

餐饮企业加码 品类多元焕新

春节年货礼盒“热闹”上市

随着2026年春节的脚步日益临近,大街小巷的年味愈发浓郁,太原的年货市场也逐渐开始升温。

连日来,记者走访发现,今年各大餐饮企业纷纷加码年货礼盒的推广力度,将招牌菜品、地方特色与节日需求深度绑定。在此带动下,春节年货礼盒市场呈现出品类更加多样化、特色愈加鲜明化的特点。清真类、主食类、熟食类、鲜果类、杂粮类等琳琅满目的年货礼盒争相上市,不仅为消费者提供了更多优质便捷的选择,也让春节舌尖上的幸福滋味变得丰沛鲜活、藏满团圆新韵。



餐饮企业推陈出新

年货礼盒火热预订中、年货礼盒重磅上新、新年熟食大礼包“马上来喜”……春节历来都被国人视为最为重要的节日之一。它不仅预示着新一年的开始,更象征着阖家欢乐的团圆氛围。每到春节临近、年味渐浓,社交平台上,总有不少网友询问“过年回家带什么?”今年也不例外。不一样的是,随着“Z世代”的“95后”“00后”陆续步入社会,并逐渐成为消费主力,多样化、便捷化年货礼盒越来越受到关注。于是,太原各大餐饮企业紧跟市场趋势,纷纷推出独具特色的年货礼盒,向年轻一代靠拢。

“作为一家老字号餐饮企业,除了堂食年夜饭,考

虑到在家团聚的消费者需求,目前已上线了多款年货礼盒。”在位于迎泽大街一家星级酒店,记者了解到,在自制礼盒基础上,其已推出多款定制年货礼盒,包括以溢香迷扒鸡、烧虎皮全肘、并州槟榔鸭等经典菜品为主的熟食礼盒,金汤全家福火锅礼盒、翡翠时蔬礼盒、甜趣时光礼盒等。这些年货礼盒不仅注重产品品质,还在外包装设计上融入传统文化元素,如剪纸、年画、福字等,营造出浓厚的节日氛围。

“这些年货礼盒或是由厨师团队亲自研发制作,或是由酒店甄选采购,中央厨房统一生产,每道菜都达到精品年菜标准,让市民在家就能品尝到星级美味。”该酒店一相关工作人员介绍,春节临近,年货礼盒市场开始升温,餐饮企业都在抢抓市场机遇,不断创新产品和服务,为消费者提供更加优质、便捷、个性化的年货礼盒。

多元品类精准破圈

无独有偶。太原市另一家餐饮集团也提前启动了年货礼盒的推广宣传,旗下诸多餐饮品牌齐发力,创新营销模式,拓宽销售渠道。“今年不仅推出了熟食礼盒、主食礼盒,还个性化定制上线了清真礼盒、杂粮礼盒等。”该集团工作人员介绍,进入春节档期,消费者对年货礼盒的需求会不断增加,市场前景广阔。今年,随着消费者对健康、个性化、多样化等方面需求的不断提升,年货礼盒市场也呈现出更加多元化、个性化的特点。为了在激烈的市场竞争中脱颖而出,餐饮企业需要不断创新产品和服务。

记者走访中也发现,为了满足消费者个性化年货礼盒需求,今年多家餐饮企业都推出了特色定制礼盒。例如,一餐饮企业推出的主食礼盒中,开发了多款个性化口味,包括五谷杂粮馒头、茯苓山药馒头、荠菜养生馒头等,消费者可以根据自己喜欢的口味选择品尝;还有老字号餐饮企业专门推出了清真礼盒,其采用传统工艺、配方秘制,精选合规食材,以满足清真食客对肉食年货的多元需求。

另外,随着健康饮食观念的深入人心,越来越多的消费者开始关注年货礼盒的营养成分和健康属性,一些餐饮企业还专门推出了低糖、低脂、高蛋白等健康类年货礼盒,以满足消费者对健康饮食的需求。例如,太原一餐饮企业推出了红粮六宝礼盒、黑粮六宝礼盒,就较为适合注重健康的消费者食用,无论是自家享用还是馈赠亲友都是春节年货清单上的“放心之选”。

线上线下热潮涌动

如今,线上渠道已成为年货推广的重要阵地,太原餐饮企业也是紧跟潮流,通过开设抖音号、小程序等线上渠道,销售年货礼盒。消费者只需动动手指,就能轻松选购到心仪的年货,有些还能享受送货上门的便捷服务。此外,一些餐饮企业还利用社交媒体平台进行宣传推广,通过短视频、直播等形式展示年货礼盒的独特魅力,加强与消费者的互动和沟通,了解消费者的需求和反馈,及时调整产品策略和服务模式,以吸引更多消费者关注和采购。

从老字号到星级酒店,从线下门店到线上直播间,太原春节年货礼盒市场以丰富的品类、多元的选择、创新的服务,勾勒出一幅热闹红火的消费图景,既传承了晋地饮食文化,又满足了现代市民的节日需求,让这个春节充满舌尖上的幸福滋味。在此,也提醒消费者,按需购买年货礼盒,要注意商品保质期、食用方法及禁忌,尽量选择信誉度高的餐饮企业、老字号消费。

记者 梁丹

