

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,看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”,时间充裕的同时,还可以兼顾到街头赏灯、观景,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。

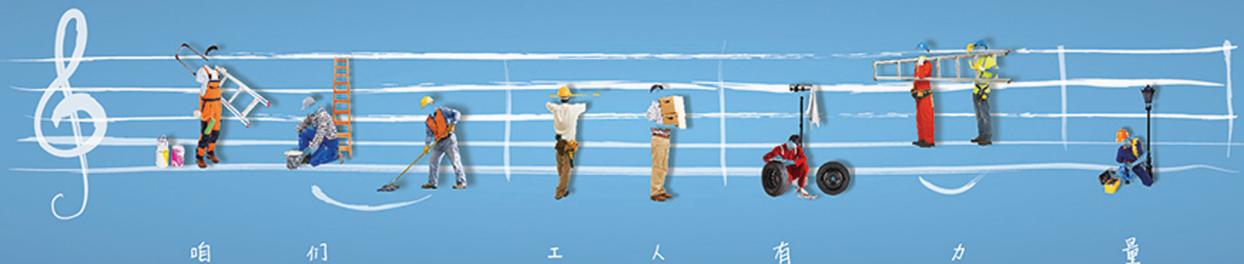
在我市一家大型超市的汤圆销售专区,汤圆品种众多、口味丰富。有黑芝麻、巧克力、花生等传统馅料的,还有红豆高粱、榴莲、蛋黄流沙等新式馅料的。其中“柿柿如意”汤圆最受消费者追捧。“试吃一下‘柿柿如意’汤圆吧!不仅寓意好,颜值高,价格还优惠,是汤圆的不二之选!”店员向来往的顾客叫卖着。不少市民围在冰柜旁挑选着“柿柿如意”汤圆。据介绍,“柿柿如意”汤圆是去年冬季刚上新的产品,其外皮添加胡萝卜汁,使汤圆呈现漂亮的橙红色,还原了柿子原生态的样子,充满趣味性。同时,“柿柿如意”在中国传统文化中,寓意万事如意。

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:“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