

今年的年夜饭有哪些新变化？

■新华社“新华视点”记者

除夕将至，家家户户都忙着张罗一年中最重要的一顿饭——年夜饭。一桌热气腾腾的年夜饭，饱含浓浓的年味、暖暖的亲情。人们怎么准备2022年的春节年夜饭，年夜饭有啥新变化？

不同地区订餐情况存差异

目前，我国疫情总体保持平稳，部分地区发生疫情，因此年夜饭订餐情况差异较大。

在天津、河南等地，中高风险区域依然在管控中，低风险区域已逐步恢复堂食。很多人对外出就餐态度仍较为谨慎，取消了之前预订的年夜饭，改为在家做或者餐厅外送、自提。“虽然堂食恢复了，但为安全起见还是选择在家吃。”郑州市民黄先生说。

“恢复堂食的消息出来后，马上联系了专业公司消杀、加紧采购，现在已开始接受年夜饭预订，但订单不及往年。”天津水晶宫饭店的餐饮经理表示。

在低风险地区，今年春节选择外出吃年夜饭的人比前两年明显增多。美团App“订座”数据显示，2022年1月1日至1月20日期间，提前预订除夕年夜饭餐厅的用户数量同比增长超95%。

“前年、去年春节都是在家吃的，今年终于可以大家轻松聚在餐厅吃点新鲜菜，聊聊天家常话。”上海市民周彬说。

“不好意思，包间和大厅都订满了”“已经没有位置了”“除夕当晚两轮都订出去了”……近日，“新华视点”记者咨询北京多家品牌和老字号餐厅，发现除夕当晚多数餐厅包间爆满，部分餐厅尚余少量大厅位置。

“与去年相比，今年年夜饭市场需求明显增加。”旺顺阁集团副总裁崔余健说，“目前北京27家门店除夕夜的包房和散台已全部订满。”据北京市餐饮行业协会统计，截至1月25日，北京40余品牌近900家门店年夜饭包间预订率已超九成。

记者在走访中看到，大多数餐厅在门口处设置扫码登记、测温设施，减少大厅用餐桌数，并用屏风、绿植等隔开，确保消费者之

间有足够的安全距离。

不少消费者表示，现在选择餐厅会特别关注卫生消毒情况，就餐时尽量间隔就坐，主动使用公筷、公勺，一切以安全为前提。

成都红杏酒家有限责任公司副总经理王永梅说，餐厅出入口会摆设免洗手液、喷洒消毒水、专人清洁公共空间和设施，“消毒清洁确保安全是最重要的”。

中小桌和外卖明显增多

与疫情之前餐馆年夜饭大桌不同，今年，消费者趋向订制人数较少的小中桌年夜饭，同时外卖需求明显增加。

一些餐饮企业将年夜饭的用餐人数下限放开，8人以下的中小桌年夜饭增多。

在北京就地过年的江先生告诉记者，今年春节只有他和爱人、孩子一起吃年夜饭，本以为人少无法预订，结果看到饭店有4人年夜饭套餐，“价格、菜量都合适”。

小份菜成为不少消费者年夜饭新选择。美团数据显示，今年春节期间售卖小份菜的商家同比增长126%。

“小份菜不但能满足顾客菜品多样化选择的需求，也能减少浪费。”一家创意粤菜餐厅负责人表示。

除了围坐在圆桌前的传统堂食，外卖年夜饭蹿红，成为多数餐馆、饭店的服务标配。不少商家联合外卖、快速平台推出多种规格年夜饭套餐配送到家，消费者收到后无需再次加工，省时省心省力。附带的配送卡上还会标注菜品制作、打包和配送人员的健康信息，每个环节均可追溯。

国务院发展研究中心市场经济研究所研究员陈丽芬说，外卖年夜饭火热，一方面反映出居民收入水平提高，消费观念更新；另一方面，在减少聚集的防控要求下，餐厅堂食缩减，就地过年人数增多，消费者对年夜饭产生了新需求。

美团相关负责人介绍，线上供应年夜饭套餐的餐饮商户数量，相比去年同期增长超118%。1月上旬，全国线上年夜饭团购套餐订单量也超过去年同期，外卖菜品中包含“年夜饭”“新年”字样的订单环比涨幅达1590.63%。



预制菜大火“一人食”受追捧

受疫情影响，今年就地过年人数较往年增加，预制菜走红，成为不少厨房“小白”和上班族的心头大爱。

众多餐企推出的预制年菜大多属于即热、即烹。记者了解到，市场上售卖的预制年菜既有品牌餐饮推出的套餐，也有商超的研发款。从种类来看，包含冷菜、热菜、汤锅和甜品，覆盖本帮菜、川菜、粤菜等全国几大热门菜系。

上海一家饭店行政副厨师朱宏介绍，一些人春节期间无法返乡，期待能在上海吃到家乡菜，“我们今年升级了菜品，预制菜包括全国各地特色菜40余款”。

“年菜中很多‘硬菜’做起来都相当费时费力，我们把所有费工费时的部分都前置处理完了，消费者20多分钟上齐一桌菜，简单步骤吃出仪式感。”大润发熟食研发师徐丙炽说。

北京“90后”女生小刘告诉记者，今年家里人让她准备年夜饭，“一桌十几道菜，自己肯定搞不定”。她已经想好对策，下单两套预制年菜，“到时候解冻、加热一下，摆个盘就能直接上桌，又快又方便，价格不贵”。

饿了么生鲜负责人杨子江认为，提供预制菜品的品牌商大多具备一定实力，卫生情况更让消费者放心，较外卖性价比更高。“更重要的是，预制菜除了便捷之外，还能让消费者享受到烹饪的乐趣和仪式感。”

叮咚买菜推出的“五福年夜饭”预制菜优惠套餐上线两天就全部被抢空。盒马预制年菜北京地区销量达到去年同期5倍。大润发预计今年预制年菜总销量同比增长50%。

除此之外，“一人食”的消费趋势也明显扩大，一些小份、小分享包装的预制菜品更受欢迎。一家超市推出的“佛跳墙”小份装目前单品销量占比20%。“我一个人过节，冰箱没有那么大大空间，小份预制菜更合适，可以多买几样。”在广州独自过年的欧阳女士表示。

年夜饭拍照“晒”出来，在年轻群体中愈加流行。“95后”女生面面说，年夜饭不仅要好吃，还要好看。“冲着颜值，我在盒马上下了单，除了有花胶鸡等‘大菜’，还送‘上汤’锅具。”

中国饭店协会副会长金勇认为，疫情之下，小份菜、外卖、预制菜等新变化，反映出年夜饭消费的丰富、多元，也推动了餐饮企业线上线下融合发展。“但无论年夜饭形式如何变化，吃的是团圆，品的是亲情，爱与温暖不变。”

新华社北京1月30日电

济宁制造·品质济宁

编者按:为深入贯彻制强市战略,让广大市民、企业、社会知晓我市工业、食品、农产品终端产品的优势特点,增加市民的消费选择,在全市营造浓厚的济宁制造氛围,本期“济宁制造·品质济宁”专栏,主要报道国丰机械、宜居新材料、植物油、孔府煎饼、鱼台大米等。我推荐,你选择,让济宁更多的优质产品进入千家万户。

工业类：

华春新能源股份有限公司 太阳能助力碳中和

本报兖州讯(记者 汤伟 刘敦亚)太阳能是最清洁的能源之一，目前山东正通过深度开发利用太阳能，助推全省实现绿色低碳发展。记者了解到，济宁市近几年有多个学校和企业开始采用工业太阳能设备进行集中供暖，使用的太阳能系统都来自同一家能源公司——华春新能源股份有限公司。

据介绍，太阳能已在纺织、食品加工、化工等工业领域得到广泛应用。太阳能供热系统能为这些企业每日省下数千元至上百万元的取暖费用，未来，该公司计划在80多个行业用太阳能解决能源问题，探索性的用太阳能系统降低企业成本，在保护绿水青山的道路上开辟新的途径。

据了解，该公司过去只生产太阳能热水器，抓住山东压减燃煤消费、推行清洁能源的政策机遇，转型研发太阳能集热整体解决方案，提供订制化服务，公司迅速扩张。该公司作为国家级高新技术企业，以兖州总部作为研发、制造、品牌推广市场拓展等整体运营中心，在北京华春设立大项目发展中心、在济南设立工程服务中心，在江苏连云港设立太阳能系统生产基地、在浙江丽水设立超低温空气能系统生产基地，经销商及工程商480多名，除四川外，全国经销商实现全覆盖，并加强商标保护，商标注册量63项。

在科技创新方面，该公司有技术中心2个、工业设计中心1个、工程研究中心2个、“一企一技术”研发中心1个，参与起草国家标准2项。获得国家发明专利16项，在申请国家发明专利35项。

该公司目前与113家房地产公司企业合作，提供建筑配套、壁挂式太阳能产品；在光伏电站项目方面，与国家电投、华电集团、云南城投合作，在建成亿元项目4项。

山东万辉新能源科技有限公司 充电桩提供大“能量”

本报兖州讯(记者 汤伟 刘敦亚)近几年，随着国家政策的持续加码，新能源汽车和配套充电设施渐渐走进普通大众的生活。越来越多的车企在推广新能源汽车的同时，也在积极布局自建充电桩。作为电动汽车的“加油站”，充电桩事业急剧发展。山东万辉新能源科技有限公司紧抓风口，凭借专业的科研团队及多年的制造经验，创办了“充光电”品牌，研发生产了一系列的电动汽车智能化充电桩产品

记者在该公司的厂区内，见到了各种型号的充电桩。经介绍得知，该公司生产智能匹配家用电动车、电动货车、电动大巴等新能源汽车的专用设备，广泛应用于生活小区、地下车库、公交站点、高速公路服务区、商场娱乐场所等地。

据介绍，该公司的充电桩产品具有使用方便、充电快捷、绿色、环保等特性，无论是直流电、交流电还是不规格设备都有相应的充电桩安装方案。充电桩的安全性十分重

要，该公司先后通过ISO9001质量管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证、OHSAS18001职业健康安全管理体系认证，力求产品安全可靠。

新能源充电桩属于高新技术产品，该公司重视技术发展，坚持以技术为导向，拥有30多名研发工程师。在进军充电桩的研发和生产领域后，近年来获得专利23项，计算机软件著作权多项，获得了政府的科技创新嘉奖，被认定为高新技术企业。获授“山东省国网电动理事单位”“济南静态交通理事单位”“创业之星奖明星企业”等荣誉称号。

面向未来，该公司坚持创新商业模式、技术体系，扩大基础设施建设规模，致力于打造更适合公共运营、政府运营的新能源汽车充电平台，为用户提供基于“互联网+”的各类增值服务。

食品类：

曲阜市瑞福源面业有限公司 好粮产出“安全”面



本报曲阜讯(记者 汤伟 刘敦亚)在曲阜市瑞福源面业有限公司面条加工车间里，工人们正在自动制面条机上收揽散装面入袋。据介绍，该公司与惠农优质小麦种植专业合作社签订了协议，以每斤高于市场价0.1元以上的价格，收购了优质小麦，仅此一项，农户每亩地能增收10%。麦种品质更好，适合生产压面条、包饺子的专用面粉。粮食安全不光要数量够，加工生产时还要再加上一道品质安全锁。

据介绍，该公司是一家集优质小麦收购、转运、面粉加工、挂面加工等为一体的省级农业产业化重点龙头企业。企业自行研制开发生产的“康利源牌”面粉、面条生产的四大系列20多个品种，产品远销至黑龙江、吉林、辽宁、内蒙、四川、福建、上海、云南、重庆等20多个省市和自治区。

记者了解到，“龙头企业+专业合作社+基地+农户+销售网络”的现代农业经营格局打开了该公司生产新局面，现已形成日加工小麦500吨、日加工挂面60吨、仓储储存小麦12万吨的规模。有日加工小麦300吨、200吨面粉生产线各一条，日加工挂面30吨生产线二条，下设六处粮食收储站。其生产设备、产品工艺在山东省面粉生产同行业中位居前列。

该公司旗下康利源牌面粉、面条先后获得“山东省著名商标”，企业获得“山东省农业产业化重点龙头企业”等称号。

农产品类：

鱼台昌健食用菌种植专业合作社 毛木耳鼓了村民“钱袋子”

本报鱼台讯(记者 汤伟 刘敦亚)黑黑的绒毛、软软的表皮……走进鱼台昌健食用菌种植专业合作社，记者看到正在晾晒的毛木耳。在这里，特色种植的毛木耳让村民的“钱袋子”鼓了起来。

鱼台县的毛木耳种植历史已有30年，是全国最大的毛木耳生产基地之一。鱼台昌健食用菌种植专业合作社依托鱼台县大力发展毛木耳产业的有利时机，成立于2009年，走上了毛木耳规模化种植、集约化经营的路子。村民们也凭借发展毛木耳产业所带来的红利，走上了小康路。

据介绍，毛木耳营养成分与黑木耳相似，个体比黑木耳大很多，口感质地粗韧、硬脆耐嚼，含有丰富的多糖类抗癌物质，这些特点使得毛木耳在市场上大受欢迎。该社经过多年发展，现拥有大棚350个，占地面积500余亩，每年种植各类食用菌菌包3000万袋，产值7500万元，利润3500万元。能够使周边1000多户种植户受益，带动10000多人就业。

该社始终坚持技术革新带动农产品发展，该社生产设备配套齐全，现有专业技术人员4名，检验员2名，高级农技师3名，管理人员5名，合作社下设科研部、生产技术部、食用菌生产技术培训中心等多个技术研发部门。菌包实现了全自动装袋技术，菌种实现了集分离、提存、复壮于一体的整套完善的制种技术和生产流程，现已达到山东省领先水平。

在持续发展方面，该社建成一处废菌渣回收生产基地，彻底根除废菌渣对环境的污染，立足农业废弃物和加工副产物的资源化利用，发展绿色农业、循环农业，构建生态保护与效益并举的可持续发展产业新体系。努力做到种植品种多样化菌包生产自动化，产品销售网络化。成立现代农业合作联盟，带动鱼台县毛木耳产业的发展进入快车道。



市领导走访慰问 坚守一线岗位职工

本报济宁1月30日讯(记者 鲍童)新春佳节来临之际，今天下午，副市长王宏伟来到市污染防治攻坚指挥部、市智慧环保督导调度指挥中心，走访慰问坚守在岗位一线的工作人员，代表市委、市政府送上亲切问候，致以新春的美好祝福。

每到一处，王宏伟都关切地询问大家的工作生活情况，对大家为我市大气污染防治方面所做出的工作表示感谢。王宏伟说，春节是中华民族最重要的传统节日，广大环保战线的干部职工始终坚守在工作岗位，发扬出了舍小家为大家的奉献精神，在加强节日期间值班值守的同时，也要做好坚守一线干部职工的后勤保障工作，注意劳逸结合。目前，冬季大气污染防治工作已到了关键时期，大家要克服松懈麻痹思想，再接再厉，全力做好冬季大气污染防治工作，确保全市空气质量持续好转，为全力打赢冬季大气污染防治攻坚战作出贡献。

向全市下派干部 致以新春祝福

本报济宁讯(记者 谷常浩)近日，市下派办发出《致全市下派干部的一封信》，向全市广大下派干部致以新春祝福。

2021年，全市广大下派干部秉持乡野情怀、练就过硬本领、勇担时代重任、投身发展一线，不断夯实基层战斗堡垒、巩固脱贫攻坚成果、推动乡村全面振兴、助力企业提档升级，发挥出应有的引领作用、先锋作用、榜样作用，赢得了组织认可、受到了群众好评，创优异成绩，献礼建党百年。坚持党建统领，锚定软弱涣散，抓实“双基”行动，持续优化村“两委”结构、培育带头人素质，为基层留下了不走的工作队。坚持奋进姿态，在脱真贫、真脱贫、防返贫上下功夫，确保全面建成小康社会的道路上无人掉队。坚持以村为家，把村庄发展与自我成长紧密结合、融为一体，置身乡村振兴“一盘棋”，甘当乡村振兴“过河卒”，与村“两委”一道团结一致、戮力同心，积极为完善基础设施、发展产业项目、整治人居环境等方面出实招、办实事。坚持与民为亲，常态化开展民意“5”来听行动，做到“五必访、五必问”，创新开展“例会开进村”“拉呱说事听民意”等活动，用民生“工作力度”换取了群众“幸福温度”。坚持多干不扰，自觉深入生产一线、主动参与市场开拓、积极反映企业诉求，有效解决了一批企业发展中的急事和难题。

据悉，2021年，我市创新实施“整乡覆盖、全域提升”派驻模式，优化工作机制，实行专班推进，有效促进了第八批第一书记迅速转换角色、进入状态、开局破题，实现了下派工作优良传统有序衔接、薪火相传。市下派办将一如既往做好下派干部的坚强后盾，用更加科学的管理和更加人性的关怀为广大下派干部履职尽责创造更好的条件、提供更加有力的支持。

山东孝贤食品有限公司

小龙虾做成大产业



本报鱼台讯(记者 汤伟 刘敦亚)鱼台生态龙虾因其个体大、腹部光洁、肉质脆嫩而闻名，是农业部授予鱼台县的地理标志产品。山东孝贤食品有限公司生产小小龙虾正在跳动出鱼台县产业发展的强力音符。

该公司经过研发生产出麻辣、蒜蓉等多种口味，产品一经上市就获得了社会各界的一致好评，其中“孝贤虾皇”品牌小龙虾获得了农业部第十九届重庆农展会“最受欢迎农产品”荣誉。

据介绍，优质小龙虾是在市场竞争中占有一席之地的保障。在鱼台，十几万亩生态小龙虾给食品加工企业提供了得天独厚的优质条件。该公司成立于2019年成立，次年5月投产，以液氮速冻技术生产即食“小龙虾”“螃蟹”“甲鱼”等鱼湖产品，经过2年多的努力现已建成食品加工车间1500平方米，400吨冷冻库一座，办公及展厅350平方米，自建养殖基地500余亩，是鱼台龙虾繁育、养殖、加工、销售一体的全产业链龙虾企业，形成了年生产加工龙虾200吨，螃蟹、甲鱼100吨的生产规模，年产值达到3000万元，就业人员80余人。

下一步，公司将抓住小龙虾旺季，进一步调整餐饮、加工厂等产业体系，更大程度发挥自身优势，尽最大努力促进鱼台龙虾产业的发展。

近年来，鱼台县大力扶持龙虾加工企业的发展，鼓励企业加快龙虾成品、半成品的开发，延伸龙虾产业链，提高龙虾产业竞争力和产品附加值，结合电子商务，发展“物联网+龙虾产业”。通过建设龙虾广场、龙虾美食街以及龙虾交易市场，加大产城融合，打造产业发展平台。