

老字号年夜饭一桌难求

以往,总要一家人从中午忙碌到傍晚,准备一顿饭菜才算“正宗”。但近年来,去餐馆酒楼吃年夜饭的势头越来越高,据调查显示,昆明有近三成家庭会选择外出吃年夜饭。本报记者走访昆明多家老字号餐厅发现,目前,年夜饭预订已一桌难求。

距离除夕夜还有10多天,在昆明开设10余家分店的年轮菜馆的年夜饭预订几乎已“接近尾声”,还剩呈贡店有几桌空余。“我们是10多年老品牌,许多顾客去年吃完年夜饭后,在还不知道价格、菜品的情况下,当场就订下了今年的年夜饭。也正因如此,可能有些客人对今年年夜饭的价格或菜品不满意而退单,这个机会就会给现在想订年夜饭但订不到的顾客,但机会不多。”年轮菜馆的武经理说。

“一般来说,顾客吃年夜饭都会选择包房。虽然今年较往年预订人数相对减少,但目前已经预订满了。”昆明老字号福照楼(小翠菜馆)工作人员李女士说。记者还了解到,目前,云和祥、翠云楼、艾维故事等老字号滇味餐厅,从两个月前就开始有人订购年夜饭,位置也都所剩不多。

与之相比,小规模餐馆的年夜饭预订情况稍显冷清。记者到南强街发现,洪沙瓦迪、七步香等规模较小的餐馆也打出预订广告,但位置都还充裕,店员表示:“现在还有点早,顾客们都选择临近春节时才订购”;也有小红楼等餐馆选择了春节放假,不分年夜饭市场的一杯羹。

传统订餐方式仍是主流

只需扫描二维码,便宜而快捷的“团购”付款方式日益兴起。拿着手机下单,饮食送货上门,随处可见各家外卖平台的送餐小哥穿梭在城市中。但是,在昆明年夜饭市场上,电话预订、到场预订的传统方式仍然是广大餐厅、顾客的主要选择。

大部分餐厅没有开设年夜饭团购服务,均是采用“到店预订”或“先电话订桌,再到店看桌”的方式。年轮菜馆的武经理表示,年夜饭的菜品是针对宴席设计的,和团购的大众消费有区别。并且,从餐厅角度出发,做年夜饭背后付出代价比较大,员工在除夕夜不能回家,要付3倍工资;过年时许多门店放假,采购成本升高;原材料需要提前准备,利润可能还不如平时;若使用团购平台还要付佣金和广告费。“使用传统方式订餐,是对餐厅的负责,是对我们员工的负责,也是对消费者的负责。”他说。

打开大众点评App,定位昆明,搜索年夜饭预订,显示中和巷5号庭院、登华阶塾味滇菜等餐厅,可订购价格为1588元、1988元的年夜饭套餐。值得注意的是,这些团购套餐下皆没有显示菜单,使用时间为14:00-16:00,还需提前10天、15天预约。据登华阶塾味滇菜负责人介绍,“餐厅有4个时段的年夜饭套餐,可团购的时段并不是正餐时间,且要在网上团购后到店确定桌号、包间、菜单;如果不确认,当天直接到店,可能会连吃的都没有。但选择电话或直接到店预订,和网上团购价格无异,更可以根据情况安排时段,现在餐厅接近订满,顾客基本都选择了这两种传统方式。”

不少商家,例如外婆味道,在团购平台设有10人套餐,价格较便宜,虽没有标注春节不可使用,但记者致电询问,商家表示“春节时餐厅放假”。

记者在外卖软件上搜索“年夜饭”,有部分餐馆推出了“年夜饭外卖”服务,但餐馆数量和售出数量都不多。年轮菜馆提供“年夜饭外卖”服务,若是顾客提出需求,餐厅可以将菜品装好盘、用保鲜膜包起来,用餐厅的车送出,顾客只需再交餐具押金就可在家食用和店里一样的年夜饭,据介绍,“因需求不大,有外卖服务的年夜饭一个店只有4-5桌。”登华阶塾味滇菜不送外卖,但支持顾客到店自取。同样,需求也不大。

每年除夕夜,总要一家人团团圆圆坐在桌前吃一顿丰盛美好的年夜饭,这旧岁才算是圆满结束,新岁在希望中正式开启。年虽还未到,昆明年夜饭市场就已迅速升温,“团圆饭”吃什么,去哪吃,怎么吃,早已有了安排。

年夜饭 火热预订中 老牌餐馆 一桌难求



本报记者 曹婕
实习生 朱婉琪 余艾燃



更多内容
请浏览本报App
www.ccwb.cn

下载 CWApp
春晚陪你一起玩

新兴半成品年夜饭有待发展

随着电商平台购物的发展,打着“变大厨只需一步”“不动刀、不用洗、无调料”“汇聚全球美食,浓缩一桌美味”噱头的半成品年夜饭走进了人们的视线。在各大电商平台搜索年夜饭,只需400元左右就可购买含有15道半成品菜品的礼盒。

宝贝详情里显示,礼盒中菜品为“阿拉斯加深海帝皇蟹”“南非黄金六头鲍”“札幌寿司鱼刺身”等,非常高级。买家拍下礼盒与客服约定发货日期后,礼盒将在低温保鲜状态下从距离买家最近的仓库发出,部分地区211时效内快速送达,领取礼券还可享受价格优惠。这些礼盒月销量多在200件以上,评论里基本都是好评。

但在昆明,记者走访的所有餐厅都表示没有推出自己的半成品年夜饭。年轮菜馆的武经理说:“做一个全席比较困难,像海鲜类食材做成半成品不好保存,若要使用添加剂是要负责任的,运输之中也可能存在物品还在路上,冰袋却融化了的问题。再者,中餐的传统魅力之一在于现做现切。吃半成品,就失去了一部分美好的滋味。”

市民罗女士表示,作为消费者,选择出去吃年夜饭首先要考虑菜品口味,其次就要考虑餐厅环境,好的就餐环境使年夜饭更加有氛围。她也表示自己不会选择外卖或半成品年夜饭,“如果这样的话还不如自己在家来做”。登华阶塾味滇菜负责人明确表示餐厅以店面为主,暂时不会往半成品方向发展,“中国饮食文化里环境是很重要的部分,半成品年夜饭使传统餐厅失去了意义,对我们破坏其实很大”。

不过,针对个别可以做成半成品的菜式,年轮菜馆也做了尝试,比如订购年夜饭赠送的大礼包里有餐厅自制的烤鸭、小咸菜,回家稍加工一下就可食用。在半成品年夜饭的物品评价里,也有很多消费者表示:“包装精美,色香味俱全,手残党也可以在家轻松做出美食,明年继续购买。”

关于年夜饭 大家最看重哪样



记者通过春城晚报客户端发起《CW微调查73期 年夜饭:在家煮or出去吃,你咋选?》的问卷调查,通过填写问卷、走访等形式,探秘市民青睐的年夜饭是什么样的。

重要程度



主要因素

36% 的人选择了就餐环境氛围

年夜饭外卖

“知道,但没在网上订过年夜饭外卖”**12%**

“不知道”**21%**

菜品

老字号餐厅的年夜饭大都是商家决定好的套餐,名称带着“吉祥”“如意”等寓意好的词汇,顾客不可自选菜式。

价格

各大餐厅推出的价位在1000元至2500元不等,价格与往年相比有所上涨。情况相同的是,1000元左右10-12人套餐是多数顾客的选择。

用餐时间

多采取“限时年夜饭”的措施,有的餐厅分为四轮,有的餐厅分为两轮。