链条精准防控筑牢安全屏障

本报讯 1月30日下午，市委书记杜小刚主持召开疫情防控工作视频点调会，传达省疫情防控相关要求，听取各板块各相关部门准备情况的汇报，对节日期间全市疫情防控工作进行再强调再部署。杜小刚强调，全市上下要深入学习贯彻习近平总书记关于疫情防控的重要指示精神，认真落实中央和省、市各项决策部署，始终绷紧疫情防控这根弦，坚持人民至上、生命至上，坚持

常态化防控和应急处置“双激活”，切实做到全链条精准防控，筑牢疫情防控坚固屏障，坚决守护人民群众生命安全和身体健康。市领导赵建军、陆志坚、张镇、秦咏薪，市政府秘书长陈寿彬参加会议。

杜小刚对做好节日期间疫情防控工作提出具体要求。一要坚持常态化防控和应急处置“双激活”。各级疫情防控指挥体系要密切关注疫情最新动态，及时调整各

项应对举措，用效率倒逼饱和度、用效率检验精准度，不断强化发现问题、提出问题、解决问题的能力。二要强化重点人员场所管控。切实把牢“两站一场一码头”等城市重要门户和通道，突出重点物品、环境防控，落实重点人群核酸检测“应检尽检”，强化高风险岗位工作人员闭环管理，尤其要做好进口冷链、境外邮件等输入风险的防范管理，严格控制聚集性活动，切实发挥发热门诊、药店等

“哨点”作用。三要加强防控能力储备提升。做好核酸检测、集中隔离场所准备、人员配置、物资储备等方面应急预案，不断细化工作“颗粒度”，尤其要进一步提高核酸检测各环节的效率和准确度，持续做好核酸检测预登记工作，加快推进疫苗强化免疫工作。四要注重宣传舆论引导工作。及时准确发布疫情和防控信息，加强对防控政策和知识的宣传宣讲，引导重点地区返锡人员主动

报备、自觉开展健康观察，提高核酸检测等群众参与率，筑牢“群防群治、联防联控”的铜墙铁壁。五要坚持严管和厚爱相结合。既要加强督查督办，推动疫情防控机制反应更快、措施更实，确保各项工作举措落实到“最后一厘米”；又要突出关心关爱，强化各项保障、落实暖心举措，让坚守防疫一线的工作人员以及集中隔离人员舒心的过节、温馨过年。

(高美梅、惠晓婧)

除夕将至，家家户户都忙着张罗一年中最重要的顿饭——年夜饭。一桌热气腾腾的年夜饭，饱含浓浓的年味、暖暖的亲情。人们怎么准备2022年的春节年夜饭，年夜饭有啥新变化？

今年年夜饭有哪些新变化？ 8人以下的中小桌增多，“一人食”也受追捧

不同地区订餐情况存差异

目前，我国疫情总体保持平稳，部分地区发生疫情，因此年夜饭订餐情况差异较大。

在天津、河南等地，中高风险区域依然在管控中，低风险区域已逐步恢复堂食。很多人对外出就餐态度仍较为谨慎，取消了之前预订的年夜饭，改为在家做或者餐厅外送、自提。“虽然堂食恢复了，但为安全起见还是选择在家吃。”郑州市民黄先生说。

“恢复堂食的消息出来后，马上联系了专业公司消杀、加紧采购，现在已开始接受年夜饭预订，但订单不及往年。”天津水晶宫饭店的餐饮

经理表示。

在低风险地区，今年春节选择外出吃年夜饭的人比前两年明显增多。美团App“订座”数据显示，2022年1月1日至1月20日期间，提前预订除夕年夜饭餐厅的用户数量同比增长超95%。

“前年、去年春节都是在家的，今年终于可以大家轻松聚在餐厅吃点新鲜菜，聊聊天家常话。”上海市民周彬说。

“不好意思，包间和大厅都订满了”“已经没有位置了”“除夕当晚两轮都订出去了”……近日，记者咨询北京多家品牌和老字号餐厅，发现

除夕当晚多数餐厅包间爆满，部分餐厅尚余少量大厅位置。据北京市餐饮行业协会统计，截至1月25日，北京40余品牌近900家门店年夜饭包间预订率已超九成。

记者在走访中看到，大多数餐厅在门口处设置扫码登记、测温设施，减少大厅用餐桌数，并用屏风、绿植等隔开，确保消费者之间有足够的距离。

不少消费者表示，现在选择餐厅会特别关注卫生消毒情况，就餐时尽量间隔就坐，主动使用公筷、公勺，一切以安全为前提。

预制菜大火 “一人食”受追捧

受疫情影响，今年就地过年人数较往年增加，预制菜走红，成为不少厨房“小白”和上班族的心头大爱。

众多餐企推出的预制年菜大多属于即热、即烹。记者了解到，市场上售卖的预制年菜既有品牌餐饮推出的套餐，也有商超的研发款。从种类来看，包含冷菜、热菜、汤锅和甜品，覆盖各地本帮菜、川菜、粤菜等全国几大热门菜系。

上海一家饭店行政副总厨朱宏介绍，一些人春节期间无法返乡，期待能在上海吃到家乡菜，“我们今年升级了菜品，预制菜包括全国各地特色菜40余款”。

“年菜中很多‘硬菜’做起来都相当费时费力，我们把所有费工费时的部分都前置处理完了，消费者20多分钟上齐一桌菜，简单步骤吃出仪式感。”大润发熟食研发师徐丙炽说。

北京“90后”女生小刘告诉记者，今年家里人让她准备年夜饭，“一桌十几道菜，自己做肯定搞不定”。她已经想好对策，下单两套预制年菜，“到时候解冻、加热一下，摆个盘就能直接上桌，又快又方便，价格不贵”。

饿了么生鲜负责人杨

子江认为，提供预制菜品的品牌商大多具备一定实力，卫生情况更让消费者放心，较外卖性价比更高。“更重要的是，预制菜除了便捷之外，还能让消费者享受到烹饪的乐趣和仪式感。”

叮咚买菜推出的“五福年夜饭”预制菜优惠套餐上线两天就全部被抢空。盒马预制年菜北京地区销量达到去年同期5倍。大润发预计今年预制年菜总销量同比增长50%。

除此之外，“一人食”的消费趋势也明显扩大，一些小份、小分享包装的预制菜品更受欢迎。一家超市推出的“佛跳墙”小份装目前单品销量占比20%。“我一个人过节，冰箱没有那么大空间，小份预制菜更合适，可以多买几样。”在广州独自过年的欧阳女士表示。

中国饭店协会副会长金勇认为，疫情之下，小份菜、外卖、预制菜等新变化，反映出年夜饭消费的丰富、多元，也推动了餐饮企业线上线下融合发展。“但无论年夜饭形式如何变化，吃的是团圆，品的是亲情，爱与温暖不变。”

(据新华社)

中小桌和外卖明显增多

与疫情之前餐馆年夜饭大桌不同，今年，消费者趋向订制人数较少的中小桌年夜饭，同时外卖需求明显增加。

一些餐饮企业将年夜饭的用餐人数下限放开，8人以下的中小桌年夜饭增多。

在北京就地过年的江先生告诉记者，今年春节只有他和爱人、孩子一起吃年夜饭，本以为人少无法预订，结果看到饭店有4人年夜饭套餐，“价格、菜量都合适”。

小份菜成为不少消费者年夜饭新选择。美团数据显示，今年春节期间售卖小份菜

的商家同比增长126%。

“小份菜不但能满足顾客菜品多样化选择的需求，也能减少浪费。”一家创意粤菜餐厅负责人表示。

除了围坐在圆桌前的传统堂食，外卖年夜饭蹿红，成为多数餐馆、饭店的服务标配。不少商家联合外卖、快递平台推出多种规格年夜饭套餐配送到家，消费者收到后无需再次加工，省时省心省力。附带的配送卡上还会标注菜品制作、打包和配送人员的健康信息，每个环节均可追溯。

国务院发展研究中心市

场经济研究所研究员陈丽芬说，外卖年夜饭火热，一方面反映出居民收入水平提高，消费观念更新；另一方面，在减少聚集的防控要求下，餐厅堂食缩减，就地过年人数增多，消费者对年夜饭产生了新需求。

美团相关负责人介绍，线上供应年夜饭套餐的餐饮商户数量，相比去年同期增长超118%。1月上旬，全国线上年夜饭团购套餐订单量也超过去年同期，外卖菜品中包含“年夜饭”“新年”字样的订单环比涨幅达1590.63%。

江南晚报

无锡日报报业集团主办
国内统一刊号:CN32-0092
邮发代号:27-92

值班编委:吴军 于成
封面责编:薛亮
封面版式:陈亮
封面校对:殷澜

晚报新媒体矩阵



官方微信



抖音号



新华号



民生无锡



官方微博



快手号



头条号



购房团

联系我们

无锡报业新闻热线:83300000
发行热线:85057666、81853835
广告热线:88300000(白天)
13771189893(遗失启事)

新闻投稿 jnwbzbb@163.com
图片投稿 wxjnwbt@163.com
副刊投稿 wbfkb2020@126.com

地址:太湖新城金融二街1号
邮编:214125

版权声明

本报刊载的所有内容(包括但不限于文字、图片、绘图表格、版面设计),未经本报授权和许可,任何单位和个人不得转载、摘编或以其他任何形式使用。违反上述声明者,本报将依法追究其相关法律责任。

无锡地区零售价1.5元

版权合作

如需使用本报自有版权作品,须与本报协商合作并事先取得书面授权和许可。法务及版权合作
联系电话:0510-81853620
0510-81853671

