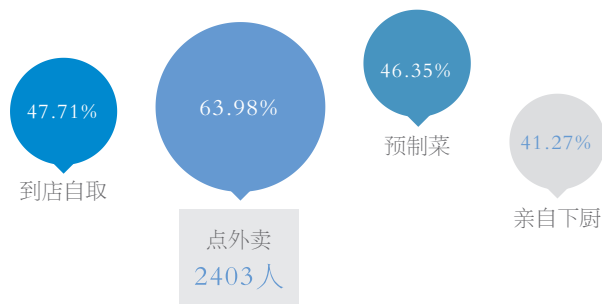


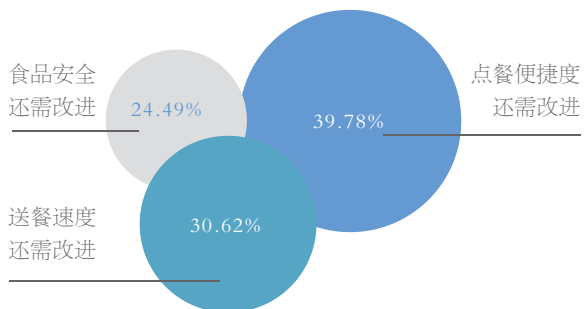
在北京暂停堂食服务的36天中,您都尝试了哪些用餐方式?

**Q14:**在北京暂停堂食服务的36天中,许多餐饮企业都推出了预制菜、外卖服务、熟食等产品的研发,虽然堂食暂停,但服务并未打烊,为消费者提供了多样的选择。本次调查问卷数据显示,在这36天中,有2403名受访者选择点外卖,占总人数的63.98%,占比较高。同时,还有近半数的受访者选择到店自取、预制菜和亲自下厨,占比分别为47.71%、46.35%、41.27%。也有少部分消费者表示,在此期间选择了与邻居“拼饭”。



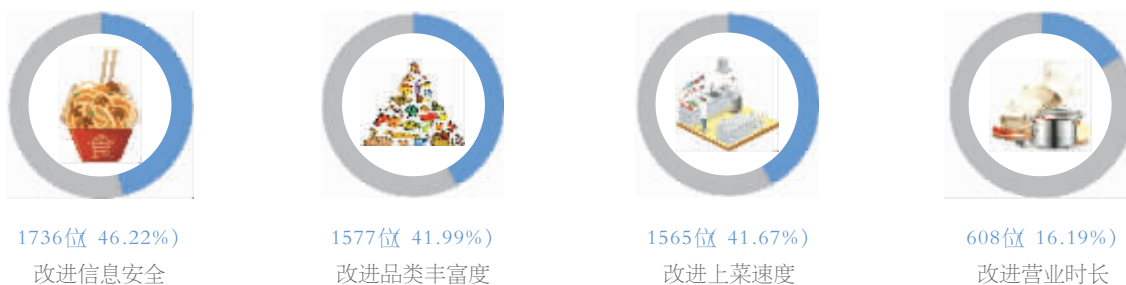
目前北京线上餐饮服务还能从哪些方面改进?

**Q15:**本次调研数据显示,超过半数受访者认为线上餐饮服务需要在性价比方面进行改进。另外,39.78%的受访者认为点餐便捷度还需改进,1150位(30.62%)和920位(24.49%)受访者认为送餐速度和食品安全需要改进。在其他一栏中,有消费者认为投诉渠道、投诉公示不明为线上餐饮改进的方向。



目前北京线下餐饮服务还能从哪些方面改进?

**Q16:**在线下餐饮服务体验中,近半数消费者认为性价比还有待提升,1736位(46.22%)、1577位(41.99%)、1565位(41.67%)受访者分别认为信息安全、品类丰富度和上菜速度还可继续改进。仅有608位(16.19%)受访者认为北京线下餐饮服务还可从营业时长方面再做改进。



以下哪些更符合北京餐饮市场的发展特点?

**Q17:**在此次调查的3756名受访者中,超过半数的受访者认为高端化、多元化、品质化更符合北京餐饮市场的发展特点,分别为2626位(69.91%)、2468位(65.71%)、2297位(61.16%)受访者。其次还有1165位(31.02%)受访者认为国际化更符合北京餐饮市场的发展特点。

