

餐饮市场调研报告

调查人：XXX

调查地点：XXX

调查对象：餐饮服务业

调查时间：XXX

目录：

- 1、 调研报告提要
- 2、 调查方法
- 3、 调查说明
- 4、 调查结论分析
- 5、 结论
- 6、 建议

1.调研报告提要

1.1.调研目的

随着经济的飞速发展，大学生对生活饮食的要求随之提高，平时他们的生活节奏非常紧凑，没人愿意为了填饱肚子而浪费更多学习和工作的时间。因本人在学校食堂做兼职，深能体会到在等菜的同学的痛苦，恰逢餐饮老师要求我们做一份餐饮市场的调研报告，于是想到帮老板也做这么一个调查。为同学们争取更多的时间，也为老板获得更多的生意。

1.2 调研范围

西南科技大学在校师生及周围生活的部分人。

2.调查方法

本次调查主要采用向不同系别、不同年级的受访者发放调查问卷，其次是直接与受访者面对面交谈的方式来收集所需数据资料的，采用这两种方式成本较低，且可给受访者更多的思考时间，后一种方法能够直接对受访者进行启发，让受访者的回答更贴近我的调查目的。

3.调查说明

本次调查的研究对象是南京审计学院金审学院的学生，在 2010-11-1----2010-11-6 对我院学生采用问卷调查的方式进行，也有直接当面访问被调查对象的方式以取得调查表中的各项数据，本调查问卷一律由被访问者填写，由调查人员统一收回。本次调查问卷一共发放 100 份，分布为艺

术系 30 份、通信系 20 份、经管系 15 份、人文社科系 20 份、外语系 15 份，收回一百份，其中有效问卷 100 份，问卷回收率为 100%。本次调查采用随机抽取式（问卷样本详见附录 1）。

4. 调查结论分析

4.1

调查的性别是	选择人数	被调查人数	百分比
男	42	100	42%
女	58	100	58%

调查显示，女性受访人数稍微多于男生受访人数。

4.2

同学们每月花在饮食方面的费用	选择人数	被调查人数	百分比
A.300 以下	33	100	33%
B.300—400	47	100	47%
C.400—500	20	100	20%
D.500 以上	0	100	0

由数据显示可知，大学生在饮食方面以中低端为主，不追求奢华，针对这些消费水平，可对餐馆进行严格调价，以真正物美价廉来吸引更多消费者。

4.3

一周内外出用餐的次数	选择人数	被调查人数	百分比
A. 无	7	100	7%
B. 1—5 次	73	100	73%
C. 6—10 次	16	100	16%
D. 11 次以上	4	100	4%

由数据可知，93%的学生校外用餐的习惯，次数集中在 1-5 次。因此对于开设中餐较有力，具有很大的市场潜力。

4.4

学校附近快餐厅的缺点是	选择人数	被调查人数	百分比
A.价格高	14	100	14%
B.卫生环境差	73	100	73%
C.饭菜不合口	8	100	8%
D.服务态度差	5	100	5%

由数据可知，卫生环境是目前学校周围餐馆最突出的一个缺点，因此新开设的餐厅要随时保持店内的干净整齐，是店内的环境舒适，最好给人一种家的感觉。价格不能太高，符合学生的消费水平。提供优质饭菜，并且服务要热情、诚恳。

4.5

最合理的快餐价格	选择人数	被调查人数	百分比
A.6元	60	100	60%

B.6—8元	32	100	32%
C.9—10元	6	100	6%
D.11—15元	2	100	2%

由数据分析可知，受访者的悬着都集中于6-8元，这正与大学生的消费水平成正相关，因此，我们把价格定在6-8元，可适当退出高价的餐品。

4.6

下单后，最合理的等待时间	选择人数	选择人数	百分比
A.3—4分钟	36	100	36%
B.5—8分钟	53	100	53%
C.9—10分钟	10	100	10%
D.10—15分钟	1	100	1%

由数据可知，受访者认为在下单后上次速度快，尽量减短待餐时间，因此，我们应该选择送餐时间最短的配餐方式并且提高配餐速度，这样符合大多数学生的期望。

4.7

你喜欢的固定套餐的搭配方式	选择人数	被调查人数	百分比
A.饭+主菜+配菜+煲汤	76	100	76%
B.饭+主菜+配菜+饮料	12	100	12%
C.饭+主菜+配菜+奶茶	9	100	9%
D.饭+主菜+配菜+甜品	3	100	3%

由数据显示可知，大部分的受访者都倾向于以“饭 +配菜+煲汤”的搭配方式，B中方式虽然只占 12%的比例，但由于该项调查中男生数量小于女生人数，而选择该项的男生偏多，导致结果上的局限性，因此我们在选择固定套餐的搭配主要以A中为主 B种也应适量提供。

4.8

如果你对所提供的食物和服务满意，你会把餐厅推荐给你的朋友嘛？	选择人数	被调查人数	百分比
A.会	98	100	98%
B.不会	2	100	2%

调查显示，98%的同学在满意服务的情况下会将我们的餐厅推荐给其他人，也就是说，如果要使餐厅的知名度与美誉得以快速提升，应该做到已优质的食物和服务代课，让顾客的满意度达到最大值。

主要意见及建议归纳： 1、饭量不够，青菜太少，米饭口感不错，口味可再多些； 2、上菜速度有些慢； 3、价格可适当降低些； 4、可向一些大型的台式餐厅学习一下他们的服务，提高服务质量； 5、经营空间大小，给人感觉不够宽松。

由数据资料显示可得，受访者中大部分人并没有在阿里郎台式快餐厅消费过，所以我们新开的餐厅必须注意到适当扩大规模，提高上菜速度，努力培训员工的服务素质，只有抓住顾客的心，抓住顾客的胃，才可使我们餐厅持续经营发展下去

4.9

4.9

你对目前一些快餐厅的配置服务有何意见（如增添背景音乐等）？	选填人数	被调查人数	百分比
填	46	100	46%
不填	54	100	54%

主要意见归纳：1、环境舒适优雅、卫生达标；2、增设轻快、优雅的音乐，最好可以由顾客自己选择所听曲目，音量不要太大；3、上菜速度要快；4、食物要新鲜，口味要好，真正用心做的物美价廉；5、服务态度要好，热情待客，不因一些客人而冷淡其他顾客；6、加强餐具的卫生和环保，禁止使用一次性筷子；7、应具有较详细的菜品介绍；8、对顾客采取会员卡积分打折优惠政策，并在节假日期间举行一些小活动；9、多些装饰品，如灯光修饰，绿色植物等；10、增设杂志、报纸之类的刊物；11、注重服务员自身卫生和素质修养。

由数据资料显示可知，大多数受访者对快餐厅的要求还是很高，因此我们新开的快餐厅应该注意这些细节，尽量满足顾客的需求，从而也提高了我们餐厅的形象，增加快餐厅的市场份额和情感份额。

1.结论

餐厅的劣势分析：

许多商家都习惯性将快餐店设在校门口，旧现状而言，在校门口开设快餐店也存在着劣势。因为许多大学生都已习惯了食堂的排队打饭生活，从某种程度而言，是一种惯性生活，一般快餐店很难改变这种习惯，而且，校外已经开设了很多各式各样的快餐店，换言之，替代产品很多，这就存在着较大的市场竞争，因此大家对新开的快餐店要求会更大，一旦这些饭菜不符合大家的胃口，就很容易遭到摒弃，最好关门倒闭。

2.建议

在学校附近开设快餐店所针对的消费群体是挑剔的大学生，所以服务质量非常重要，不然就不会被大家所接受。既然是快餐店，上饭的速度一定要快，要知道大学生的时间是很宝贵的，没有几个人愿意花大量的时间来吃顿快餐，如果要待餐，时间太长，还不如去食堂打饭。快餐的价格定位不适宜太高，尽量定在6--9元最好，当然，对销量较好的快餐可适当提高一点价，但也要在顾客可接受的范围内。店内布置应视餐厅的档次和各方面服务而定，由于消费者主体是大学生，他们不会再店里消磨过多的时间，所以只需考虑给大家一种干净、舒适的气氛就好，让顾客在此消费觉得是一种享受，最好可感觉有家的温馨。

(附1) 调查问卷

1.	你的性别?	A.男 B.女
2.	最喜欢的是那道菜?	A.酸菜鱼 B.土豆回锅肉 C.水煮肉 D. _____
3.	请问你有哪些天是在中午11:50一放学就来吃饭的?	A.星期一 B.星期二 C.星期三 D. _____
4.	下午你是选择什么时间段来吃饭的?	A.4:30-5:30 B.5:30-6:00 C.6:00-7:00 D.7:00-8:00
5.	有吃夜宵的习惯吗?	A.有B.无
6.	周末有需求吃盖浇饭吗?	A.有B.无
7.	周末你会选择那个时间段来是中午饭?	A.10:30-11:30B.11:30-12:30 C.12:30-13:30D.13:30-14:30
8.	周末你会选择哪个时间段来吃晚饭?	A.4:00-5:00 B.5:00-6:00 C.6:00-7:00 D.7:00-9:00
9.	你觉得还需要增加哪些菜做现有?	A.韭菜鸡蛋B. _____
10.	你觉得哪些现有的菜可以不用备?	A.木须肉 B. _____