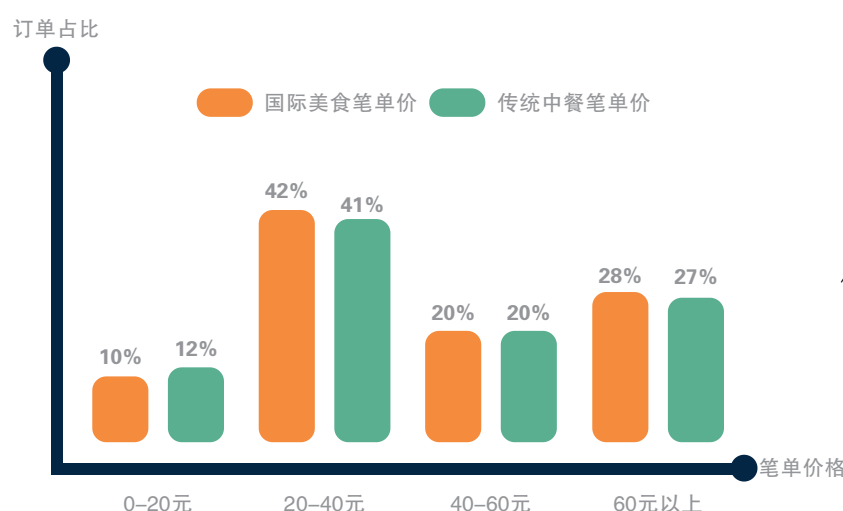


数读北京国际美食：外卖带动夜经济

特点

1 笔单价：国际美食vs传统中餐——国际美食笔单价较高

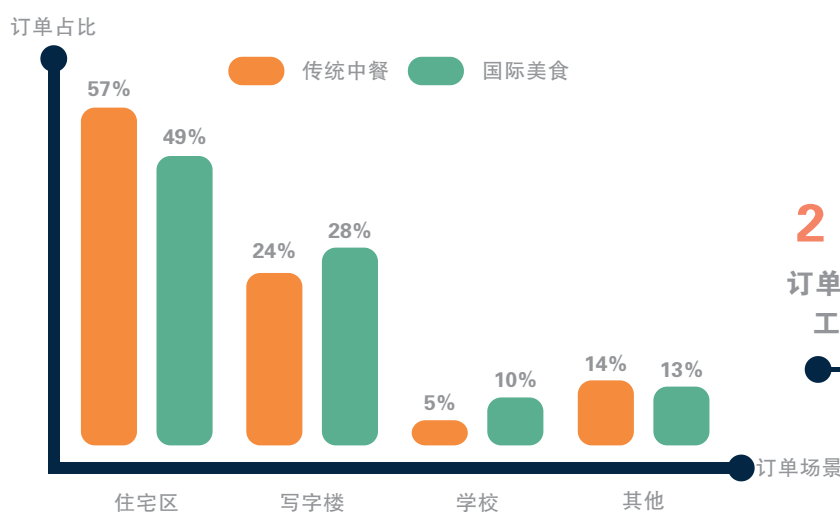


国际美食vs传统中餐笔单价：国际美食笔单价较高。图表数据显示，20-40元、60元以上区间内，国际美食均比传统中餐的订单多1-2个百分点。而在0-20元低价区间，传统中餐的订单占比多于国际美食，说明国际美食整体客单价略大于传统中餐，这受部分国际美食本身单价相对较高的影响。

另外在40-60元区间，国际美食与传统中餐订单占比相同，并且整体的价格分布两者相似，各区间相差保持在1-2个百分点，价格差对订单占比影响较小，说明价格不再是影响消费的决定因素，更多消费者根据自己喜好和需求进行选择。

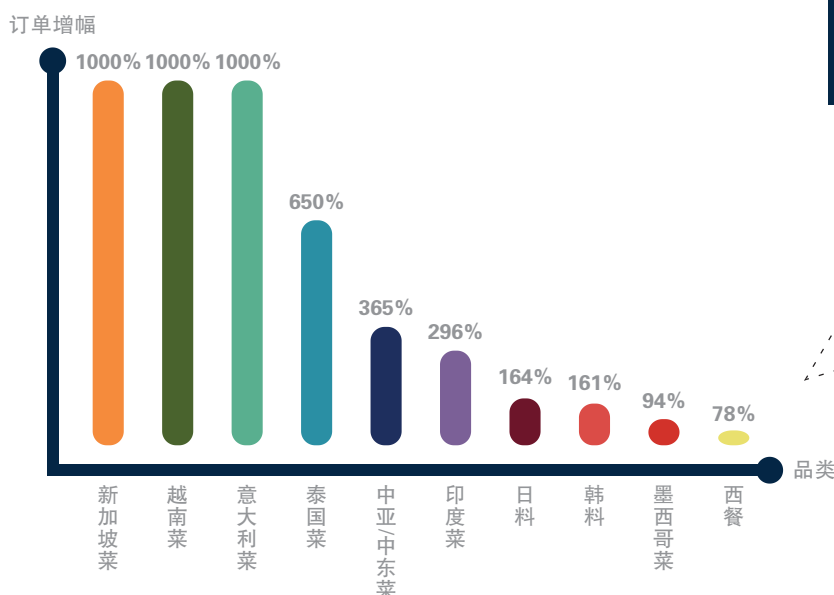
根据北京国际美食和传统中餐订单分布地区来看，工作和高校场景更偏爱国际美食。图表数据显示，住宅区是传统中餐和国际美食订单分布均比较密集的区域，均占据两者一半的订单比例。除此之外，国际美食在写字楼和学校的订单分布明显多于传统中餐。

写字楼和学校场景更多的是年轻消费者和商务洽谈人士，这类消费群体追求创新、渴望新事物，同时根据工作需求进行消费。另外，传统中餐住宅区订单分布高出国际美食8个百分点，说明消费者在家中用餐更倾向于选择传统中餐。



2 订单分布：传统中餐vs国际美食——工作和高校场景更偏爱国际美食

3 “夜经济”带动夜间国际美食外卖增长



随着北京“夜经济”持续升温，啤酒、烤串、小龙虾等品类成为“深夜食堂”的热销品类，除了这些传统的夜间消费餐品之外，国际美食消费需求也随之骤然上升，并有多元化发展趋势。

图表数据显示，根据北京国际美食夜间订单量增幅情况来看，国际美食在夜间的需求量呈现上升趋势，且增速迅猛，其中新加坡菜、越南菜等小众菜品夜间订单增速达到10倍。另外日料、韩料、西餐等常见的国际美食品类订单平均增速也超过100%，说明消费者晚餐和宵夜选择更加多元化，国际美食逐渐成为夜间饮食消费的重要选项。

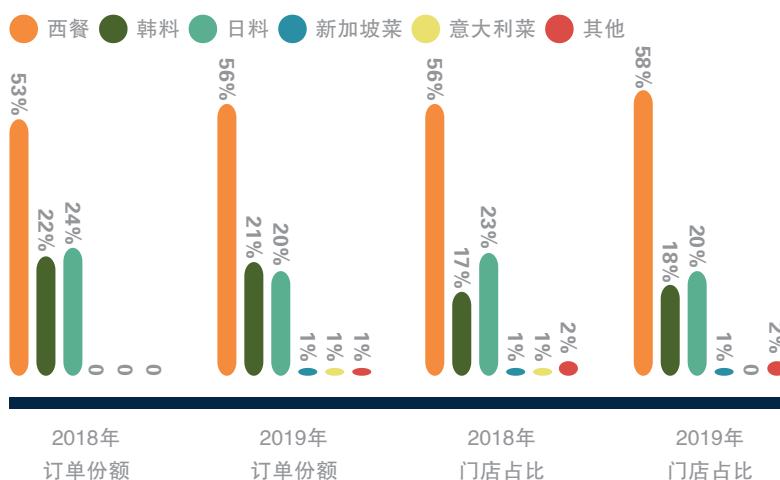
注：由于西式快餐与外卖场景契合度高，线上订单优势明显，为突出更多国际美食品类，上述数据中不包含西式快餐品类的相关数据。

趋势

2019年北京国际美食市场呈现品类多元化的趋势，图表数据显示，除了日料、韩料、西餐等常见国际美食品类订单份额和门店分布上升之外，新加坡菜、意大利菜等其他小众国际菜系也不断进入北京市场，深受北京消费者喜爱。其中，西餐、日料、韩料与其他菜系相比，订单份额和门店分布数量遥遥领先，但是从增长态势来看增速平稳，这与原本市场占有率有很大的关系。

新加坡菜、意大利菜等小众国际菜系由于近几年新进入北京市场，门店分布订单份额发展趋势尚不明显，在消费端，消费者对于小众国际菜系的消费需求越来越旺盛，比如今年东南亚菜系在北京市场突然爆火，国贸、三里屯等商圈越南、泰国餐厅数量明显增多，国际美食仍有很大的市场发展空间。

2 北京国际美食消费主力呈现年轻化趋势



1 北京国际美食品类不断增加国际美食数字化程度随之提升

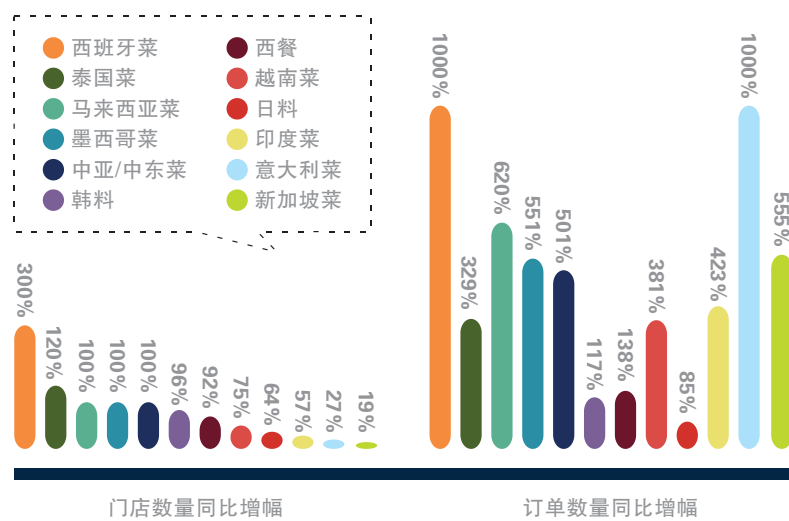
图表数据显示，年轻消费群体成为国际美食消费的主力军。在几大国际菜系的订单排名中，北京各个高校商圈的订单量名列前茅，这与年轻人口味多样化、喜欢新鲜个性美食的消费习惯密不可分，另外高校场所的外卖活跃度居高不下。在社交媒体时代的背景下，不少年轻人通过网络、社交认知餐饮品牌，并打卡进行售后评价，促使更多的年轻消费者前来拔草。

除此之外，由于各个旅游景点消费群体多样化，不同品类的国际美食订单量较为活跃。比如大兴亦庄文化园商圈意大利菜活跃度第一，而天安门西商圈日料订单量则位列第一，这与所在商圈的国际美食门店分布有很大的关联。

图表数据显示，从门店和订单数量增幅情况来看，北京国际美食门店和订单数量快速上升，消费者选择性更加多元化，像西班牙菜、意大利菜、马来西亚菜、墨西哥菜等小众美食品类增幅明显，西班牙菜、意大利菜在门店数量迅猛增长的基础上，订单数量增速达到10倍，可见国际美食在京发展迅速，且品类更加丰富。

像日料、韩料以及西餐等常见的国际美食品类，由于进入市场的时间较早，有一定的市场基础，因此门店分布及订单数量的增速不及新涌入的小众国际美食品类，但仍保持着一定的发展速度，整体来看，国际美食在北京保持迅猛的发展态势，且呈现多元化发展，小众国际美食的崛起对于国际美食在京的可持续性发展有良好的推动作用，这也离不开消费者对创新消费、意识消费的热情和追捧。另外，不少菜品数量增长不大，但订单量增长迅速，具有一定市场潜力。

注：由于西式快餐与外卖场景契合度高，线上订单优势明显，为突出更多国际美食品类，上述数据中不包含西式快餐品类的相关数据。



3 小众国际美食品类崛起北京国际美食领域呈多元化发展趋势