

年夜饭预订白热化

三年大数据背后有何趋势？

距离2026年春节还有50多天，宁波各大餐厅酒店的年夜饭预订已进入白热化阶段。记者最近走访市场发现，从老字号酒楼到人气网红餐厅，除夕夜基本“一厢难求”，大厅的席位也需要“拼手速”。

一年一度的“年夜饭大战”背后，折射出宁波人对于传统节日、亲情团聚的重视以及对餐饮创新的新需求，一句话：亲情是永恒主菜，创新是新鲜调料。



新春将至，甬城餐饮消费呈红火趋势。

1 老字号一座难求，网红店异军突起

在宁波餐饮市场，老字号酒店、海鲜连锁饭店仍然最受宁波人青睐。石浦大酒店相关负责人透露：“目前除夕晚上的包厢已全部订满，就算是朋友打电话来订也很难调出来，大厅也有一半位置订出了。”

年夜饭的主角是家庭消费，“基本是家里人轮流做东，晚辈请长辈，同辈相互请。”其中一至两成的食客是上一年吃过就“下定”的回头客。

同样的情况出现在另一家老字号东福园酒店。“包厢全部订满，大厅位置也一半订出去了。”酒店负责人张空称。

与老字号相呼应的是，一

批新晋网红餐厅也在年夜饭市场中分得一杯羹。位于鄞州南部商务区的一家融合菜餐厅经理人告诉记者：“三个月前开放预订，两周内除夕位置就全部订完了。”

这些餐厅往往以创意装修、精致摆盘、性价比高、社交平台曝光来吸引年轻消费群体，满足其追求新鲜体验的需求。

星级饭店的年夜饭预订同样红火，宁波香格里拉、泛太平洋等星级酒店的包厢预订量目前已告罄，其中12人以上的大桌包厢最为抢手，“年夜饭+客房”的组合套餐也颇具吸引力。

时间	2023年	2024年	2025年
在家DIY占比	76.50%	74.20%	73.18%
酒店/饭店消费占比	18.30%	20.10%	21%
其他形式占比（预制菜、上门代厨等）	5.20%	5.70%	5.82%
全市年夜饭承办单位数量	712家	785家	821家
全市累计预订桌数	约9200桌	约1.05万桌	约1.2万桌

三年年夜饭数据 来源：宁波市消保委的调查数据

2 消费分层明显，菜品传统与创新交融

从消费档次看，宁波年夜饭市场呈现一些分层特征：石浦大酒店的主流客群人均消费在300元至600元不等；东福园酒店定位在人均200元至400元区间；而一些高端酒店或私房菜馆，人均消费可达700元。

这种分层既反映了宁波消费市场的多样性，也显示出不同收入群体对年夜饭的差异化品质要求。

菜品方面，老字号坚守传统与适度创新并举。东福园酒店表示，他们的年夜饭菜单是“老字号主打菜系加上一些融合菜、创新菜”。

这种“传统打底，创新提鲜”的策略，既满足了老一辈对经典味道的追寻，也兼

顾了年轻一代对新口味的探索。

宁波菜特有的咸鲜风味在年夜饭中依然占据主导地位，红膏呛蟹、家烧鲳鱼年糕、雪菜大汤黄鱼、锅烧河鳗等传统名菜位列年夜饭预订的热门榜前列。为适应健康饮食趋势，不少餐厅也增加了少油少盐的菜品及适合儿童、老人的软烂、易消化菜肴。

值得注意的是，年夜饭套餐已成为市场主流。各大酒店均推出不同价位的套餐供选择，从6人至8人家庭套餐到15人至20人大家族套餐一应俱全。这种模式既保证了出品稳定性，也简化了消费者点菜流程，提高了后厨运营效率。

3 从元旦到春节，餐饮消费季延长

针对旺季消费，宁波星级酒店、本土老字号、热门餐饮品牌纷纷提前布局，从预订模式、套餐设计到菜品创新全面升级。年夜饭的火爆并非孤立现象，而是整个春节餐饮消费链条中的重要一环。

业内人士表示，元旦餐饮以尾牙宴、宝宝宴、生日宴为主。而从元旦到春节，宁波餐饮市场将形成持续的消费旺季，婚宴、亲友聚会、各类年会等宴请需求叠加，使餐厅接待能力拉满。

这种节假日餐饮消费的集中爆发，一方面反映了宁波商业活力的持续释放，另一方面也显示出服务业在重要节点承

接消费需求的能力。不少酒店通过调整营业时间、增加临时人手、优化预订系统等方式来应对高峰期。

年夜饭预订火爆现象的背后，是中国人深厚家庭观念的现代表达。无论社会如何变迁，春节团聚始终是中国人的感情刚需。

在互联网公司工作的“85后”王励告诉记者，他已连续三年带着全家在酒店吃年夜饭，“我和妻子都是独生子女，现在有了孩子，在家准备十来个人的饭菜吃不消，提前三个月就在酒店订好了包厢，既省事又有氛围。”

王励的想法，代表了不少都市中青年家庭的考量。

4 三年年夜饭大数据反映了哪些趋势？

宁波市消保部门近三年的年夜饭消费大数据显示，在家DIY年夜饭的市民仍占据七成以上，不过逐年小幅下降，从2023年的76.5%降至2025年的73.18%；酒店、饭店消费占比上升，三年间从18.3%提升至21%；预制菜、上门代厨等“其他形式”占比缓慢增长，保持在5%至6%，属于补充消费形态；全市年夜饭承办单位数量持续增加，从2023年的712家增至2025年的821家，供给能力不断提升。

宁波市餐饮协会资深人士分析，预计2026年的年夜饭市场规模与2025年基本持平，酒店预订热度不减。不过，随着预订时间越来越提前，竞争越来越激烈，如何平衡规模化接待与个性化服务、如何在坚持传统与创新之间找到最佳结合点，将是餐饮企业面临的挑战与课题。

记者 周晖 文/摄