

热度攀升 包间抢手

# 你家抢订年夜饭了吗？

年夜饭火热预订中、蛇年团圆饭火爆抢订中……年夜饭，作为春节的压轴大戏，不仅承载着浓郁的年节气息，更是亲情凝聚的象征。眼下，尽管距离蛇年春节还有近两个月的时间，但年夜饭市场的热度已悄然攀升。连日来，记者走访了解到，目前，太原知名餐饮酒店均已开启年夜饭预订，初一、初二等热门时段的年夜饭包间已预订一空。此外，随着文旅市场持续火热，以及“在外吃年夜饭”渐成风尚，一些热门酒店还出现异地客“抢”订年夜饭的状况。

## 预订火爆

“现在来订初一、初二的年夜饭已经晚了。包间都已预订一空，仅剩少量散台可预订……”杏花岭区上肖墙一大酒店的徐经理介绍，酒店提早就开始接受年夜饭预订。从目前来看，今年年夜饭预订的情况超出了预期，其中包间的预订尤为火爆，现在已是一“间”难求。“目前，年夜饭的套餐菜单还在设计中，但不少老顾客已提前交付了订金。”

位于胜利街兵工南马路的老井抿尖村，主打山西特色菜，定位为中档消费。工作人员告诉记者，餐厅的包间数量不多，初一到初五的包间均已订满，仅剩大厅有少量空余散台，整体预订率达80%以上。“为了能预订上年夜饭，不少消费者‘下手’很早。餐厅推出的年夜饭套餐按照每8到10人位制定，价格在1000多元，允许顾客自带酒水。”

走访中，不少酒店表示，今年年夜饭预订的情况超出预期，尤其是知名酒店的年夜饭包间，已是一“间”难求。为了满足更多消费者的用餐需求，一些酒店还专门增开年夜饭“二场”，第一场11时至13时30分，第二场从11时30分至14时开始，方便市民“捡漏”就餐；还有推出年夜饭送餐到家服务，菜品由厨师团队当天现做，加热后，不论从外观还是味道上，和现做的菜品相差无几。



蛇年年夜饭预订开启，餐饮企业提前布局抢先机。



## 价格亲民

年年岁岁花相似，岁岁年年“饭”不同。作为春节欢聚一堂的重要宴席，消费者在年夜饭上整体的开销会比平时消费有所提高。不过，随着当前餐饮消费的整体趋势呈现出更为理性、绿色和健康的特点，因此在价位选择上，消费者趋向于回归性价比。针对这一特点，很多餐饮门店推出的年夜饭套餐价格都比较亲民。

位于南内环街的一家知名清真餐馆，按照不同用餐人数，推出了两款年夜饭套餐，分别为1388元、1688元不等。对于蛇年年夜饭的价格，该店一负责人表示会比较亲民。他分析说：“今年整个餐饮企业‘卷’得比较厉害，消费者也更趋于理性，这

为蛇年新春年夜饭的价格定下了相对平抑的基调，整体价格比去年低一些，降幅大约在10%。不仅如此，套餐基本涵盖店内的特色菜和主打菜，消费者有需求也可以随意调整菜品。”

正如所说，记者走访中发现，目前，一些知名酒店推出的10人位年夜饭套餐，定价多在3000元以内，1000多元到2000元出头价位的套餐是市场主流，预订量最大。另外，在当下绿色健康理念深入人心的影响下，消费者对年夜饭的健康要求逐渐提高，这使得餐饮企业在菜品设计上会越来越倾向绿色健康，在保留风味的基础上，向“少油”“少盐”“少糖”的方向升级。

## 游客增多

今年山西文旅“爆红”，太原也入列国内热门旅游目的地，这也吸引了不少异地客来并过年。在此带动下，今年年夜饭预订也呈现出省外异地客预订明显增多的特点。

“近两年，‘在外吃年夜饭’成为过年新风尚，太原又是热门城市，所以有些异地客会选择提前预订年夜饭，为此饭店还专门将部分客房临时改成包间，尽可能满足就地过年顾客的需求。”并州饭店一位工作人员介绍，为了让就餐宾客感受到浓浓的年味儿、家味儿，饭店特意策划一系列年夜饭配套活动，比如可以在包间里自己动手包饺子，然后现场煮制，然后一家人品尝自己包的饺子。此外，还有面食表演、民歌演

艺、全家福拍摄等服务，确保给顾客尤其是省外异地客留下满意的消费体验。记者了解到，异地客在太原预订年夜饭，更青睐一些老街老店，以及能体验山西民俗的特色餐厅。

除了在饭店堂食预订年夜饭外，记者在团购平台和社交平台搜索发现，不少商家还推出年夜饭外卖、年夜饭半成品预售、约厨上门等服务。在此，也提醒广大消费者，年夜饭外卖或送餐到家虽然方便，但一定要从正规渠道订购，否则一旦出现安全问题，在售后服务以及维权等方面会存在困难。建议消费者最好从知名的口碑实体店选订，并保留好相关凭据。

记者 梁丹 文/摄