

老字号餐厅上线冬日暖冬菜

本报讯 上周日立冬,气温下降10度以上,并迎来今年冬天的第一场雨雪。近日获悉,同和居、同春园、鼓楼马凯餐厅等老字号餐厅上线冬日暖冬菜。惠丰饺子楼、庆丰包子铺、华天二友居的饺子也陆续上线,打造暖冬季,满足市民饮食消费需求。

提高防护,饺子外带忙。立冬为秋冬之交,北方不少地方有“交子”之时吃饺子的习俗。主打手工水饺的惠丰饺子楼除传统的鲅鱼、茴香鸡蛋等十余种水饺外,今年还新添了白菜大蒜水饺,店里独家泡制的腊八蒜也准时开售。

值得一提的是,惠丰饺子楼线上售卖饺子的同时,为减少聚集、减少顾客等候时间,特意准备了外卖打包生饺子,市民无需进店,在外卖窗口就可以买到。

立冬补嘴空,炖、煮、煲齐上阵。“立冬吃鱼开好头”南方不少地方有立冬吃鱼头的习俗,鼓楼马凯餐厅应时而做,为市民备上了湖南剁椒小鱼头。在传统湘菜剁椒鱼头里又加了鹌鹑蛋、豆腐等食材。

作为“八大春独苗”的江苏菜馆子同春园饭店将采购的江苏本地优质太湖银鱼、虾仁、鱼肉等湖鲜与北方冬季时令菜萝卜等一起煲入汤中。

鲁菜泰斗同和居将春菜与花腩肉、豆腐、粉条等一起炖制,将菜的鲜嫩和肉的香味儿充分融合,十分适合立冬补嘴。

“海参、菌类、大虾……”鼓楼马凯餐厅的一品全家福将各种富含营养的食材一起炖制,热腾腾端上桌为寒冷的冬天带来一丝暖意。

冬季,随着天气转冷老北京的铜锅涮肉也是不少北京市民的首选。惠丰涮肉馆将各种涮肉套餐上线团购、外卖平台,减少聚集机会的同时满足市民的消费需求。(北京头条客户端)

满足“暖胃”食品需求

便利门店上新地域特色面食

本报讯 李佳 随着近期全国多地降温,寒潮也在改变消费者的饮食习惯。近期,除了餐饮商家纷纷上新适合秋冬季享用的菜品,便利蜂也密集上新了近10款粥品和汤面,以满足消费者对“暖胃”食品的需求。

早餐时段,东三环一家写字楼楼下的便利蜂门店里,不少消费者选择粥品。到了中午,店内统计,买汤面的顾客居多,还有消费者会添一份热餐搭配。“天气冷了,喝点热汤水舒服一点,养养胃。”来自河南的黄女士在便利店里单一份胡辣汤,“没想到在这里每天都能尝到正宗的家乡味。”

“去年我们第一次推出胡辣汤,市场反响很好,很多门店经常脱销。今年秋天,我们将胡辣汤改良后重新上线,依然很受欢迎。”便利蜂相关负责人表示,“最近气温骤降,粥品和面食相比早前有更多需求。”

据悉,自10月中旬以来,便利蜂各地门店均加重了粥品和面食的比例,分别推出雪菜肉丝煎蛋汤面、武汉风味热干面、岐山风味臊子面、家常肉酱拌米粉、皮蛋瘦肉粥等新品。据上述便利蜂负责人介绍,便利蜂每进入一个新的区域,就会成立相应的鲜食研发团队,根据当地人群的口味和喜好推出相应的美食,也会把全国各地一些特色食品搬进门店。便利蜂在餐饮方面向来强调“本土化”和“家乡味”,“这个理念已经渗透到各类鲜食的研发,不仅是热餐,面食也不例外。”

“希望通过这些风味美食满足消费者不同的偏好。”便利蜂方面表示,“尤其是在异乡工作、生活的年轻人,有时一份熟悉的味道也能安抚他们的思乡情。”

另据了解,近一个月,便利蜂接连进入淄博、连云港、盐城、东莞、中山、佛山、烟台、徐州、南通、绍兴等城市,布局增至30城。针对新城市,便利蜂未来也会开发相应的特色鲜食。



本报讯 李佳 北京立冬时节逢初雪,寒潮点燃“火锅经济”。11月8日,走访北京呷哺呷哺、凑凑、海底捞等火锅门店发现,气温骤降,带火了“火锅经济”,吃火锅成为不少人度过寒潮的首选方式。

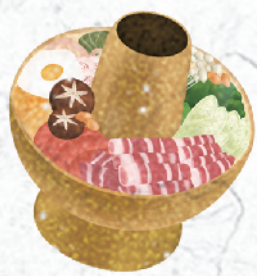
门店排起长龙

北京上周末迎来初雪,赏雪、涮锅成为不少人朋友圈的一道风景。海底捞相关负责人表示,下雪天难阻消费者的热情,不少门店生意火爆,日前北京通州华联店排号量超过1200,中关村壹号店、合生汇店、常营华联店、万柳店等排号量均超过900。近两日全国门店到店消费人数超过250万人次。

临近中午,北京合生汇的凑凑火锅店门口已经排起了长龙。一对等待就餐的小情侣说:“赏雪景再吃顿火锅,没有什么比这更惬意的事情了。”凑凑合生汇店店长介绍,受寒潮和初雪的影响,从7日下午客流量开始暴增,就餐人数比往常周末要多出50%以上,中午排队平均时间在60分钟以上。“今天到店就餐时间明显提前,不到中午11点半就开始满客;用餐时间也明显拉长,一直到下午3点店内依然还有不少顾客。”

“顾客点的最多的锅底是台式麻辣锅,羔羊肉和凑凑肥牛基本是每桌必点;茶米、茶热饮点单量也明显上升10%左右。”店长表示,根据以往经验,下雪和寒潮时火锅是消费者第一就餐选择,我们在获知寒潮预警时,门店就做好了大量食材的备货。

海底捞相关负责人表示:“我们了解到消费者对营养健康需求的重视,一直在针对消费需求不断创新产品,考虑到秋冬季节大众的养生滋补需求旺盛,在这一方面我们多为消费者提供建议参考。”他介绍。考虑到立冬以后的温补需要一个循序渐进的过程,且温补的粥类食物、汤羹类食物有助于保护肠胃,让消费者吃得更舒心,海底捞门店为消费者提供了养胃粥品。据了解,养生粥品由海底捞与江南大学共同研发,能够在一定程度上缓和冷热交替对肠道的刺激。

北京门店排队外卖业务暴增
寒潮初雪点燃火锅经济

线上销量暴涨

寒潮来袭,许多人利用线上购物来满足自己“猫冬”的愿望。从呷哺集团了解到,上周末外卖销量异常火爆,尽管北京各门店已进行超量储备,但是呷哺外卖火锅、呷煮呷烫、茶米茶的订单数量均突破了预期值。

据呷哺呷哺大兴黄村店刘经理介绍,11月7日和8日外送火锅业务销量暴涨4倍左右,有消费者在早上8点多就开始下单,高峰期时半小时下单数增至100多单。其中,2—3人168元的套餐和69.9元的单身贵族套餐销量最好。呷哺集团相关负责人表示,因考虑到下雪天气,呷哺呷哺北京各门店一大早开始备货外送食材。为了尽快将商品送到消费者手上,门店要求所有订单必须快速配齐全,平均外送时长大概40—60分钟。

防控工作做到位

迎接冬日经济的同时,疫情防控工作也成为考验企业的试金石。在海底捞、凑凑和呷哺呷哺的门店入口处都站有一名餐厅专职“防控守门员”,严格且有序的对消费者进行监督引导。“测体温、扫码登记、戴口罩、手部消毒……这些都是进入餐厅的必备程序,消费者也从之前的‘嫌麻烦’到非常配合,进门前均自觉扫码,配合体温检测。”

呷哺集团方面表示,餐厅门店每日例行消毒,员工不仅定期进行核酸检测,每日上岗前均检查健康码、体温等,严格执行核酸检测阴性性和绿码上岗制;而外卖业务也采用无接触配餐,保证食品安全到家。该公司1200余家直营餐厅严格遵守国家相关防控规定,并且高标准细化和落实防控措施,例如不同环境使用不同程度的消杀作业,服务员服务时也与顾客保持恰当的距离,门店每天必须保持定时通风等细化要求。

针对初雪和寒潮带来的“冬日经济”现象,北京商业经济学会常务副会长赖阳表示,随着季节更迭,人们的消费方式也会改变,一些暖冬产品成为热销爆款,“冬日经济”或将成为新的经济增长点。