

“半成品年夜饭”“线上食堂”“星厨上门”……

餐饮消费推陈出新能否迎“春”翻“牛”？

今年，许多“打工人”响应号召选择“就地过年”。“打工人”也是“干饭人”，不管在哪里过年，总要吃好喝好，才有过年的味道。往年春节，餐饮最火爆的当属各家饭店的大堂，但在“就地过年”的新潮流下，这个春节的“食堂”则从线下搬到了线上。

从“一人食豪华套餐”到“小家庭团圆饭”，从“快手家常菜”到“半成品年夜饭”，春节餐饮新特点让餐饮消费转型特征更加凸显，餐企变革也乘势而上，行业新增长点正在加速形成。

春节前夕，全国多地发布疫情防控指南，倡导控制聚餐人数，再加上人们自主疫情防控意识增强，餐饮门店传统的“团拜宴”“年夜饭”遇冷。

记者在四川成都市区多家餐厅的订餐日历上看到，虽然早在去年国庆节后，就有顾客提早预订了腊月二十九、大年三十和正月前后的家庭宴席，但排期不像往年那样密集，面向企事业单位的大型团拜宴