

中国餐饮市场 数据报告

(华东区)

组织策划 / 大众点评研究院

韩璟 周淑芳 骆雯 主编

中国商业出版社

2013版

中国餐饮市场数据报告 [华东区] (2013版)

韩璟 周淑芳 骆雯 主编

中国商业出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

中国餐饮市场数据报告 : 2013版. 华东区 / 韩璟, 周淑芳, 骆雯主编.
-- 北京 : 中国商业出版社, 2013.9
ISBN 978-7-5044-8257-0

I. ①中… II. ①韩… ②周… ③骆… III. ①饮食业 - 统计数据 - 研究报告 - 华东地区 - 2013 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第236674号

责任编辑: 张超美

中国商业出版社出版发行
(100053 北京市西城区报国寺1号)
010-63180647 www.c-cbook.com
新华书店总店北京发行所经销
上海画中画包装印刷有限公司印制

*

787*1092毫米 1/16开 22印张 364千字
2013年10月第1版 2013年10月第1次印刷
定价: 88.00

* * * *

(如有印装质量问题可更换)

本报告分为九个部分：分别是“上海篇”、“杭州篇”、“南京篇”、“济南篇”、“苏州篇”、“无锡篇”、“宁波篇”、“青岛篇”和“营销篇”。

“上海篇”、“杭州篇”、“南京篇”、“济南篇”、“苏州篇”、“无锡篇”、“宁波篇”和“青岛篇”通过大量的统计数据进行分析，客观呈现2012年10月~2013年5月期间上海、杭州、南京、济南、苏州、无锡、宁波和青岛八个城市餐饮市场竞争状况、食客菜系消费偏好和餐饮价格水平。同时报告首次编制了城市消费者外出就餐区域热谱图，以期对餐饮商户开新店选址有所启示。

营销篇立足于对各城市消费者的问卷调研分析，深度揭示了餐饮消费决策与选择偏好，并且以移动互联网时代为背景，为餐饮业主的网络营销方式提供建议和指导。

研究方法与数据来源：

报告中所涉及的餐饮统计数据，来自于大众点评，数据分析对象包含但不限于大众点评的商户主页信息、会员点评、会员调查问卷等。

本报告希望通过整理、归纳、分析大众点评平台上的基本信息及数据，形成有效的市场资料，帮助餐饮企业更为详细地了解餐饮市场的整体趋势，为餐饮企业的未来发展及决策提供参考。

研究方法：

✓ 网站数据分析

✓ 问卷调研

报告中的相关定义:

“收录增长率”的定义:

本报告中“收录增长率”是指,在某时间段内,“大众点评新收录的餐厅数量”占“截至该时间段起点时,大众点评收录的、且显示正常经营中的餐厅总数”的比例。本报告中该指标间接反映2012年10月~2013年5月期间餐饮市场餐厅数量每月的增长情况。

如“2013年5月收录增长率”是指“2013年5月1日~2013年5月31日期间,大众点评新收录餐厅的数量”占“截至2013年4月30日,大众点评收录的、且显示正常经营中的餐厅数量”的比例。

“停止收录率”的定义:

“停止收录率”是指,在某时间段内,“大众点评停止收录的餐厅数量”占“该时间段内,大众点评曾收录过的餐厅总数”的比例。本报告中该指标间接反映2012年10月~2013年5月期间餐饮市场每月关闭餐厅数量的情况。

如“2013年5月停止收录率”是指“2013年5月1日~2013年5月31日期间,大众点评停止收录餐厅的数量”占“2013年5月期间,大众点评曾经收录过的餐厅数量”的比例。

“同城受欢迎指数”的定义:

“同城受欢迎指数”是各菜系浏览量的标准化指数,代表了消费者对某个菜系的关注程度。

“热门商圈”的定义:

通过考评大众点评上,2011年1~11月间各商圈包含的商户主页浏览量、点评数、点评质量各种因素而排名所获得的人气商圈。

“人均消费”的定义:

根据于2012年10月~2013年5月期间,在以大众点评上新增的每条点评消费记录计算所得的人均消费平均值,并排除极端偶然值。

上海篇

一、上海餐饮市场基本现状	2
1. 上海餐饮市场竞争态势	2
2. 上海消费者的菜系偏好	2
3. 上海餐饮消费水平	3
3.1 城市餐饮消费水平排名	3
3.2 上海各菜系价格水平	3
二、各菜系市场状况	4
1. 本帮江浙菜市场现状	4
2. 日式菜系市场现状	5
3. 西餐市场现状	7
4. 火锅市场现状	9
5. 川菜市场现状	11
6. 粤菜市场现状	13
7. 茶餐厅市场现状	15
8. 东南亚菜市场现状	17
9. 韩国料理市场现状	18
10. 西式简餐市场现状	20
11. 自助餐市场现状	22
12. 湘菜市场现状	24
13. 台湾菜市场现状	26
14. 清真菜市场现状	27
15. 西北菜市场现状	29

目录 Contents

16. 素菜市场现状	31
17. 东北菜市场现状	33
18. 贵州菜市场现状	35
19. 小吃市场现状	36
20. 面包甜点市场现状	38
三、区域消费选择与竞争态势	40
1. 区域消费选择	40
1.1 上海消费者外出就餐地点	40
1.2 上海不同菜系的热门商圈	40
2. 区域竞争态势	42
2.1 各商圈内相似价位的餐厅竞争热度	42
2.2 各商圈内不同菜系的餐厅竞争热度	47

杭州篇

一、杭州餐饮市场基本现状	59
1. 杭州餐饮市场竞争态势	59
2. 杭州消费者的菜系偏好	59
3. 杭州餐饮消费水平	60
3.1 城市餐饮消费水平排名	60
3.2 杭州各菜系价格水平	60
二、各菜系市场状况	61
1. 本帮江浙菜市场现状	61

目 录

Contents

2. 小吃市场现状	62
3. 面包甜点市场现状	64
4. 创意菜市场现状	66
5. 咖啡厅市场现状	67
6. 自助餐市场现状	69
7. 火锅市场现状	71
8. 日本料理市场现状	73
9. 粤菜市场现状	75
10. 西餐市场现状	77
11. 茶餐厅市场现状	78
12. 川菜市场现状	80
13. 茶馆市场现状	82
14. 台湾菜市场现状	83
15. 海鲜市场现状	85
16. 东南亚菜市场现状	86
17. 杭州韩国料理市场现状	88
18. 酒吧市场现状	89
19. 西式简餐市场现状	91
20. 湘菜市场现状	92
三、区域消费选择与竞争态势	94
1. 区域消费选择	94
1.1 杭州消费者外出就餐地点	94

目 录

Contents

1.2 杭州不同菜系的热门商圈	94
2. 区域竞争态势	95
2.1 各商圈内相似价位的餐厅竞争热度	95
2.2 各商圈内不同菜系的餐厅竞争热度	98

南京篇

一、南京餐饮市场基本现状	104
1. 南京餐饮市场竞争态势	104
2. 南京消费者的菜系偏好	104
3. 南京餐饮消费水平	105
3.1 城市餐饮消费水平排名	105
3.2 南京各菜系价格水平	105
二、各菜系市场状况	106
1. 本帮江浙菜市场现状	106
2. 小吃市场现状	107
3. 火锅市场现状	109
4. 面包甜点市场现状	111
5. 自助餐市场现状	112
6. 川菜市场现状	114
7. 粤菜市场现状	116
8. 西餐市场现状	118
9. 日本料理市场现状	119

目 录

Contents

10. 韩国料理市场现状	121
11. 西式简餐市场现状	123
12. 东南亚市场现状	125
13. 湘菜市场现状	126
14. 清真菜市场现状	128
15. 东北菜市场现状	129
三、区域消费选择与竞争态势	131
1. 区域消费选择	131
1.1 南京消费者外出就餐地点	131
1.2 南京不同菜系的热门商圈	131
2. 区域竞争态势	132
2.1 各商圈内相似价位的餐厅竞争热度	132
2.2 各商圈内不同菜系的餐厅竞争热度	135

济南篇

一、济南餐饮市场基本现状	141
1. 济南餐饮市场竞争态势	141
2. 济南消费者的菜系偏好	141
3. 济南餐饮消费水平	142
3.1 城市餐饮消费水平排名	142
3.2 济南各菜系价格水平	142
二、各菜系市场状况	143

目 录

Contents

1. 鲁菜/家常菜市场现状	143
2. 小吃市场现状	144
3. 粤菜市场现状	146
4. 面包甜点市场现状	148
5. 川菜市场现状	150
6. 火锅市场现状	151
7. 自助餐市场现状	153
8. 西餐市场现状	154
9. 海鲜市场现状	156
10. 韩国料理市场现状	157
11. 烧烤市场现状	159
12. 日本料理市场现状	160
13. 西式简餐市场现状	162
14. 清真菜市场现状	163
三、区域消费选择与竞争态势	165
1. 区域消费选择	165
1.1 济南消费者外出就餐地点	165
1.2 济南不同菜系的热门商圈	165
2. 区域竞争态势	166
2.1 各商圈内相似价位的餐厅竞争热度	166
2.2 各商圈内不同菜系的餐厅竞争热度	168

苏州篇

一、上海餐饮市场基本现状	173
1. 苏州餐饮市场竞争态势	173
2. 苏州消费者的菜系偏好	173
3. 苏州餐饮消费水平	174
3.1 城市餐饮消费水平排名	174
3.2 苏州各菜系价格水平	174
二、各菜系市场状况	175
1. 江浙菜市场现状	175
2. 小吃市场现状	176
3. 日韩料理市场现状	178
4. 面包甜点市场现状	180
5. 粤菜市场现状	181
6. 火锅市场现状	183
7. 西餐市场现状	185
8. 自助餐市场现状	187
9. 川菜市场现状	189
10. 西式简餐市场现状	191
11. 湘菜市场现状	192
三、区域消费选择与竞争态势	194
1. 区域消费选择	194
1.1 苏州消费者外出就餐地点	194
1.2 苏州不同菜系的热门商圈	194

目 录

Contents

2. 区域竞争态势	195
2.1 各商圈内相似价位的餐厅竞争热度	195
2.2 各商圈内不同菜系的餐厅竞争热度	198

无锡篇

一、无锡餐饮市场基本现状	203
1. 无锡餐饮市场竞争态势	203
2. 无锡消费者的菜系偏好	203
3. 无锡餐饮消费水平	204
3.1 城市餐饮消费水平排名	204
3.2 无锡各菜系价格水平	204
二、各菜系市场状况	205
1. 江浙菜市场现状	205
2. 火锅市场现状	206
3. 粤菜市场现状	208
4. 西餐市场现状	210
5. 自助餐市场现状	211
6. 川菜市场现状	213
7. 日本料理市场现状	215
8. 韩国料理市场现状	216
9. 西式简餐市场现状	218
10. 小吃市场现状	219

11. 面包甜点市场现状	221
三、区域消费选择与竞争态势	223
1. 区域消费选择	223
1.1 无锡消费者外出就餐地点	223
1.2 无锡不同菜系的热门商圈	223
2. 区域竞争态势	224
2.1 各商圈内相似价位的餐厅竞争热度	224
2.2 各商圈内不同菜系的餐厅竞争热度	227

宁波篇

一、宁波餐饮市场基本现状	231
1. 宁波餐饮市场竞争态势	231
2. 宁波消费者的菜系偏好	231
3. 宁波餐饮消费水平	232
3.1 城市餐饮消费水平排名	232
3.2 宁波各菜系价格水平	232
二、各菜系市场状况	233
1. 海鲜市场现状	233
2. 江浙菜市场现状	234
3. 火锅市场现状	236
4. 日韩料理市场现状	237
5. 粤菜市场现状	239

目 录

Contents

6. 西餐市场现状	240
7. 东南亚菜市场现状	242
8. 自助餐市场现状	243
9. 川菜市场现状	245
10. 西式简餐市场现状	246
11. 小吃市场现状	248
12. 面包甜点市场现状	249
三、区域消费选择与竞争态势	251
1. 区域消费选择	251
1.1 宁波消费者外出就餐地点	251
1.2 宁波不同菜系的热门商圈	251
2. 区域竞争态势	252
2.1 各商圈内不同菜系的餐厅竞争热度	252

青岛篇

一、青岛餐饮市场基本现状	256
1. 青岛餐饮市场竞争态势	256
2. 青岛消费者的菜系偏好	256
3. 青岛餐饮消费水平	257
3.1 城市餐饮消费水平排名	257
3.2 青岛各菜系价格水平	257
二、各菜系市场状况	258

目 录

Contents

1. 鲁菜市场现状	258
2. 海鲜市场现状	259
3. 火锅市场现状	261
4. 自助餐市场现状	263
5. 韩国料理市场现状	265
6. 日本料理市场现状	267
7. 川菜市场现状	269
8. 西餐市场现状	271
9. 粤菜市场现状	273
10. 烧烤市场现状	275
11. 西式简餐市场现状	276
12. 小吃市场现状	278
13. 面包甜点市场现状	280
三、区域消费选择与竞争态势	282
1. 区域消费选择	282
1.1 宁波消费者外出就餐地点	282
1.2 宁波不同菜系的热门商圈	282
2. 区域竞争态势	283
2.1 各商圈内相似价位的餐厅竞争热度	283
2.2 各商圈内不同菜系的餐厅竞争热度	286

目 录

Contents

一、消费者的餐饮消费选择与决策	290
1. 消费者外出就餐频次	290
2. 消费者外出就餐动机	291
3. 消费者消费决策影响因素	291
4. 消费者选择餐厅的渠道分析	292
二、客户流的在线营销方式	292
1. 关键词——优先展示，品牌曝光	293
1.1 关键词推广的核心价值是什么	293
1.2 关键词应该怎么做	294
2. 团购与电子优惠券——互利互补的优惠营销模式	295
2.1 消费者优惠消费使用习惯	295
2.2 团购与优惠券的互利互补作用	297
2.3 团购应该怎么做	302
2.4 电子优惠券的内容策划要点	305
3. 电子会员卡——管理和维护良好的会员关系	306
3.1 留住老客户是商户经营之本	307
3.2 电子会员卡的核心价值是什么	307
三、移动互联时代的营销趋势	308
1. 手机定位与精准营销	308
1.1 移动互联时代消费者的手机使用习惯	309
1.2 手机查找周边商户成为典型使用场景	311
1.3 预约预订——提升消费者服务满意度	312