

编辑 徐慧 美编 贾丛丛 责校 李月 电话:64101864 lyzx0405@126.com



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,和凤料理,有诗有酒,这才是春日美食的正确打开方式。本期,北京商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。



服务品质

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	★★	★★

上周四20:00到达禾绿回转寿司爱琴海店时,店内人不多,无需等位。坐定之后,服务员取来纸巾,告知纸巾收费,于是消费者退回需收费的纸巾。然而消费者在吧台餐位取用茶包时,服务员表示茶包与纸巾是捆绑收费的,并将纸巾视做已消费项目放在消费者餐位上,而事先并未告知纸巾与茶包是捆绑消费的。

上周日20:40到达池田回转寿司西单大悦城店,因为时间稍晚,店内人已经不多了。部分服务员在做打烊前的清理工作。服务员介绍,西单大悦城22:00关门,池田回转寿司

店21:30打烊。一部分吧台也不能用,在服务员建议的位置坐好之后,吧台除点餐外是自助用餐,餐具、茶水等均为自助,但除了被建议坐在哪里之后,没有服务员告知餐具、茶包等取放位置,也没有人拿菜单。但餐中有需求时,服务员应答还比较及时。

点评:捆绑消费和提前进入打烊状态都是餐厅中常见的问题。但纸巾、湿巾、餐具等是否需要另收费,是否捆绑消费,消费者应有知情权,商家应该事先告知消费者。而提前进入打烊状态也应当把握好度,大声收拾及清扫地面都会影响消费者的就餐体验。

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,座椅较矮
体验指数	★★★★☆	★★★★

禾绿回转寿司爱琴海店店内光线稍暗,营造了一种比较舒适缓慢的用餐环境。但店内自助吧台较窄,每个餐位上摆好调料盘、茶杯、纸巾及两个小餐碟显得非常拥挤,而相对较高的餐椅使得取回转带上的餐品非常方便。值得一提的是,有部分餐品是在餐厅中间的操作间制作的,消费者可以看到制作过程。

池田回转寿司西单大悦城店整体环境比较明亮,店内有不少木质装饰。同禾绿的吧台一样,吧台比较窄,单个餐位的桌面空间非常小,不同的是,餐椅比较矮,拿回转

带上的餐品不如高椅方便。除了自助吧台之外,餐厅还有平常的桌位,但整体都比较紧凑。且筷子都放在桌面的小抽屉里,消费者自行取用,但取拿的时候可能影响到剩余筷子的卫生。

点评:尽管并非完全是在可视空间中制作所有餐品,但禾绿回转寿司也算是明厨亮灶的一种尝试,既能让消费者放心餐品制作过程的卫生环境,又是一种消费者可以顺带学习寿司制作的独特用餐体验。而池田的餐具等全自助虽然可以节省人工,但也应当考虑到卫生问题。

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	★★★	★★★★☆

不管是在回转带上自助取用的餐品还是需另外单点的餐品,禾绿的品类都更为丰富一些。自助取用的餐品价格分档也比较多层次,有6-35元8个分档的餐品。只是本来因为购买活动餐品赠送的竹梅清酒已经全部赠送完被换成蜂蜜柚子茶,与寿司、泡饭和拉面配起来稍显滋味不足。

池田回转寿司的三文鱼因为没有冰镇,口感还有待提升,但用材比较新鲜,仍然很受消费者喜欢。金丝虾外裹金黄酥脆的丝

条,内里是鲜嫩的虾仁,不管是卖相还是口感都很不错,南瓜糕口感细腻,且甜而不腻,也是池田比较受欢迎的甜品。

点评:两家店都存在回转寿司常见的弊端,在回转带沿线,接近餐品制作区的位置选择多样,而距离远一些,就只能取前面客人挑选过的。从现场观察情况看,消费者吃寿司偏好比较明显,如果坐在距离厨房比较远的餐位,一些爆款就只能通过菜单点菜直接让服务员拿到餐位上才能吃到。

北京商报记者 徐慧 郭白玉 郭诗卉

(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,不同岗位可以相互互补。”李芒告诉北京商报记者,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量上更加严格。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。北京商报记者 徐慧