



千元圣诞餐变身百元经济宴

星级酒店走平价路线拉客源

进入12月，各种圣诞季的活动成为了酒店业的主题，从上周开始，宁波多家星级酒店都推出了圣诞点灯仪式，卖力吆喝圣诞大餐。记者从市场上发现，今年比肩工薪族一个月工资的圣诞大餐已难觅踪迹，星级酒店要么推出几百元的圣诞晚餐搞一场实惠型的派对，要么千元左右的价格做一场主题晚会。

记者 周雁

酒店提前“开跑” 圣诞节成“圣诞季”

年年几乎如出一辙的圣诞节，星级酒店的圣诞大餐还能玩出什么新花样？“与往年只做一两天生意相比，今年酒店的‘圣诞概念’将延长至一周。”去年的圣诞大餐还只在例行圣诞气氛，今年有商家却表示“竞争太激烈”，打算提前预热市场。

宁波威斯汀酒店一改往年的圣诞节模式，提前进入“圣诞季”。12月22日至26日，整一周时间将推出圣诞狂欢周美食嘉年华活动，还有旋转木马、电玩游戏、助兴乐队等参与性活动。

本地酒店延长圣诞季与

外地酒店来本地地抢客源也有着一定的关系。比如苏州香格里拉酒店在12月的每个双休日以及12月31日都推出了圣诞主题的餐饮活动，用整个圣诞季的概念吸引宁波家庭出游。

“周末酒店的自助餐都会有圣诞火鸡、烤火腿等传

统圣诞美味，288的价位比较符合大众消费水平。周末到苏州一边逛园林、听评弹感受传统江南文化，一边混搭西式圣诞派对，对宁波人来说或许更新鲜。”苏州香格里拉大酒店12月的圣诞季活动客源目标直指周边城市。

圣诞大餐多数在千元以内

对于担心“这顿大餐要吃多少钱”的男士们来说，可以稍稍放一点心。记者采访了10多家星级酒店，绝大多数圣诞大餐在每人1000元以内。

朗豪酒店与富邦荪湖酒店圣诞大餐的价位是388元与268元，这两家酒店圣诞当晚的自助餐只比平日略有上浮。“今年我们第一年做

圣诞大餐，因为地理位置不在市中心，所以想更多的用餐品质吸引周边顾客，130个餐位现在卖掉了120个，形势不错。”富邦荪湖酒店销售部有关人士告诉记者，外部环境只做了简单布置，毕竟现在理性消费居多，所以酒店省去了不必要的开支。

另一部分酒店则是用各种抢眼主题活动和诱人的

奖品吸引市民消费，千元左右是普遍的市场行情。

南苑环球推出了圣诞金色航班的主题概念，价位分为998元、898元、698元三档，空中航班的概念贯穿全场活动，包括空姐制服演出团体表演，推出奖品往返国际机票等。万豪酒店推出的一千零一夜主题，圣诞节当晚含观看表演的餐饮价位处于本市酒店

的高位，分别是1588、1888元。“酒店客户中企业买单比较多，为了与其他酒店错位竞争我们也在菜品与奖品上增加了亮点，提升附加值。”万豪酒店公关部负责人告诉记者，自助菜品圣诞当天有上百种，不常见的进口海鲜都会出现在圣诞大餐中，中奖率100%、奖品也有迪拜双人游、名表等。”

■相关新闻

电商提前争抢年夜饭“蛋糕”

虽然距离春节还有两个多月，但昨日记者发现，静悄悄的年夜饭市场燃起了不一样的“战火”，刚刚在“双十一”火了一把的电商也参与进来，与线下饭店抢占年夜饭“蛋糕”。

在淘宝、天猫、京东、苏宁易购等电商平台，各大商家早早地拉开架势，准备在年夜饭市场大干一场。

昨天，记者在淘宝网输入关键词“年夜饭”，关于年夜饭的销售商品多达1857件商品。商品大都以年夜饭半成品礼盒为主，价格从200多元到2000多元不等。

如最贵一份标价为2388元的套餐共有34道菜，冷菜10个、热菜15个，还有水果、煲汤、糕点等，简直就是一桌标准的年夜饭。

最便宜的152元一套的年夜饭共有10道菜，锦绣虾仁、水晶鸡等，如果加上些时令蔬菜，够小两口过一个简单的除夕夜。

“今年是我们第二年推出年夜饭套餐，去年就卖了600多盒，别以为网购年夜饭的只有‘宅男’、‘宅女’，许多家庭也开始网购年夜饭，省时、省心。”一位经营年夜饭的网店店主蔡先生说。

除了淘宝，京东、苏宁易购等电商平台也推出了许多年夜饭套餐。一位业内人士称，因为酒店年夜饭不好订，价格贵，所以年夜饭市场才逐渐“烧起了”电商“战火”。

记者 杨江

去传奇广场瓷煲烩餐厅 在火锅上惬意烧烤



一口火锅能涮羊肉、牛肉、蔬菜……这不稀奇，如果火锅上还有一块烤盘，可以在涮火锅的同时烤鱼、烤肠、烤牛排，料理各种丰富的食材，这样能同时享受两种美食的餐厅算不算特别？来传奇广场二楼的瓷煲烩餐厅，就能体会一锅两吃的乐趣，在火锅上惬意烧烤。

瓷煲烩餐厅最大的不同之处，就在于独特的陶瓷锅。这锅采用大锅顶小锅的造型，下面的大锅用来烫火锅，上面的小锅上加个烤盘就能烧烤了。“陶瓷锅最大的优点是不上火，烹饪的食物能最大程度保留食物的原

汁原味，和普通烧烤不同，在陶瓷锅上烧烤油烟还特别小。”餐厅负责人介绍，这种锅采用全新陶瓷工艺，由天然紫砂陶土经41道手工制作，在1800摄氏度的高温中炼铸而成。陶瓷烹制更健康环保，干净卫生，保持原有营养不流失。而且紫砂陶煲受热均匀，无油烟，上面烧烤下面火锅，真正达到一锅两吃。

火锅和烧烤，看似相差甚远的两种烹饪方法在一口锅里实现，瓷煲烩餐厅一亮相，就吸引了不少食客尝鲜。“以前朋友聚会，有的说吃火锅，有的爱吃烧烤，总是难

两全，现在好了，爱吃火锅或爱吃烧烤的都能各取所需，吃起来也更有意思。”一位体验过的食客这样说。

在瓷煲烩餐厅，每个餐桌中央都有一个炉，热腾腾的瓷锅端上来，等火锅沸腾的时候，火锅上面的烤盘也已经热了。下面的锅里可以涮鱼涮肉，大虾、五花肉摆在烤盘上面，一会儿就滋滋冒油了。据介绍，瓷煲烩除了独有的锅，还有秘制的酱料，使得烧烤的醇厚、鲜香和火锅的鲜香、麻辣融为一体，同一种食材也能体会多种吃法。

孙美星/文

PAD“下单”，“机器人”审批 招商银行推出“云按揭” 24小时就可完成审批放款

昨天，招商银行宣布将推出基于互联网化和平台化的“云按揭”，将房贷审批流程从一周甚至十几天缩短至最快24小时。客户只要资料齐全，5分钟便可知能否贷款。购买恒大、绿城等开发商在宁波开发的全市56个新开盘楼盘均能享受到这一快捷服务。

一台PAD上“下单” 像点餐一样办按揭

在IPAD上选择菜品，下单发送，不一会，服务员就端上了饭菜……这样的点餐方式，在不少餐厅都可以实现。今后，这样的场面，可能也将出现在各个楼盘的售楼处。

购房者办理按揭时，向银行客户经理递交的，可能不再是成堆的纸质资料。银行客户经理手里端着的移动PAD，就可以完成房贷申请全过程。按照购房者提供的信息，录入数据，20分钟左右的时间，购房者的按揭申请被传送到后方，完成报件过程。

“云按揭最大的优势，就在于将整个业务流程搬到了线上，通过互联网化和平台化的工作思路拉近银行后台业务与前端的距离。”招商银行宁波分行零售信贷部副总经理孙科杰表示。

他介绍说，在云按揭的模式下，招行客户经理可以带着业务PAD直接上门服务，现场录入客户的信贷数据、资产情况、行业年限等。贷款申请提交至后台的审批中心后，通过“云按揭”的PAD移动作业平台，20分钟即能完成报件。

“机器人”做审批 最快24小时放款

对普通购房者来说，按揭申请上报后，等待审批放款是漫长的过程。从申报到放款，一般要一周甚至十几天的时间。而在云按揭模式下，这一时间将被缩短到24个小时。

“银行按揭办理慢，最主要的就是因为人工审批耗费时间，在云按揭模式下，后台将实现机器人审批。只要资料齐全，可以实现5分钟预审批，24小时内完成审批放款。”孙科杰介绍说，

在贷款审批上，系统自动审批将取代人工，只要客户资料符合放款条件，就可以自动完成审批。

“这个新模式，对我们来说也是个好消息，不但可以掌握客户按揭办理进度，也可以加快回款速度。”中海地产高级经理宋殿庆表示，除了客户办理按揭方便了，云按揭推出后，房地产商也将大大受益。

招行宁波分行相关人士表示，“云按揭”产品的推出，是站在消费者、客户和房地产商多方利益的交叉点上，通过快捷、高效的零售信贷服务，来满足房地产商的销售和资金回笼需求；满足住房按揭者的业务简单便捷和快速的用户体验需求；同时也通过简化业务流程和提升科技支撑的方法，提高了一线客户经理业务办理的效率。目前，此产品已吸引了宁波本地56个新楼盘开展合作。

殷浩 项晨/文