



J大侠 PK 很高兴遇见你

明星餐厅还需回归餐饮本质

本期主角：明星创意菜

初尝理由：

在粉丝经济的助推下，明星开餐厅已经不再是新鲜事儿，但同时质疑的声音却越来越多，回归餐饮本质成为越来越多消费者对于餐饮的诉求。本期，北京商报记者体验了两家以创意菜为主要特色的明星餐厅——J大侠和很高兴遇见你。发现两家餐厅在用餐高峰时段生意都很好，但是很高兴遇见你西单大悦城店，在菜品及环境等方面仍然噱头大于内容，还需找到回归餐饮本质的方式。



J大侠



很高兴遇见你

服务品质

	J大侠( 朝阳大悦城店 )	很高兴遇见你( 西单大悦城店 )
等位服务	无需等位	无需等位
点餐环节	用纸质菜单勾选点单,服务人员协助下单	用纸质菜单勾选点单, 服务人员协助下单
餐中服务	上菜速度较快,餐中服务及时,服务热情周到	上菜速度快,餐中服务及时
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	★★★★	★★★★

两家餐厅服务均细致周到

上周五晚上6:30左右到达J大侠朝阳大悦城店，周末晚餐用餐高峰时期，朝阳大悦城餐饮楼层每家餐厅几乎都是爆满的状态，显得还有近一半空位的J大侠有些许冷清。记者一行人刚走到餐厅门口，就有店内的服务人员上前热情接待，并给消费者引座。在点单过程中有服务人员对店内的菜品进行介绍，并根据顾客的人数推荐菜品的数量。上菜速度较快，服务人员对于消费者餐中的服务需求响应很及时，并且会隔一段时间主动添加茶水，服务态度热情，服务细致周到。

上周四晚上7:40左右到达很高兴遇见你

西单大悦城店，虽然已过了用餐高峰时间，但店内上座率仍然很高。进店后，服务员也会为消费者引座，在点单过程中也会推荐店内的特色菜品，上菜速度也很快，餐中服务比较及时，也会主动给消费者添水，结账时，店内服务人员会主动介绍店内的优惠措施。

点评：两家餐厅在服务方面都很细致周到，服务人员对待消费者的态度也很热情耐心，从主动添水等细节方面亦能看出两家餐厅在服务人员培训方面下了不少工夫，而细致周到的服务也能为消费者到店消费体验加分不少。

硬件环境

	J大侠( 朝阳大悦城店 )	很高兴遇见你( 西单大悦城店 )
餐厅评级	未公示	未公示
餐位数	30余张餐桌	30余张餐桌
停车位	商场停车场	商场停车场
环境设施	餐厅装修复古,比较宽敞,餐桌之间距离较近,但是对用餐的影响不大	餐厅整体以小清新风格为主,但是餐厅内部过于拥挤,消费者之间干扰很大
体验指数	★★★★	★★☆

很高兴遇见你西单大悦城店过于拥挤

J大侠朝阳大悦城店，店内的装修风格复古不失时尚，店内主要以暖色调设计为主，餐厅内部整体比较明亮，餐厅大厅设计得比较开阔。餐厅内部的餐桌以两人桌为主，如果用餐人数较多可以拼桌，每张餐桌边放有置物筐，供消费者放衣物，餐桌之间的距离较近，但比较适宜，消费者之间相互影响不大。

很高兴遇见你西单大悦城店，店内整体比较昏暗，使用灯光对各个餐位进行区隔，餐桌以两人桌为主，但是并未设置置物筐，消费者的衣物只能放在椅子上。餐厅内部虽然营造温馨的感觉，但是过于拥挤，消费者进店后

需要侧身走过过道，传菜员上菜时也需格外小心。餐桌之间的距离过近，消费者之间的干扰比较严重，影响消费体验。

点评：两家餐厅装修风格有类似之处，但J大侠更加突出明星元素，能够引起消费者的共鸣，虽然两家餐厅的面积都不大，但是在细节的处理上，J大侠更胜一筹，设置置物筐，并且留出足够的空间，不仅能提升消费者的用餐体验，也能让厨房动线更加灵活，方便工作人员更好地服务消费者。很高兴遇见你西单大悦城店，店内过于拥挤，让整个用餐过程更加紧张，十分影响消费者的用餐体验。

菜品特色

	J大侠( 朝阳大悦城店 )	很高兴遇见你( 西单大悦城店 )
招牌菜	大侠炒饭、分裂、爷爷泡的茶等	BBQ肋排、蛤蜊面包汤、宫保鸡丁意大利面、金枪鱼手卷等
菜品价格	分裂36元、大侠炒饭28元、爷爷泡的茶38元/壶	BBQ肋排98元、宫保鸡丁意大利面48元、金枪鱼手卷12元/个
人均消费	86元/位	130元/位
优惠情况	大众点评买单9.5折	现金、刷卡支付9.5折
体验指数	★★★★	★★★

很高兴遇见你噱头大于内容

J大侠主打各类创意中式菜品，很多菜名都与周杰伦的作品有关。菜品在呈现方面也迎合了很多年轻消费者喜欢拍照的喜好，菜品的食材比较新鲜，口味中规中矩，分量也相对适中。中式主食与西式甜品的结合也比较有新意。总体而言，性价比适中。

很高兴遇见你也是以创意菜为主，店内的很多菜名也很有意思，菜品种类跨度较大，中餐、西餐、日料等都有涉及，宫保鸡丁意大利面则是中西结合的一道主食，很能抓住消费者的眼球。但是，很高兴遇见你的菜品味道似乎与之前用明星餐厅包装的噱头并不匹

配，其中冻鹅肝面包干以及蛤蜊面包汤的面包干到掉渣，原有的面包香味也消失殆尽。BBQ肋排的肉质感觉也不是很新鲜。

点评：在餐饮行业不断调整转型的当下，回归餐饮本质已成为主流趋势，但同时创意及噱头也成为餐厅营销的利器。但是餐厅的本质离不开产品、服务及环境，如果噱头丰富但是本质缺失，虽然短时间内会吸引不少消费者，但却留不住消费者。明星餐厅虽然能够凭借明星光环吸引粉丝，但还需顺应行业趋势的变化回归餐饮本质。

北京商报记者 徐慧 郭诗卉

资讯

85度C进军星巴克发源地西雅图

北京商报讯（记者 徐慧 实习记者 薛晨）来自中国台湾的连锁咖啡烘焙品牌85度C在美国的触角进一步延伸，正式将最新门店开设在星巴克创始地西雅图。这家新店为85度C在美国的第26家门店。试营业已从2月14日开始。试营业期间平均单日营业额超过1.6万美元。据公开数据预测，85度C西雅图门店开业首月的营业额能达到60万美元。

据悉，85度C在美国的首家店自2008年在加利福尼亚州开业后，已在美

国发展九年。85度C在美国各门店经营业绩良好，单店平均年营收超过2000万元人民币。同时，2017年被85度C定位为美国展店年，预计今年85度C在美国的门店数量将增加至45家，拓展区域除原有的加利福利亚州内各地以外，还将进一步拓展华盛顿州及休士顿等地的市场。与此同时，85度C还表示，不仅仅是美国，门店拓展计划也将在全球范围内积极展开，预计二季度全球门店数量将突破1000家。

肯德基开设首家摩拜单车主题餐厅

北京商报讯（记者 徐慧 实习记者 薛晨）全国首家肯德基摩拜单车主题餐厅于2月27日正式在天津开业，与进驻天津还不到1个月的摩拜单车进行跨界合作，肯德基希望借由新科技拓展消费空间并对接更广阔的线下创新品牌。

该门店位于天津滨江道商圈，根据介绍，该门店借助摩拜单车以及肯德基的手机点餐功能，可以更便利地在赶路的过程中解决吃饭问题，肯德基希望借此解决“最后一公里”问题。

据悉，2017年2月27日—3月12日，凡摩拜用户凭任意行程图或里程数，到肯德基乐宾餐厅或肯德基体北餐厅购任意原价汉堡1个，可免费得原味花筒1支。

肯德基内部人士介绍，肯德基的此次跨界营销一方面希望借助自身品牌影响力与创新品牌合作共赢，另一方面也希望将新科技引入肯德基餐厅内，提高餐厅便利性以吸引更多消费者。肯德基方面认为这是一次有益的尝试，并表示未来还将进行更多类似尝试。