



南小馆PK一笼小确幸

一笼小确幸菜品高颜值低品质

本期主角:文艺点心餐厅

初尝理由:

随着行业竞争的发展,打造独特的餐厅环境也逐渐成为商家吸引消费者的方式之一,不少餐厅甚至因为高颜值成为网红餐厅,本期北京商报记者选取两家走小清新文艺路线的餐厅——南小馆和一笼小确幸,一起在文艺小清新的环境中体验下南方点心小食吧。



服务品质

	南小馆(蓝港店)	一笼小确幸(朝阳大悦城店)
等位服务	等位区仅四张椅子,上下楼层各有叫号工作人员,排号混乱	无需等位
点餐环节	纸质菜单,自助勾选点餐,服务员最后确认	部分服务员态度散漫,赠品、餐具等是扔在桌面上的
餐中服务	餐中服务及时,上菜速度慢且混乱,甜点和饮品上桌较长时间之后才上主食类产品	餐中服务及时,上菜速度比较快,但有服务员在上菜时态度十分散漫
餐后结账	微信、支付宝、刷卡、现金	微信、支付宝、刷卡、现金
体验指数	★★★	★★★

一笼小确幸(朝阳大悦城店)服务散漫

上周日13:00到达南小馆蓝港店,等位的客人依旧很多,等位区四张椅子完全不够用,门口的区域也比较小。因为南小馆蓝港店在一层和地下一层均有入口,两处排号且人工叫号,拥挤胡乱。点餐后,甜点和饮品上得非常快,但其他菜品和主食隔了很长时间才上,而吃过甜点之后,用餐食欲受影响比较大。

上周日20:20到达一笼小确幸朝阳大悦城店,已过用餐高峰时段,店内空出少许位置,但长桌区依然拥挤,仅剩的餐位仅能容纳一人坐下。餐中服务比较及时,上菜速度也很快,但

部分服务员的态度非常散漫,餐具和赠品差不多是扔在桌面上的,非常不礼貌,上菜时也是随意将菜品放在桌边就走,并不注意是否放在餐桌正中或者方便的位置。在餐后结账时还表示因为当月发票已经用完不能开具发票。

点评:一笼小确幸的服务态度非常恶劣,尽管第一印象比较好,但当服务员将餐具和赠品扔在桌上时,很让人有立即起身离开的冲动,服务素质问题极大。尽管会有其他服务员纠正之前服务员不礼貌的服务,但消费体验非常糟糕。

硬件环境

	南小馆(蓝港店)	一笼小确幸(朝阳大悦城店)
餐厅评级	未公示	未公示
餐位数	近100个餐位	近90个餐位
停车位	商场停车位	商场停车位
环境设施	整体是米色调,墙壁和隔断装潢细致,多设小格摆放植物及其他装饰物,餐具是浅绿色,非常清新	主色调是薄荷绿。开放式的餐厅位于商场中间,有高低餐区,植物较多,是更受女性喜欢的清新风格
体验指数	★★★★	★★★★

一笼小确幸(朝阳大悦城店)环境自然清新

南小馆蓝港店有上下两层餐区,消费者可以在蓝色港湾一楼进入也可从餐饮区负一层进入餐厅。整体是柔和的米色调,墙壁和隔断装潢细致,设小格子摆放植物及其他装饰物,店内的光源较多,每个餐桌上方都有单独一盏吊灯,木质感觉的桌面也呼应这一氛围。餐具是浅绿色,与餐厅内柔和的米色相称,非常清新。

一笼小确幸朝阳大悦城店主色调是薄荷绿,字体也是比较可爱的少女字体。餐厅是开放式的,位于商场中间,在具体设计上设计出了高低两层餐区的感觉,且植物布置较多,是更受女性消费者喜欢的清新风格。另外餐厅

还会赠送一块兔耳饼干,掰开之后有精心设计的文艺签语条。餐具和纸巾标识的颜色都与餐厅主色调颜色一致,清新、素雅、植物较多,符合年轻女性的审美倾向,但在有限的空间内分出了较多明显隔开的餐区,显得有些繁复、逼仄。

点评:从视觉印象上看,两餐厅在环境设计上花了不少心思,尤其是一笼小确幸,大面积的薄荷绿布置和丰富的植物摆设,让餐厅在同一层的餐区中十分显眼。但毕竟空间有限,过多的设计也使其缺点更为明显,第一眼很惊艳,却不耐看。

菜品特色

	南小馆(蓝港店)	一笼小确幸(朝阳大悦城店)
招牌菜	红烧卤肉饭、椰露家传八宝饭、野荠菜炒年糕、茉莉花茶冻	爽滑鲜虾红米肠粉、眷村卤肉饭、XO酱蒸凤爪、玫瑰抹茶双皮奶
菜品价格	红烧卤肉饭29元、椰露家传八宝饭25元、野荠菜炒年糕36元、茉莉花茶冻12元	爽滑鲜虾红米肠粉28元、眷村卤肉饭28元、XO酱蒸凤爪22元、玫瑰抹茶双皮奶20元
人均消费	83元/位	83元/位
优惠情况	大众点评8.5折代金券	无优惠
体验指数	★★★☆☆	★★★

一笼小确幸(朝阳大悦城店)菜品颜值虚高

南小馆的菜品以上海本帮点心和主食类产品为主,也有来自其他地区比较受欢迎的点心小吃,菜品的分量均比较小,也非常方便消费者在吃饱的状态下吃到比较多的种类。餐品的口感尚可,上海本帮菜做得比较到位,也并没有针对北京这样的北方城市有所本地化,但其他地方小吃口感则相对不那么地道。

一笼小确幸的餐品也是融合了多地的小吃点心,以粤系为主,餐具和摆盘都比较有美感,但口感均比较让人失望,如卤肉饭中米饭分量比较少,肉酱部分重油重盐重糖,肠粉皮

厚馅儿少,玫瑰抹茶双皮奶吃起来肥皂味比较重,丝袜奶茶极苦。尤其对比桌上的高颜值,期望对比实际口感比较让人失望,用餐后甚至还出现了肠胃不适。此外,部分木制餐具边缘粗糙,很难分清是否清洁干净了,缝隙也容易藏菌。

点评:两家餐厅产品多以南方主食小点为主,有些茶餐厅的感觉,但就相对应的中式料理来说,尤其是一笼小确幸,餐品的口感比较差,环境再好也让人觉得性价比很低,餐厅更适合拍照,消费或更多的是为环境买单。

北京商报记者 徐慧 郭白玉

资讯

素食迎健康风口加速商业化变革

北京商报讯(记者 徐慧 郭白玉)健康风口来临,素食也逐渐成为餐饮行业中不可忽视的品类。11月25日国际素食日当天,“素食无疆:素食产业的未来与发展”论坛在北京召开,健康风口来临,素食迎来加速商业化的机遇。

上海大蔬无界餐饮管理有限公司CEO宋渊博介绍,素食产业是餐饮行业的蓝海,从经营角度来讲,做素食餐厅不仅是为素食的消费者提供便利,素食餐厅的目标客群更应该是“不素之客”,以素食所代表健康的生活方式吸引更多的

消费者。主打白领工作素食餐的有饭创始人、CEO李鹏介绍,素食不够商业化的印象、仿荤及重度烹饪(重油、重盐、重糖、碳水化合物过多,营养搭配不合理),这是目前素食留给消费者的刻板印象,素食产业的商业化变革就要针对这些刻板印象实现突破。

近年来,素食得到了较快的发展,新风口的素食市场目前入局者并不少,创业者抢占市场,大企业连锁布局,但业内人士指出,未来竞争的关键还在于产品是否能够有效呼应素食对应的健康理念。

紫菩提举办素食DIY活动牵手公益

北京商报讯(记者 徐慧 郭白玉)素食餐厅紫菩提近日联合北京师范大学素食文化协会举办素食DIY活动,引导消费者关注素食和素食文化,并响应公益,为农村留守儿童进行公益义卖活动。

素食DIY活动在紫菩提素食龙翔路门店举行,由专业的素食烹制厨师现场指导,北京师范大学素食文化协会招募的会员现场学习制作素食糕点。紫菩提餐厅负责人学子文,也与年轻的素食爱好者分享了提倡素食以及崇尚绿色、环保、健康的意义。更为重要的是,作为

紫菩提的公益系列之一,本次素食DIY联合中国青少年发展基金会番茄计划共同在活动现场为农村留守儿童进行义卖活动。

素食和公益互相成为传播载体也在一定程度上体现了目前素食和素食文化的发展。弹性吃素已经被很多注重健康饮食的消费者所接受,比起重口味餐饮,从健康、环保乃至信仰出发,选择素食餐厅的消费者越来越多,更多的餐饮创业者以及餐饮企业看到了其中的商机,推出素食品牌。