



还原儿时老院场景。



从「吃美食」到「吃文化」。

看场演出、逛回“博物馆”、来场角色扮演、感受室内露营

新派餐饮主打“玩” “顺便”吃个饭

□本报记者 李佳琪 文/摄

看一场演出、逛一回“博物馆”、来一场角色扮演、感受一次室内露营……这些体验如今在餐馆里就能实现。当下，人们去餐厅、饭店就餐不再满足于吃饱、吃好以及“标准化”的用餐过程，他们更倾向于场景化的用餐体验，希望在品尝美食之余能有更多的参与感、互动感与代入感。

餐厅更加注重用餐环境与氛围，赋予环境更多情绪化内容，从而更好地满足食客的感性需求。在注重“打造场景”“体验至上”的商业逻辑下，如何丰富餐饮行业的“层次感”，将多元化、复合型且具有“想象张力”的体验内容呈现给食客，现如今成为餐饮商家链接食客、拓展市场的关键所在，更成为了餐饮商家们“卷”的重心。



圆一回古装梦。



音乐表演释放情绪。

现在吃饭可能只是“顺便”

餐厅饭馆被赋予更多含义

“总能看到韩剧里的部队火锅、火鸡面之类美食，但放了哪些食材、先放什么后放什么，现在在饭店里就能看到了。”小左觉得，现在很多饭店推出了“餐桌烹饪”，不仅能看到菜品的制作过程，还能自己上手体验，更重要的是，自己的社交平台又多了很多向朋友展示的内容。

“很多顾客是冲着体验民族餐饮文化，打卡来的。看看芝士鸡拉出的丝是否像网上笔记里那么长，学韩剧人物自己做炒饭、泡饭，试试新鲜的八爪鱼是什么感觉……”“你的邻座创意韩餐”品牌创始人刘明义称，“餐厅近40%的菜品可为顾客在餐桌上展示后期制作过程，这给予了他们视觉上的冲击感。”刘明义觉得，新一代消费群体追求新鲜感、猎奇感，对菜品进行“餐桌上的烹饪”能为食客提供一个沉浸式的就餐过程，让他们参与到菜品制作中，享受差异化的用餐体验。

“一进门就惊艳了，这哪里是餐厅，简直是氛围超级浓厚的艺术殿堂，吃饭只是顺带……”用户“葱花饼”在大众点评上发布了这样的内容。她说，群力一家餐厅共4层，前两层是用餐场所，艺术氛围很浓厚，第三层是买手店，第四层是一个小型博物馆，展出很多油画。进到餐厅顾不上吃饭了，一直忙着“凹造型”。

在餐桌上体验民族餐饮制作过程，在餐厅博物馆内享国外油画艺术、读城市历史、看餐饮文化……餐厅呈现的内容决定了食客的停留时间，也决定了他们为何选择在这里消费。在这样的商业逻辑下，餐厅被赋予了更多功能及内涵。

解压、怀旧、角色扮演……

餐饮行业做出“情感链接”

“把热爱的事情做到极致便成了价值”“活在别人的眼光下，不如活在自己的期待中”……餐厅墙上一张张“暖心贴士”，哪一句触碰到了你的心灵深处？如今，餐饮行业不再一味地去探求“你想吃什么”，更想知道“你想怎么吃”，与顾客实现“情感链接”，达到“情感共鸣”的效果。

“餐厅多数的木门都是从老房子上拆下来的，一些场景还原了儿时老院的样貌。”东语音乐厨房负责人王海超告诉记者，将儿时的记忆在餐厅中进行“复刻”，就是想补足食客记忆中温暖的一角。

“回忆”对于舒解压还远远不够，他们更需要“慢生活”。“东语音乐厨房每晚7时都有一场音乐表演。一首首舒缓的乐曲，让食客在吃饭的同时得到情绪释放。

过去在餐厅享美食只为味蕾留下记忆，如今，人们除了“动嘴”还要“动全身”。餐饮业在做“情感链接”时，将多元化、复合型以及具有丰富想象力的体验呈现给顾客。“你可以是一位即将远嫁的公主，也可以登上皇后宝座，更能成为一个仗剑走江湖的侠客，在餐厅中就能现场“穿越”成任何一个身份。”周末，芸芸和室友在道外区红门御宴里享受了一场“沉浸式美食”。她告诉记者，年轻人喜欢Cosplay、打卡、



餐厅中的「桌面烹饪」。

做任务，现在在饭店里全能实现，去一个地方方能体验更多内容，省时省钱。

“每一个人都有一个古装梦，我们通过设置不同场景、关卡，让顾客在餐厅中圆梦。”红事会集团总经理、红门御宴负责人马楠告诉记者，餐厅给予顾客沉浸式体验，他们在妆造后立即进入角色，在餐厅中玩游戏、打卡、看演出、学文化、享美食。

在口腹满足的同时，食客实现“视觉、听觉、味觉、触觉、感觉”等全方位沉浸感知。哈尔滨的餐饮行业通过艺术审美、压力疏解以及业态融合等属性的延伸，实现与食客的“情感链接”。

用美食讲述“冰城故事”

“吃”出文旅新动能

搜索旅游目的地美食攻略，打卡网红美食，在美食博主的讲解下感受特色文化……美食作为旅游体验的重要组成部分，吸引了越来越多的游客前去探索。

“我看社交平台上很多人推荐，所以来哈尔滨第一顿饭就选在了这里。”湖南

游客常欣在红门御宴里尝试了一次大唐公主造型，带儿子去孔子学堂听听“夫子”传授儒学、写写毛笔字，去练武场比试射箭，吃饭时看看古代祈福文化和古诗词演绎，是一次很好的餐饮体验。

马楠称，红门御宴通过设置NPC带着顾客一起玩，利用游戏、歌舞、菜品出处将历史文化带入餐饮，在玩中品美食，在吃中享文化，为游客留下更深刻的回忆。

“文食旅”模式为文旅赋能餐饮行业提供了一种新思路，从“吃美食”到“品文化”，人们对餐饮行业有了更多追求，助推着餐饮行业不断变革。近年来，餐饮行业作为拉动旅游高质量发展的新引擎，成为旅游市场新发展趋势。《2023中国美食旅游发展报告》显示，92.3%的受访者会在旅游前或旅游中做美食攻略，93.1%受访者将体验当地美食作为旅游的主要因素之一。美食已成为促进文旅消费、推动文旅业高质量发展的新动能。如今，“美食+文旅”进一步助推冰城文旅高质量发展，哈尔滨餐饮行业在保持产品创新能力、做大做强品牌口碑方面，将讲出更多故事。

新晚报 拍卖/公告
13613600156

黑龙江省旭升拍卖有限公司接受委托，定于2023年11月30日14时在中拍平台以网络竞价形式公开拍卖哈市以下标的：

- 1.南岗区中山路262号A栋1层1-2号房产，建筑面积约245.44㎡；
- 2.道里区新阳路296号宏光大厦A单元4层A号房产，建筑面积约221.52㎡；
- 3.道外区南岗街副65-1号鱼1至1层房产，建筑面积约501.18㎡；
- 4.道里区西二道街3号1-2层房产，总建筑面积约422.25㎡；

即日起在标的物所在地展样，欲参加竞买者请于11月30日12时前持有效证件及竞买保证金到拍卖公司办理竞买登记手续。

咨询电话：18045008956 详情请登录：www.xspm.cn

城市“新景观”
文旅“新赛道”