

编辑 郭诗卉 美编 高蕾 责校 池红云 电话:64101864 lyzx0405@126.com



西四包子铺PK二友居包子

“网红”西四包子引流效果明显

本期主角:猪肉大葱包子

初尝理由:

西四包子铺涉嫌侵权华天二友居事件将这个新晋网红与老字号同时推上舆论的风口浪尖。作为网红包子铺,西四包子铺一直在套用老字号二友居的故事,并且通过网络营销号把自己包装成为网红包子。近期,二友居决定利用法律维权。本期北京商报记者对比了两家正在纠纷中的包子。体验发现,二友居包子的标准化程度更高,店内的服务和设施也更加完备,但二友居包子的上座率相对较低。西四包子则是利用网红效应聚集了大量的消费者,西四包子采用现场制作的过程,等待时间非常长,三两包子等待时间大概在一个小时左右,西四包子现吃口感和口味都很出众,但相比二友居包子非常油,放凉复热口感会差很多。



华天二友居(西四店)



西四包子铺(西四店)



更多测评细节请扫码
观看完整视频

服务品质	华天二友居 (西四店)	西四包子铺 (西四店)
等位服务	无需等位	店内等餐、等餐时间较长
点餐环节	前台点餐	窗口点餐
餐中服务	出餐速度快,餐桌清理及时	自助服务、小吃城统一安排清理
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	华天二友居 (西四店)	西四包子铺 (西四店)
餐厅评级	未公示	未公示
餐位数	20余张餐桌	10张餐桌左右、可在小吃城其他区域就坐
停车位	附近停车场	附近停车场
环境设施	店内装修简洁、明亮,与华天旗下其他老字号餐饮品牌门店装修风格类似	位于小吃城的最里面,招牌很醒目,但该店所处的位置相对比较昏暗,且该店的堂食区域基本全是等餐的消费者
体验指数	★★★☆☆	★★★

菜品特色	华天二友居 (西四店)	西四包子铺 (西四店)
招牌菜	二友居猪肉大葱包子	猪肉大葱包子
菜品价格	4元/两	6元/两
人均消费	8元/位	12元/位
优惠情况	未见折扣优惠	未见折扣优惠
体验指数	★★★★	★★★★☆

西四包子铺无堂食服务

周四上午9:00到达华天二友居(西四店),店内的早餐高峰已经过去,但仍然陆续有消费者来购买。该店的服务环节自助偏多,店内工作人员服务态度热情,餐桌清理非常及时,同时对消费者提出的问题能够耐心回答,记者到店体验期间注意到,负责点餐的店员对老年人服务也很细致。期间,一位行动不便的老年消费者到店,店内工作人员帮助该消费者下单取餐,由于当天下雨,店内工作人员还为该消费者撑伞。

周四上午10:00左右到达西四包子铺(西四店),该店位于一个叫名邸食府的小吃城里面,该店同样采取自

助服务,当时店内已经有大量的消费者排队,其中不少消费者只能坐在其他餐饮档口的堂食区域。西四包子铺的出餐速度很慢,记者从点餐完毕到取到餐历时44分钟,该店同样聚集了大量的中老年消费群体,其中不少消费者购买量很大。此外,该店的工作人员集中在餐厅后厨。

点评:两家门店在服务方面都比较倾向于快餐,自助环节居多。相比之下,华天二友居(西四店)在服务环节方面做得更加突出,尤其是在社区门店老年消费者居多的情况下,二友居这方面做得更好一些。

西四包子铺堂食功能弱化

二友居(西四店)位于街边,位置相对比较显眼,店内刚翻新不久,比较明亮。餐厅整体装修风格十分简洁,在该店的醒目位置挂着华天二友居的品牌发展历程,其中就有以“西四包子铺”为店名的发展经过。该店同其他老字号餐厅装修风格相似,设有菜品展示柜,并且在前台摆放了刷脸支付设备。餐桌摆放较为紧凑,但记者到店期间店内用餐人数较少并未感觉到局促。

西四包子铺(西四店)则没有专门的门店,该店位于名邸食府小吃城最里面,

该档口挂有非常大的写有“西四包子铺”字样的牌匾,该门店还在店内堂食区域内挂有西四包子铺的发展历史,与二友居的发展历程相似度很高。由于排队等餐人数全部集中在堂食区域,该区域的堂食功能也被弱化了不少。

点评:西四包子铺由于门店开在小吃城内,在堂食环境方面与二友居的可比性不大,但相比该美食城内的其他档口,西四包子铺的堂食区域相对独立,但该区域基本用来给消费者排队等餐使用,堂食功能被弱化了。

西四包子铺包子热食口味更佳

二友居包子是手工包子,并非工厂生产的包子,该店的包子会在早餐时间集中供应,门店会提前准备好包子在前台,在早餐时段集中供应,出餐、配餐的时间相对较快。二友居包子皮很薄,相比之下汁水较少。同时二友居包子虽然形状也是比较扁的包子,但定型做得比较好,比较利于保存和外带,口味和口感也不错。

西四包子是当下北京餐饮市场的新晋网红,不少消费者都是慕名前去打卡,该店的包子都是现包、现蒸、现卖,这也

是导致该店排队人数较多的原因。该店包子面皮非常薄也非常软,刚出锅的包子香味四溢,且西四包子的汁液很多,馅料也非常足。但西四包子放凉后汁液会凝固,再入口感觉比较油腻。

点评:两家包子相比之下,二友居的包子更易于外带和保存,口味和口感维持得也比较稳定,虽是手工制作,但标准化程度比较高。西四包子馅料的味道比较重,热食时口味、口感惊艳,但不宜久放和冷食。

北京商报记者 郭诗卉 于桂桂