

“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。



2月17日,外卖配送员在成都一家火锅店交接消费者在线上下的外卖火锅。新华社发

## 1 餐饮门店堂食受限餐企顺势求变

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、大年三十和正月前几天的家庭宴席,但排期不像往年那样密集,面向企事业单位的大型团拜宴

订单量下降尤甚。

成都一连锁餐厅大堂经理表示,春节前后本是餐饮行业的旺季,往年一个月订出去三四百桌只能算基本水平,火爆的时候排两三轮也不一定有空位,订餐电话都快被打“爆”了。但是今年情况不一样,不仅电话略显冷清,不少来电还是退订的。

“门店堂食退订是由客观原因导致的,但人们春节餐饮消费的需求还在,而且很

旺盛。”成都餐饮同业公会秘书长袁小然说,去年以来餐饮企业就在不断求新求变,以适应疫情防控常态化的需要,如今“就地过年”既是挑战,更是机遇。

记者在走访中也发现,为应对“就地过年”新趋势,餐饮企业想出各种招数应对,在菜品创新和就餐形式等方面花足了心思。

“今年我们主打家宴头盘菜,特别包装推出佛跳墙和干烧海参两款‘硬菜’,连锅

带菜全部备齐。”成都老房子华粹元年食府总经理熊江华介绍,顾客只需在手机上选定菜品,餐厅就会提前制作好并按约定时间送货,简单加热就能摆上宴席。

绿地酒店旅游集团商务市场部总经理张乐介绍,在严格落实疫情防控举措的基础上,酒店推出“星厨上门”服务,由酒店专业厨师携原材料到消费者家里现场制作佳肴,受到不少客人欢迎。

## 2 餐饮线上服务量质齐升

自新冠肺炎疫情发生以来,加强线上服务成为传统餐饮企业寻求转型、绝地求生的重要途径,在今天的春节餐饮消费中,许多餐饮企业也是依靠线上推陈出新,提供线上服务的餐饮企业范围越来越大,服务质量明显提升。

据了解,今年上海有78家餐饮企业、2274个门店的225款年夜饭套餐支持外卖。西贝、眉州东坡、青年公社等餐饮品

牌,都在线上推出年夜饭套餐或新春套餐。

越来越多的高级宾馆酒店加入线上“年夜饭圈儿”。飞猪平台数据显示,春节前一周,该平台自提酒店年夜饭的预订人次环比增长了4.2倍。在广东,广州白天鹅宾馆、广州中心皇冠假日酒店等纷纷推出可自提的粤式新春盆菜,让“打工人”在家也能享受品质大餐。

一些老字号也不断拓展线上业务。以

素食闻名的老字号功德林完善了美团、饿了么等平台的线上供应菜品,顾客春节期间可以通过外卖服务形式,在家吃到和饭店一模一样的味道。

在传统餐饮企业急迫转型的同时,各大互联网平台和零售企业则依托资源优势不断向更多生活消费场景延伸,共同满足了消费者“就地过年”带来的各种餐饮新需求。

在各大网络订餐平台,各类快手菜、半成品年菜销售非常火爆。为满足年轻人用餐轻量化、低热量需求,盒马上海推出了“小家庭团圆餐”,预订量占其年夜饭套餐的近六成。美团也联合各地商家推出“年夜饭到家”服务,支持从单人餐、双人餐到10人以内家庭聚餐等多种规格年夜饭外卖。

## 3 新需求带来增长点助力行业变革

疫情发生后,以聚集性、接触性为特点的餐饮消费市场受到很大影响,餐饮业成为受损最严重、复苏最缓慢的行业之一。

“但餐饮本身也是一个具有很强韧性,能够不断推陈出新适应变化的行业。”袁小然说,一些能够持续推进创新转型的餐企还在扩大规模,以成都为例,春节前一个月南堂、悦百味、大鸭梨等连锁餐企新开门店就超过100家,这种趋势在春节餐饮消费能量持续释放的背景下更加凸显,也为行

业发展注入了新动能。

业内人士分析,近年来餐饮和零售两个看似特性完全不同的业态出现了交集,从海底捞自热火锅到肯德基推出“KAI-FENGCAI”,再到杨国福自热麻辣烫……餐饮零售化成为最新的商业趋势,而“就地过年”则加速了这种趋势。

例如,“就地过年”在很多城市催生了“一人食”消费需求。连锁商超大发数据显示,统一旗下的开小灶火锅在上海销量

猛增233%。同时,大润发自己研发的加热即食快手年菜自1月上市以来,每周销量环比增长超过50%。

饿了么平台数据显示,今年在线上供应年夜饭套餐的餐饮品牌数量相比去年同期增长164%、参与门店激增260%,供应的年夜饭套餐数量更是同比上涨近3倍。

业内人士分析,“就地过年”强化了餐饮到家消费场景和需求,倒逼餐企涉足生鲜、预制菜、包装食品等零售领域。尤其是供应

链和品牌优势明显的头部企业纷纷借力线上平台,从单一的堂食转变为堂食、零售“两条腿”走路,有望形成餐饮行业新的增长点。

中国饭店协会的报告认为,新冠肺炎疫情虽然对餐饮业冲击巨大,但也催生了新的亮点,餐企外卖、食材零售、成品半成品工业化业务均有不同程度的拓展;社区团购+集中配送、中央厨房+冷链配送、无接触服务等也促使全行业的数字化、智能化水平大幅提升。新华社北京2月17日电

打通最长一“横”

## 我国“八纵八横”高铁网加密成型

17日早7时50分,“子弹头”G8312次高铁列车从连云港站缓缓驶出,向徐州方向飞驰而去。

2021年春运是徐连高铁的第一个春运。春节前夕2月8日,徐连高铁刚刚开通运营,徐州至连云港间60分钟可达。

这段高铁全长185公里,看起来似乎并不起眼,却具有十分重要的战略意义。它的开通意味着我国“八纵八横”高速铁路网最长横向通道——连云港至乌鲁木齐的高速铁路全线贯通,为新亚欧大陆桥经济走廊发展提供有力支撑。

中国铁建铁四院徐连高铁设计负责人徐光表示,徐连高铁是“八纵八横”连云港至乌鲁木齐通道的最东段,也是最后通车段,与此前陆续开通运营的徐州至郑州、郑州至西安、西安至宝鸡、宝鸡至兰州、兰州至乌鲁木齐高铁相连,形成横跨3个时区的全长3422公里陆桥通道。

打通最长一“横”,也意味着我国“八纵八横”高铁主通道越织越密。中国国家铁路集团有限公司董事长陆东福表示,随着

近年来多条高铁的开通,“四纵四横”高铁网提前建成,“八纵八横”高铁网加密成型。

一个数据,印证着中国高铁的不断前行:到2020年末,全国铁路营业里程达到14.63万公里,比“十二五”末的12.10万公里增长20.9%。其中,高铁营业里程达到3.79万公里,比“十二五”末的1.98万公里翻了近一番。

仅2020年一年间,全国铁路完成固定资产投资7819亿元,较年初计划增加719亿元,其中基本建设投资完成5550亿元以上,超过2019年水平;新线投产4933公里,新开工项目20个。

刚刚过去的“十三五”期间,中国铁路建设投资持续加大,铁路网特别是高铁网规模和质量实现重大跃升,京张高铁等一批重大标志性工程建成运营。在广袤的神州大地上,一张世界上最现代化的铁路网和最发达的高铁网正在快速延展。

高铁促进京津冀协同发展及与东北地区的互通交往,成为助力东北全面振兴的催化剂。去年年底,京雄城际铁路开通运

营,北京至雄安新区实现30分钟通达。今年1月22日,北京至哈尔滨高铁北京至承德段开通运营,京哈高铁实现全线贯通,北京至沈阳、哈尔滨最快2小时45分、4小时52分可达。

在高铁最密集的长三角地区,区域内除舟山市外的其他所有地级市实现市市通动车,形成了0.5小时—3小时城际交通圈,促进同城化效应不断扩大,为推动长三角高质量一体化发展、世界级城市群建设等作出了贡献。

在中部,高铁网去年年底迎来新成员。随着合安高铁开通,合宁、合武、京港、商合杭、合福、合蚌、合安高铁等7条线在合肥交会,进一步完善合肥“米”字型高铁格局,使合肥铁路枢纽成为东连江浙沪、南通赣闽、西达川鄂、北上京津冀的高铁咽喉要道。

在西北,不久前开通的银西高铁是国家中长期铁路网规划中“八纵八横”高铁网包(银)海通道的重要组成部分,也是全国首条穿越黄土高原地带的高铁,更是串联陕甘宁革命老区的首条高速铁路。银西高铁开

通运营后,形成了以西安为中心的关中城市群和以银川为中心的沿黄城市带之间的快速交流通道。从西安乘坐火车到银川由原来的15小时缩短至3个半小时左右,极大便利沿线群众出行,促进区域经济社会发展。

在西南地区,成渝高铁完成提速改造,成为我国西南地区第一条按时速350公里运营的高铁,成渝间实现高铁公交化运营1小时直达,实现双城生活“说走就走”。

来自国铁集团的统计数据显示,近年来,高铁的快速发展吸引了大量客流出行,动车组列车承担客运比重持续提高。2019年国家铁路完成旅客发送量35.7亿人次,同比增长7.7%,其中动车组22.9亿人次,同比增长14.1%,高铁已经成为人们出行的首选。

北京交通大学教授杨浩表示,高速铁路覆盖范围扩大、成网运营,进一步完善了我国高铁网结构,改善了大众的出行环境,特别是对交通欠发达地区加快经济社会发展,加速人员往来和经贸交流具有重要意义。新华社北京2月17日电