

2024年,文旅市场以持续“沸腾”的方式开场。

从“尔滨”到“山河四省”,从网友自发“监工”到文旅部门在线“听劝”,各地文旅局“花式揽客”、奇招频出,希望用“泼天的流量”接住“泼天的富贵”。

各地文旅为何这么拼?真正的“流量密码”究竟是什么?更值得思考的是,流量“退潮”后,可持续出圈的路径是否更清晰?

各地文旅“花式揽客”

“冻梨摆盘”“人造月亮”“飞马踏冰”……这个冰雪季,哈尔滨对游客的“宠爱”令其成为“顶流”旅游目的地。

今年元旦假期,让人陌生的“尔滨”创纪录实现旅游收入近60亿元。携程公司近日发布的2024春节旅游市场预测报告,春节期间,哈尔滨旅游预订订单同比增长超14倍。

“泼天的富贵”一下让各地文旅部门“坐不住了”,纷纷开始“抄作业”,效仿哈尔滨向全国游客抛出橄榄枝。

先是“喊麦”。多地文旅局长跑到哈尔滨中央大街,带上土特产录制视频邀约全国游客,有的甚至扮成“白鹿仙子”给游客发冻梨汁,“不论是北方的游客还是自家的孩子,都要宠”。

山东、河南、甘肃、江苏等地也纷纷创作“我姓……”的“喊麦”文旅宣传曲,用魔性音乐和洗脑歌词“刷屏”短视频平台。

再是“听劝”。网友留言“想在洛阳看飞鱼服帅哥”,洛阳文旅部门迅速组织专业表演团队在火车站和地铁站与行人互动。

河南文旅部门开展“题海战术”,一天发数十条短视频,吸引近百万新粉丝,不少网友自发“监工”。“听劝”的山西文旅、河北文旅也“疯狂输出”,河北文旅创下日更视频纪录。

接着,多地文旅部门纷纷邀请各路流量明星“助力家乡上分”,引发新一轮关注热度。此外,北京圆明园派出“安陵容”冰嬉、河北太行五指山专设可投喂“孙悟空”、辽宁抚顺展示超长雪道游龙……

各地文旅“实力宠粉”是否提升了旅游热度?

携程数据显示,多个城市旅游产品搜索量攀升,春运期间,国内航线搜索指数同比增长超170%。河南多地景区也趁势官宣免票、优惠等活动,进一步刺激



透视文旅持续“沸腾” “流量”咋变“留量”

旅游消费。

这波热潮不仅令旅游市场更为活跃,也调动了更多人的参与热情。互联网上,从新媒体运营到公共服务,从挖掘特色文化到提升消费体验,网友纷纷为各地文旅发展支招,探求如何接稳“泼天的富贵”。

重塑哪些市场共识?

从文旅局长到文旅部门,各地文旅纷纷破圈突围,既能看出各地在塑造文旅品牌中营销手段的新变化,也反映出目前旅游消费市场的新趋势。

春节假期即将到来,消费者出游热情攀升,旅游宣传推广也迎来窗口期。

携程研究院战略研究中心高级研究员沈佳旎指出,目前,国内旅游市场正在加速恢复,如何吸引游客并将本土特色传递出去尤为重要。既熟悉文旅资源又想抓住机遇发展产业的文旅部门一马当先,想方设法推介本土文旅特色。

中国旅游研究院副研究员韩元军认为,近年来“氛围式”消费悄然增加,不少

人因为一场演唱会、一次赛事、一个展览,就可能来一场说走就走的旅行。

在多位传播领域专家看来,新媒体平台给文旅部门提供了直接对话游客的机会,游客也提出个性化需求,双向交流、有求必应的互动形式让游客感受到“尊重”甚至“被宠爱”,无形中激发了“前往一游”的兴致。

文旅领域专家表示,年轻人已成文旅消费生力军,移动端大量宣传可以有效提升文旅产品曝光度。相比传统单向输出的营销方式,线上宣传具有低成本、大众化的特点,网友互动的不确定性可能带来高流量的回报。

韩元军认为,文旅发展对提振地方综合效益作用良多。

旅游形象是城市形象的重要体现,各地文旅部门卖力吆喝,除了展示本土旅游资源,也能积极促进产业投资。如河南柘城是“钻石之都”、黑龙江有蔓越莓、四川盛产鱼子酱等,都在一波波出圈中刷新了很多人的认知。

此外,各地文旅“同台竞技”也在不断重塑市场共识:旅游的本质是对未知

的探索、对生活的热爱、对自然和人文的乡愁;卖力运营或许是“始于颜值”,但更要“敬于才华”,靠真心和实力圈粉,为游客提供真实深刻、文化植根于身心的体验。

让“网红”变“长红” 服务是王道

文旅产业是当下恢复和扩大消费的重要抓手,对促进经济复苏、提振发展信心作用显著。

此前,中央经济工作会议提出,要积极培育文娱旅游等新的消费增长点。各地文旅纷纷发力,能否持续刺激旅游市场尚不可知,但这波“文旅热”无疑为2024年的消费增长开了一个好头。

然而,随着各地都想“分一杯羹”,线上跟风模仿又未能凸显本土特色的内容也层出不穷,同质化严重,易引发审美疲劳。业内人士认为,基于地方特色、文化底蕴打造的差异化产品才能形成竞争壁垒。一些网友更是直言:“没有宰客、提升服务,才是王道!”

业内人士表示,各地“花式揽客”为文旅产业链发展带来新的市场机遇,旅游行业企业应主动与文旅部门、景区、酒店等合作,共同开发具有地方特色的旅游产品,实现互利共赢。各旅游目的地应从细节上提升食、住、行、游、购等服务,在文旅产品与游客、网友的互动中迭代升级,促进社会资本和商户服务加大投入,形成良性循环。

“文旅部门不能因本地短期走红沾沾自喜,更重要的是要做好后端‘品控’工作。”江苏省文化艺术研究院助理研究员宋长善说。如果“弯道超车”变“翻车”,舆论风暴反而会影晌长期打造的旅游形象。

专家表示,对于普通城市来说,想提升城市品牌、赢得人才和投资青睐,还需要思考如何从“网红”到“长红”、让“流量”变“留量”。

宋长善建议,应在完善旅游公共服务体系基础上,结合自身资源禀赋,以特色文化赋能景区,打造高品质、多样化、个性化的“硬核”文旅产品。“线下的旅游体验取决于整个旅游产业链是否完善、管理是否到位,这并非仅靠拍短视频宣传片就能做到。”宋长善说。

(据新华社南京1月28日电)

左上图 1月28日,在哈尔滨太阳岛雪博会园区内,演职人员与游客合影。(新华社发)

焦报欢乐购年货已备好,就等您来

年夜饭

- 龙苑食府八大碗 149元:大鲤鱼、健腐肉、红烧肘、炸排骨、炸鸡块、炸酥肉、八宝饭、香酥丸子
- 阖家欢乐大礼包 199元:龙苑烧鸡、黑木烤鸭、传统健腐肉、手工鲜肉丸、炸酥肉、炸鸡块、霸王全肘、红烧大鲤鱼、八宝饭、炸豆腐、姜汁莲菜、芝麻花生
- 品质肉类大礼包 248元:八味甄选、五香牛肉0.5公斤、道口烧鸡一只、压板肉一份、卤味全肘一只、腊肉一份、传统贡肉一份、吉庆有鱼一条
- 艳阳天酒店【传统八大碗】268元:扣肘子、腐乳肉、排骨、莲菜、小酥肉、黄米八宝饭、黄焖鸡、扣碗丸子
- 【卤味集装箱】388元:猪蹄1.5个、五香酱牛腱750克、猪耳朵2个、鲤鱼2条、咸香鸡1只、皮冻1公斤
- 【双口八大碗】138元:黄焖小酥肉、梅菜扣肉、红烧狮子头、黄焖排骨、水晶八宝饭、黄焖鱼块、扣碗豆腐、黄焖鸡块

乌镇三珍斋卤味

- 卤汁牛肉 27元 / 200克
- 乌镇羊肉 69元 / 500克
- 叫花鸡 21元 / 300克
- 秘制东坡肉 20元 / 200克
- 红烧狮子头 13元 / 200克
- 三珍酱鸭 22元 / 400克

酒水类

- 生态原浆酒 99元一件
- 感恩酒 699元两件
- 伊力大老窖 650元一件
- 伊力小老窖 640元一件
- 伊力大特曲 340元一件
- 伊力小特曲 350元一件
- 伊力大曲 198元一件

扣碗类

- 八宝饭 12元 / 碗
- 小酥肉 20元 / 碗
- 健腐肉 25元 / 碗
- 黄焖鸡块 18元 / 碗
- 梅菜扣肉 25元 / 碗

水果类

- 赣南脐橙 10公斤装中果 89元,大果 96元
- 阿克苏苹果 5公斤装(一级果) 60.9元
- 通货7公斤装 60元
- 延安高山红粉佳人苹果礼盒 6.5公斤装 65元 / 件

其他类

- 德州扒鸡 50元 / 2只, 96元 / 4只
- 熟虾仁 149元 / 2.5公斤
- 冰岛海参 188元 / 公斤
- 无胶水晶皮冻 20元 / 公斤
- 牛肚 60元 / 公斤
- 压板肉 50元 / 公斤
- 猪头肉 40元 / 公斤
- 小羊羔肉 100元 / 1.5公斤
- 大块小羊牛肉 40元 / 400克
- 牛肉干丸子 30元 / 公斤
- 牛肉丸 42元 / 公斤, 小酥44元 / 公斤
- 牛肉条 76元 / 公斤
- 沁阳董爱国驴肉丸 50元 / 公斤
- 2.5公斤礼盒 125元
- 闹汤驴肉礼盒 128元 / 180克 x4袋
- 全熟牛腱子 120元 / 公斤
- 全熟羊脸 40元 / 公斤
- 丑鸭松花蛋礼盒(一级) 55元 / 30枚
- 新疆若羌灰枣(特级) 63元 / 2.5公斤
- (一级) 57元 / 2.5公斤

- 油炸大鲤鱼 50元两条
- 新疆阿克苏185精品纸皮核桃 67元 / 2.5公斤
- 叶城手剥烤核桃 58元 / 2.5公斤
- 阿康185蛋壳核桃 40元 / 公斤
- 新疆杂粮软酥 42元 / 件
- 新疆奶皮子干果包 38元 / 件
- 曹县红薯粉条 45元 / 2.5公斤
- 周小薯粉条 30元 / 1.5公斤
- 安徽红薯粉皮 8元 / 450克
- 内黄无盐腐竹 26元 / 公斤
- 亿亩粮田长粒香米 36元 / 5公斤
- 晋亿享沁州黄小米 50元 / 2.5公斤
- 带鱼中段 40元 / 2公斤
- 海钓带鱼礼盒 8条装 99元 / 件
- 龙大去皮五花肉 39元 / 公斤
- 龙大黑猪腿骨 35元 / 1.5公斤
- 龙大翅排 30元 / 公斤
- 伊赛碎肉 48元 / 公斤
- 伊赛牛前腿肉 58元 / 公斤
- 铁棍山药 59元 / 5公斤(包邮到家, 3.5公斤装40厘米56元, 50厘米66元)

乳品奶类

- 1.【百菲酪100%水牛奶】99元 / 2件
- 2.【伊利舒化无乳糖纯牛奶】88元 / 2件
- 3.【金典纯牛奶】89元 / 2件
- 4.【老北京酸奶】45元 / 2件
- 5.【认养一头牛奶】55元 / 2件

地址:市人民路报业·国贸大厦一楼北大厅

订购咨询电话(微信):13839165077