



壹零捌道PK天合晟京味酒楼

传统京菜也需重新包装

本期主角:京味菜

■初尝理由:

弘扬京菜文化是2017年京城餐饮主旋律。在传承京菜文化的基础上,不断创新,谋求更大的发展,将京菜发扬光大是京菜餐饮企业的责任。近日,北京商报记者体验了两家京菜餐饮企业——天合晟京味酒楼和壹零捌道。天合晟京味酒楼作为传统的京味酒楼,虽然传承了传统京菜的味道,但餐品的精细度、服务的体验以及就餐环境与壹零捌道存在一定的差距,对年轻人吸引力不足,就餐高峰时上座率不足。



服务品质

	天合晟京味酒楼(安德路店)	壹零捌道(月坛店)
等位服务	无需等位	等位人较多,提供长凳,电游、抽奖活动及瓜子、爆米花等零食
点餐环节	服务员熟悉菜品。餐单分类清晰,还提供餐品营养价值介绍	服务员熟悉菜品。菜单类别划分不清楚,招牌烤鸭可点半份
餐中服务	对顾客要求反应及时,上菜时间较快,除烤鸭外	反应及时,加减餐品随时满足。上菜速度快
餐后结账	支付宝、现金、微信、刷卡	支付宝、现金、微信、刷卡
体验指数	★★★	★★★★★

天合晟(安德路店)卫生状况有待提升

在天合晟京味酒楼(安德路店)就餐的餐桌上还有油渍,服务员多次将其擦拭才擦掉。而壹零捌道在服务台备有擦拭剂,每桌用完餐后都有专人负责清理,并用擦拭剂消毒。不过,两家在前台都没有公示餐厅卫生等级。

天合晟京味酒楼(安德路店)的服务员比较熟悉餐品,菜单也标明了每道菜的营养价值。餐品的上菜速度较快,10分钟左右除了烤鸭没上,其他的餐品基本上齐。服务员称,刚烤完一炉烤鸭,需要等下一炉,所以时间长。经过近1个小时的等待后,记者才吃到烤鸭,在已经快吃饱的状态下,再美味的烤鸭,也吃不下多少了。另外,服务员也没有主动询问鸭架如何处理。

壹零捌道(月坛店)的服务显得更丰富。首先在等位区,就提供了更为人性的服务:提供了休闲食品以及抽奖、电游娱乐活动。餐中服务期间,服务员也可以迅速解决增餐和退餐的问题。尤为特别的是,在为消费者端上鱼头泡饼时,采用的是抬轿的方式,并配以诙谐的音乐和吉祥话。多数消费者认为这种方式讨个吉利挺好的,但也有人认为这种方式有点夸张。

点评:天合晟京味酒楼(安德路店)的服务及时周到,但感觉缺乏时代感。消费升级,用户体验最重要,不仅是服务员的服务,更是从环境到餐品全方位的服务体验。壹零捌道服务已经在传统的基础上逐渐升级,整体包装效果不错,有一定的时代感,但仍有提高空间。

硬件环境

	天合晟京味酒楼(安德路店)	壹零捌道(月坛店)
餐厅评级	未见公示	未见公示
餐位数	大堂有30余张餐桌,包间10个	大堂、宴会厅约30张餐桌,包间9个
停车位	30个	10个左右
环境设施	木桌木椅,玻璃窗明亮。墙面为灰砖图案,配有黄色窗棂图案	木桌木椅,整体略显紧凑。墙面装饰画以北京元素为主
体验指数	★★★☆☆	★★★★☆

壹零捌道(月坛店)装潢更具现代感

3月9日晚7点30分左右,到达天合晟京味酒楼(安德路店),该店门头是中国古典的飞檐木质门头,“天合晟”三个鎏金大字的牌匾挂在中间,古朴典雅。店外近30个停车位已经停满车。进门左手边是一个烤炉,但里边并没有正在烤制的烤鸭,从炉边经过没有感到火烤的感觉。大堂的上座率并不高,30余张餐桌,只有8张有人就餐。该店为社区店,整体装修简单,墙面为灰砖色调,并有黄色窗棂图案,京味十足。餐桌为木质餐桌,桌椅间距相对宽松,就餐的食客多为附近居民。

与天合晟相比,壹零捌道现代感更强。3月12日晚7点,来到壹零捌道(月坛店),门口的停车位只有几个。月坛店的门头装修上只使用了飞檐的设计,外立面使用的白色鹅卵石

的装饰,配以黑色的“壹零捌道”四个字,现代感十足。门廊内摆放着促销活动的易拉宝,很醒目。等位区有10余人在等位。餐厅提供了瓜子、爆米花等休闲食品以及抽奖箱。等位区最大的亮点是一台电视和一台游戏机,供消费者等位时娱乐。等位的消费者有的在嗑瓜子,小孩子在玩游戏,并没有因为等待而抱怨。壹零捌道(月坛店)的大堂并不是通透的,而是被条状的木质隔断隔开,显得很紧凑。木椅木桌,墙面装饰画则多为北京元素,例如老北京的地图等。

点评:天合晟京味酒楼(安德路店)作为一家社区店,店面环境一般。消费者多为社区居民,年轻消费者很少,上座率低。壹零捌道(月坛店)虽然标榜京菜,但装修现代,环境略显嘈杂。

菜品特色

	天合晟京味酒楼(安德路店)	壹零捌道(月坛店)
招牌菜	烤鸭、鱼头泡饼、烙饼卷带鱼、腊八蒜炆肥肠	烤鸭、宫保虾球、京味烤肉
菜品价格	烤鸭188元/套;鱼头泡饼:3斤鱼头158元/套、5斤鱼头268元/套	精品烤鸭168元/套,宫保虾球99元/份,京味烤肉68元/份
人均消费	82元/位	100元/位
优惠情况	外卖有满减活动	靠谱霸王餐活动,当天储值餐费金额三倍,当餐免费
体验指数	★★★	★★★★☆

天合晟(安德路店)京菜精细度不足

壹零捌道菜品精细,并经过改良,菜色鲜亮,不腻不淡,令消费者食欲大增。烤鸭可以点半份,满足了多种消费需求。相对于壹零捌道,天合晟京味酒楼的餐品整体口味不错,菜量较大,但餐品味道较重,餐品制作的精细度不足,估计这也是导致消费者较少的一个重要原因。

在两家店中,记者都点了烤鸭、烙饼卷带鱼和乾隆白菜。两家的烤鸭味道接近,调料也相同。天合晟的烙饼卷带鱼,带鱼块规整,颜色较重,入口即烂。而壹零捌道的烙饼卷带鱼,菜色

较轻,带鱼快有大有小,烙饼外脆里嫩。

两家餐厅都主打京菜,但每家餐厅的餐单上都不只有京菜,壹零捌道重点推介的是鲁菜。而天合晟餐品的餐系更多,包括京菜、鲁菜、湘菜、川菜。

点评:两家以京菜为主的餐厅,壹零捌道的菜品在传统的基础上通过装盘、点缀等包装,使得传统的京菜更符合当下消费升级的趋势。天合晟京味酒楼(安德路店)的上座率低或许应该从餐品包装和服务上多下些工夫。

北京商报记者 徐慧 李振兴

速读

惠丰堂传承人收徒促薪火相传

近日,京城餐饮老字号惠丰堂饭庄举行了收徒仪式。经过严格筛选,十位有志服务于烹饪事业的年轻人成为了惠丰堂饭庄第六代传承人之一胡建军师傅的弟子。惠丰堂饭庄总经理藏金露表示,希望老字号技艺传承的种子快速繁衍,通过与时俱进和技艺再造,让老字号持续焕发青春。

惠丰堂饭庄在京城创下三个唯一:“八大堂”唯一留存至今;唯一由慈禧太后亲题牌匾的饭庄;唯一以“炆”菜为特

色的餐饮老字号。“烹调方法独特、烹调技术复杂,烹调技艺严谨”是老饭庄的突出特色。此次收徒的胡建军师傅是中国鲁菜泰斗王义均大师的弟子。

谈到老字号发展,藏金露表示,当前随着非首都城市功能疏解,中小餐饮缩水和退出的形势下,老字号企业迎来了发展空间。惠丰堂要在弘扬传承美食,突出做精品、做大众喜爱的京味菜上下工夫,并向着中餐产业化、主打菜标准化的目标迈进,续写老字号的辉煌。北京商报记者 徐慧

LV旗下餐饮品牌落户江城

翡翠拉面小笼包品牌近期入驻武汉国际广场。据悉,翡翠拉面小笼包自2009年起已经连续七年获得法国米其林国际餐饮指南推荐为“香港超值精品餐厅”,并且在2014年被法国奢侈品LVMH集团收购后开始在内地快速扩张布局。

据悉,翡翠拉面小笼包原来隶属翡翠餐饮集团,该集团成立于1991年,主打粤菜,包括各种点心、手工面点和烘焙制品等。集团总部位于新加坡,在超过九个国家拥有100余家分店。

2014年法国奢侈品巨头LVMH集团旗下私募基金L Capital Asia宣布斥资1亿美元收购了翡翠集团餐饮逾90%的股权。LVMH集团宣称,此次收购将有助于翡翠餐饮集团扩大其在中国内地的发展。LVMH集团会充分利用其强大的推广能力把业务从目前的东南亚、中国一线城市和中国香港拓展到中国的二三四线城市,以及中东和欧洲市场,据称LVMH集团还计划让翡翠拉面小笼包上市。北京商报记者 徐慧 郭诗卉