

热点关注

# “异乡人”选择就地过年 “酒店人”备好年夜大餐

□ 本报见习记者 唐伯依  
首席记者 王玮

根据疫情防控形势，不少“异乡人”选择“就地过年”。春节假期，酒店的年夜饭预订愈发火热，一二线城市的尤为突出。众多酒店在优化客人入住体验的同时，不断提升餐饮品质，用一份浓浓的暖意下工夫准备年夜饭。

## 备足年味 喜迎春节

一顿热热闹闹、红红火火的年夜饭承载了中国人对阖家团圆的期盼和对来年美好生活的向往。春节假期临近，年夜饭预订渐入高潮。飞猪数据显示，酒店年夜饭预订热度，广州位居第一，上海紧随其后，杭州、南京、青岛等一二线城市也较为活跃。

各酒店将结合自身优势资源与本地文化特色，推出集好味道和好彩头于一身年夜饭套餐，让客人感受“舌尖上的年味”。北京华尔道夫酒店的紫金阁餐厅将推出两款取意“金玉满堂”的年夜饭以及象征幸福团圆兴旺的传统广式盆菜；贵阳喜来登贵航酒店天宝阁中餐厅主打粤菜、川菜和黔味美食，将推出金猪迎春宴；香格里拉沈阳JEN酒店结合现代与传统辽菜特色，将推出“鸿运当头”贺年盆菜，并为到店消费的客人拍摄全家福。

为让客人享受具有当地特色的春节度假体验，地中海俱乐部聚焦

家庭团圆与传统习俗，推出团圆菜肴及丰富民俗活动。地中海俱乐部Joyview安吉度假村准备了纸筒老虎制作、饺子制作、茶艺表演等活动，地中海俱乐部Joyview北戴河黄金海岸度假村将推出体验中国春节游园、生肖有舞狮等亲子活动。

“在提供堂食方面，酒店更注重节日氛围与家庭温情气氛的营造，与客人增强互动，还计划送出小礼物。传统桌餐等堂食之外，酒店对家庭消费场景进行设计，比如在年夜饭包装以及文化创意上为客人提供有品质的服务。对客人来说方便快捷的预制菜、盆菜以及无接触风险的自提式外卖，都是春节假期酒店餐饮努力的方向。”北京第二外国语学院旅游科学院副院长、教授李彬说。

## 改良菜品 多元营销

特色餐饮是酒店的核心竞争力之一。随着客人生活品质的提升，越来越多的客人对酒店提供的标准化餐饮产生厌倦。为此，各酒店不断挖掘自身优势，打造特色餐饮，优化客人的用餐体验。

春节假期，部分酒店将传统菜品进行改良，比如“开门红”菜品，将传统的剁椒鱼头与川菜结合，寓意着新的一年红红火火，而改自红烧肉的“日照当头”菜品，更是契合了春节假期人们的消费偏好。“酒店对传统菜肴进行节日的创新，味觉与文化的巧妙结合在传统节日中将迸发

出更大的火花。”北京理工大学设计与艺术学院文化遗产系副教授张祖群表示。

与此同时，酒店也在开拓多元化的餐饮营销渠道，除了堂食外部分酒店还将推出年夜饭外卖。北京嘉里大酒店海天阁中餐厅将推出“祥瑞送祝福”“福虎闹新春”“金虎跃家门”三款年夜饭外卖；金陵饭店在APP中上线年夜饭外卖服务，“虎虎生威宴”“龙腾虎跃宴”“祥龙福虎宴”等套餐中包含明珠海参全家福、银杏八宝元菜等菜品。

“酒店即旅行目的地”观念的普及为酒店的春节市场添了一把火，不少酒店开启“年夜饭+住宿”模式，将年夜饭与酒店住宿打包组合，让客人在酒店安心度过团圆年。如水月周庄铂尔曼酒店将推出“如虎添‘亿’团圆宴”套餐，除了年夜饭还包含1晚3间高级房的住宿。在北京环球影城，环球影城大酒店和诺金度假酒店入住客人均可享受到酒店餐厅推出的新春自助晚餐。

## 健康环保 杜绝浪费

受到疫情影响，人们更加渴望健康美味、绿色营养的食物，这也为酒店餐饮带来了新的发展空间。酒店在充分发挥自身优势为客人提供优质餐饮服务的同时，也承担着提醒食客杜绝浪费的责任。

地中海俱乐部亚太度假运营事业部首席执行官傅杰森介绍，为提

升厨房效率，地中海俱乐部度假村采用威诺系统，运用人工智能技术，最大化节约食物成本。该系统通过统计和分析入住人数精准控制食物的供应量，同时进行周期性的跟踪反馈，可自动记录消耗浪费，全面优化供应流程。

为严格把控食品安全关，让客人吃得放心，金陵饭店坚持从食材初加工、烹饪制作、保存等环节严格把关，做好过程管理，严格执行留样制度，保证菜品可追溯，确保食品安全，要求所有服务人员与厨师均佩戴一次性口罩和手套，所有菜品均加膜、加盖，自助餐厅蔬菜及明档菜品均用冰箱、冰块保鲜，确保食材新鲜度。“2012年起我们即停售鱼翅，积极响应‘长江十年禁捕’措施，使用绿色食品、可溯源的食材，不选用江鲜类产品作为食材等。我们也不断引导客人杜绝餐饮浪费，提醒其根据人数控制分量，提供免费打包服务。春节期间，我们将延续这些做法。”金陵饭店总经理周蕾介绍。

北京首钢园香格里拉是北京2022年冬奥会官方接待酒店之一。该酒店相关负责人表示，酒店遵照香格里拉食品安全管理体系，加强检查频次，联合政府部门对供应商进行审核和进货查验，对食品制备与储存、餐具消毒、工作人员健康检查等各环节加强管理，确保为冬奥会提供安全可靠食品。同时，酒店在相关自助餐区设立提示牌，引导客人少量多次取餐，避免浪费。

多家OTA数据显示：

# “酒店过年”风头正盛

本报见习记者 王玮“无论是返乡、出游还是就地过年，酒店已经成为人们春节团聚的新地点。今年春节期间的酒店预订量同比大幅增长。”日前，随着“春运”大幕的拉开，携程、同程旅行、去哪儿等OTA均发布了2022年春节旅行趋势报告，“酒店过年”的风潮在报告中显露无遗。不仅如此，数据显示，中高端度假酒店成为游客春节假期订房首选，对他们来说，这些酒店的卫生安全更有保障。

同程研究院发布的数据显示，今年春节期间排名前十的热目的地分别为三亚、上海、北京、重庆、广州、杭州、成都、南京、苏州和长沙，其中，三亚成为人们节日度假的首选目的地，上海、北京、重庆、广州等城市的酒店预订将迎来本地及周边城市游客的消费高峰，其中，主题公园周边及温泉、滑雪等主题度假酒店最受欢迎。

“即使不能去远方，也要就地找到

诗意”已成为春节“酒店热”的原因。去哪儿大数据发现，在当地寻找一个设施齐全的酒店，一家人其乐融融度过一个假期，成为许多“就地过年”一族的选择。其中，独栋别墅、带小院的客房、山景温泉房成为热销住宿产品。越来越多的游客愿意花更多的钱，住得好一点儿。去哪儿网平台上，春节酒店预订每晚均价达到716元，比疫情前价格上涨两成。其中，三亚酒店的每晚均价达到1471元，为各大城市中最高，不少度假酒店春节期间的家庭套房已经售罄。

不仅如此，为了不聚集、不扎堆，让出行更安全放心，不少游客选择提前1—3天入住酒店。携程数据显示，截至1月17日12时，预订春节假期入住酒店的游客超半数为本省游客，除夕前一天入住酒店的订单占比上涨241%。亲子、温泉、城市度假等类型酒店依然是用户首选。其中，电竞类酒店预订量较去年同期增长32%。

# 广州酒店备战春节 安全卫生突出年味

□ 陈熠瑾

富贵盈门、鸿运当头、宏图展翅、金银满屋……一场丰盛的“春节家宴”在广州白天鹅宾馆热闹登场。这是日前由广东省旅游控股集团（以下简称“广东旅控集团”）旗下白天鹅酒店管理集团的11家酒店，联手举办的以“粤”聚“粤”团圆为主题的春节家宴品鉴推介直播活动，其间推出了各具特色的13道新春家宴菜品。

春节临近，选一家酒店吃团圆饭正在成为越来越多年轻人期待的“年味”。飞猪平台大数据显示，低风险地区的酒店年夜饭预订渐入高峰。广东旅控集团党委书记、董事长车国强表示，白天鹅系列品牌酒店历经多年发展，已形成了数百人的厨师队伍。在疫情防控常态化背景下，举办本次活动，就是助力拉动内需与春节假期消费，在弘扬粤菜文化、培养粤菜人才的同时，让世界了解广东味，让更多消费者体验春节版的“舌尖上的广东”，让更多的家庭品尝新春粤式团圆饭。

事实上，自新冠肺炎疫情发生以来，白天鹅系列品牌酒店千方百计减轻疫情带来的不良影响，通过直播、外卖、短视频营销等方式积极促进复苏。广东旅控集团副总经理莫晓晖表示，近期，疫情反复，酒店、餐饮、旅行社等行业继续受到严重冲击，越是如此，从业人员越不能气馁，必须千方百计引导需求，拓展营销。

据莫晓晖介绍，白天鹅酒店管理集团旗下酒店正在积极为春节假期

做准备“春节”假期消费，除了传统的年夜饭预订，还会提供新春家宴菜式外卖、自提式服务、售卖预制菜、年货品等服务。目前，白天鹅系列品牌酒店新春家宴菜式在广东旅控集团旗下“东悦游”“白天鹅酒店”两个小程序已经上线。白天鹅宾馆、白云宾馆等酒店年夜饭已经被预订一空。白天鹅宾馆副总经理林镇海介绍，为了做好疫情防控，白天鹅年夜饭的桌席用餐人数控制在10人以下，宾馆内3家米其林餐厅全部开放年夜饭预订，只提供一轮，让市民和游客大年夜宵更加舒心。此外，宾馆还将提供年夜饭外送服务和星级大厨上门服务，让市民在家用餐更感安全卫生。

白天鹅酒店管理集团旗下另一家“资深”成员——1957年开业的华夏大酒店，是全国第一家专门接待港澳台同胞和海外侨胞的华侨大厦。据该酒店总经理汪浩然介绍，以前只有西餐的华夏大酒店在今年新春期间首次推出了中餐服务，并提供多款新春套餐，可按客户要求定制菜单。“选择年夜饭吃自助餐的也不少，目前，酒店37楼的江景自助餐厅已经预订满了。”汪浩然说。

此外，由于外地留粤过年的人越来越多，白天鹅系列品牌酒店通过“东悦游”平台的组合，与广州正佳广场等多个景区合作，共推广州“微度假”产品。白天鹅宾馆总经理张添介绍，今年春节期间，白天鹅宾馆将推出多款“客房+餐饮”“客房+游艇”组合产品，让游客既可以享受白天鹅的酒店服务，还可以登上白天鹅的私家游艇，畅游珠江。

专家建言

# 凸显特色发挥优势 让客人欢欢喜喜过大年

□ 本报见习记者 唐伯依  
首席记者 王玮

春节期间怎么吸引客人、怎么让客人欢喜过年？专业人士给出了一系列建议。

在中国劳动关系学院文化和旅游政策研究中心副主任兼秘书长、教授翟向坤看来，酒店应充分运用客人的猎奇心理，将特色餐饮与酒店智能化、科技化、精致化、一站式、无干扰相结合，促进酒店消费。

“特色餐饮不仅能提升酒店营收，还可带动关联产品的销售，酒店可以开发可外带的餐饮产品，比如上海花园酒店的白脱饼干，如今已成为网红产品。一些特色的酒店餐饮在拥有良好的品牌形象后，还可以发展能吸引年轻消费群体的网红

打卡内容，从而带动酒店客房、购物、娱乐等其他产品的消费。”北京第二外国语学院中国文化和旅游产业研究院副教授吴丽云说。

部分从业者认为，相对于社会餐饮，酒店餐饮的优势在于酒店本身对其有着强大的支撑，能够为其提供较为完善的配套产品与服务，且客人用餐灵活性更高、私密性更强、体验性更好。

“酒店资源与酒店餐饮的联合促销、资源整合，往往能够达到1+1>2的效果，比如酒店可以推出‘康乐+餐饮’‘亲子+餐饮’‘文化体验+餐饮’，发挥综合协同优势，这是社会餐饮比较难做到的。”北京第二外国语学院旅游科学院副院长、教授李彬说，部分酒店在当地已经具有了良好的影响力，要充分利用品牌优

势，维持菜品口味与口感的较高水准，突出菜品设计和餐厅服务的文化内涵，将时尚和创意元素融入菜品设计，充分发挥行政大厨和餐饮团队的创造力等。

旅行博主面常年在各地“飞来飞去”，在她看来，五星级酒店的餐饮整体品质较好，且各有特色。“我很喜欢青岛的涵碧楼，酒店里餐厅多，味道也好，有中餐、法餐、日餐等，在那里住两三天，每天都可以吃到不一样的美食。重庆丽晶、尼依格罗酒店的‘高空餐厅’也不错，可以眺望江景，视野非常好，很多人都会去打卡。”她建议酒店可以互相借鉴。

北京理工大学设计与艺术学院文化遗产系副教授张祖群表示，酒店餐饮要充分运用自身优势，挖掘当地文化资源，在餐饮产品设计中融入具

有地域特色的饮食文化，为客人提供全方位的衣食住行体验。同时要注意进行适当的创新与改良，让旅游者更易接受。

翟向坤建议，酒店餐饮应在保证标准化运作的同时，合理调整结构，激发员工的积极性，提高运行效率与餐品质量，增加应对市场的灵活性。

“酒店应该从被动服务变主动服务，不只是等待客人到酒店消费，还要提供上门餐饮服务，让人们足不出户即可享受酒店服务。酒店还应拓展服务半径，不断推出物美价廉和独具创意的美食与服务。”中国社会科学院旅游研究中心特约研究员高天明说。“酒店可以设立加强与社区的互动，比如为社区居民推出健康养生菜品，组织一些与此相关的公益活动等。”李彬说。

# 沟溪乡余东村： 一个“好吃、好玩、好看”的画里老家



画一样的村庄

沟溪乡地处浙闽赣皖四省边界，位于全国文明城市、国家森林城市浙江衢州市的核心区，距离即将开通的衢州高铁西站仅8分钟车程，是中国民间文化艺术之乡。这里有许多特色乡村，比如“农民画村”余东村，800多人的村子，有300多人会画画。该村是中国十大美丽乡村、中国美丽休闲乡村、全国民主法治示范村。通过艺术点亮乡村，打造余东农民画特色未来乡村九村共富联盟，走出了一条“看得见山水、看得见文化、留得住乡愁、引得进人来、带动致富”的共同富裕新路子。这里不仅人文艺术气息浓郁，更是一个“好吃好玩好看”的地方。

绿树村边合，青山郭外斜。这里罗汉山艺术写生公园郁郁葱葱，山下溪水潺潺，风景如诗如画，曾有人说“余东画村真是太好看了，来了我就不想走了”。这里的村民把房前屋后打造成“一米菜园”，乡土公园，改造低效园地，建成美丽田园，田野里油菜金黄、稻花飘香。村里建有“快到碗里来”、“窑”望未来古龙窑等网红打卡点。走在余东村，会经常遇到笑脸盈盈，朝你打招呼的老百姓。在画家眼里，余东村就是一幅山野上花香阵阵、庭院里小虫啾啾、田园里蛙声片片、邻里间其乐融融的乡愁画卷。

“人在画中、画在村中”，这里更美的还是农民画。余东农民画色彩艳丽，纹饰优美、形态夸

张。在路边“十里画廊”一路赏一路看，心旷神怡。当地还通过与华为、万事利等企业合作，挖掘特色文化，形成产业链条，开发的万事利农民画丝巾，美丽大方，一面市就成了网红爆款。在华为主题商城“上架”农民画手机壁纸，一键下载，好看又实惠。

中国美协副主席杨晓阳感慨道，“余东农民画太美了，非常适合做产品包装。”把“稻禾风采”农民画设计成大米包装，里面装的是“土生土长”的精品大米，当地人把它称作“爱画画的大米”。包装靓丽，美观大方，吸引眼球，大米“看一眼亮晶晶、吃一口香喷喷”。这里的许多土特产也都有了各自漂亮的农民画“衣服”。

## 体验丰富的村庄

余东村还建有乡村美术馆，元旦前，全国性机构农民画专业委员会，落户余东，这里成了远近闻名的“艺术村”。中国美协分党组书记马锋辉、画家朱颖人等一大批艺术“大咖”都喜欢来余东采风绘画，一住就是好几天。中国美院等20多所高校的师生也经常来研学写生，还在这里设立了实践基地。

在余东还有好玩的“团建”。可以在陶艺基地玩泥巴，在农耕园里体验农事，在村里进行全景式“剧本杀”，这些活动经常“一席难求”。在余东陌野露营地，白天可以在这里吃烧烤、喝啤酒、上山采摘、下河摸鱼，

## 舌尖上的村庄

沟溪乡是省级特色农业强镇、省级现代农业示范区，盛产水果、大米等优质农产品，有“听音乐的葡萄”“会说话的桔子”“爱画画的大米”等，这里还是淘宝天猫直播基地。余东农家饭菜更是远近闻名，有花姐烤饼、妈妈饼、烤全羊等特色美食，游客经常慕名而来。曾有一位不会开车的游客，为了吃上一口外酥里嫩的妈妈饼，硬是拽着朋友，开了1个多小时的车带她来余东。

沟溪乡富有特色的还有余东“十大碗”。通过烹饪培训、厨艺比拼，村民凭拿手的菜，



晚上可以参加篝火晚会，到乡村酒吧休闲，还可以住树屋帐篷，数星星、看月亮，临走时还能收到精美的露营相册和余东土特产。

在村子里，你还可以到咖啡店、大碗茶等地发个呆，到余味西东市集、南孔文创园等地“淘个宝、购个物”。南孔文创园，是乡贤安冉回乡创办的，她将农民画开发成百余种文创产品，农民画茶杯、托盘、抱枕等都非常热销。此外，她还陆续连锁开办了“画瓷空间”、柿子树下休闲吧、溜溜跑马场、陶艺基地、青年旅社等，受到年轻人的喜爱。

加入余东“十大碗”联盟。游客到“土灶头”扫码点餐，村民在家接单送单，游客吃的是“百家宴”。

这里百年传承的“德门龙”手工面，久煮不烂，被称作“不会坨的面条”，入选“浙礼”好物，顾客点赞“真好吃啊，满嘴余香劲道足”。曾有人想一探究竟。可是当天，店主却让不要来，问了才知道，因为下雨天，面条拉不好、晒不干，会影响口感。面条的农民画包装盒，美观大方、喜气洋洋，适合过年时带上走亲访友。  
(郑豪轩)