

实拍餐品、挖掘美食 “低分餐厅”迎来“反向打卡”

“天桥下的老广饭堂这么好吃,评分才3.9”“这种小店都有两把刷子”……打开各类点评软件,餐厅往往都有一个评分,高的可达4.9,低的基本在3.0至4.0。在很长一段时间里,餐厅的网上评分成为很多美食爱好者外出就餐的重要指南。不过最近,年轻人流行起了一股“反向打卡”风:不唯评分、实拍餐品、挖掘美食、即时点评,专门探索那些低评分餐厅并在社交媒体分享心得。

就餐不再只看评分

打开地图软件或点评软件,搜索附近美食,可以一眼看到周边的各色餐厅以及综合评分。这些评分的构成,往往包括口味、环境、服务三项。那么,去低分餐厅“打卡”的风潮为何兴起?

环境简朴但菜品味道并不差。家住湖南长沙的韩笑笑说,相比“高大上”的高分餐厅,低分小店尽管条件一般,但很多菜味道好,用餐氛围也轻松。“这几年,我发现不少网红风格的高分餐厅拍照背景不错,菜品却华而不实,久而久之就没有吸引力了。反倒是一些开在犄角旮旯的低分餐厅,全靠手艺吸引回头客。”韩笑笑告诉笔者,在长沙,自己去过数十家这样的小店,有的只有3张桌子,没有招牌,但店里的米粉是地道的老味儿。

低分小店排队时间短且性价比较高。“热门餐厅排队太累了!最近我去一家网红店吃饭,下午4点半到的,排了三四十分钟都没吃上。后来索性去了旁边一家涮羊肉小馆,别看评分马马虎虎,吃完感觉反倒不错。”重庆姑娘张虹雪说,自己正在东北旅行,品尝当地特色美食是她的主要目标之一,“既要吃得开心,又要吃得丰富,性价比尤为关键。比如,在吃到地道美食的前提下,人均70至80元以内就很好,人均超过120元就不划算了。”

部分“高分餐厅”成色不足。不少热衷“反向打卡”的年轻人表示,有的店铺为了在平台刷出高分,往往通过赠送饮料、零食等方式换取消费者五星好评,但其菜品和服务并未达到相应水准。家住浙江绍兴的王涛认为,这种行为只是商家应对平台机制的一种策略。比起免费的小吃饮料,更希望自己的消费物有所值。“单纯的分数和模糊的评论无法全面体现一家餐厅的特点,毕竟吃了才有发言权,大家还是会‘用脚投票’。”他说,有的平台要求用户必须上传到店消费凭证后才可以发布评论,这有助于保证评论的真实性。

普通餐厅被重新发现

大众点评相关负责人告诉笔者,平台显示的店铺评分星级是在用户评价的基础上,通过模型进行计算后生成的,并不是简单的算术平均。在大众点评上,有近六成商户在3.5分到3.9分之间,3.5分其实是商户评分的普通水平。评论的内容诚信度、时间、质量、数量是影响因子,平台会综合这些因子对商户进行评定,通过星级反映出商户在同类目下的相对水平。

据介绍,2023年,大众点评采用上百种风控模型查处清理虚构好评、疑似诱导好评,严厉处罚诱导违规商户,同时通过政企合作,积极推进刷单炒信类民事、行政、刑事打击等案件。“我们还通过平台运营活动,投入流量等资源,吸引更多年轻消费者到宝藏小店体验和分享评价,帮助商户从0评价或是极少评价积累到至少15条评价,丰富了用户看评价找店的需求,也吸引更多人到店用餐。”该负责人说。

美团在2023年10月最新发布的评价细则中明确提出将非真实体验的用户产生

的评价或受商家利益干扰产生的评价视为“虚假评价”。比如,商户及其亲戚、朋友、商业伙伴、员工等利益相关方发布的对该商户的评价;接受商户免费餐食、饮料、礼品、折扣、抽奖等利益诱导产生的评价等。对于此类内容,平台将不予展示。

在北京工作的罗淋出门吃饭前总会看看点评软件上的评价。无论是火锅、烧烤还是炒菜,她一般都会选择4分以上的餐厅就餐。不过,这个标准并非绝对。

“我同事一直夸奖一家评分3.5的安徽板面馆,并推荐我尝试。我去了一次,果然还不错。这让我认识到对餐厅不能只根据分数论质量。如果店里有想吃的食物、舒适的环境和合理的价钱,就算分低也仍然会去。”罗淋说,餐饮服务业需要不断发展、不断迭代,年轻人“反向打卡”是一种消费自信和消费包容的表现,对于普通评分餐厅或低分餐厅而言,是一次重新被看见、重新跟进服务的机会;对高分餐厅也是一种鞭策,激励他们不断推陈出新,更好服务消费者。

竞争格局不会一成不变

事实上,被年轻人“反向打卡”之前,“低分餐厅”也有自己的生存之道。笔者在采访中发现,很多街边小店往往拥有固定客群,老主顾不习惯写线上评价,商家也并不依赖线上引流拓展业绩。点评软件上的部分评价道出了这些餐厅评分较低的原因,如“门店布置简单”“部分座位在空间上摆放不合理”“服务一般”等。

与此同时,高分与低分并不是一成不变。随着移动互联网快速发展,越来越多普通分数的小店开始通过不断提升自身营水平,脱颖而出成为消费者的“新宠”。

“我们在株洲做餐饮已经十几年了,这家是新品牌。”湖南株洲星野屋料理负责人彭先生说,新店开了1年多,评分只有3.6分。后来,自己在餐桌上张贴了评价码,相比过去点开软件、搜索店名后才能评价等一系列流程,到店用餐的消费者只需扫码就可以填写对于餐厅的评价。彭先生说,为了更好服务消费者,自己和同事们参考评价里的建议,做了许多调整。一番努力过后,新店吸引了更多客人,评分也从去年6月的3.6分上升到了今年1月的4.4分。

商务部研究院电子商务研究所副研究员洪勇认为,“反向打卡”对于餐饮行业来说是一股值得肯定的风潮,有利于促进行业良性竞争。“一方面,高分餐厅往往承载过高的期待值,而低分小店的预期较低,消费者更容易体验到超预期的惊喜;另一方面,年轻人对新鲜事物抱有强烈的好奇心,喜欢通过逆向思维寻找被大家忽视的独特美食。”洪勇说,“反向打卡”有助于餐饮市场的多元化发展,促进不同类型、不同定位的餐厅通过提升自身特色和服务来赢得客户青睐。同时,这也有助于促使商家更加重视线下口碑建设,相关电商平台创新优化服务方式。

“反向打卡”之下,如何促进餐饮行业和生活服务平台更好发展?洪勇建议,有关方面应不断完善评价体系,引入更加多元化的评判标准,以便消费者获取更为立体的全面的商户信息。这一过程中,平台应该积极运用大数据和AI技术,实现智能筛选和个性化推荐,确保各类商户都能公平展示,并满足用户的个性化需求。同时,要为低评分商家打开自我改进的通道,提供数据分析报告和改进建议,助力其提升服务质量和品牌形象。

来源:《人民日报》海外版 记者 王俊岭 周倩

川北大木偶、传统踩街…… 这些民俗活动你了解吗?



眼下各地的年味越来越浓。各种民俗活动轮番上演,一起到现场感受浓浓年味。

四川南充 光影点亮嘉陵江,非遗表演年味浓

临近春节,为了给市民游客呈现一场美轮美奂的视听盛宴,四川南充嘉陵江畔,开启了春节期间的大型光影秀和非遗实景表演。现场以仿宋古建筑“清晖阁”为背景,嘉陵江水面双层舞台结合大型水幕投影,流光溢彩,让过年的氛围感持续拉满。

实景表演包含独具特色的川北大木偶、板凳龙、草龙、翻山饺子、川剧变脸等各种非遗和民俗表演,让市民游客大饱眼福。

内蒙古乌兰察布 古城新春灯会正式开灯

春节临近,内蒙古乌兰察布古城新春灯会也正式开灯。栩栩如生的巨型花灯构成璀璨灯海,彩灯与古色古香的建筑交相辉映,形成恢弘壮美、流光溢彩的美丽景象。现场打铁花、舞火龙、烟花秀等民俗活动轮番上演,令游客流连忘返。

福建厦门 民俗踩街上演,花灯灯光秀点亮街道

这几天在福建厦门同安,盛大的传统踩街民俗活动与古城灯会同步开启。舞龙、舞狮、腰鼓队等巡游队伍从同安城中心出发。表演者们身着盛装,手持道具,先后经过同安钟楼、同安县衙旧址等地,与市民游客热情互动,沿途还搭配了大型花灯、灯光秀。

北京 新春市集年货丰,非遗表演花样多

同样在北京市房山区佛子庄乡,去年夏季被洪水冲毁的村前街,被修缮一新,办起了“非遗+年货”市集。抖空竹、民俗花会等活动为村民增添节日欢乐。此外,在北投奥园,非遗传承人现场展示“毛猴”“面人”等制作技艺,“奥运纪念区”还可以兑换精美的冬奥会纪念徽章。让市民游客感受浓浓过年气氛。

上海 唱沪剧做龙灯,过传统中国年

上海各街道社区这两天也开展各种各样的新年特色活动,人们唱沪剧、做龙灯,体验描墨锭、龙年红包拓印等非遗项目,弘扬传统文化,迎接龙年春节的到来。

山东青岛 “绿皮车”办音乐会,多彩活动迎新春

随着春节临近,在外务工的游子们纷纷踏上了回家的旅途。为了给这些辛苦一年的务工人员带去欢乐,在青岛北开往成都西Z318次列车上,悦耳的欢快旋律响起。列车工作人员邀请三位学生旅客,为大家演奏了悠扬欢快的乐曲。

同样,在青岛开往上海虹桥的G232次列车上,列车工作人员写福字写春联,提前为旅客送上新春祝福。工作人员还为每一名参加活动的旅客,准备了爱心形状的便利贴,写下新年心愿。

四川 2023年新出生大熊猫宝宝亮相贺新春

大熊猫国家保护研究中心两大组成机构——中国大熊猫保护研究中心和成都大熊猫繁育研究基地,2023年共成功繁育了34只大熊猫。2月6日,这些大熊猫宝宝集体亮相,贺新春。

来源:央视新闻