

从“卖美食”到“卖体验”

——中心城区餐饮业焕新体验场景引领消费新风尚观察

□记者 何晴 文/图

编者按

当“好吃”不再是餐饮消费的唯一标准,当城市的快速发展推动消费业态从“单一购物”迈向“多元体验”,与市民生活最紧密的餐饮业,率先吹响了“体验革新”的号角。

本报记者近日深入中心城区多家特色餐饮门店,为您全景式解析这一新风尚:老字号早餐店如何化身“文化打卡点”?主题餐厅怎样将一顿饭变成沉浸式文化之旅?年轻人又为何心甘情愿为餐厅的“氛围感”买单?答案,就藏在街头巷尾那些充满巧思的细节里。

本篇报道将带您亲临现场,探寻周口餐饮如何跳出“好吃”的单一维度,玩出令人惊喜的新花样,并从中窥见我们城市消费升级的澎湃动力……

观察一：

老味道的新价值



工作人员向食客介绍胡辣汤底中包括的中草药。

“以前喝胡辣汤,讲究‘快’,三五口喝完赶去上班;现在来这儿,我愿意多腾出来十分钟的早餐时间,就为了这口‘有讲究’的汤。”10月15日7点半,市民王建国坐在位于周口大道附近的某老字号品牌胡辣汤门店里,品尝着美味的早餐。

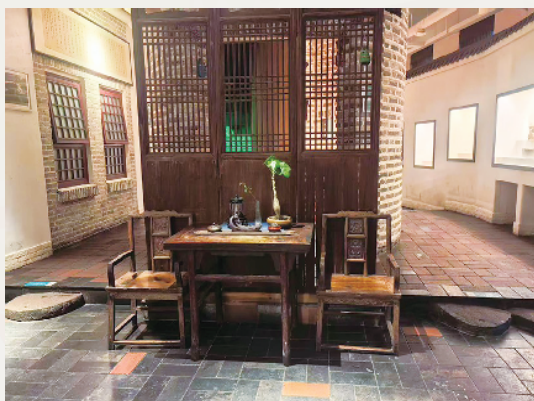
作为河南胡辣汤推广示范品牌,该胡辣汤店打破了人们对“早餐店”的刻板印象。一走进门店,胡桃木色的桌椅搭配暖黄色灯光,门厅里介绍胡辣汤发展史的壁画,收银台旁圆柱形的展柜里,整齐摆放着制作胡辣汤所需的胡椒、八角、白芷等原材料……远远看去,这家店仿佛是一个小型胡辣汤制作技艺展示馆。

“我们不想只做一家‘卖汤的店’,我们希望这家店能够成为展示周口文化的窗口。”门店负责人介绍,为了让非遗美食“活起来”,使口味更满足周口消费者对品质的需求,他们还推出了福娃油条、即食胡辣汤,因其方便性和口感,一经上市便好评不断。

王建国笑着说,现在他不仅自己带来,还成了“义务宣传员”,逢人就推荐这家“有文化的胡辣汤店”。

记者在现场看到,不少年轻人和游客专程前来打卡品尝,在这里,老味道有了新价值,融合了新体验的传统早餐店变成了“胡辣汤文化打卡点”。

观察二：饮食间的新场景



浓郁的人文环境,帮助顾客沉浸式体验淮阳文化。

“妈妈,这个泥泥狗好可爱,咱们能把它带回家吗?”10月18日中午,在淮阳区一家主打地方文化

的餐厅包间里,5岁的小女孩朵朵指着墙上陈列的泥泥狗摆件,拉着妈妈的手撒娇道。朵朵的妈妈常女士是这家餐厅的常客,她告诉记者,现在无论是家庭聚餐还是朋友聚会,她都会优先选择这里。

作为我市首家弘扬淮阳文化的主题餐厅,该餐厅将“非遗元素”融入就餐全过程。

走进这家餐厅,仿佛置身于“博物馆”:门口展示柜内摆放着不同尺寸、不同造型的泥泥狗摆件;大堂内陈列着从前的碾子和磨盘;包间墙壁上还悬挂着能勾起食客儿时记忆的村庄美景……

如今,该餐厅不仅是淮阳区的“网红打卡地”,更成为许多外地游客感知淮阳的“文化窗口”,他们在用餐中沉浸式领略到周口本土文化的独特魅力。

据这家餐厅工作人员透露,该餐厅客流量一直稳定,经常需要排队等位。“不少顾客是外地游客,他们用餐后,还会咨询我们在哪儿能买到具有淮阳特色的伴手礼,我们会向他们推荐附近的非遗工坊。”该工作人员表示。

观察三：食客们的新逻辑

“这个角度能拍到菜品和窗边的绿植。”10月18日晚,位于周口文昌万达广场的一家主打精致菜品的餐厅里,年轻的大学生李悦(化名)正拿着手机,给面前的“森系沙拉”拍照。坐在她对面的闺蜜也在调整角度,拍摄甜品“云朵舒芙蕾”。这样的“拍照环节”,已经成为不少年轻人外出就餐时的“固定套路”。

走进这家餐厅,仿佛置身于“城市森林”:天花板上挂着藤蔓和小灯串;每张桌子间都有绿植隔断,以保证私密性;就连服务员的工装,都是浅色系的棉麻衬衫。餐厅整体风格清新又文艺。

“我们想为周口的年轻人打造一个远离喧嚣的小角落。非常欢迎大家来这里就餐、拍照、打卡。”该餐厅经理告诉记者。

近年来,我市中心城区陆续开业了一批主打“颜值+品质+社交”特色的餐厅,它们不追求“大而全”,而是靠独特的氛围、精致的菜品摆盘和舒适的社交空间,吸引大批年轻消费者——“在有趣的空

间里好好吃饭”成了不少周口年轻人的新潮流。

除了环境,菜品的“颜值”和“品质”也很关键。位于圈神庙街的一家融合餐厅近来吸引了不少年轻顾客光临。记者在某点评软件上看到不少顾客的好评。这家被食客打出了整体4.8分的餐厅,评价多为“分量合适,味道不错”“环境很好,口味也不错”“适合浪漫约会,鲜奶醪糟口感很好”等。

采访中,该餐厅负责人告诉记者,他们不仅注重提升就餐体验以激发顾客的分享意愿,更坚信餐品质量是“体验”的基石。为此,餐厅坚持当日采购本地食材并手工熬制酱料,确保顾客在为“体验”买单时,品质也能得到绝对保证。

95后上班族刘露每次和朋友聚会,都会选择这样的餐厅。她说:“以前聚餐就是‘找个地方吃饭’,现在更像是‘找个地方放松’。身边的很多朋友都会着重考虑就餐环境与氛围。感觉大家现在追求的不仅是美食,更追求一种舒适的氛围感、体验感。”

中心城区餐饮业升级背后：

“好吃”不再是唯一的评价标准

从非遗对美食的“文化赋能”,到主题餐厅的“场景营造”,再到精致餐厅的“社交适配”,中心城区餐饮业的迭代,折射出的是城市消费需求的深层变革——当物质需求得到满足后,消费者开始追求“精神层面”的体验。“好吃”不再是唯一的评价标准,“有文化、氛围好、能社交”成为新的消费需求。

餐饮业是商圈的“流量入口”,也是消费变革的“晴雨表”。近年来,中心城区不断推动商圈升级,鼓励业态创新,从“卖商品”向“卖体验”转变,而餐

饮业的率先突破,为其他业态提供了借鉴。

“未来将多措并举,拓宽消费场景,营造消费氛围、改善消费条件,激发消费市场更大动能,推动我市经济持续向好。”市商务局相关负责人表示。

“中心城区不少特色餐厅将文化元素‘揉’进用餐场景,在用餐间就能沉浸式感受文化魅力。高颜值与高品质的‘网红餐厅’,更是成为不少年轻人首选的温情舒适的消费空间。就餐选择越来越丰富了!”刘露道出了不少周口年轻人的心声……

介绍胡辣汤发展史的壁画成了某早餐店的打卡点。