

疫情复杂多变,年夜饭要不要聚、哪儿吃,不少市民迟疑不决——

甬城餐馆：年夜饭供餐不忘防疫和节约

记者 孙佳丽

进入农历新年倒计时，年夜饭吃什么、在哪里吃成为广大市民考虑的头等大事。今年，年夜饭预订虽有所升温，但由于疫情的不确定性，部分市民对在哪儿吃年夜饭这件事迟疑不决，导致甬城年夜饭市场出现了新变化。

记者了解到，有些老牌饭店预订量已超过三分之二，甚至包厢一间难求。但也有很多餐馆年夜饭预订量不足往年的五成，有的还尚未开放预订。同时，为了在防疫过程中保证用餐安全、在欢庆的氛围中实现用餐节约，餐饮企业纷纷出招。

年夜饭预订出现“两极分化”

“您好，我家有10个人，想订一间包间。”“不好意思，我们包厢已经订满了，但是大厅还剩下一些，您可以订大厅。”上月30日下午，东福园饭店鼓楼店的大堂内，黄女士正询问着订年夜饭一事，但前台工作人员告诉她，包厢在开放预订后很快就被订满了。

“不清楚年末的疫情防控情况，所以不是很喜欢大厅。”黄女士说，她和老公都是新宁波人，双方父母也即将赶到宁波一起过年，询问了好几家有名的宁波菜餐厅，都订不到包厢。

记者了解到，宁波一些老牌餐厅的包厢预订很火爆，有些店甚至开放预订后一周，为数不多的包厢就被老顾客一抢而空。

其中，东福园饭店鼓楼店从11月中旬开放了年夜饭预订，目前包厢已被全部订完，只有大厅还有三分之一的位置；宁波饭店只开放了20个包厢，大部分都是给老客户预留的，目前也已被全部订完。

不过，也有一些饭店酒店的年夜饭预订情况不如预期。

“今年情况特殊，年夜饭预订得怎么样，我们不方便透露。”一家连锁酒店的市场负责人告诉记者，往年酒店关于年夜饭预订的推广早就刷屏了，但是今年集团公司谨慎得多，目前仍在观望中。

记者在采访一家主打宁波菜的连锁餐馆时也听到了同样的话：“我们店关于年夜饭的通知还没下来，不方便说。”说完，该店负责人就挂断了电话。

在老宁波1381餐厅宏泰广场店负责人刘芳的朋友圈，时常能看到她发的年夜饭预订广告，餐厅推

出的年夜饭有吉祥如意宴、五谷丰登宴、阖家欢乐宴等，价位在1980元至5280元不等。尽管广告天天打，但定金预订的量到现在仍是个位数。

刘芳告诉记者，针对相同主菜的菜单，店内菜品价格已经比去年调低了很多，例如适合8人的吉祥如意宴由去年的2280元调整至1980元，可是预订年夜饭的顾客依旧少了不少，还有客人会在预订时间起可否退定金。

一家海鲜餐厅负责人王经理至今仍在观望，还未开放年夜饭的预订。“尽管已经有客人来咨询预订的事，但2021年的春节比2020年晚了半个多月，我打算过几天再开放。”王经理说。



去火锅店解决年夜饭，也是不少年轻人的选择。（孙佳丽 摄）



大厨们正在准备八宝冬瓜盅。（餐企供图）

文明节约、小桌用餐成标配

疫情的反复让市民对年夜饭安全、卫生的关注持续增加，各餐饮单位也更加用心。记者注意到，“牛年”的年夜饭会落实严格的防疫检测措施，不仅公筷公勺成为年夜饭的标配，餐桌与餐桌之间也将保持一定的“社交距离”，这对餐饮单位来说，其实是变相减少了桌数，减少了总体的用餐总量。

“进口冷链食品安全问题人人关注，我们从两个月前就暂停了进口冷链食材的供应，在制定年夜饭菜单时也将三文鱼刺身等

菜品用本地海鲜代替，牛羊肉同样换成了本地的热气货，以保证顾客们可以吃到放心安全的年夜饭。”东福园饭店鼓楼店行政总厨黄孝林介绍，东福园饭店还将大厅内餐桌间距扩大到了2米，“虽然在旺季‘牺牲’一定的桌数，会对饭店的营业额产生影响，但为了顾客能吃上一顿安心的年夜饭，一切都是值得的”。

泛太平洋大酒店则会在年夜饭用餐前为每位用餐顾客测量体温、查询健康码、放置公筷公勺、免费提供消毒用品。餐厅每日都会清洁

消毒，确保所有工作人员在健康状态下出勤，并时刻佩戴口罩等。在加强食品安全防疫监管的同时，酒店设置了多个不同价位的年夜饭套餐，还将根据实际人数，在预订和点餐时建议宾客吃多少、点多少，同时免费提供餐后打包服务，杜绝浪费现象。

“延续往年的传统，我们还专门准备了4-6人的小型年夜饭套餐，其中2000元价位的套餐涵盖了冷菜、热菜、点心等共计14道菜品，品种丰富、营养均衡。不仅包含了宁波本地经典食材，也有其

他地方的特色风味为食客增添新鲜感，例如花雕秘汁大黄鱼、泰式咖喱青花蟹等。”泛太平洋大酒店市场传媒总监邬鸿玉说。

老宁波1381餐厅宏泰广场店同样推出了4人餐、6人餐的小桌年夜饭，大概占到了总桌数的三成。

不只是食品安全，文明用餐也成为岁末年夜饭的主基调。

某酒店负责人表示，往年年夜饭浪费的现象比比皆是，他们特意在设计年夜饭菜单时适当减少了一两道蔬菜，并增加顾客爱吃的大菜菜量，比如海鲜、肉类等，还会安排服务员帮助“分餐”，以此减少不必要的浪费。此外，有些酒店还会为“光盘”的顾客送上祝贺新年的小礼物。

半成品外卖成年夜饭新时尚

年夜饭是传统宁波人在一年之中最重视的一顿饭，它不仅包含着团圆美满的美好寓意，更是人们辞旧迎新仪式感的体现。也正因此，尽管年夜饭预订遇冷，但宁波餐饮行业依旧十分重视年夜饭市场，并开始对年夜饭这个传统业务进行改革，在保证用餐安全的基础上，进一步探索挖掘年夜饭市场的想象空间。

“在疫情防控常态化的特殊环境下，消费者对在外就餐存在一定的顾虑，这让年夜饭外送需

求变大，同时，一直处于辅助角色的半成品业务比重在年夜饭整体业务中变得越来越大。”市商务局相关负责人说。

记者了解到，东福园饭店正计划推出年夜饭外送服务，以满足顾客足不出户品美食的愿望。老宁波1381餐厅同样推出外送服务，在年末打包成品年夜饭，送菜到家。还有些饭店推出了线上预订年夜饭的服务。“除夕夜，只需要顾客提前动手指，我们就会安排店内配送人员，用专门定制的外卖配送

箱，将菜品送到顾客家中。”饭店负责人章经理说。

不仅是餐饮行业，生鲜零售企业同样“身在其中”。

宁波M6生鲜超市正计划于春节前推出66个半成品单品，在市内近80家门店上架。届时，市民只需将菜品重新加热，或按照步骤炒一炒，一桌美味的年夜饭即可出炉。

而盒马鲜生很早就开始推出“年夜饭送上桌”服务。根据盒马消费数据显示，从2020年1月开始，种类丰富的半成品菜销售金额每周

环比增长超50%，还有不少用户会跨城市提前给家人预订。相关人士预测，今年的销售将更加火爆。

记者还在多家电商平台上搜索发现，网购年夜饭的种类十分丰富，不仅有各式各样的菜肴品种，还有精品菜礼包，通过简单加工和烹饪就能食用，价格普遍不高，基本在300元至1000元之间。从销售量和购买评价来看，这些半成品年夜饭着实受到了不少人青睐。

“疫情刚发生的时候，我们就从网上预订了半成品的年夜饭，并在除夕晚上做出了一桌子年夜饭大餐。虽然口味不如线下餐饮店，但也能省去食材采购、清洗等一系列麻烦。”市民李小姐说。



不少市民会选择提早聚餐，以避免年夜饭高峰。（餐企供图）

年末聚餐要多些理性

入冬以来，我国境内由输入传染源导致本土聚集性疫情发生频次逐渐增多。上月27日，中国疾控中心流行病学首席专家吴尊友提醒，元旦春节期间，尽量减少不必要人群聚集活动，控制聚餐人数规模，其中个人家庭的聚集，最好能够控制在10人以下。

“年夜饭是餐饮业在春节期间很大的收入来源，对于拉动后疫情时代餐饮业发展、激发消费潜力自然是好事，但市民仍要警

惕聚集性疫情的发生。”市商务局相关负责人说，当前，国外疫情依然在蔓延，国内个别地区不时有零星的疫情发生，加上冬季气温偏低病毒越发活跃，这些都对年夜饭的疫情防控提出了更高的要求。

市商务局建议，餐饮企业要在营业期间，尤其是年夜饭期间严格落实消毒通风、查验健康码、严守一米线、控制就餐人数、使用公筷公勺等必要的防控措施，消费者在用餐过程中也需强化防范意识，不

给疫情的发生留下可能性。

同时，随着文明用餐理念在宁波蔚然成风，“拒绝盛宴”“光盘行动”也要落在年夜饭中，别让年夜饭变成“面子饭”，造成不必要的浪费。因此，餐饮企业要坚持小份菜、位上制、“N-1”、点餐提醒等好做法好习惯，并提供相应的打包服务。而对于消费者而言，年夜饭固然讲究丰盛，但也应根据就餐人数购买数量合适的饭菜，切不可为撑面子、找场子而造成浪费。



小桌型聚餐是个不错的选择。（孙佳丽 摄）



●目前年夜饭预订出现“两极分化”，一些老牌饭店预订量已超过三分之二，甚至包厢一间难求。但也有很多餐馆年夜饭预订量不足往年的五成，有的还尚未开放预订。



●在食品安全问题上，一些餐饮企业暂停了进口冷链食材的供应，在制定年夜饭菜单时也将三文鱼刺身等菜品用本地海鲜代替，牛羊肉同样换成了本地的热气货。



●许多餐馆年夜饭会落实严格的防疫检测措施，公筷公勺成为年夜饭的标配，餐桌与餐桌之间将保持一定的“社交距离”；餐厅每日都会清洁消毒，用餐前为每位顾客测量体温、查询健康码。



●文明用餐、“光盘行动”也有不少措施，如在预订和点餐时建议宾客吃多少、点多少，同时免费提供餐后打包；安排服务员帮助“分餐”，减少不必要的浪费；有些酒店将为“光盘”的顾客送上祝贺新年的小礼物；有些餐馆提供小桌年夜饭。

图
示

制图 任峰