

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



## 辣屋PK潇湘阁

## 传统湘菜贴上时尚标签

## 本期主角:湘菜

## ■初尝理由:

气温快速回升,京城短暂的春天也接近尾声。对于喜欢吃辣的消费者而言,能够替代热闹了一冬天的川式火锅的品类,湘菜应该是个不错的选择。本期,北京商报记者体验了两家位于三里屯附近,在点评类网站上备受好评的湘菜餐厅——辣屋和潇湘阁,发现这两家餐厅都对湘菜进行了时尚化的包装,让这一传统菜系吸引了更多的年轻消费者。但同时,两家餐厅在菜品风格及性价比等方面也存在不小差异。



## 服务质量

	辣屋(三里屯店)	潇湘阁(三里屯店)
等位服务	无需等位	无需等位
点餐环节	菜单很精美,服务员协助下单,服务员会对店内菜品进行介绍	消费者用纸质菜单点单,服务员协助下单
餐中服务	上菜速度慢,存在漏单的情况	上菜速度快,但也存在漏单的情况,并且未告知消费者
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	★★★★	★★★★

## 硬件环境

	辣屋(三里屯店)	潇湘阁(三里屯店)
餐厅评级	未见公示	未见公示
餐位数	近20张餐桌	近20张餐桌
停车位	商场停车场	商场停车场
环境设施	餐厅装修时尚、明亮,店内布局错落有致,餐桌间距适宜	餐厅面积较小,装修设计简洁不失时尚
体验指数	★★★★	★★★☆

## 菜品特色

	辣屋(三里屯店)	潇湘阁(三里屯店)
招牌菜	小炒肉、铁板肉末锅巴豆腐、干锅类	金钱蛋、手撕包菜、剁椒鱼头
菜品价格	小炒肉58元、铁板肉末锅巴豆腐52元、锅巴汤68元	小炒肉30元、干锅菜花29元、金钱蛋29元
人均消费	90元/位	50元/位
优惠情况	大众点评团购套餐优惠、加入会员送果盘	无优惠
体验指数	★★★★	★★★☆

## 名企动态

## 多力借广场舞大赛塑健康活力形象

如今,食品安全备受瞩目,而健康的生活方式也越来越成为现代人所追求的状态。多力食用油不仅从源头保障饮食安全,同时也积极推进广场舞运动的发展,帮助消费者共同构建和谐健康的生活。

4月12日,2017“寻找多力广场舞王”开幕式在京举行。据介绍,本次广场舞大赛从开幕到9月止,将历时半年,横跨全国25个省份,举行500多场广场舞比赛,共有2500余支广场舞队伍、2.5万余名广场舞者参与活动。

本届大赛将每月选出2名月冠军,最终产生10名月冠军参加拟定于11月8日在北京举办的2017年多力广场舞大赛总决赛。通过总决赛,最终选出中国最美广场舞王,赢取多力女神杯。

多力品牌的运营方佳格投资(中国)有限公司中国区总经理曹博睿表示,覆盖25个省份的寻找多力广场舞王大赛,将在全国掀起广场舞热潮,并助推“健康多力·活力中国”的理念。

北京商报记者 徐慧 郭诗卉

## 两家餐厅服务员都出现漏单情况

4月13日20:30左右到达辣屋(三里屯店),店内的大厅服务员都比较年轻,在服务的过程中也比较有活力。消费者落座后,服务员会提示扫桌面上的二维码可以成为辣屋的注册会员,简单填好会员信息后就可以享受餐厅赠送的果盘一份。果盘的分量比较小,是单人份的,有助于在座的消费者都注册成为辣屋的会员。点餐过程中,服务员会对菜品进行较为详细的介绍,并询问消费者的忌口情况及菜品的辣度选择,也会告知部分菜品大致的上菜时间。美中不足的是服务员在下单的时候漏下了酸辣鸡胗,告知北京商报记者时,已经用餐完毕。

4月14日18:00左右到达潇湘阁(三里屯店),该店的大厅服务员也多为年轻人,服务态度热情周到,点餐和餐中服务也都比较及

时。但是随着周末晚间用餐高峰到来,店内的服务存在滞后的情况。餐厅的上菜速度适中,上菜间隔较短。但是,该餐厅同样存在漏下单的情况,同样是酸辣鸡胗这道菜,直到消费者用餐完毕都没有上桌,北京商报记者一行人也没忘记此事,事后回忆才发现这道菜没有上桌,核对账单发现该菜品并没有下单,整个过程中服务员都没有告知消费者具体情况。

点评:餐饮行业的人力成本不断上涨,不少餐厅都开始启用岁数较大的员工做服务员,但是这两家餐厅的服务员整体都比较年轻,且着装统一,服务态度比较热情,让整个餐厅都比较有活力。但是漏下单的情况却同时出现在两家餐厅,潇湘阁更是全程未告知消费者,这也反映出餐厅对于服务员的培训还存在不足。

## 辣屋硬件装修更为时尚

辣屋(三里屯店)位于三里屯太古里二层,餐厅的门头不显眼,如果是第一次去的消费者找门店可能需要花些时间。店内餐桌的布置并不是十分有规律,但是错落有致,能够满足人数不同的到店消费者的需求。餐桌之间的间距也相对合适,消费者之间的干扰不大。店内的灯光以暖光为主,但很明亮,用餐环境整体比较温馨,餐桌大小也适宜。辣屋的全名为Karaiya辣屋湖南料理,给餐厅加入了一些西式的感觉,也比较符合三里屯商圈的格调,店内的消费者也多为年轻消费者。

潇湘阁(三里屯店)位于三里屯SOHO地下一层,该楼层的店铺多为健身房,餐厅很

少。潇湘阁所在的位置也并不是很好找。餐厅面积较小,餐桌之间的间隔也相对较近。潇湘阁在餐厅门口的位置摆放了一个较长且较高的餐桌,有点像吧台,可供消费者拼桌使用。店内的装修很简单,从外面看也并不亮眼。但餐厅的内部比较亮堂,看起来也很干净。

点评:两家餐厅仅有一步之隔,但是商圈的风格及餐厅装修风格的差异却十分明显。相比之下,辣屋整体给人的感觉更加精致,从餐厅的装修、餐桌以及餐具等方面不难感受到辣屋在细节方面的认真。而潇湘阁则是给人一种简单随意的感觉,两家餐厅营造的用餐气氛也并不相同。

## 潇湘阁性价比更胜一筹

辣屋的菜品价格基本都在50元左右,价格偏高,但是菜品的口味都比较好,品相、装盘也很精致。铁板肉末锅巴豆腐这道菜很有创意,并且受到很多消费者的欢迎。多数菜品比较偏油,适合搭配汤品。菜品的口味也都比较重,很下饭。但是辣屋的菜品分量都很少,如果四个人用餐大概需要点6-7道菜,客单价比较高。

潇湘阁的菜品首先分量很足,三人用餐的话,点三菜一汤足矣。潇湘阁菜单上的产品多为传统湘菜的经典款,创意菜不如辣屋多。菜品的摆盘和装饰也都比较普通,但是口味

不错,食材也比较新鲜。值得一提的是该餐厅的金钱蛋十分受欢迎,点单率非常高,虽然卖相并不出众,但是口味确实不错。

点评:两家餐厅在同款菜品的操作上存在一定的差异,但是口味相似度比较高,辣屋的创意菜品更多,受欢迎程度也比较高。相比之下,潇湘阁的菜品都是比较传统的湘菜产品,但是在用餐高峰时段也能吸引来很多附近的消费者前来用餐。另外,两家餐厅的产品都偏辣,但是可以根据消费者的需求调节辣度,湘菜的辣相比川菜更纯粹,建议消费者量力而行。

北京商报记者 徐慧 郭诗卉

## 顺义区多机构携手深化“银税互动”助力守信企业发展

近日,顺义区地税局联合区国税局、人力社保局、国资中心、北京银行五家单位,共同召开“银税互动”送政策、优惠贷款促发展系列活动,区内100余家诚信纳税企业参加。

此次会议旨在进一步深化“银税互动”,充分发挥银税信息互通优势,切实解决企业融资渠道不畅、信息不对称的问题,提高融资可获得性,降低融资成本,营造稳增长、调结构、惠民生的良好金融环境,实现纳税服务与金融服务的

有效对接。会上详细介绍了针对区内企业提供的各类无抵押、无担保、纯信用贷款,为鼓励创业、促进就业提供的小额担保贷款和政府贴息政策,以及促进“镇域经济”、“浅山地区”发展所开设的专项优惠贷款。多家企业咨询具体手续和办理流程,达成初步合作意向,并表示此次“银税互动”为企业带来了实实在在的优惠,不仅手续简化成本低,融资服务也更加个性化,切实帮助企业解决了融资贷款难的问题,促进了企业的长远发展。