

现象·趋势

今年年夜饭 徐州人这样吃

从「一桌难求」到「上门服务」

统筹/本报记者 赵丽
文/本报记者 李小委
实习生 张睿乔

年味渐浓，又到一年团圆时。在徐州，年夜饭的餐桌正在悄然焕新——酒店包厢“一桌难求”的同时，越来越多的家庭开始解锁年夜饭的新方式：有的订购酒店配送到家的成品宴席，有的选择搭配齐全的净菜礼盒，还有的直接预约厨师上门服务。形式虽新，围坐一桌的温馨、舌尖萦绕的熟悉年味却始终未变。

一张既守着传统、又迎着新意的徐州年味地图，正沿着人们的需求，随着时代的脚步，徐徐展开。

包厢一桌难求 外卖家宴走俏

“包厢在元旦前就基本订满了。”这是近期徐州多家高档餐厅负责人的共同反馈。以汉园宾馆为例，其年夜饭标准为每人150元。目前除夕午、晚餐的包间已全部订满，大年初二中午的包间预订率达80%，晚上也已有60%被预订。

“其他时段也有客人预订，但餐标不再作硬性要求。”工作人员介绍道。除堂食外，酒店还推出了已运营3年的“外卖家宴”套餐，价格从398

元至1088元不等。其中，698元套餐适合6至8人，含4道凉菜、8道热菜，并附赠八宝饭。“这类套餐销售情况良好，客人大多会提前预订。”该店张经理表示。

云龙湖滨湖新天地某餐饮企业的工作人员也表示：“除夕夜包间基本订满，大年初二也几乎全满。我们共有20个包间，大厅另设雅座与散台，目前仅余少量散台可订，其余位置均已预订完毕。”

净菜配送到家 自备家宴更易

“今年家里的年夜饭菜单，既有我爸想吃的清汤牛肉丸，也有孩子爱吃的红烧武昌鱼，还能加个湘味小炒肉尝尝鲜——关键是自己完全不用折腾备菜了。”家住云龙区的李女士说。她通过本地一家净菜配送平台预订了年夜饭食材组合，轻松解决了节前采购的烦恼。

该净菜配送平台负责人姚凯彤介绍，平台依托自营的西贺、东贺两大农贸市场，与市场商贩建立合作，采用“订单驱动、现采现配”模式，在

控制成本的同时也降低了损耗。今年春节，平台推出了多款年夜饭净菜组合，涵盖经典鲁豫菜、淮扬风味、川湘菜及本地家常菜系列。礼盒上市后订单激增，目前已处于供不应求状态。为应对春节配送高峰，平台支持用户预约送达时间，服务持续至除夕当天，并通过“自有配送团队+聚合配送”双模式调配运力，确保及时送达。所有食材均经过农残检测，在严格保洁的加工车间处理后，全程以冷链配送至客户手中。



AI制图

私厨上门掌勺 专业厨房入户

如果说净菜配送让下厨变得“半省心”，那么今年在高端消费群体中悄然升温的私厨上门服务，则几乎实现了“全托管”。连续两年预约私厨上门的李女士感慨道：“团圆不在于谁动手做、在哪吃，而在于身边有爱的人，有一桌热乎的饭菜。”这也成了她一家人的共同感受。

通过“阿姨妈妈上门做饭”平台预订宴席的赵先生表示：“既想在家享受团聚的私密与温馨，又希望菜品能有五星级酒店的水准与仪式感，这种服务正好解决了我们的需求。”

该平台数据显示，徐州地区春节档期的上门做饭订单量同比增长超过300%。平台品牌负责人王

经理介绍，平台分为主打日常省心的“家庭版”和面向高端定制的“宴席版”，全国注册用户已超20万。目前平台拥有约70名专业厨师，服务覆盖江浙沪地区。今年春节期间的高端宴席预约已排至除夕，部分大师团队需提前至少一周预约。

把专业厨房“搬”进家门，也意味着须应对食材安全、服务流程、意外风险等多重挑战。王经理表示，平台已建立相应保障机制：“用户下单最快只需3步，且价格透明、无隐性消费。遇到问题，平台会先无条件向客户赔付，再进行内部追责。同时，我们也为上门服务的厨师和阿姨购买意外险，保障他们的权益。”

形式悄然更新 团圆初心未改

从“一桌难求”的酒店包厢，到花样翻新的净菜礼盒，再到定制上门的私厨服务——今年徐州的年夜饭，选择格外丰富，吃法也愈发新颖。这背后，折射出生活节奏、消费观念与家庭结构的变化，也体现了餐饮行业为顺应需求而作出的积极革新。无论形式如何演变，其

核心始终如一：让团聚更轻松，让陪伴更温暖。

年夜饭不止是一餐饭，更是每个人心中那份指向“家”的情感坐标。如今，这顿一年中最重要的团圆饭，在徐州正呈现出更便捷、更个性、也更有温度的模样。无论在哪吃、怎么吃，藏在饭菜里的真挚心意，与围桌团圆的温馨热闹，永远是过年真正的主角。