2024年11月20日 星期三 编辑:姬国庆 校对:杜家俊 版式:申宝超

لوم

根据往年经验,如果 进入农历腊月才预现失 夜饭,市民就会发现可供 自己选择的饭店已则经 多了。这不,初冬刚至, 承载着年味儿已经被至, 承有饭预订已经被市民 提上了日程,开启了一 年品味爱与美食的交响。





饭店已经开始预订年夜饭宣传

【热辣滚烫】

热门餐厅包间预订"一间难求"

11月18日,记者走访我市大型酒店、特色餐厅、小型饭店发现,尽管距离除夕还有两个多月,我市年夜饭预订已经火爆开启,多家热门餐饮门店的包间预订已"一间难求"。全市餐饮业年夜饭预订已经万事俱备,只待食客上门了。

人间烟火味,共享团圆年。 "我们除夕到正月初五中午,30 个包间全部预订满了,大年初一 的大厅座位也已预订满了,正月 初六中午还有包间可以预定。"11 月18日,以传统豫菜为主、有着 20多年经营历史的盛世阳光宴 会酒店经理李云告诉记者。

在平原路九州宾馆,记者看到,2025年新春年夜饭正在火热预订中。从10月中旬起,该宾馆大年初一的包间已经订满,宴会大厅有余位。正月初二包间也已订满,宴会大厅有余位。除夕、正月初三至初六的包间、大厅尚有余位。

【各具特色】

西餐、融合菜馆服务多样化

近几年,除了传统老牌酒店外,一些富有地方特色的餐饮也备受市民喜爱。11月18日,记者走访中发现,以地方特色口味新派江浙菜为主打的桂语江南,正月初一、初二中午的包间已经全部订满。

该酒店负责人李先生介绍, 作为一家融合餐厅,年夜饭在菜 品搭配上颇费心思,尽量满足不 同人群的口味需求,让订购年夜 饭的顾客省时省力,就餐时老少 皆宜。

在位于东区的福味融合菜餐厅,前台上方"年夜饭火热预定中"的大红横幅分外显眼,不时有

堂食的顾客上前咨询预订情况。 在新中大道与人民路交叉口附近,一家牛排馆餐厅还推出了西餐年夜饭,备受新潮的年轻人欢迎。此外,广府记粤菜等菜品同样吸引着不同顾客的味蕾。

除了市区饭店的年夜饭预订火热外,我市各县(市、区)的餐厅也不甘示弱。作为一家特色高端饭店,获嘉县同盟庄园·江南宴年夜饭推出了每桌599元起订的亲民价格,目前,该店还有包间可预订。从11月11日起,新乡县天赐良缘酒店也推出了储值赠送年夜饭的活动,吸引当地群众前去就餐。

【经济实惠】

特惠包桌价格吸引市民关注

记者采访中发现,九州宾馆团圆宴每桌799元起订,盛世阳光宴会酒店包桌价格在899元~1699元不等,桂语江南每桌价位分别为998元、1288元、1688元、2188元。李云告诉记者,盛世阳光酒店已经连续3年保持价格不变。"不会因为是年夜饭而变相涨价。"她说。

普通的人间烟火气息最能 抚平人心。在我市一些小型的 平价饭店里,同样出现了"新春 不打烊"的宣传语。记者看到, 每桌498元的特惠包桌价格吸引 了不少市民的关注,将大菜做 "小年夜饭"格外走俏。"大鱼大 肉平时早已吃腻,年夜饭追求的 就是一个团圆、热闹,小餐馆里 的地道口味更适合过年。"受访 群众魏先生表示。 在记者对市民的走访中,多数人对我市餐饮业的年夜饭包桌价位表示满意,也有个别群众反映一些"网红餐厅"价格比平时要高。"这是市场调节的结果,价格略有上涨也在情理之中。"市民王先生认为。

根据我市传统习俗,一般招待宾朋多在中午,因此春节前几日的中午是就餐高峰。李云告诉记者,年夜饭的菜单近期将最终确认,有预订的市民届时可以敲定具体菜品。

"年夜饭的食材比平时还要严格。"李云表示,春节前夕,卫生、消防等部门会对餐饮业进行培训,酒店内部也有一套成熟的检验管理制度。此外,为了保证客人就餐质量,酒店在食材和人员配置方面都将做好充分准备。

【预订自由】

花样服务满足不同人群需求

除了大年夜在饭店堂食外,也有不少群众 更希望能一家老小围坐在家中吃大餐。这不, 我市多家餐厅也推出不同的花样服务,满足不 同人群的需求。

例如:九州宾馆可定制专属年货半成品,供在家吃年夜饭的市民自由选择。如果您没能在心仪的饭店订上年夜饭,新乡县天赐良缘酒店还推出了"年夜饭全城免费送"的活动,让您在家中依旧能享受到酒店的高品质菜肴。

家中依旧能享受到酒店的高品质菜肴。 酒店工作人员也提醒广大消费者,半成品年夜菜虽然方便,但一定要从正规渠道购买。否则一旦出现质量安全问题,会存在维权困难。建议消费者最好从实体饭店购买半成品,并保留好相关购买凭据。

【超前预订】

早早就预订2025年的年夜饭

72岁的退休干部赵大爷告诉记者,自己已经订好了2025年的年夜饭。"我们家是刚吃完2024年的年夜饭,就顺便把2025年的年夜饭预订下来了。"他笑言。对于一些热门的"网红餐厅",多名受访的年轻人表示,国庆节前后就必须得下手预订,否则不仅没有包间,连大堂的大桌也订不到了。

记者走访中,多家餐厅负责人介绍,国庆节后,各大餐厅、酒店的年夜饭预订活动已经火爆开启。"我们饭店的包厢目前已经订满了,只有大厅的散座可以接受预订,预订以交定金为准。"11月18日,金穗大道上一家餐厅负责人介绍。

为应对预订过年夜饭但最终"爽约"的现象,我市绝大多数饭店采取了"预订以交定金为准"的模式,以确定所有预订客户能够准时就餐,多家受访饭店更是精确到了具体的套餐、菜单。

"因为过年期间原料采买都要提前筹备,我们通过提前确定菜单、就餐人数等信息,才能精准地备货、出餐,也确保包间百分百得到使用。" 人民路上一家餐厅的大堂经理表示。

【严格把关】

注意食品安全和消防安全

"目前全市各大中小型酒店年夜饭预订持续进行中,尤其是大型的酒店、宾馆等企业更是通过降低价格、提升特色服务内容等形式来满足客户需求,应对行业的'内卷'形势。"11月19日下午,市餐饮行业协会会长霍增魁告诉记者,对于将至的年夜饭,协会要求各经营单位坚持行业自律,注意食品安全和消防安全。

市餐饮行业协会还对经营单位加强管理,对负责人、主要管理人员进行培训,要求做到"四个最严"(即"最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责"),坚决筑牢食品安全经营的主体责任,牢牢守住食品安全的底线。

记者了解,随着年夜饭预订高峰期的到来,市场监管部门也将加大食品安全专项检查力度,把好进货查验、环境卫生、从业人员健康管理、加工制作过程控制、餐饮具消毒、食品留样等关口,避免食品安全事故发生的风险。

此外,近年来,我市采用"共情、共举、共鸣、共振"的监管思路,大力开展"制止餐饮浪费专项行动",在全社会营造"厉行节约、反对浪费"的良好氛围。因此,新春脚步临近,广大市民在预订年夜饭时请按需订餐,餐后主动打包,杜绝"舌尖上的浪费",形成勤俭节约的良好社会风气。