

# 元宵节“点旺”餐饮市场

本报讯(记者 李晓琳)看花灯、猜灯谜、闹元宵……春节的年味儿未退，正月十五元宵节的喜庆氛围赶到。记者走访市场发现，元宵节这两天，市内不少热门饭店“一桌难求”，火爆程度不亚于春节期间，元宵节恰逢周末也是刺激餐饮业火热的一个因素，市民们吃美食、赏花灯两不误。

“您好，可以电话先排个号，到时候您想预订的时间段有无退订空位。”2月23日一大早，准备晚上和闺

蜜小聚的市民江女士，在美团上准备预订某连锁火锅店的餐位，没想到，从12时至23时30分的预订位几乎全满，仅17时和17时30分两个时间段有空位。她又查询了该火锅店其他两家门店的订餐情况，几乎与这家门店如出一辙，都是仅下午时段有空位。她致电咨询，得到的预订信息也是“不确定”，江女士直呼：“这也太火了吧。”

无独有偶。市民潘先生也遇到类似情况，2月22日晚，他约8位好友聚

会，预订北大街附近一家私房菜，却被告知只剩一个6人的小包间。“过年没顾上聚，想着年后再聚，没想到，订餐还这么火爆。”最后，潘先生想先“抢”订上再说，虽然包间不能完全满足聚餐人数需求，但也先订上再说。

亲友聚、战友聚、闺蜜聚……记者走访市场注意到，与过年期间以家庭为主的聚会相比，元宵节前后，各种聚会再次“点燃”餐饮企业，市内大大小小的饭店生意依旧红火，尤以特色餐

厅、火锅店等餐位吃紧。

“春节到现在上座率一直不低，元宵节又迎来一波小高峰。”位于府东街一家高档特色饭店的主管告诉记者，包间预订需提前一天，散台则需要到店排号等位。他分析订餐火热的原因还有一个，今年的元宵节恰逢周末，不少市民选择外出聚餐“团圆”，时间宽裕的同时，还可以兼顾到街头赏灯、看景，做到吃美食、观美景两不误。

沙漏计时 25分钟上菜

## 餐厅刮起“效率”风

“我们承诺25分钟内所有菜品上齐，如果在沙漏完前菜没有上齐，未上菜品全部免费。”最近，市民在外用餐时，会发现沙漏正逐渐成为不少餐厅的“标配”。为什么餐厅要“沙漏计时”？这样做给消费者和餐厅带来哪些全新的体验？近日，记者走访市场探寻“小沙漏”的秘密。

2月21日中午，北美新天地兰湘子餐厅内座无虚席。记者看到，顾客每次点完餐之后，服务员都会将一个沙漏倒置在桌面，并对顾客承诺：在沙漏完之前，也就是25分钟内，所有菜品上齐，若上不齐，超时的免费送。这么快？能做到吗？

排号入座后，记者点了辣椒炒肉、一品鲜虾豆花等五道菜，点完菜后，沙漏开始计时。15分钟后，菜品全部上齐，速度让人惊喜，而且口味正宗，体验感很好。在快节奏的工作生活中，时间是最宝贵的资源。对于外出就餐的消费者来说，能够快速享用美食而不必长时间等待，无疑是一种极大的满足。采访中记者了解到，不仅是兰湘子，吕氏疙瘩汤、猴子山下、金掌勺、西贝莜面等很多餐厅都推出“沙漏计时”上菜法。

“沙漏计时的引入并非仅仅是一种形式，更是对餐厅服务品质的一种承诺。餐厅通过设置沙漏，向顾客承诺在一定时间内完成菜品制作和上桌，这种透明的服务方式不仅赢得了顾客的信任，也有效地提高了餐厅的工作效率。”餐厅的营业部负责人刘先生说，除了提升上菜速度，沙漏计时还在一定程度上保证了菜品的口味。由于时间限制，餐厅需要在有限的时间内完成菜品的制作，这就要求厨师在烹饪过程中更加注重火候和调料的掌握，确保每一道菜都能在最佳状态下呈现给消费者。

采访中，不少业内人士称，沙漏计时是餐厅运营的一个创新做法，以上餐速度为节点倒逼餐厅运行



效率提高。餐厅使用沙漏计时后，前厅服务人员怕菜品超时未上出现折扣罚款，便会积极主动去巡视台面，巡台的次数多了，对顾客服务的主动性自然就会跟进。另外巡台时发现有长时间未上的菜品也会主动和厨房沟通，出餐效率就会提升。同样，消费者用餐时间也会减少，翻台率就会提高，整个流程形成了闭环。

记者 贺娟芳 文/摄

## “花式”汤圆走俏 众口不再难调

本报讯(记者 于健)元宵节期间，不同品牌的汤圆隆重登场，值得注意的是，各种“花式”汤圆纷纷亮相，可选的口味众多，满足了不同消费者的需求。

在我市一家大型超市的汤圆销售专区，汤圆品种众多、口味丰富。有黑芝麻、巧克力、花生等传统馅料的，还有红豆高粱、榴莲、蛋黄流沙等新式馅料的。其中“柿柿如意”汤圆最受消费者追捧。“试吃一下‘柿柿如意’汤圆吧！不仅寓意好，颜值高，价格还优惠，是汤圆的不二之选！”店员向来往的顾客叫卖着。不少市民围在冰柜旁挑选着“柿柿如意”汤圆。据介绍，“柿柿如意”汤圆是去年冬季刚上新的产品，其外皮添加胡萝卜汁，使汤圆呈现漂亮的橙红色，还原了柿子原生态的样子，充满趣味性。同时，“柿柿如意”在中国传统文化中，寓意万事如意。

此外，一些新式口味的汤圆销量也很好，如蛋黄流沙汤圆、奥利奥坚果汤圆、榴莲汤圆等，都是今年刚上市的新品，然而，不少市民还是钟情传统口味汤圆。市民赵女士说：“我们全家都喜欢吃黑芝麻汤圆，还是传统口味的汤圆对胃口。”

市民刘先生说：“从小到大一直吃花生馅，平时也把汤圆当早点，今年买了些水果和巧克力馅的，给孩子们尝尝新口味。”

几位老年人驻足冰柜前查看汤圆的配料表，对比一番后将无糖汤圆放入购物车。“我血糖较高，新出的荞麦无糖汤圆，适合我吃。”一位老者说。据店员介绍：“现在，很多消费者有低糖低卡的饮食习惯，所以新上市的无糖花生汤圆、无糖八宝汤圆等多款无糖汤圆，都非常受欢迎。”



用团结协作  
弘扬我们的时代主旋律

中宣部宣教局 中国文明网