

消费更趋多元化 年夜饭市场一厢难求

进入腊月,年味渐浓,年夜饭市场率先升温,预订火热。作为一年中最具仪式感的一餐,年夜饭不仅承载着阖家团圆的情感寄托,也折射出餐饮消费的变化趋势。近日,记者走访我市多家餐饮企业发现,今年年夜饭市场整体保持稳中有升的态势,消费者看重品质与体验,理性消费成为主流。



为酒店菜品

包厢预订手慢无 老客早早锁定团圆席

进入腊月,咨询和预订年夜饭的电话就没断过,20多个包厢早就订满,最早的客人提前两三个月就预订了,现在只剩大厅还有少量空位。康廷大酒店总经理应爱环一边整理预订台账,一边向记者介绍。

作为市民近年来团圆聚餐的热门选择之一,康廷大酒店今年年夜饭预订依旧火爆,除夕及大年初二成为预订最集中的日子。该酒店包厢价格为3988元/席,大厅价格为2888元/席,年夜饭包厢套餐中还包含了翅汤松茸珍宝蟹、浓汤黄焖烩鱼翅、

松露腾龙面须子、青芥华尔道夫虾等特色菜品,成为吸引顾客的招牌。

除了年夜饭套餐,康廷大酒店还推出了可随心搭配的年货套餐,酱鸭、酱肉、咸肉、香肠、香菇、木耳等腊味干货一应俱全,成为市民年夜饭餐桌的加餐优选。

作为永康人心里的老味道,永康宾馆的包厢同样是一厢难求。相比拼手速的抢订,不少老顾客早就开始关注预订信息。36个包厢早就被订完了,90%以上都是老顾客。永康宾馆餐饮部经理胡花俏笑着说,

目前大厅还有3288元/席的套餐可以选,白切鹅肥肝、深井烧鹅、蒜蓉波龙虾这些硬菜都包含在内,是不少家庭的首选。

经营一二十年的餐馆依然是年夜饭市场的主力军之一。阿庆嫂餐饮厅面经理唐赞告诉记者,半年前开始接年夜饭订单,现在包厢已经订出去三分之二,大厅空位也越来越少,每天都有不少人打电话来问。好多家庭年年都来这儿吃年夜饭,就认这个味儿,吃的就是一份习惯和热闹。他说。

消费更趋理性 宅家团圆亦有新选择

记者观察到,市民选年夜饭的标准也越来越实在。不再一味追求高价和排场,而是看重性价比、口味和便利。

市民王先生为了让一大家子20多口人聚在一起,早在去年12月初就订了个大包厢。能坐下这么多人的大桌不好找,不提前订根本抢不到。对我们大家庭来说,吃得舒服、坐得宽敞最重要。王先生说,选餐厅时不仅看包厢大小,还特意询问了菜品分量和上菜速度,提前沟通好才能让团圆饭吃得舒心。

市民陈嘉欣一家对比了好几家

餐厅,最终选了1888元价位的年夜饭套餐。她说:大厅氛围热闹,价格也实惠,一家人围坐在一起,照样能吃得团圆仪式感。她还特意叮嘱餐厅工作人员,多上几道清爽的时令蔬菜,让全家人吃得更健康。

家住丽州首府的市民胡潇把方便安全放在第一位,将年夜饭定在了离家步行10分钟的一家饭店。年夜饭肯定要喝两杯,选个离家近的馆子,吃完散步回家,不用操心停车,也不用怕酒驾。胡潇说。

尽管传统堂食套餐仍是年夜饭市场的主流,但拎着年夜饭回家吃

也成了不少市民的新选择。家里人少,去饭店订包厢有点浪费,打包现成的回家,既省事又有氛围。正在咨询自提套餐的刘女士表示,在家吃饭更自在,打包几个酒店的硬菜,自己再炒几个蔬菜,一桌丰盛的年夜饭就搞定了。

记者走访发现,年夜饭自提模式的兴起,既满足了市民居家团圆的需求,也为餐饮企业分流了堂食压力。不少餐饮企业还根据自提需求,专门设计了更适合打包的套餐,在菜品搭配上兼顾便携性和保温性,让团圆的方式变得更灵活、更贴心。

记者手记

此起彼伏的电话铃声里,是酒店经理们忙碌的身影;一张张摊开的菜单前,是市民认真商量的模样。腊月里的永康,年味就藏在这些关于年夜饭的细碎讨论里,浓得化不开。

年夜饭从来都不只是一顿饭,它是一家人热热闹闹聚在一起的仪式,是辞旧迎新的情感寄托,更是一年到头最暖心的团圆约定。这些年,年夜饭的吃法一直在变:从家家户户围着灶台忙半天,到走进餐厅享受现成的大餐,再到拎着自提套餐回家团圆,轻松搞定一桌丰盛的宴席。消费观念也

烟火升腾处 团圆总相宜

在悄然转变,从过去追求菜越多越好、价越高越有面,到现在讲究好吃不贵、够吃不浪费,更看重食材的新鲜、口味的地道和用餐的便利。

这些变化,藏着大家生活水平的提高,也藏着消费观念的日渐成熟,更驱动着餐饮商家们不断优化服务、创新产品。为了满足不同家庭的需求,商家们推出大小各异的包厢、丰俭由人的套餐、便捷省心的自提服务,用熟悉的味道和暖心的服务维系着与消费者的情感联结。

但不管吃法怎么变,年夜饭里的

核心从来没变,那就是一家人围坐在一起的热闹,是举杯互道祝福的温暖,是对新年的美好期盼。这顿饭,吃的是美食,品的是团圆,暖的是人心。

对于餐饮企业而言,一年一度的年夜饭市场既是“大考”,也是机遇。唯有深刻理解消费者不变的情感需求,同时积极顺应变化的市场趋势,用心打磨产品、优化服务、创新模式,才能在激烈的竞争中赢得口碑与市场的双丰收,让每一桌团圆宴,都吃出更多的幸福感与获得感。

融媒记者 王佳涵

营养与仪式感兼具 宠物也有年夜饭

本报讯(融媒记者 张曼欣) 2月1日下午,记者来到城南路的一家宠物烘焙馆,一进店就看到货架上整齐陈列着各式宠物零食。负责人范艺雯正在操作台前处理食材,准备赶制手头的宠物年夜饭订单。

范艺雯一边忙活,一边向记者介绍,早在去年12月底,店里就上线了两款宠物年夜饭套餐。其中,烘干套餐里包含甜菜根薯片、羊奶片、饼干、牛蹄筋棒棒糖等,比较适合小狗。鲜食套餐包含前菜、糕点、甜椒鸭肉、北非蛋和主菜惠灵顿牛排、佛跳墙,餐后还配有一道黑芝麻炖奶作为甜品,猫狗都适用。这些套餐里的菜品造型比较精致,菜名也很讲究,如年年有鱼、红红火火、柿柿如意等,寓意吉祥如意,十分贴合春节的喜庆氛围。

宠物年夜饭都是我们手工制作的,目前已经接了近40份订单,购买群体基本上以年轻消费者为主。范艺雯透露,宠物年夜饭既要考虑宠物的适口性和营养需求,又要符合传统喜庆观念。店里推出的年夜饭套餐选用了鸡肉、鸭肉、牛肉、牛蹄筋等食材,甚至在佛跳墙这道菜品里加入了海参、鲍鱼等优质食材。

在该宠物烘焙馆订购了鲜食套餐的市民曹小姐告诉记者:宠物年夜饭最近蛮火的,我在网上刷到后就给我家的猫咪订了一份。过年就是图个仪式感,一家人热热闹闹地聚在一起吃年夜饭。毛孩子也是家里的一分子,自然也要有专属的仪式感。

除了线下门店推出宠物年夜饭,各大电商平台上的宠物年夜饭套餐也畅销。

记者在各大网购平台上搜索宠物年夜饭发现,弹出的商品种类繁多,以猫犬礼盒为主,售价从几十元到几百元不等。部分礼盒包装十分精致考究,包装上还印有福、新年快乐等贺词。从这些电商平台页面显示的数据来看,宠物年夜饭套餐颇受欢迎,不少产品的销售量破千。

相比购买成品套餐,有的宠物主选择自己动手为爱宠制作年夜饭。家住凤凰城的市民李芸川养了一只名叫妮可的比熊犬,她向记者分享了自己的宠物年夜饭制作计划:虽然麻烦了点,但自己做的肯定更放心、性价比更高,还可以控制量。我已经提前在小红书上收藏了一些宠物年夜饭的食谱,准备在除夕当天给我家妮可做什锦饺子、四喜丸子、肉排当年夜饭,让妮可和我们一起开开心心过年。



宠物年夜饭