

· 资讯 ·

## 中国饮食文化厨政管理研究会成立

3月27日,中国饮食文化厨政管理研究会成立庆典暨首届菜品艺术创意大赛在居然尚屋酒店用品城举办。据悉,此次活动由中国饮食文化发展促进会和居然尚屋酒店用品城联合举办。

中国饮食文化厨政管理研究会会长鲁胜权表示,中国饮食文化厨政管理研究会的成立,致力于团结各界人士,从厨政管理经验总结探索、特色菜品研发、消费者用餐心理分析、健康养生饮食倡导、深层饮食文化挖掘等方面出发,搭建起研究、交流、学习、切磋的平台,以促进餐饮业蓬勃发展。

居然尚屋酒店用品城总经理丁恒一表示,居然尚屋酒店用品城是居然之家新开业的酒店用品采购基地。3万平方米的营业面积,包括厨房、大堂、清洁等所有酒店用品。

## 饿了么品牌馆进驻15个城市

饿了么最新数据显示,继快速撬开京沪两地白领市场,饿了么旗下品牌馆已成功进入杭州、武汉、西安等在内共计15个国内一线城市,在线餐厅数升至5000多家,合作商户涵盖厚味香辣馆、泰妃阁、必胜客等多地知名餐饮企业,日均订单量突破2万单。

饿了么品牌馆于去年4月正式上线,饿了么为此特别成立高端餐饮发展部,专门负责品牌餐饮企业的签约和日常运营。相较于平台内的普通商户,饿了么对品牌馆的商家进驻设立了更高的门槛,不仅要求证照齐全、在所在地区具有一定知名度,对营业面积、客单价、用户评价等标准也做了严格限定。

品牌馆的不同之处在于拥有饿了么的自建短途物流团队。截至目前,饿了么在15个国内城市已成功建立配送站点80个,配送员队伍1000多人。

## 蓉城故里打包川味文化进京

3月29日,浓缩巴蜀风情的美食“古镇”蓉城故里餐厅在北京崇文门新世界女子百货开业。蓉城故里是一家以融汇地道川菜的新派川味酒楼,开业当天至4月30日来此就餐的食客将享受8.8折优惠。

蓉城故里酒楼的包间设计以“锦里古街、宽窄巷子、峨眉山、青城山”等四川名胜为文化主题,由内而外地散发古朴、典雅气息,亦与美食交相辉映。

蓉城故里致力于传承和弘扬古乡原味的川府美食,在口味上讲究“一菜一格”,色、香、味、形俱佳,完美复原地道的川菜之鲜、香、麻、辣。力邀资深川厨掌勺,以炉火纯青之艺,呈现正宗川菜精华,把最纯正的四川传统美食呈现给京城食客。 北京商报记者 贺陈慧



# 拿渡:服务流程混乱影响用餐体验

### 本期主角:拿渡(安贞店)

■初尝理由:北京的麻辣香锅店遍布全城,人们对麻辣香锅的热爱程度不减,尚辣、厨先生、乐食派……其中,作为一家有八年历史的麻辣香锅连锁品牌,拿渡以什么样的面貌迎接大众餐饮时代的到来?本期北京商报记者带您亲自前往体验。



### 菜品体验 实际菜品与菜单不符 体验指数:★★★

拿渡麻辣香锅的菜品分为蔬菜类和肉、海鲜类,不同于烤鱼和虾锅类菜单式点餐,由消费者上前主动挑选。装在白色食盘中的菜品新鲜,种类较多,补充也很及时。但与墙上的菜单相比,就会发现并不像菜单上显示得那样种类丰富。

北京商报记者发现款台边的墙上贴有“今日热饮”目录,上前询问时被店内工作人员告知“现在太忙,不能提供”。再具体询问时,称全天都可以提供热饮,只是太忙时就无暇顾及了。但在热饮目录上,并没有提示这一点,对于想喝热饮的顾客,菜品满意度自然就大打折扣了。

点评:实际提供菜品与菜单目录不相符,“忙不过来”不应成为随意减少服务项目的借口。

### 服务体验 服务人员少流程混乱 体验指数:★★★

在拿渡的这家店里,算上一名外卖人员,共有6名服务人员。大部分时间里,只有一名服务人员负责

点餐。店里的顾客并不是爆满,但在点完餐称重、选择口味、付款时,服务人员缺少有效的提示话语,导致顾客等待时间长,整体服务过程缓慢、混乱。

餐厅采取服务人员“喊号”的上餐方式,虽然上餐人员的声音较大,但由于店内嘈杂,有一些距离餐厅前台较远的顾客并不能及时听到。并且,餐桌上的点餐器无法使用。

顾客用完餐离开后,立刻会有服务人员收拾餐桌,方便其他顾客用餐。此外,餐厅提供免费饮用水,位置明显,方便顾客取水饮用。

点评:点餐、称重、选择口味、付款、上餐的整个服务流程亟须改善,提高服务质量,方便顾客用餐。

### 环境体验 环境温馨灯光明亮 体验指数:★★★★

拿渡的整个店面并不大,原木质感的餐桌、墙壁,给顾客温馨的感觉。明亮的灯光、用相框装饰的墙面、皮质的黑色餐椅,简洁大方,用餐环境舒适放松。餐桌以两人桌、四

人桌为主,较符合其所处的商铺环境。由于店面位于购物中心,并未设独立卫生间。

盛装菜品的金属器皿外套着编织托盘,可以防止顾客被烫到。提供的有偿餐具密封、卫生。

点评:该店位于购物中心内部,有利于增大顾客流量。店面装修简洁大方,给顾客营造了良好的用餐环境。 北京商报记者 贺陈慧  
实习记者 唐诗

#### 食客声音

@字三戒:人比较少,味道只是还好,另外价格略贵了。

@晓菲SUSAN:比某火锅环境好多了,而且不用等位!

@悠悠2450:一般,要的微辣可是却炒得很辣,孩子吃得难受。有的菜品没炒熟,比如粉皮。另外锅底没炒好,还有很多汤。建议换厨子。

@sophyphilo:口味不错,人不多,满满两大锅,四个人吃得很嗨皮。



中国全聚德集团  
CHINA QUANJUDE GROUP

全聚德 仿膳 丰泽园 四川饭店

百年品牌百年好合 一生一世的美好记忆

2015 北京婚博会  
北京展览馆  
4月11日—12日



公司网址: www.quanjude.com.cn

全国统一客服热线: 400-700-1864