

改名能否拯救文和友的“水土不服”

走出长沙的餐饮IP超级文和友在背负“水土不服”的标签后,开始做出改变。近日,深圳超级文和友进行了“大换血”,不仅招牌变成了“老街蚝市场”,装修和入驻的品牌类型也进行了改变,可谓是完全脱离了之前“文和友”风。这一变化无外乎和文和友走出长沙后布局的深圳市场反应有关。文和友CEO冯彬在接受采访时也坦言,深圳的文和友在风格上差异化不够。实际上,从深圳文和友更名可以看出,文和友希望通过差异化和本土化来接上当地“地气”。不过,更名也存在自身IP优势削弱的弊端,这一举动能否奏效、正确的经营模式如何有效地迁移也是接下来文和友亟待破解的问题。



“改头换面”

仅开业半年的深圳文和友“变身”。近日,深圳文和友微信公众号突然更名为“老街蚝市场”引起热议,与其一同发生变化的还有线下深圳文和友门店。北京商报记者调查发现,目前深圳文和友门头招牌已经更名为“老街蚝市场”,入驻的品牌和产品品类也发生了变化。

在菜品方面,如今的深圳文和友老街蚝市场不再主打小龙虾等长沙特色品类,大多店铺是以具有当地特色的生蚝为主打的品类。同时,增加了一些具有当地特色的菜品品类,包括罗宝香酥兔、大运斑鸡等。

对于这一变化,深圳文和友老街蚝市场也进行了发声。其表示,深圳文和友老街蚝市场是打造的全新生活场域,也是城市文和友第一个独立的地域特色IP。由此可见,走出长沙的文和友开始向本土化靠拢。

对于接下来文和友的发展规划,北京商报记者采访了冯彬,截至发稿前,未收到任何回应。

据了解,文和友是湖南文和友文化产业发展集团有限公司旗下的品牌,长沙超级文和友也成为知名的美食聚集地和网红打卡地之一,作为长沙本土IP在去年和今年分别进入广州和深圳市场。同时,文和友也备受资本青睐,在今年8月,文和友完成B轮融资。

押注本土化

实际上,文和友在走出长沙进入广州和深圳市场没多久,就出现很多“高开低走”“水土不服”的声音。此前,有媒体报道称,广州和深圳文和友内部分餐饮品牌撤店、客流量下滑、商铺营业压力较大等现象。

而冯彬前不久在某餐饮峰会上接受采访时也坦言,广州和深圳的文和友都各自存在问题。其中广州最大的问题在于想做广州当地文化的同时,又舍不得把湘菜丢掉,这是最大的反思和挑战。而深圳的文和友从人流来看并不比长沙差,但风格上差

异化不足。

同时,冯彬也表示,接下来文和友在其他城市的布局也会根据当地的文化特色进行打造,不同城市的文和友将体现不同风格。由此可见,深圳文和友颇费周折的转变也是文和友在布局城市文和友时开始新尝试的信号。

北京商业经济学会副会长赖阳分析认为,“文和友当前的举措是很有必要的”,文和友在长沙之所以火爆,一方面是提供了与当地消费者饮食习惯和消费习性契合的餐食,另一方面是提供了沉浸式的场景体验。而在深圳、广州甚至未来其他城市,想要持续经营下去,也需要在这些方面进行考量,而如今深圳文和友的变化也是希望能够增强本土本地体验感,增强跨区域的体验,满足消费者需求,也符合商业发展规律。此外,如今文和友探讨本土化,也是在不断提升沉浸化场景的营造能力,朝着在不同地区推出符合当地特色的项目的目标发展。

和君咨询合伙人、连锁经营负责人文志宏认为,以长沙文和友的风格定位去复制到其他城市,其市场接受度并不会很高。而从体验风格而言,在异地呈现出完整的长沙市井风情的难度也很高。因此,这也是深圳文和友在名称、定位以及体验风格上进行改变的重要因素。不过,文和友底层逻辑是把地域性的文化、餐饮进行融合呈现,而在这个过程中会存在削弱文和友已有品牌IP的影响力的问题。

精准把握

其实,从商业模式来看,文和友和当前一些餐饮综合体、美食街区有着本质区别,

前者的主体是场景,而后者则是餐饮。从文和友的大本营长沙来看,文和友的IP影响力是有目共睹的,这也是其能够继续拓展市场的优势,而资本端对于其商业模式也很看重。接下来,文和友该如何有效复制、平衡自身IP与异地文化的匹配将是接下来需要深思的方向。

在文志宏看来,文和友将餐饮、文化、商业地产相结合,探索地域性综合模式,其背后底层逻辑是相通的,但是将一个地域的模式直接进行完整的迁移,其难度较大且也存在弊端。这就需要去寻找和摸索两者之间的平衡点,也是文和友在进行地域性布局时需要衡量和解决的问题。

赖阳表示,文和友与一些美食综合体、美食街区不同的在于其核心为沉浸式、体验式的消费场景,来匹配相应的餐饮品牌或者品类,而像大多美食综合体、美食街区其核心是餐饮,只是在氛围营造上进行体验化的设计和改造,这也是本质的区别。不过,对于这种体验式项目其门槛并不高,不断有新的项目和IP出现,如何将体验和消费恰到好处融合是成功的关键,也是目前包括文和友在内企业所面临的挑战。另外,对于文和友而言,在跨地区发展时能否精准把握当地文化和习性具有一定挑战性。

北京商报记者 郭缤璐

图片来源:企业官方微信公众号

公告

北京市民健康职业技能鉴定所(统一社会信用代码:52110000358999250U)经理会议决定向登记机关申请注销登记,清算组成员:关涛(组长)、张海燕、秦树坤、姚畅、刘艳利、徐春波、蒲小红、侯德英、李鹤白。清算组联系方式:010-58650233。请债权人于见报之日起45日内向本单位清算组申报债权债务。特此公告。

北京市民健康职业技能鉴定所
2021年10月15日

广告

LIYIGONGJU
郾邑贡菊

来自世界原生菊发源地 河南·内乡
菊生 潭洞
泽出 菊丛



河南省内乡县,坐落着中国古代官衙建筑的历史标本「天下第一衙」内乡县衙,是南水北调水源地丹江口水库的核心汇水区。春秋称郾邑,因菊花而闻名,隋唐称菊潭县,《后汉书》、《水经注》、《水经》等众多史料记载,历朝历代种植的原生菊,作为贡品进贡皇宮后,又被作为礼品赠送各国,被誉为世界药用菊花之母。具有3000多年历史的「郾邑贡菊」,经过河南省天隆(南阳)茶业科技股份有限公司的精心培育,由宫廷御用走进了寻常百姓家。

游天下第一衙
品千年郾邑菊



龙首北京故宫,龙尾内乡县衙

千年郾邑贡菊,传承菊潭文化

