

“晚上8点半才吃上饭，还不断有食客进来”

火爆“春节档”让餐饮人燃起信心

春节总要来趟南京吧？这个春节，南京的餐厅烟火升腾、人气爆棚，餐饮“春节档”强势回归。数据显示，春节假期，南京多人堂食套餐订单量同比去年增长346%，江苏餐饮也迎来兔年“开门红”。有专家表示，餐饮业下一个阶段将会恢复常态，和2019年的状态基本持平。

现代快报+记者 于露 文/摄



这个春节，餐厅的上座率猛增

市场 餐饮“春节档”强势回归

1月30日上午，南京太平南路上一家老字号餐饮门店外，不少食客正排队买熟菜。这个春节假期，该门店迎来大批食客，有不少是游客。门店负责人宋宜维说，春节期间门店正常营业，国家疫情防控政策调整后，很多外地游客来南京旅游，客流量比前几年多了很多，“至少两倍的增长，中餐、小吃、外卖都要排队，全场都是满的，春节期间几乎都这样。”宋宜维说，作为百年老字号，他们是南京有代表性的餐饮企业之一，门店临近夫子庙，成了不少游客的首选，

“南京特色菜比较热销，盐水鸭基本上桌桌必点。”

冬天吃火锅是不少人的首选。大行宫一家火锅店的负责人何涛一再强调：“没想到会这么好！”他说，春节期间，门店客流量比往年上升约10%。“往年春节中途还有个饭点，今年全天都是饭点，从早上一直排队到晚上。”何涛说，大年初二到初五，门店从中午11点排到晚上十二点，游客偏多，家庭出行的多一些。另外，在网络平台上选择套餐的客人也比较多。何涛在门店工作十多年，经历

三年疫情，他说终于看到了曙光。“随着客流量的增加，我的心情也比较复杂，下面的工作可能会迎来很多挑战。”

根据1月27日某生活平台发布的2023年春节消费数据显示，生活服务业迎来“开门红”。新春佳节，家庭聚餐、好友聚会成为堂食消费主力，餐饮“春节档”强势回归。数据显示，春节假期，南京多人堂食套餐订单量同比去年增长346%。异地游客的堂食线上订单量同比增长153%，江苏菜、川菜、火锅成为南京春节餐饮消费的热门选择。

专家 下阶段餐饮业将恢复常态

不少人都能感受到这个春节的餐饮热。大年初四晚上，市民小杨在新街口商圈找了四家烤肉店，得到的回复都是：“还需等待1小时左右。”为了招待远道而来的朋友，小杨继续在生活平台上寻找，最后终于找到一家不需要排队的店铺。“人真的太多了，我们大概晚上8点半才吃上饭，吃饭的时候，还不断有食客进来。”

江苏遍地迎来兔年餐饮“开门红”。现代快报记者了解到，1月21日至27日，

江苏超10万家餐饮店春节堂食不打烊，限额以上餐饮服务单位超九成开门迎客。全省餐饮业零售总额达130.3亿元，同比增长9%。兔年春节，“江苏味道”广受青睐，餐饮消费需求两旺，餐饮市场火爆。

春节餐饮市场的火爆，燃起餐饮人的信心。宋宜维说，虽然春节假期已经过去，但是门店现在的生意也不错。元宵节即将到来，天气也逐渐暖和起来，会带来一波客流量，“春节期间已经略超过2019年的状态，餐饮市场正逐渐向好。”

江苏省餐饮行业协会会长于学荣告诉现代快报记者，随着春节这一波消费热潮，朋友亲戚同事还在不断交往，餐饮热将会持续很长一段时间。他判断，随着国家疫情防控政策的调整、人际交往的增加，下阶段餐饮业将会恢复常态，和2019年的状态基本持平。于学荣指出，接下来随着婚礼等宴席和大型活动的增加，线上线下一体化消费场景更加多元，消费者对餐饮的消费信心增强，消费频次也会增加。

现代快报+ 新媒体品牌矩阵展播

读品 周刊

读品，靠近你的心



现代快报+ 新媒体品牌矩阵展播

光影江苏
江苏电影权威发声渠道

