



## 辣庄PK杨家火锅

## 杨家火锅产品老化急需创新

## 本期主角:川式辣火锅

## ■初尝理由:

近两年,京城不断涌现新兴火锅品牌冲击老品牌。本期,北京商报记者体验的杨家火锅素以“辣”火爆京城,而辣庄则是川锅领域的后起之秀。体验过程中记者发现,杨家火锅在产品、服务及装修方面都已经出现不同程度的老化,急需通过创新抓住年轻消费群体。



## 服务品质

	辣庄火锅(簋街店)	杨家火锅(三元桥店)
等位服务	可提前手机排队拿号,到店后换取纸质号码	无需等位
点餐环节	平板电脑点餐,餐品介绍详细,无服务人员产品介绍	纸质菜单点单,服务人员对菜品介绍较少
餐中服务	上菜速度较快,餐中服务有滞后情况,店内有舞台表演	上菜速度较慢,餐中服务滞后
餐后结账	现金、刷卡、微信、支付宝等	现金、刷卡、微信、支付宝等
体验指数	★★★☆☆	★★★☆☆

## 两家门店服务均有滞后

上周二晚上7:30左右到达辣庄簋街店,可以通过美味不用等等手机软件提前取号排队,到店后须与工作人员换取纸质号码。等位区有座位及电视,并为消费者提供免费小食。入座后,消费者自助点单,点单所用的电脑对于菜品有比较详细的介绍,点单完成后由服务人员协助下单。餐中服务有滞后的情况,记者一行人加点菜品需要催促再三才能响应,此外店内正在进行优惠活动,会有服务人员反复推销店内的储值卡,影响消费体验。

上周三晚上8:00左右到达杨家火锅三元

桥店,店内已用过餐高峰无需排队。入座后,消费者自行用纸质菜单点单,因店内隔断设计较多,服务人员比较分散,消费者需要不断地离开座位寻找服务人员,下单及餐中服务滞后情况比较严重。另外,杨家火锅三元桥店的上菜速度比较慢。

点评:辣庄店内的服务人员均着古代宫廷装扮,突出穿越主题,服务用语也比较有特色,店内的舞台表演也很吸引消费者眼球。但是,两家火锅店在服务方面均有不同程度的滞后,这是影响消费者到店消费体验的关键。

## 硬件环境

	辣庄火锅(簋街店)	杨家火锅(三元桥店)
餐厅评级	未公示	未公示
餐位数	50余张餐桌	30余张餐桌
停车位	簋街附近停车场	商场停车场
环境设施	装修装饰主要突出店内的穿越主题,复古也不失时尚,受年轻消费者喜爱	店内装修设计中规中矩,隔断较多,设施有些陈旧,桌面卫生情况一般
体验指数	★★★★☆	★★★☆☆

## 辣庄簋街店复古风受欢迎

辣庄簋街店在门头打出“穿越火锅”的字眼,店内的装修设计也主要突出穿越主题,很多细节方面也设计得很有趣味性,店内部分装饰能增添用餐乐趣。餐位之间间隔适宜,消费者之间的干扰不大,但是表演环节过于嘈杂。另外,店内一层大厅设置了开放式窗口,消费者可以看到店内部分饮品和菜品的加工过程。但是,辣庄簋街店的等位区因等位消费者比较多,有很多瓜子皮等垃圾。

杨家火锅三元桥店内部构造隔间较多,每个隔间摆放2-4张餐桌,有的隔间空间较大,有的则比较紧凑。入座时,记者一行人发

现桌面还有污渍,盛放菜品的架子比较老旧,一些座椅也已经松动。虽然隔间设计使得消费者之间的干扰比较小,但是店内的设施整体已经开始出现老化情况,店内的卫生情况也一般,并没有达到到店之前的期待值。

点评:辣庄簋街店的穿越主题,以及店内的装修装饰等设计比较符合现在年轻人的喜好,餐中的节目表演也能活跃店内的气氛。相比之下,杨家火锅的设施老化等情况会给杨家火锅在餐厅硬件方面减分。另外,两家餐厅在卫生情况方面都存在不足,会影响到消费者的到店体验。

## 菜品特色

	辣庄火锅(簋街店)	杨家火锅(三元桥店)
招牌菜	番茄鸳鸯锅、麻辣嫩牛肉、老油条肉滑	鸳鸯锅底、杨家味碟、杨家鸭血、水上漂牛肉
菜品价格	鸳鸯锅底69元、飘香牛肉39元、鸭血29元、老油条肉滑35元	酥肉29元、鲜毛肚32元、水上漂牛肉33元
人均消费	88元/位	83元/位
优惠情况	店内储值优惠、团购代金券优惠	未见优惠信息
体验指数	★★★☆☆	★★★★☆☆

## 辣庄辣锅油腥味过重

辣庄火锅的菜品主要以川式火锅的常见菜品为主,饮品较多,并且呈现方式比较独特。蘸料需要单点,但也配有自助小料台。菜品比较新鲜,辣锅的辣度也比较容易让人接受。美中不足的是,辣锅的牛油腥味很大,蔬菜产品涮过后味道很怪异。

杨家火锅的菜品亦是中规中矩,嫩牛肉让记者印象比较深刻,为了保证牛肉的口感,会在牛肉片上加一个生鸡蛋。另外,杨家火锅的鸭血也值得推荐,鸭血不易碎,很容易入味,味道也比较鲜美。蔬菜类产品也比较新

鲜,店内服务人员还会推荐店内特制的豆花,很多消费者都比较喜欢。杨家火锅的辣锅底比较辣,消费者需询问辣度后斟酌选择。

点评:两家店铺主打的都是铜锅火锅,产品相似度也很高。辣庄在饮品方面的创意比较独特,在年轻消费者中十分受用。杨家火锅在产品创意方面则略有欠缺,但是火锅的口味更胜一筹。另外,冬季虽然是吃火锅的好季节,但也建议消费者合理搭配饮食,在吃火锅的时候也需要选择适合自己的辣度,以免造成肠胃不适。北京商报记者 徐慧 郭诗卉

## 今年冬至 老字号忙备外卖

12月21日是冬至,民间有冬至吃饺子的习俗。北京商报记者近日走访了多家京城老字号,发现像西四惠丰饺子楼、老西安饭庄、砂锅居、“南宛北季”两家非遗烤肉店等,不仅备人、备料忙好店里的生意,更为预计将要到来的外卖热做好了准备。

## 预计外卖占四成

昨日在西四惠丰饺子楼北京商报记者看到,还没到冬至,这家名店的外卖生意已经十分火爆,等候取餐的外卖小哥来回往返甚至也排队等候取餐。

“预计到了冬至当天外卖还得多,”西四惠丰饺子楼张经理告诉记者,“冬至是21日,还因为天气原因在单双号限

行,不少顾客肯定都要点外卖,肯定比平时多。”

据介绍,西四惠丰饺子楼预计在冬至当天销售各类水饺4000多份,外卖就得有1500多份,相比往年要多出不少。今年冬至,西四惠丰饺子楼不仅为京城百姓推出了“猪肉莲藕”的纯手工水饺,还特别为忙碌的外卖小哥们准备免费的热水、热饺子汤和贴心免费的口罩。

像“南宛北季”烤肉宛、烤肉季的国家级非遗老北京烤肉,预计冬至当天的烤肉销售量将超过1600斤;老西安饭庄的泡馍预计冬至销量将超过1500碗;像惠丰老北京涮肉馆更是为冬至备下了各类涮肉1100多份;砂锅居为冬至准备了700多份

各类砂锅菜;老字号名店又一顺也为冬至备下了200多份铜锅和个吃火锅。

“相较于往年冬至外卖能占到两、三成,”老西安饭庄白经理告诉记者,“今年冬至的外卖数量估计能占到四成左右。”

## 老字号为冬至备下“暖炉”

除了今年冬至预计外卖数量增加,不少老字号也纷纷为冬至推出了暖融融的味道。什刹海同和居食府就为冬至备下了什锦火锅;三里河同和居则为冬至支起了四生片火锅。而像马凯餐厅、曲园酒楼、同春园等老字号则端出了热气腾腾的鱼头肴。

“其实冬至还讲究吃鱼头,”马凯餐厅

吕经理告诉记者,“尤其是在南方,对吃鱼特别讲究,讲究‘冬吃头夏吃尾’,尤其是到了冬至这样的节气,更会来上一盘鱼头肴大快朵颐。”

记者从这几家老字号了解到,像马凯餐厅鱼头王、曲园酒楼的茶油剁椒鱼头、同春园的拆烩鲢鱼头等鱼头肴的销量预计在冬至当天得比平时翻一番。

值得一提的是,今年不仅饺子、烤肉、泡馍能打包,而像老字号的鱼头肴同样能够打包。曲园酒楼经理马东梅告诉记者:“我们这里的茶油剁椒鱼头可以熟着打包,提前预定我们还可以根据顾客的要求将生鱼头做成真空包装,搭配调料打包。”北京商报记者 徐慧