

团购人性化增多 条条框框仍不少

订桌“年夜饭” 少点套路更香

春节将近,年夜饭预订又将进入一年一度的高峰期。每到这个时候,很多餐厅利用因春节用人成本提高、食材备货不易、减少消费者用餐等候时间等原因作为噱头,以此来制定“年夜饭套餐”,让消费者除了“套餐”外别无选择,为此很多消费者都质疑商家做法:为何不能随意点餐呢?消费者的选择权不容侵犯,商家和消费者的两股声音形成“对唱”。那么,今年本市年夜饭市场有哪些变化,预订情况如何?本报多路记者展开了调查。

套餐人性化 尽早恢复单点

由于春节期间,各大饭店都会面临着厨师、服务人员等“人荒”以及食材供应链的短时缺失这些实际情况,因此,商家规定的“只能选择套餐”方式似乎成了“约定俗成”。但记者调查中发现,今年一些商家推出的人性化套餐,以及尽早恢复“单点”等方式,赢得了不少消费者的认可。

记者从坐落于中北镇的“津沽沁园”了解到,虽然该店在春节期间也只推出套餐供应,但对就餐人数和消费金额进行了细分。该店推出了最少6人套餐,最多可以达到25人的家庭套餐。消费金额也从几百元到3000多元不等。同时,从大年初三开始,该店推出的部分菜品将恢复单点,也赢得了不少消费者的认可。截至目前,从除夕到大年初六,该店已经预订出去了310多桌。

同样有单点服务的“新煮意”,其旗下的全体门店在春节期间依旧坚持消费者自由单点,届时推出的各种团购优惠等活动仍然有效。这一举措也让旗下两家单体店的年夜饭预订全部“告罄”。记者从连锁店相关负责人处了解到,无论是开设在各个商业组合体的商场店还是两家单体店,在春节期间都将接受市民的单点餐。不仅如此,店家还针对年夜饭推出了专门的优惠团购,供众多消费者自主选择。截至发稿时,“新煮意”旗下的两家单体店从除夕到大年初二的时间段已经全部订满。

包间消费有限制 大厅可以单点菜

对于天津人来说,天津菜仍然是年夜饭的首选,水上公园北路上的狗不理大酒店预订年夜饭的广告早就出现在了店前的滚动屏上。一位接待年夜饭预订的销售人员表示,蛇年春节早,年夜饭早就开始接受预订了,目前除大厅以外的楼上包间已经几乎订满,包间的人均消费为260元,需要使用套餐,一楼大厅的人均消费是200元,可以使用日常的菜单点菜。但不管是预订包间还是大厅,都需要顾客提前到店确定菜单并支付全款。“提前定下来菜单,我们好提前准备食材,春节期间的采购要提前做。”

年夜饭也能使用团购券在这几年已经不是新鲜事了,在天津有两家门店的南京大排档,早就在团购网站上打出了预售蛇年的除夕年夜饭套餐团购券的广告。记者看到这些标有年夜饭字样的套餐大都是预售,中间有适合不同人数的外带套餐,也有可以堂食的年夜饭套餐,品种非常多,价格从298元到1688元不等。据



小白楼国贸店的工作人员介绍,目前已经开始有顾客预订了年夜饭套餐,店内销售的套餐和网上是一样的,在预售页内也有明确的“购买后到店使用”的规则。并不是说年夜饭都必须使用套餐,但根据之前的经验,用菜单点菜的速度会比套餐慢。对于年夜饭人均消费的问题,工作人员表示这个没有规定。

采访中记者还发现,年夜饭套餐在一些高档酒店的使用也是很普遍的。在咨询年夜饭时,四季酒店中餐厅的一位工作人员表示,目前酒店中餐厅除夕年夜饭的预订情况非常好,中餐厅7楼的包间目前只剩下一间10人包间,这个包间搭配使用的套餐是13888元,另外还需要外加15%的服务费,其他的套餐均已销售一空。宴会厅可预订的年夜饭套餐是5888元的,但目前也仅剩几间了。对于年夜饭套餐内的菜品,这位工作人员表示,这里面既有餐厅菜单内日常售卖的菜品,也有为春节年夜饭定制的菜。

记者提出想点菜,这位工作人员表示,中餐厅的大厅年夜饭是可以点菜的,使用的菜单就是日常的菜单,但消费是有要求的。最后,工作人员表示,因为目前预订的情况很好,建议顾客尽快到店交付定金,以免年夜饭席位被订满。

受商场营业限制 用餐时间有规定

除了年夜饭的价格和菜品,人们所关心的另外一个问题就是用餐时间。因为坐落于商场内,南京大排档的工作人员告诉记者,去年商场方面规定的就是下午6点以后不允许进店了,所以目前可以接待的准确时间还无法完全确定下来,还要等商场方面下发除夕的营业时间安排,才能准确地告知顾客。他表示目前能够确定的是,下午6点以前进店是没有问

题的,但具体顾客几点前必须离店他们也在等消息。

与上述商场不同,狗不理水上公园旗舰店年夜饭的用餐时间是由店家规定的。一位工作人员告知,目前预订年夜饭是需要顾客选择确定用餐时段的,年夜饭用餐时段从下午5点到7点是第一批,晚上7点半到9点是第二批,顾客在到店付费预订菜品的时候就需要定下来。

对于用餐时间,四季酒店的工作人员表示,年夜饭从中餐厅下午5点半开餐后就可以开始了,具体开餐时间完全由顾客选择,其间对顾客用餐时间也完全没有规定。

火锅、西餐等 略显“冷清”

与预订火爆的中餐年夜饭相比,火锅、西餐等略显“冷清”。目前,多数春节连市的火锅店、西餐厅还未正式开启预订业务。

记者致电南门外铜锅涮肉火锅店,工作人员表示,饭店除夕夜连市,为保证菜品供应,年夜饭计划以套餐方式推出,不过目前套餐设置暂未出台。“我们保证,价格肯定不会上涨,大概年底就会推出套餐。”

记者又询问多家火锅店,如巴奴、蜀留香等,这些火锅店均表示,虽然除夕夜不连市,但初一即恢复正常营业。恩来顺、大吉利则表示分别在初四和初八营业。

西餐厅方面,成桂西餐厅工作人员表示,每年春节都会连市,今年也不例外,以往每年都是单点,今年计划增加性价比更合适的套餐设置,不过具体套餐种类还未出台。“每年除夕的年夜饭预订都很火爆,今年已经有很多人咨询,等到套餐设定后开始预订。”

王品牛排工作人员表示,以往春节都是连市的,营业时间与平日无异,可以选择单点或者套餐。

专家提醒

应当提前清晰明示 建议拉开价格层次

天津商业大学管理学院酒店管理系陈媛媛老师从市场营销的角度分析:到饭店吃年夜饭,已经从十几年前的新鲜事变成了如今的习以为常。特别是今年,春节已经“申遗”成功,除夕也被列入了法定节假日,更增加了明年春节的“喜庆感”和“隆重感”。餐饮业也借着这些“热度”抢占市场,再加上现在网络平台的“加持”,包括前期宣传、价格定位、菜品搭配等,都更加用心。如今,餐饮市场“内卷”也比较强劲,为了争取到更多的消费者,尽量让渡更大的利润给食客,那么“吃主儿”们也就吃得更实惠了。

机遇与挑战并存。年夜饭市场一直是餐饮人的硬仗,如何进行菜品备货、如何做好人手安排,以及在性价比盛行之下,菜品价格如何定价更合理,都是餐饮商家需要提前思考的课题。面对竞争激烈的市场,在抢得先机的同时,也自然要把自身的“承受力”和利润预期考虑周全。春节本来就面临原材料价格上涨,操作和服务人员减少,用工成本增加等实际问题。同时,春节预订量大,“名气”大些的饭店在黄金时间也会“翻台”多次,忙不过来是常态。对餐饮企业而言,推出年夜饭套餐,并设置种种预订的限制性规定,这可以方便后厨备料,省去流程上的麻烦和人力成本,还能获得更大的利润空间。

存在的问题是,套餐几乎成了顾客预订年夜饭的唯一选项,而且,即便有的餐厅可以单点,其最低价格也不菲。消费者可以适当理解春节市场的特殊性,但是,商家强制实施“最低消费”或仅提供“固定套餐”而不允许消费者单独点菜,在一定程度上侵犯了消费者的自主选择权。所以,“最低消费”与“固定套餐”的具体内容、价格及其他附加条件应当(提前)清晰(地)告知消费者,同时,套餐的种类和价格层次应该多一些,以便于消费者作出理性决策。

文/摄 新报记者 徐燕 崔楠 解青 信华

