

“年后饭”烘焙节后餐饮市场

本报记者 齐云霞

“原本以为年后饭局不多了,没想到同学聚餐、朋友聚餐等接踵而至。”2月7日18时30分,下班后的市民李女士匆忙赶到饭店与朋友们一起聚餐,“之后的好几天,我早已和朋友、同事、亲戚约好了聚餐时间。”连日来,记者走访发现,春节过后,我市餐饮市场生意不但没有显出疲态,反而迎来了消费高潮。



“年后饭”火爆场面不输于年夜饭

春节期间,各大餐饮企业在做好疫情防控工作的前提下,着力丰富提升菜品,创新线上线下经营模式,努力为消费者提供安全、优质、多样的餐饮服务,积极开展“福虎迎春、新春年礼”等活动,推出年货大礼包、年夜饭套餐、预制菜外卖销售、家宴送到家等服务,让市民足不出户就能享受到地道的美味佳肴,满足顾客的差异化需求,推动消费升级。据市商务局监测数据显示,1月31日至2月6日,焦作月季花园酒店、大长垣饭店2家餐饮企业营业额为40.72万元,同比增长3.7%。

春节期间,我市餐饮市场红红火火,那么年后的餐饮市场又是怎样一种状态呢?连日来,记者走访了月季花园酒店、马家大爷牛肉面、小花椒金汤酸菜鱼、郑百园、粥底鱼火锅、李福记鱼火锅、赵记烩面堂、大长垣、大别山等饭店时,各家餐饮企业均表示,年后这段时间,朋友、同事和家庭聚会成为主流,饭店的火爆程度依然不减,客流量与春节假期相差无几,晚上用餐高峰段更是爆满,如果不提前预订,很难找到包间。

记者在采访中获悉,由于年后朋友聚会增多,饭店就餐时间上座率常常都是满座,“春节期间我们饭店暂停营业,农历正月初三开始正式开门迎客。本以为店里开门后生意会比较冷清,谁料到自开门至今,店里每天生意爆满。”李福记鱼火锅的相关负责人直呼其每天都忙得头晕。

2月8日18时许,记者在赵记烩面堂看到,大厅的餐桌座无虚席,包间的上座率均已满座,其火爆场面并不输于春节假期。

2月9日中午,记者致电多家饭店,均被告知晚上的包间已被预订一空。

大酒店略有余桌需提前预订

市民王先生告诉记者,年

前因疫情防控和同学、朋友们均相约春节不聚餐。没想到年后大家就轮番邀约,各种各样的聚会年后才刚开始。记者采访市民时,不少人反映,年后上班,各种聚会接踵而至,比春节还要热闹。

“真没想到,年后吃个饭也这么难。”市民刘先生抱怨道,2月8日,他和朋友相约聚餐,由于没有预订饭店,他们一晚上奔波于各饭店之间,直到近21时才吃上饭。

“春节期间在家陪父母。而年前大家事情比较多,没有时间好好聚一下。年后大家都空出了时间,正好出来吃吃喝喝、聊一聊,顺便给大家拜个晚年。可没想到现在真是一桌难求,不早点预订的话肯定没位子。”市民李女士表示,尽管年后饭店全部都开门营业,但家家爆满,没有一家有空余包间。

2月9日17时,记者询问了多家饭店后发现,有些大酒店还略有余桌,但一些中小型的特色酒店则没有空桌,大厅包间全被人早早占了座。

“年后生意比较火爆,包间早早地就预订出去了。”小花椒金汤酸菜鱼的工作人员说,他们年后的上座率很高,有不少顾客没预订上包间,专门来店里面排队等候。

“我们有时会略有余桌。”焦作月季花园酒店相关负责人表示,春节期间,酒店以家宴为主,生意十分火爆。年后订餐的也不少,多以同学聚会、朋友聚餐为主。

餐饮业不断推陈出新适应变化

新冠肺炎疫情发生后,以聚集性、接触性为特点的餐饮消费市场受到很大影响,餐饮业成为受损最严重、复苏最缓慢的行业之一。

“但餐饮本身也是一个具有很强韧性,能够不断推陈出新适应变化的行业。”一位多年经营餐饮人士说,“就地过年”强化了餐饮到家消费场景和需求,倒逼餐饮企业涉足生鲜、预制菜、包装食品等零售领域。尤其是供应链和品牌优势明显



的餐饮企业纷纷借力线上平台,从单一的堂食转变为堂食、零售“两条腿”走路,有望形成餐饮行业新的增长点。

对于“年后饭”行情的火爆,粥底鱼火锅董事长张旗表示,按照以往常规,春节消费旺季之后,往往会出现阶段性的淡季,而近两年餐饮业一反常态,年后没有显出疲软,仍在延续春节期间的“虎虎生威”行情,这主要由于春节前疫情的原因,年前大家尽量不聚餐,不少同事、同学和朋友将聚餐放到了年后,也将春节餐饮市场的火爆延续到了年

后。

“年后饭”的兴起,其根本原因离不开市民就餐意识和习惯的变化。现如今,超过七成的市民认为,在工作节奏加快的今天,时间是最大的财富,外出就餐成为省时省事的最佳选择,这是这些年市民就餐意识的最大变化。随着生活水平的提高,市民更关注的是口味独特和营养丰富,这显示出市民就餐已经从最初的温饱型转变到绿色、营养、健康和口味并重。

图①②③④ 特色美食。本报记者 陈东明 摄



打造健康美味
百姓饮食指南

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线

13503913331



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号