



防疫不放松  
你我共携手

# 沪上餐企商超半成品家宴套餐上架 让市民从南北风味中感受浓浓年味

## 年夜饭拎回家吃 真香

本报记者 张钰芸

疫情之下,年夜饭怎么吃? 安全最重要。年关将至,过年团聚的期待涌上心头,但面对国内多地出现零星散发病例和局部聚集性疫情,减少聚集的疫情防控要求也不能忽视。记者昨天从申城部分餐饮企业了解到,今年的年夜饭订餐情况出现新变化,相比在外用餐,不少市民选择预订半成品大礼包,尝试餐点自提或者送餐到家服务,把年夜饭拎回家吃。餐饮、商场企业也顺应新趋势,增加半成品、快手菜供应的品种和数量,让市民从南北风味中感受浓浓年味。

■ 昨天下午,不少市民前往南京东路的新雅粤菜馆,选购半成品年夜饭礼包

本版摄影 本报记者 陈梦泽



11部门:统筹  
做好2021年春运  
工作和疫情防控

### 取消预订在家吃

放心 放松

过去几年间,每逢春节将至,沪上部分饭店的年夜饭就会被预订一空。但今年受到疫情影响,考虑到聚餐风险,少数市民选择了退订年夜饭,佳节团聚的形式随“疫”而变。

“考虑再三,我们决定今年还是在家吃年夜饭了。”家住杨浦平凉路的张女士这两天开始整理冰箱,腾出了大半个冷冻柜为春节备货。半成品羊排、东海带鱼段等“硬菜”都已下单,小菜场里的风鳗也买

了一条。她告诉记者,大年夜这天,会把父母和姐姐一家都请到自家来团聚。“往年我们都会订在家门口的连锁饭店吃年夜饭,但今年再三思考,还是改到了自己家里,毕竟风险最小,安全第一。”

记者从光明邨、和记小菜等饭店获悉,最近一段时间,陆续有市民来电,取消年夜饭预订。“尽管不多,但我们确实接到了几桌退订年夜饭的电话。”光明邨经理项开宇说,顾客退订后,空出来的桌数不

再对外销售,而是索性撤台并拉大桌与桌之间的距离。同时也可以要求年夜饭全部打包,带回家用餐。

和记小菜区域总经理杨海则告诉记者,这两天门店正主动打电话和顾客确认,年夜饭的预订是否有变动。“顾客如果要退订,我们会积极配合,另一方面也会提供其他解决方案,例如年夜饭打包回家吃的话,会给出一个折扣价,当然也可以选择延期消费等。”

### 提前下单大礼包

省心 省力

餐企积极适应防疫要求,改变经营策略,提前推出半成品、熟食等年夜饭大礼包,满足消费者“省心省力”的需求。

全家福、干烧明虾、糟溜鱼片、蒜香骨……国际饭店的2021新年家宴礼盒中,都是招牌菜。“我们的半成品礼包基本销售完了,今年的销量同比增加了20%。”国际饭店副总经理钱敏说,提前预订的大多数是老客人,往年都在国际饭店堂吃年夜饭,今年选择在家烹饪半成品,记忆和味道都不变。

杏花楼今年则推出了两种年夜饭半成品套餐,一种是在线上、门店下单,电话预约后送货上门,另一种则要在饭店自提,包括冷菜、热菜、砂锅、酱料等9套自制半成品套餐。“冷热菜都分A、B套,方便顾客灵活组合。”杏花楼餐饮部经理汪夏萍说,无论是4-6人小家庭,还是10-12人大家庭,都能自由搭配选择,品种相

比去年增加了30%,销售也很不错。

“去年的疫情让不少人养成了在家做饭的习惯,所以今年我们的半成品、快手菜卖得不错。”记者从新雅粤菜馆获悉,为了让顾客在家也能吃到大师手艺,新雅大厨用近一年的时间改良配方和火候,竹荪枸杞炖草鸡汤、蟹粉黄鱼等硬菜都能在家加热后上桌,就连葱姜等配料都备齐了。目前新雅粤菜馆的半成品年夜饭已销售15万套,从1月中旬开始,厨师们将开启24小时上班模式。

常年排队购买的光明邨熟食也是上海人年夜饭餐桌上的“明星”。为了确保节日供应,预计大厨们将在1月底进入24小时翻班的状态。“今年的订单预计会比往年多10%,不仅有老上海人喜欢我们的熟食,也有留在本地过年的新上海人。”项开宇说,即便是春节期间也会根据需求来确保供应。

中华老字号上海老饭店也是不少老上海人心里的“白月光”。近日上海老饭店不仅推出了包含本邦招牌菜的三款年夜饭半成品套餐,还特意拍摄了菜品制作的讲解视频,让消费者在家轻松“复原”,“秒”变本邦大厨。其中专门为3-4人的小家庭“量身定制”了一款“属你最牛”盆菜礼盒,冷菜、热菜、点心品类俱全,受到很多消费者的欢迎,短短半个月已售罄。已有260多年历史的松鹤楼是地道苏邦味的代表,在“豫园年礼”期间,年夜饭礼盒在50分钟内收到5000份预订单。

相比数千元一桌的年夜饭,半成品大礼包的价格也十分实惠。记者从多家餐企了解到,一桌10人份的半成品年夜饭基本上在千元上下,招牌菜、经典菜都在其中。例如和记小菜这两天最新推的年夜饭礼盒,会员价是788元,同样的菜品和分量在店里吃则要近1500元。

### 南北年菜备货足

精心 精品

“宅家过年”的大趋势下,上海各大商超、新零售企业也提前做好了准备。不仅有新鲜食材、南北干货、糖果酒类等传统节日产品,还开发了一系列全国各地风味的快手菜,让市民在家享用团圆饭。

“今年我们开发了近百种快手菜产品,比如佛跳墙、花胶鸡、八宝鸭、火锅等全国各地风味的菜肴,其中不乏和知名餐厅例如苏浙汇等合作开发的菜品。”叮咚买菜副总裁熊卫介绍,由于今年鼓励尽量

待在本市过年,为了让外地人也能吃家乡菜,叮咚买菜还推出了各地菜系的菜品,比如港式佛跳墙、海南文昌椰子鸡、老北京羊蝎子火锅、本邦八宝鸭、川式沸腾牛蛙等,将南北风味都包括其中,同时还开发出轻量级的“大菜”,例如299元的佛跳墙,刚好够2-4人的小家庭食用。

山姆会员商店今年则首次推出“年味全家福”系列年夜饭套餐,不仅包括了佛跳墙、大盆菜、猪肚鸡汤等硬菜,还配齐了

主食、甜品等,组合为4-6人及7-8人套餐,可以在大年夜和年初一配送到家。除了传统菜式,部队火锅、寿喜锅、巧克力披萨、烤羊排等异国风味也给年夜饭带来新选择。记者了解到,山姆今年的熟食品类备货量较去年翻倍,肉类、蔬菜和鸡蛋品类供货量则是去年同期的1.5倍。

家乐福则表示,店内在售的新雅半成品菜系列增加到了25种,还有小南国、大希地等品牌的快手菜,确保节前节中供应。

国家发展改革委等11部门发布意见,要求统筹做好2021年春运工作和疫情防控,努力保障人民群众平安有序出行。2021年春运将从1月28日开始,3月8日结束,共计40天。《关于做好2021年春运工作和加强春运疫情防控的意见》指出,要把疫情防控放在首位,坚持常态化精准防控和局部应急处置有机结合,切实强化底线思维,充分预估风险挑战。

经会商研判,2021年春运我国人口流动规模将显著低于常年,客流量存在较强不确定性。在需求缩减和运力提升双重作用下,预计营业性客运压力将减轻,高铁、民航出行比例进一步提高,小客车出行偏好明显增加,恶劣天气、农村道路安全风险等需要高度关注。

意见要求,健全协调有力的春运工作机制。各地区要建立由政府主管领导牵头的春运工作机制,并将卫生健康、教育、文化旅游部门纳入。要严格落实疫情防控要求,各类客运场站和交通运输工具春运期间要增加通风、消毒等措施频次,落实飞机、列车、长途客车、重点水域水路客运等交通工具的实名购票、对号入座。加强乘客和一线职工个人防护。所有客运一线服务人员要规范佩戴口罩,督促要求旅客全程佩戴口罩。

意见明确,要切实加强运力保障,着力优化运输衔接。积极引导错峰出行,倡导职工群众就地过节。鼓励用人单位结合工作需要和职工意愿,统筹安排休假。工会组织要积极与用人单位协商停工开工时间,组织做好务工人员错峰返乡返岗。鼓励互联网企业开发春运信息服务产品,运用大数据等技术及时预测发布热门目的地、交通枢纽客流量、道路拥堵等信息,引导旅客合理安排出行。

意见强调,把安全生产作为重中之重,有效应对恶劣天气,做好道路疏堵保畅。要适应疫情防控要求,打造便捷出行环境,保障老年人等特殊群体在智能化条件下的出行服务。在外务工人员集中地协调开行专车、专列,根据需要组织开行农民工返乡和回城“点对点”包车运输。

愿你过个平安年

据新华社