

活力周刊 新丰尚

合作单位: 丰台区商务局

“首店经济”拉动消费 助推城市烟火气

编者按:在“首店经济”的推动影响下,消费活力迸发,城市烟火气复苏。与此同时,丽泽天街凭借自身地理位置、综合发展潜力等优势被众多品牌看好,成为首店落户的最佳选择。记者特地走访了丽泽天街,感受其中浓浓烟火气的同时也了解品牌商户们新的一年如何实现自身的“倍增发展”。

周大福“礼”体验店 打造梦幻幸福消费场景

周大福“礼”体验店北京首店延续了周大福DNA,打造创新时尚形象,提供全新主题场景及体验,以拓宽年轻、有艺术品味的客群。

相关负责人表示,之所以将这样一家特别的店开在丽泽天街,一是看中了这里的区域优势,便捷的交通和优质的客群,都蕴藏着巨大的市场发展潜力;二是因为丽泽天街时尚多元的业态与周大福的创新诉求不谋而合。

珠宝是在喜庆时刻送礼的热门选择,无论是为新生儿庆祝、生日、结婚、节日,在很多人生的重要时刻都会送赠或者收到珠宝,所以珠宝往往跟庆祝有着紧密联系。因此,设计师便选择了礼物盒来作

为此系列体验店的主题,营造出无论赠送还是收获珠宝礼物都会感受到的喜悦和庆祝的气氛。

周大福“礼”体验店延续了周大福的DNA,将国人“崇尚礼节、以礼答意、以礼传情”的概念凝聚为“礼盒”元素呈现在店面中。为消费者打造焕然一新的购物体验。店面运用了大量的故宫皇家建筑元素,将皇家吉祥文化与现代时尚理念巧妙嫁接,为广大消费者呈现不拘一格的“皇室范儿”。

店铺内遍布着礼盒造型的盒子用作展示珠宝,全玻璃式地柜,开放店铺空间,顾客可以置身其中,从各个角度沉浸式欣赏挑选,同时感受到被璀璨珠宝环绕,心中满满的幸福感。



龙人居丰台首店为顾客打造“超级体验”

位于丽泽天街的龙人居餐厅门口总是坐满等位的顾客。龙人居品牌区域经理王俊燕告诉记者,作为一家有着25年历史的餐饮品牌,把店开到丰台是许多老顾客的真实诉求。在老顾客们的催促下,加上看好丽泽商圈的发展潜力,龙人居丰台首店最终落户丽泽天街。

龙人居丽泽天街店专门从重庆运送来一批品质和口感更佳的“有机鲮鱼”,为顾客带来不一样的菜品口味和更优质的用餐体验。“有机鲮鱼”是龙人居的招牌菜,也是平时不太容易吃到的美味。鲜活、有机、活鱼现做、不人工投喂坚持有机散养,只选择三年以上的有机鲮鱼历经1700公里从重庆直运,从捞起到店内的时间控制在18小时之内。

吃鱼在中国传统文化里有着吉庆有余的美好寓意。龙人居遵循国人传统习俗,发挥招牌菜品专长,尽量把更多实惠贴心的服务给到顾客。凡是加了会员的顾客吃完鱼后还可以把锅底的油和干辣椒一起打包带走,便于回家后自己动手下厨,把餐厅里的特色香味和幸福感一起带回家。

王俊燕提到,龙人居一直在持续不断为顾客创造价值,也一直在追求产品的创新和味道的传承。新的一年,伴随着丰台区区域经济的倍增发展,作为每一个商家,也要实现自身发展的倍增、流水的倍增、效率的倍增以及顾客体验和满意度的倍增。2023年,龙人居把为顾客带来“超级体验”当作重点项目来做,从顾客进店到离店的全过程,持续为顾客打造亮点记忆,通过服务迭代、品质提升不断优化顾客体验。与此同时,面对不同的目标顾客群和多元化的场景需求,提供多样化的菜品和服务。比如上班族的工作餐、女性闺蜜之间的聚会、家宴等等,根据这些不同的用餐场景来打造一系列令人难忘的用餐服务体验。



集减压健身于一体 综合格斗受青睐

作为丰台首店, Skill King 综合格斗馆坐落在丽泽天街看中的是整体服务的便利性。店长韩昊天介绍说,这里可以一站式提供消费者休闲、餐饮等多种配套服务,对于消费者来说是非常方便的。同时,附近有学校,有商务区楼宇的上班族,还有居民区,不同年龄段的人群都可以覆盖到。

记者了解到, Skill King 积累了多年做综合格斗场馆的经验,无论是对于场地的布置还是器械的选择都对标专业级水准。

走进场馆,记者发现几个五六岁的孩子在上儿童泰拳课,孩子们在教练的指导下进行各种体能活动。韩昊天告诉记者,很多家长希望孩子们能够具备更好的身体素质,把这当作一项体育运动。

当然,学员中除了学龄儿童,也有不少成人。和其他的运动不太一样,这项运动带给人很强的沉浸式体验,并且非常讲究互动性。这来源于,格斗训练中很多打靶的环节,在这家馆里不是通过和人偶或者沙袋完成的,而是和真人互动。这样的感受和跟器械互动完全不一样,会让参与者的精力更集中,情绪释放也更彻底,从而带来非常好的减压效果。这点刚好契合了很多上班族和年轻人的心理需求。与此同时,这项运动也可以帮助人们提升勇气和信心,并且学会控制自己的情绪。

在后疫情时代,人们更加重视身体健康,也迫切地需要锻炼身体,增强体质。所以也会有很多人愿意选择又减压又能锻炼综合协调性的综合搏击。新的一年,韩昊天希望把握住这些优势,结合丽泽天街的地理优势,把这项运动推广给更多的人。



泰国名厨坐镇 日月泰全国首店巧创新



日月泰位于丽泽天街5层。虽然是刚刚开业两个多月的新店,但是日月泰也是一家有着许多文化底蕴和情怀的泰式料理店。记者从餐厅负责人处了解到,日月泰的主厨金丽专研泰餐30余年,是“亚洲十大名厨”之一。在她多年的主厨生涯中,曾在多个国家的使馆工作,负责宴会以及日常餐品。泰国多位王室成员到访中国后,都点名金丽为他们制作菜品。

近年来,金丽发现许多中国顾客都很喜欢泰餐。已经在中国生活了近30年的金丽萌生了一个想法,要把正宗的泰国美食带给更多中国顾客。就这样日月泰全国首店在丽泽天街开业了。

之所以叫日月泰,日月寓意着日月升恒,如太阳刚升起,月亮初上弦,如同中国文化和泰国文化一样,二者欣欣向荣不断融合发展。

餐厅相关负责人告诉记者,从选址的时候在北京看了很多地点,考虑到商圈综合环

境和客流量,最终定在了丽泽天街。日月泰希望能够让大家以更实惠更高的性价比享受到正宗地道的泰式美食,因此菜品总体定价比较亲民。

真材实料、价格亲民、服务贴心、口味创新,这些都是日月泰的流量密码。新的一年,日月泰轻装上阵,产品和服务两手抓。一方面,作为泰式餐厅的创新者,日月泰致力于在泰餐口味上不断探索创新。尤其在超级主厨金丽的用心专研之下,将不断更新菜品库,用更多的特色菜品满足广大顾客。

另一方面,面对不同的消费人群,还将研发出花样丰富的菜品。比如对于附近楼宇工作的上班族推出一些便捷的工作餐,省去等待和排队的烦恼;对于来逛商场的老人和孩子推出口味清淡的菜品,满足不同食客的需求。

相关负责人表示,虽然餐厅菜品研发团队有着深厚的文化底蕴,但对于广大消费者来说毕竟是一家新面孔餐厅。2023年的首要任务就是要稳扎稳打、做好口碑,提升消费者的品牌认同和接受程度。



“自然”之景宛若江南桃源 打造高品质就餐体验

走进这家餐厅,仿佛感受到江南的微风拂面,置身秀丽的湖景之中。以天然造景打造高品质的就餐体验,是这个场所独有的存在条件。

位于丽泽天街5层的湖里春风是淮扬菜系餐厅。作为全国首店,湖里春风非常看好丽泽天街精致的氛围和未来的发展潜力。

餐厅试图挖掘更深层的淮扬文化。入口处,映入眼帘的是水榭亭台,墨色匾额映衬着清秀雅致的字样,水面映照宁静的心境,盈盈动人,矗立的松树与古石相得益彰,铺垫着幽深的自然印象,一个藏于商场中的桃源之地。

自然的木色搭配雅致的灯光,呈现细腻的光韵与质感。黑色的剥斧石纹理粗犷自然,在温婉的氛围中透露着自然的韵味。湖里春风致力于捕捉淮扬菜在精神层面的追求以及情绪的表达,它不仅呈现着耐人寻味的东方美学,同时也兼具简洁的现代性。从朦胧的幔帘、器物之美,到一支安静幽玄的扬州昆曲,一曲江南幽婉回转,仿佛走进几百年前的江南梦境。

餐厅负责人管青山介绍说,菜品的品质把控十分严格,所有的原材料都要从原产地采购运来,餐厅主打的天目湖鱼头,选用三年以上自然生长大鱼头,每条重达30-40斤,活鱼进京,慢火慢炖,翻滚出浓郁乳白鲜汤,回味鲜美甘香——所谓“三载有余香”。



国宴大师国宴菜
汤白鲜甜“三载有余香”
——
【天目砂锅鱼头汤】