

老字号餐厅“一桌难求” 年夜饭吃成“限时餐” 预订的年夜饭让“烦恼”上了餐桌

据《中国青年报》报道,老字号餐厅“一桌难求”、私厨上门越来越受欢迎……年夜饭花样翻新,正在改变传统的过节方式,然而略显单调的套餐形式以及“限时餐”的尴尬,又让人们有了新的烦恼。

鼠年春节将至,年夜饭在哪儿吃成了话题。一些餐厅的年夜饭早已被预订一空、年夜饭半成品月销量超7500份、私厨上门做年夜饭预订率超50%……随着消费升级,快捷、方便的年夜饭成为越来越多人的追求,省去复杂的准备工序,留出更多时间陪家人,“年味儿”有了新内涵。

A 一桌难求 新形式的饭桌文化受追捧

年夜饭餐厅预订火爆,老字号餐厅“一桌难求”。北京东兴楼饭庄(东直门店)的几十个包间几乎全部订满,预订已经排到大年初七左右;北京的森隆饭庄、鸿宾楼、花家怡园、福临门等店的年夜饭几乎都已订满。花家怡园店员表示,想要订到年夜饭,一般需要提前1个月。

“这些年来,年夜饭餐厅预订人数呈上升趋势。”中国烹饪大师、萃华楼兼森隆饭庄总经理王培欣表示,以前,过年很少有餐馆开门,现在,越来越多的餐厅开始做年夜饭。据王培欣了解,年夜饭的预订者多为中老年人,想和孩子们一起吃团圆饭。“人们对吃什么没那么在意,更在意吃的氛围。”

“想改变以前老套的过节方式,过一个不一样的年。”辽宁的许女士今年准备在餐厅吃年夜饭。她表示,以前每年过年,一家14口人都团聚在东北农村,当天,很早就开始准备饭菜,当吃完一顿饭收拾好,又该准备下一顿饭了。“几乎一整天都在做饭,更多的是疲惫。”现在,在饭店吃,吃饱后大家聊聊天,娱乐一下,依旧很有年味儿。

因为餐厅能接待的人数有限,在家吃年夜饭成了部分人过年的“惯例”。北京多家餐厅推出了年夜饭外卖服务,大多是套餐制,一般都需要顾客到店自取。多家餐厅表示,订外卖一般都是一些小家庭,或者是回不去家的朋友们聚在一起,点几个菜送到住的地方。据王培欣介绍,今年,森隆饭店的外卖预

订数量在100单左右。“外卖也需要提前预订。”

同时,人们对便利性的追求也带火年夜饭半成品。在电商平台上,一份年夜饭,半成品月销量超过7500份,该半成品包括蒜香小排、黑椒猪排、黑椒牛仔骨等10道菜,标价为398元。其中,电商平台的年夜饭半成品价格在100多元到2166元不等,打出的广告是免洗、免切、免调味,解冻后下锅翻炒即可,在某电商平台,多家年夜饭半成品月销量过千。

颠覆了传统家常菜的模式,自由新形式的饭桌文化更受消费者追捧。火锅成为一些家庭年夜饭的新选择,海底捞(崇文门店)店员表示,海底捞年夜饭的位置已经全部预订完毕,并且已经预订到2月10日。

私厨上门做年夜饭的市场在逐渐打开,即在约定的时间,厨师带着菜品上门做菜。私厨上门同样采取了套餐制,但是会根据顾客的口味和需求进行部分修改。以山东厨膳驿站为例,套餐价格在1688-8888元,其中,预订2588元套餐的人相对较多。北京一家私厨上门做年夜饭的餐厅,目前,已经预订出去80桌。

据山东厨膳驿站出品总监仇志爱介绍,截至1月19日,北京已预订了35桌,天津预订了17桌。目前,私厨上门在一二线城市人们接受程度较高。“随着人们生活节奏越来越快,对便捷性要求更高了,私厨上门成了消费升级的一种趋势。”

B 性价比下降 明码标价背后的“小套路”

年夜饭的形式花样翻新,无论是在饭店吃还是私厨上门,大都采用套餐形式,难以调换菜谱。年夜饭的食客往往涉及老、中、青、少几代人,套餐面临的问题是众口难调,年夜饭也给部分家庭带来小小“烦恼”。

不同餐厅的年夜饭价格差别很大。在北京,大多年夜饭套餐价格在488-6888元之间。其中,大部分集中在1288-3888元之间。套餐一般配置4-6个凉菜,4-12个热菜,1个汤,1-2种主食,1个果盘。多以“硬菜”为主,比如鸡、鸭、鱼、海鲜以及一些名贵食材。

餐厅菜品价格大都明码标价,部分新餐厅年夜饭的套餐价格相对平时价格更为优惠;然而,部分餐厅套餐的价格相对平时要高一些,一些商家给出的理由是,年夜饭分量相对平时更大;部分商家则针对年夜饭推出

了专门的菜肴,“这些菜都是平时在店里吃不到的。”

消费者预订年夜饭一般需要交几百元、上千元订金,之后会拿到一个订餐凭证;如果要取消预订,订金是不退的。还有一些餐厅,会让顾客交全款。北京一家私厨上门餐厅相关工作人员表示,选好套餐需付全款,可以直接转账到支付宝或公司银行账户。

此前,许女士的父亲交了500元订金预订了一家餐厅,后因该餐厅无法调换菜品,也无法单点菜品,难以适应一家四代人的口味,取消了预订。餐厅工作人员表示,正常情况下,年夜饭的订金是不退的,但是因许女士的父亲又预订了春节期间的宴席,所以直接转换为宴席的订金。

对于年夜饭的预订,许女士的家人比较注重三点,一是离家近,二是

套餐是否可以调换或单点;三是菜品口味。许女士的父亲打算预订另外一家店的年夜饭,588元的套餐,个人点餐可以发挥的空间较大。

王培欣表示,现在商家的年夜饭都在主推套餐形式,主要是基于几方面考虑。一是相对于单点,套餐的上菜速度会快很多。比如,上客不太密集时,一桌年夜饭套餐大概20分钟就可以上齐,上客较密集时,用时为20-40分钟。二是过年期间,餐饮企业人手不够。三是用人等多方面成本上升,员工工资是平时的3倍,还有一些补贴等。四是食材等供应商放假,需要提前备货。

“年夜饭的性价比没有平时高。”仇志爱认为,这是因为多方面成本的增加。2888元的套餐是1位厨师上门,而8888元套餐则是3位,厨师需要打车提前1小时到顾客家,大约40分钟就能将菜品全部上齐。

C 年夜饭吃成“限时餐” 最短间隔10分钟

近两三年,在一些大餐厅,年夜饭分时段吃成为趋势。一些餐厅的年夜饭分为四个时段,年夜饭成了一种“限时餐”。

部分餐厅上午的年夜饭分为两个时段,下午到晚上的年夜饭分为2-3个时段。

以森隆饭庄为例,1月24日,年夜饭的时段分别为10:00-12:00,12:30-14:00,16:30-18:30,19:30-21:30。顾客吃饭时间为一个半小时到两个小时,每个批次大约接待20桌,当天一共接待80桌。该餐厅工作人员介绍说,“服务人员需要翻台和做

一定的准备,一般商家会留出一定的空余时间”。

其中,不同时段的年夜饭间隔最短只有10分钟。据了解,花家怡园下午的年夜饭分为3个时段,A时段为15:00-18:20,B时段为18:30-20:30,C时段为20:30-收市,其中B时段是黄金时段,最早被预订一空。A、B时段仅仅间隔了10分钟,如果顾客吃不完怎么办?店员表示,一般会提前跟顾客沟通好时间问题,也会给予顾客一定的优惠。A、C两个时段,除酒水外全单八折,“一般顾客都会在约定的时段内吃完”。

“一个普通服务员平日一天需要走2万步左右,过年每天大概需要走36万步。”与此同时,年夜饭分时段吃也带来了餐饮人员的高强度工作。据王培欣介绍,春节餐饮行业人员紧张,所以几乎每个人都以最快的速度工作,在腊月二十九的晚上会加班做准备,过年当天早上8:30开始准备,一直忙到23:00才下班,吃饭时间可能只有十多分钟。

王培欣表示:“过年期间,希望大家在享受服务的时候,对餐饮人员也能多一点理解和包容。”

(赵丽梅 张玉梅)

