

今年五一假期咋耍的?

部分旅行社未开团 自驾游达州成主流

这个五一长假和往年有些不一样,如果在往年,不少达州市民早早选好目的地,订好机票,坐等一次长途旅行。但今年因为受到疫情影响,长途和出境游有了很大限制。不过,即使这样,也没有阻挡住达州市民朋友那颗因为放假而躁动的心呀!据悉,5月1—5日,全国共接待国内游客1.15亿人次,实现国内旅游收入475.6亿元,相比2019年五一假期恢复了约四成。我市A级旅游景区共接待游客221536人次,实现门票收入575.273万元。其中,你又贡献了多少呢?



跟团游遇冷 部分旅行社未开团

“我们旅行社五一期间没有开团。实际上,从疫情以来,我们还未恢复营业,因为在疫情影响下,有意愿跟团游的旅客不多。”四川达州天地国际旅行社有限公司负责人坦言,考虑到一旦营业就要面临的成本问题,达州部分旅行社还未开始营业。

记者走访、咨询多家旅行社了解到,部分恢复营业的旅行社在这个五一期间,接待的游客较往年也有大幅度下降。“去年我们共服务了200多位团客,今年只接待了100余名团客。”达州市假日国际旅行社负责人告诉记者,不仅今年接待游客有所下降,跟团游的方式和旅游目的地变化也很大。“为了不让游客密集产生病毒传播风险,跟团旅游大巴车空座率会达30%以上,对部分要

求品质的游客,更是推出了2人行、4人行、6人行不等的‘精品小包’。以往主要是接待长途游、境外游,而今年五一,主要是周边一日游、两日游、省内游。”

四海旅行社负责人也表示,五一期间只接到一些到巴山大峡谷、八台山玩的散客。“随着疫情好转,希望下半年国内游能畅通起来。”

自驾周边游 行程轻松心情愉悦

“原本打算订‘五一’期间自驾到远一点的地方耍,没想到需要办健康码又要提前预约景区,感觉挺麻烦。但好不容易有个小长假,不可能浪费了呀!所以,我们最终改成了省内自驾游。”五一期间,95后市民张小姐约上几位好友,从达州出发,到川西、乐山、成都,玩了一圈。“一路上没遇到大的拥堵,景儿美,美食多,很棒!”

据了解,“五一”期间我市共恢复开放A级景区30家,其中收费门票景区11家、免门票景区19家。巴山大峡谷、八台山、金石云顶野生动物园、成都山玫瑰谷等生态观光休闲度假景区成为市场主流。体验,变成了今年‘五一’假期一个重要的旅游方式,我市10家省级非遗体验基地,如通川区巴渠童谣体验基地、宣汉县土家余门拳体验基地等都推出了现场体验活动,游客们在体验中感受达州古老文化的传承。

这个“五一”,很多市民都为达州的文旅发展做出了贡献,齐先生也是其中之一。“第一天带着一家人打卡大竹县庙坝镇的欢喜坪旅游度假区,放松了两天。第三天到的通川区碑庙镇大尖子村,感受了山和云海。第四天又在成都山玫瑰谷游玩……”齐先生告诉记者,他对这个假期很满意,离家近,行程轻松,“回到乡间,就感觉回到了小时候一样。”

□本报记者 赵曼琦

“公筷行动”要里应外合 达城餐饮业还需“戴套”

□戚劲松

达城“公筷”,需要攻“快”!

这次“公筷行动”,是达城餐饮业史无前例的一次“飓风”,业界各方充满期待。可能触及多方眼前利益,但笔者以为,哪怕是忍痛“揭痂”,也要促进大众市民就餐习惯的深刻变革!

“公筷行动”的表现形式之一,是前台餐桌每人两双筷子分别使用,一双筷子负责夹菜,另一双筷子负责进食,逐步引导广大市民的就餐方式从意识到行为的根本转变。

看得见的餐桌前台,出现的“公筷”,是达城餐饮业的一大进步。而看不见的后台厨房,是否与“公筷行动”同步发力进一步规范?全面提倡明厨亮灶,“戴套”操作,确保食材健康、做到里应外合呢?

后台有哪些看不见的食材安全隐患?所谓的“纯手工操作”是诟病之一!

前台的“公筷”,其作用是避免食客相互“交叉感染”;后台厨房,市民要问:操作者加工食材,做到全程“戴套”服务了吗?

在食材加工过程中,如果不戴套,食材与人体汗液、皮屑、飞沫、毛发混为一体是非



常有可能的,一般常人也能想象得到。然而,很多人抱着“眼不见为净”的心态,餐厅管理者也是习以为常、漠然视之。

有些手工拉面、包子等面食店,光膀赤膊、挥汗如雨,裸手操作、姿势花哨……只显摆你的手艺,够吗?你这不戴套的,我敢吃吗?

纯手工操作,是机器做不了,转而用手工替代。如果涉及到食材加工,大多数是需要“戴套”操作的,与肌肤隔离。一是保证食材健康,二是避免操作者受到伤害,这样才能让“纯手工”这个称谓有“安全感”。

现在有关食材加工的防护口罩、手套、头套多不胜数,价廉物美,辛苦的餐饮人,你认真穿戴执行了吗?

所以,这个“后台厨房”与“前台公筷”一样,同样需要用“放大镜”去理解和观察,做到步调一致,促成里外呼应,全面系统规范,效果更好。

一个民族的繁衍、兴盛,人们的饮食结构和习惯是最直接、客观的反映之一。不光是餐桌美食杯盘的华丽堆砌,我们更需要餐桌健康、餐桌文化的变革和创新!而要大力普及“公筷公勺”“戴套操作”氛围,除了市民自身要提高用餐品位外,餐饮业更要“用责任”去营造健康用餐环境、规范加工流程、精细卫生管理细节,才能有力推动达城“公筷行动”里应外合,跨步前行!

了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注达州晚报客户端——云达州APP。



安卓系统



苹果系统