

餐饮行业指标体系

- 营业额分析
 - 营业额（年月周日）
 - 营业额增长率（同比/环比）
 - 折扣占比（金额/数量）
 - 品类大项平均单价
 - 订单单均价
 - 营业额占比分析（根据区域、分店）
- 门店分析
 - 地理位置
 - 曝光情况
 - 交通便利情况
 - 最高容客量
 - 服务人员数量
 - 坪效
 - 门店周期变化
 - 折扣率
 - 翻台率
- 品项分析
 - 菜品品类结构
 - 口味占比
 - 单品销售额/量
 - 品类大项销售额/量
 - 畅销品定义
 - 畅销品销售额/量
 - 畅销品占比
- 库存分析
 - 品项结构
 - 品类与库存品类比
 - 品项流转周期
 - 库销比
- 会员分析
 - 会员结构分析
 - 会员偏好
 - 会员销售额
 - 会员消费占比
 - 会员毛利占比
 - 会员客流量占比
 - 会员订单分析

- 新增会员分析
- 会员消费频次分析
- 服务分析
 - 服务行为
 - 及时性
 - 主动性
 - 专业性
 - 准确性
 - 服务态度
 - 热情度
 - 礼貌度
 - 耐心度
 - 性价比
 - 价格感知
 - 价格一致性
 - 价格竞争性
 - 合理性
 - 分量感知
 - 服务感知
 - 效率
 - 人均等待时长
 - 等待频率
 - 等待人数
 - 上菜时间
 - 催促率
- 该份分析指标体系由公众号“商业智能研究”整理，关注公众号即可获取更多优质IT数据行业资源

以上内容整理于 [幕布](#)