



体验报告:禾绿PK池田

禾绿纸巾茶包捆绑消费

本期主角:回转寿司

■初尝理由:

阳春三月春暖花开,正适合食用一些清淡美味的食物。荤而不腻、鲜而不腥的美食当属寿司,如果再加一盅梅子酒,和风料理,有诗有酒,这才是春日美食的正确打开方式。本期,北京本报记者选取两家大众化的回转寿司品牌——禾绿回转寿司和池田回转寿司,看看它们在春日里分别带给消费者怎样的就餐体验。



服务质量

禾绿未事先告知捆绑消费

	禾绿回转寿司(爱琴海店)	池田回转寿司(西单大悦城店)
等位服务	无需等位	无需等位
点餐环节	除自取餐外,服务员协助点餐,且会推荐店内活动	除自取餐外,服务员协助点餐,但并未主动提供菜单
餐中服务	餐中服务比较及时	餐中服务比较及时
餐后结账	现金、刷卡、支付宝	现金、刷卡、微信支付
体验指数	★★	★★

硬件环境

两店自助吧台均较窄

	禾绿回转寿司(爱琴海店)	池田回转寿司(西单大悦城店)
餐厅评级	A级一星	B级两星
餐位数	60人左右	30人左右
停车位	商场停车位	商场停车位
环境设施	操作间在自助吧台中间,消费者可看到部分餐品的制作过程;整体环境光线比较暗;吧台比较窄,座椅较高	餐厅光线非常好,很多木质装饰,但空间不大,餐位之间比较挤。吧台比较窄,座椅较低
体验指数	★★★☆	★★★

菜品特色

禾绿餐品更丰富

	禾绿回转寿司(爱琴海店)	池田回转寿司(西单大悦城店)
招牌菜	三文鱼刺身拼盘63元/份; 冬阴功泡饭28元/份	三文鱼刺身12元/份; 金丝虾12元/份;梅子酒30元/份
人均消费	130元	110元
优惠情况	大众点评团购优惠	大众点评闪惠支付
体验指数	★★★	★★★☆

(上接B2版)

金鼎轩不增酒楼增小店

练内功向省人要效益

面对京城餐饮市场空前激烈的竞争,李芒表示,2016年金鼎轩仍将采取“守”势,着力在企业内功的修炼上向管理要效益。

在李芒看来,餐饮企业面临的四高——房租、原材料、人工、能源当中,房租成本是无法改变的,因为不是由企业控制。能源成本可挖掘的节省空间有限。原材料成本也难以降低,毕竟,作为最早一批通过HACCP、ISO22000等环境、质量体系认证的餐企,金鼎轩合作的都是鹏程、德清源等知名大品牌供应商,最近达成战略合作的天福号、桂香村也都是老字号,因此原材料成本投入比较大。如此一来,节省人工成为金鼎轩修炼内功的主要突破口。“我们的方式就是培养员工一专多能,不同岗位可以相互补缺。”李芒告诉北京本报记者,通过科学排班和轮岗,酒楼大约可以节省15%—20%的员工,这些省下来的开支都是企业的纯利。

必胜客首家中式风格店开打“分享”牌

老北京的文化场景、纯手工绘制的明信片、春季新菜单,3月29日,一场别出心裁的文化主题活动——寄给春天的明信片,在必胜客第一家中式风格店南锣鼓巷店举办,也传递出必胜客“爱分享”的理念。

活动现场,知名微博插画师丁一晨现场绘制专属于南锣鼓巷必胜客店的明信片。宾客可通过经北京邮局特批,专设在店内的邮筒,将带着文化烙印的手绘独家明信片与朋友分享。

作为北京第一家中式风格的必胜客欢乐餐厅,南锣鼓巷店也是北京第100家必胜客欢乐餐厅。这家坐落在老北京胡同文化地标——南锣



鼓巷的餐厅,到处散发着文化气息。门口匾额上,古式文字书写必胜客的名字,二层的中式小楼,餐厅内古典中式风格的陈设,在这里中式风格与西式美味巧妙融合,营造出一种传统与现代相结合的味道。而古老的绿皮邮筒,也与店内古风古色的风格相得益彰。

必胜客春季新菜单也同日公布,一口气推出20余款美食,仅比萨系列就推出了3款创新美味:意式牛油果大虾比萨、香烤劲牛比萨、南美风情肉香荟比萨。与传统铁盘比萨相比,这三款披萨在营养价值和综合美味的考究上更加严格。值得一提的是意式牛油果比萨,选用进口的牛油果,这一被称为“森林牛油”的神奇植物,富含丰富的营养元素,味道也很独特,与大虾搭配在一起,美味的同时带来更多健康。此外,必胜客还推出鲜美虾芦笋汤、欧风玉粒对对虾、果木香烤猪颈肉、意式香烤鸡腿排、石榴美莓等多种美味。北京本报记者 徐慧