



春节期间北京餐饮热度超预期

聚餐美食打卡叠加
景区附近老字号餐馆最热

北京的众多老字号依旧是春节期间餐饮消费的热点之一，本地消费者的家宴、聚餐叠加来京游客美食打卡，令多家老字号，尤其是位于景区附近的门店客流显著提升。同和居月坛店餐饮部经理唐小兵介绍，按往年经验，门店准备了800多条经典菜品干烧大黄鱼的食材。“没想到除夕当天就售出近500条。门店紧急协调兄弟单位调拨，多方联络品质供应商，才满足了顾客的热情需求。”同春园饭庄杨飞展示了他在除夕当天的微信步数：“一天就走了50000步，知道了什么是忙到‘脚不沾地’。”

据了解，很多景区附近的餐饮门店春节期间“红得发紫”。位于北京中轴线北端的鼓楼马凯餐厅春节期间几乎每天爆满。据统计，用餐平均等位时长超过1小时，除夕到初五订单量同比增长了近40%，营收超去年同期。在外卖窗口购买“网红单品”麻酱糖饼的队伍排到了几十米开外。门店经理张雪肖表示，除了每天销售近千张糖饼，门店的招牌羊肉串每天能卖出超过1000串。“明显感觉今年春节的客流比往年更大，我们延长了营业时间，增加了人手，后厨每天早上7点就开始备料。”据了解，同和居什刹海店为应对什刹海景区节日期间的大客流，每天提前2小时开门，早8点即迎客，中午不闭餐，实现全时段营业。庆丰包子铺三座桥店、东华门店、南池子店、颐和园店等营收同比增幅超过40%。

来北京旅游“必打卡”的京味儿特色餐饮同样炙手可热。方砖厂69号炸酱面品牌总监蒋盼盼统计，春节假期，有将近20万人次来方砖厂69号就餐，相比预期大幅提升130%。“大年初三迎来了客流的顶峰，达到3.2万人次，像前门店这种位于景区的重点门店，在高峰期排队200多桌。”据统计，消费者在这个春节吃掉的炸酱面将近12万碗，仅免费的腊八蒜就吃掉了5000多斤。

此外，让游客可以节省时间、“逛吃”起来更方便的炸鸡腿等食品在假期期间与大餐同样火爆。临榆炸鸡腿品牌的相关数据显示，临榆炸鸡腿开

马年春节的9天长假，让北京的餐饮市场火爆非常：老字号成为旅游“必打卡”，人气餐饮排队等位几千号成为“常态”。近日，多家知名餐饮企业负责人在接受媒体采访时表示，今年春节假期的营收和客流均攀升数倍，“超预期”成为多位受访者提到的“关键词”。

封市龙亭区万岁山仙界店迎来消费高峰，春节假期期间接待顾客超8000人次，招牌炸鸡腿售出2万余只，成为游客逛景区时解馋充饥的热门选择。

人气餐饮“全天都是用餐高峰”

除了老字号，北京的人气餐饮“含金量”在这个春节假期进一步提高。在北京的知名餐饮街簋街，很多消费者的感受是“别说吃饭，连等位都快没地方站了”。大年初四，来自山西的刘先生一家本想“错峰”在胡大饭馆总店吃一顿小龙虾。“没想到全是‘大聪明’，全都想错峰，来了才发现没有用餐高峰，全天都是用餐高峰。”刘先生表示，下午2点取的号，排了将近1个小时，前面的小桌等位还有将近1000桌。

北京胡大餐饮副总经理张胜滔在接受媒体采访时表示，春节假期期间，胡大饭馆虽然仅有两家门店营业，但整体客流同比2025年春节假期大幅增长113%，“完全超出了预期。”客流高峰主要集中在初二至初四，期间单店单日排队峰值高达4602号，平均排队时长超过4小时，日均接待人数达6392人次。“虽然我们已经经历了很多假日消费高峰，也有很多用餐服务接待的经验，但今年春节的火爆程度远超预期。”为了让消费者在排队期间“不无聊”，胡大门店内的机器人和机器狗也加入了“春节无休”的服务模式，与食客互动、红包抽奖。“这几天机器人和机器狗基本上是‘轮班’上岗，服务大概3小时后赶紧充电，充好了电再来‘上班’。”

春节假期期间，想吃上一顿锅气

十足的湘菜小炒，平均等位要超过90分钟。春节期间费大厨辣椒炒肉全国超过200家门店全部不打烊，上午开餐后就全天不间断营业至晚上，从大年初一起，多家位于热门商圈的门店从开餐开始，全天取号均超过1000桌。春节假期最后一天，笔者在位于朝阳合生汇的费大厨门店看到，下午5点，门口的等位区全部坐满。工作人员表示，因为商场规定禁止使用扩音器叫号，全凭人工叫号，“感觉假期最后一天的客流只增不减。”一位等位的消费者说，假期全家出游，大年初六晚上回京。“回来了还是要吃一顿自己最爱吃的。”

“反向团圆”“小众年味儿”
助力餐饮热度

据了解，今年的春节假期，“反向团圆”让大城市成为不少家庭的新年目的地，“下沉市场”的年味儿也是很多人的“小众追求”。海底捞方面的相关数据显示，春节期间，海底捞有超过1000家门店在除夕正常营业，超过1200家门店在大年初一开门迎客；从大年初二起，全国超过1300家门店恢复正常营业。春节假期前五天，全国海底捞共计接待顾客超过700万人次，除夕与大年初一两天客流较去年同期增长超过10%。北京、深圳两地海底捞门店除夕及大年初一客流分别较去年同期增长超过18%和17%。

临榆炸鸡腿相关负责人表示，今年春节假期，品牌多家下沉市场门店业绩表现亮眼：位于河北省沧州市东光县、福建省龙岩市武平县、海南省儋州市那大镇等多家下沉市场门店“春节不打烊”，甚至营业至深夜，深受返乡年轻人喜爱。其中，位于福建省龙岩市武平县的临榆炸鸡腿乌石崇店在春节期间累计售出招牌炸鸡腿超10000只，单日最高销量突破1200只。河北省沧州市东光县的临榆炸鸡腿东祥商厦店春节期间接待近5000人次，招牌炸鸡腿售出8000余只。“年轻一代返乡、‘小众年味儿’不仅带回了新的过年理念，更将炸鸡腿这类‘日常快乐’消费带回县城，带动了餐饮消费热度，成为激活县域消费的重要力量。”

(王萍)

怀柔区系列活动带火民宿餐饮消费

本报讯 袁靖茗 正月期间，“来怀柔过大年”系列活动轮番接档。慕田峪景区，大鼓、舞龙舞狮、二魁摔跤、非遗小车会等特色民俗展演接连上演；第32届红螺寺春节祈福游园会，游客沉浸式感受宋式生活美学。一场场年味浓郁、独具怀柔特色的民俗盛宴，将文旅流量化作实实在在的消费暖流，精准“滴灌”至长城脚下的民宿里、红螺寺旁的农家餐桌前。

上午十一点，位于北沟村的北春昇涮肉大堂内暖意融融，空气中弥漫着糖浆甜香。这家由瓦厂酒店运营的餐厅，在春节期间化身年俗体验的温暖据点。长桌旁围满了大人和孩子，孩子们将山楂、葡萄、杨桃串成充满童趣的糖葫芦，在工作人员指导下小心翼翼地浸入糖浆，金黄透亮的糖衣在阳光下闪闪发亮。

“我们昨天从朝阳过来，爬了长城，看了舞龙舞狮巡游，听说今天下午还有‘跑驴’，准备去看看，孩子特别期待。”举着手机记录孩子制作全程的孙先生笑着说，“我小时候住在村里，就喜欢过年走街串巷、看戏、看表演，很热闹。带孩子来这里也是希望孩子能体验自己小时候的年味。而且，在这边不仅能逃离城市喧嚣，还能在民宿找到‘家’的感觉。”

作为京郊精品民宿代表，瓦厂酒店今年春节主打的沉浸式乡村年俗体验吸引不少家庭前来。除了糖葫芦制作，酒店还在不同时段安排了写福字、锡纸画、到村民家包饺子等活动，尤其受到外国客人喜爱。

“前几年来住的客人，大年三十吃顿饺子就觉得满足了。现在不一样了，光吃不够，客人会主动问‘村里有啥好玩的’‘带孩子能体验什么’。”瓦厂酒店总经理邵冰岩说。据了解，春节期间瓦厂酒店入住率超70%，较平日增长近30%。“文旅活动带来更多客流，我们更要提升顾客的参与感。”邵冰岩说。

群生大院位于慕田峪长城和红螺寺之间，不少游客从市区赶来，习惯先到这里吃饭，再出发游玩。中午12点半，群生大院内人头攒动，门口的等候区已有不少客人在排队。餐厅里，服务员走菜的脚步声、吆喝声与食客们的谈笑声交织在一起，透着浓浓的年节烟火气。可以看到，往来的顾客大多是全家出动，趁着春节假期带老人孩子出来走走，吃顿团圆饭。

在东侧靠窗的位置，从天津远道而来的翟先生一家正在一边规划下午的行程，一边品尝地道的怀柔美食。“我们是过来访友的，顺便想感受一下怀柔的年味。”翟先生夹起一块虹鳟鱼，赞不绝口，“这家虹鳟鱼很好吃，驴肉也是招牌菜，我们一家人都很喜欢。我来之前查过了，慕田峪长城和红螺寺春节都有活动，正好趁着假期都去逛逛。”

“春节前半个月，我们的包间午间就已经全部订满了，每天中午能翻一桌。大堂里接待的都是到附近游玩的散客，中午时段能翻4到5桌。”群生大院品牌经理毛维芳介绍。

位于红螺寺附近的大城小院餐厅，从正月初二开始便迎来了春节档的“开门红”。当天中午，餐厅大厅座无虚席，门口还有不少游客在等位。大堂内靠窗的位置，从海淀来的王小姐一家正对着一盘色泽红润的板栗红烧肉大快朵颐：“上午带孩子去红螺寺祈福逛庙会，出来正好饭点，听说这有很多地道的怀柔特色菜，特意过来尝尝，一家人吃得热乎乎，这年味就对了。”

“我们餐厅从初二开始就人多了，客流量比平时节假日翻了一倍。”大城小院老板付明月一边招呼排队等位的客人，一边向介绍店内两款热销菜品，“我们店虹鳟鱼一天能卖100条左右，郭家坞的卤水豆腐一天也能卖70到80斤。”看着源源不断的客流，付明月盘算着开春搜罗更多怀柔本地食材，研发出独具怀柔特色的菜品，让客人来了还想来。