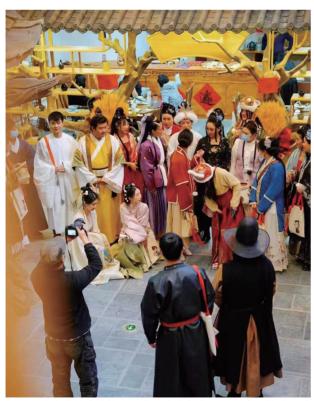
The question of revitalization

业态,是指以"剧本杀""密室逃脱"为代表的 提供剧本、场景、道具、服装、表演、主持等服 务,现场组织消费者扮演角色完成任务的新兴文 化业态。

根据美团研究院数据,从2018至2021年,密室逃脱类、剧本杀类经营场所的总体数量增长幅度超过400%,并使得"沉浸式"业态在后疫情时代"成功破圈",概念日趋广泛化。如沉浸+文旅、沉浸+文博、沉浸+党建、沉浸+地产、沉浸+戏剧、沉浸+研学等"沉浸式+"、"剧本+"模式应运而生。同时,声光电灵活运用、科技和艺术有机结合的科技化沉浸也集中发力,"万物皆可沉浸"的提法逐步走进大众视野。

沉浸式餐饮两大误区

随着沉浸式领域"新旧动能"的充分融合, "互动消费、沉浸式消费"等新商业、新消费模式的经济拉动力崭露头角,沉浸式唐潮街区"长安十二时辰"就是IP+文旅+沉浸式互动成功盘活



一家商业综合体推出可供顾客参与推理的剧本,拉动互动 消费、沉浸式消费。

曼蒂广场的优秀案例。

静观当下,陕菜的构成主体依然是朴素的肉食、面食,与年轻一代追求"低脂、颜值、创意"的餐饮趋势相悖,应进行品牌创新,探索"沉浸式+陕派餐饮"的消费新业态新模式,为陕西餐饮行业高质量发展提供更加强劲的增长动力。在此前提下,首先要防止沉浸式餐饮两大误区。

1、理解片面,流于形式

不是有演员在餐厅表演就称为"沉浸式", 也不是有主题装潢就称为"沉浸式"。"沉浸 式"不仅仅需要形式上、技术上的探索,其背后 更需要从经营模式、目标受众、服务升级等多维 度进行深入思考。要想让消费者获得好的体验, 优秀的场景搭建、专业的表演、故事与道具的设 计都需要极其专业的人士来服务。总之,一个好 的沉浸式餐厅,要用特色的食品打造新奇的用餐 感受,用良好的内容打造引发共鸣的故事,用演 绎和机关打造绝佳的体验,用有趣的机制让消费 者爱上这里,用美味让消费者留在这里。

2、盲目跟风,质量难保

"沉浸式+"正在中国快速发展,但沉浸式餐厅的标准与标杆并未产生。现阶段,一些所谓的"主题餐厅""互动餐厅"虽有沉浸式外衣,却忽略了餐饮行业最重要的是食客味觉体验,虚高的价格和简单的复刻,势必会导致形式大于内容的失衡,加上疫情影响导致无法持续发展。陕菜文化的沉浸式餐娱项目打造,最核心竞争力还是在于食物与味觉本身,好的味觉体验才是餐饮品牌得以立足的本质。"沉浸式+"带来的是服务上的加持体验,靠提高附加价值,实现"锦上添花"。

"沉浸式"对陕菜意味着什么?

"当历史痕迹碾过这里,留下的不止有王侯将相的足迹,还有那不少陕西美食,哺育着三秦大地上勤勤恳恳的人民。""简朴而不失美味的凉皮,多种多样的面食浑厚有力。"

陕菜文化的沉浸式餐娱项目打造,正是将这 些美食背后的故事展现给食客的"流量密码"。