

天津46家餐厅上榜！ 大众点评2023“必吃榜”正式揭晓

“吃饱吃好”始终是食客最朴素的期待。6月27日，大众点评2023“必吃榜”发布，共2062家餐厅上榜，上榜餐厅数创历年纪录。其中，天津上榜商户数达46家，区域连锁品牌商户36家，占比近80%，王三姑牛肉饼、赣味人家、胖哥抓饭等烟火小店上榜。包括上榜餐厅的同品牌门店在内，超110家门店上线“必吃套餐”，将深受消费者喜爱的餐品，以更优惠的价格端上餐桌。



▲大众点评2023“必吃榜”发布，共2062家餐厅上榜。摄影：陈晨

“发现感”爆棚

上榜餐厅近四成为非连锁烟火小店

2023年是“必吃榜”发榜第7年，大众点评在“好吃、不贵、体验佳”的基础上，进一步提升榜单的发现感——近一半商户为新上榜餐厅，区域连锁品牌商户占比近60%，非连锁烟火小店占比近40%。

在上海浦东张江，距离地铁站还有15分钟骑行距离的旺福·贵州酸汤火锅店，老板彭丽告诉记者，餐饮人如果有梦想，那“必吃榜”肯定是其中之一。“从来没想到，我们这样80平米的小店能上‘必吃榜’，得知消息的时候甚至打开大众点评确认了好几遍。创业做餐饮遇到过不少困难，这份荣誉是莫大的鼓励。”她提到，在入围名单公布后，店里客流更是多了近20%。

小店里藏有大智慧，作为土生土长的贵州人，彭丽认为，做菜就如绘画，贵州菜偏酸辣，口感层次丰富，“我试图将其中各种味道分离出来，找到对应的在地食材，就像把一幅画里不同颜色分离，才能还原整体的画面。”真诚的经营理念、贵州在地食材的精心选用，让这家80平米的小店焕发出大光芒。

在武汉粮道街，1998年开业的老店家阳赵师傅油饼包烧麦，二十余年来日日坚持凌晨三点开始备食材，五点准时开门迎客。热干面、蛋酒、脆皮烧麦……热气腾腾的过早小店成为街坊邻居开启一天生活的“始发站”。“评上‘必吃榜’对我们这种街坊店是一种肯定，更激励我们坚持现做现卖，继续提供好的口味和服务。”老板娘汤师傅表示。

事实上，对于档口小吃铺、居民区早餐店、烟火炒菜馆们来说，这份由大

众选出来的美食榜单，更像是消费者给予小店的荣耀。而“必吃榜”上中小城市的餐饮商户，则进一步助燃了榜单烟火气。大众点评数据显示，汕头、烟台、惠州、乌鲁木齐、台州、镇江等地，上榜商户数相比去年增幅均在100%左右，“必吃榜”正进一步成为消费者心中的“小城美食风向标”。

超1500家上榜餐厅推出“必吃套餐” “必吃榜”跑出消费提振加速度

一份由消费者“吃出来”的美食榜，代表了一座城市餐饮消费的真实底色，自2017年首次发榜以来，已有近7亿用户使用了“必吃榜”。作为国民美食榜单，“必吃榜”正进一步成为北京、上海、成都、重庆、广州、武汉等城市及地区的美食风向标。值得注意的是，大众点评2023年“必吃榜”更联合超1500家商户上线必吃套餐，这使得榜单进一步成为提振城市消费的“助推器”。

据“必吃榜”负责人介绍，本次必吃套餐的主打菜品均为点评网友推荐菜，单人餐和双人餐要求包含网友推荐TOP5中的菜品，而4人餐则要求包含至少4道网友推荐TOP10中的菜品。将最受消费者喜爱的菜品，以更优惠的价格端上餐桌，这一方面满足了大众消费需求，有助于提振本地消费；另一方面也帮助商户进一步凸显自身差异化竞争力，在消费者心中深度“种草”。

“我们店的必吃套餐基本包括了所有招牌菜，葱油淋鸡、土多啤梨咕嚕肉、手工菜心……好东西分享给大家才是真的好。”广州老字号向群饭店老板张剑炜认为，通过高性价比的必吃套餐，餐厅既可以回馈老客人，又能使得新客人成为回头客，从而形成正向循环。“鸡

肉爽滑有弹性，鸡骨都有香甜味，鸡皮爽口，不愧是招牌菜。”“看了‘必吃榜’来的，咕嚕肉外脆里嫩，肥瘦相间，肉质有弹性，推荐！”在大众点评上，看了榜单来向群饭店打卡的食客，纷纷点赞店内招牌菜。

美团高级副总裁张川表示，上千家上榜商家推出必吃套餐，将为消费者带来“好吃、不贵、极致性价比”的特色美食体验，“大众点评‘必吃榜’将继续做好城市美食的发现者和探索者，让更多特色小店与本地美食被看见，用数字化工具助力本地优质商户实现经营在线化、服务标准化，助力城市消费加速提振。”

据介绍，在今年的上榜商家中，有374家餐厅开业时间在10年以上，有109家餐厅已上榜5年以上。“必吃榜”加速融入城市经济发展，北京三里屯/工体商圈、南京新街口商圈、上海静安寺商圈位居今年“必吃榜”上榜餐厅数TOP3商圈。近日，北京、上海、广州、深圳、武汉、成都、重庆、南京、西安、杭州、天津纷纷点亮城市地标预热新榜发布，“必吃榜”成为一张全新的“城市名片”。

“必吃榜”是城市美食发展的典型缩影。美团、大众点评数据显示，过去12个月，中小微餐饮商家的经营活力正在复苏，本地消费的活力也在加速释放，内地54座城市的线上餐饮本地消费额占比超过60%，本地订单量同比增长近15%。

坚守榜单公信力 助力商户经营数字化、服务标准化

“我们7年来还用耐心坚持了一件事情，就是榜单的公信力。”大众点评总经理俞建林在大众点评“必吃榜”发布暨颁奖盛典上提到，公平公正，是“必吃

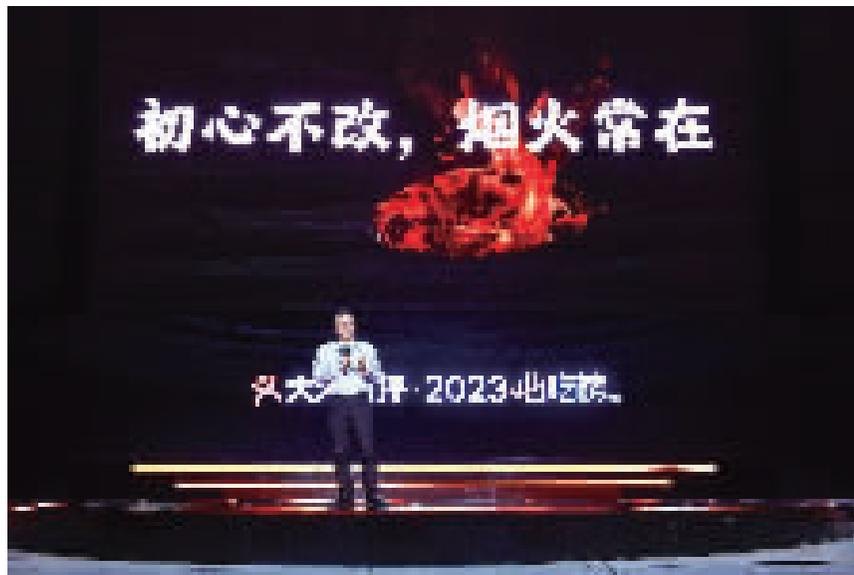
榜”始终坚守的底线，“我们可以自豪地说，这是一份源自大众、服务大众的榜单，这是一份不采纳人为提名，坚持公平公正的榜单。”

据介绍，大众点评严格依照“评价真实可靠、口味优中选优、长期稳定体验佳、符合日常消费水平、满足日常用餐选择、不受合作影响、无违法违规行”7大维度进行评选，保证榜单公信力及权威性。以本届“必吃榜”为例，围绕“好吃、不贵、体验佳”的原则，大众点评基于上亿条用户评价，从近1400万商户中遴选共2062家“消费者真觉得好吃”的餐厅，其中非合作商户占比近26%，超过10%的商户入驻仅一年就成功上榜。

“我们上榜的门店没做过合作和推广，但还是上榜了，这让我们更加意识到‘必吃榜’的公信力。”杭州蜜桃餐厅经理费丽认为，正因为这份榜单有公信力，消费者才会爱看，对商户的生意才更有帮助。叁步梯老火锅的老板牟倩更分享了上榜心路历程：“我们2020年开业，2021年因为开业不满一年，第二年遗憾落榜，大家重振士气再接再厉，今年终于如愿上榜。入围当晚合伙人们一起喝酒，还有人激动落泪了。”

事实上，在公信力基础上，“必吃榜”更通过线上流量扶持、数字化经营指导等措施，在实体餐饮门店的确定性经营、服务零售标准化等方面持续做功，助力商户与平台共同成长。长沙五十七度湘餐饮管理有限公司创始人汪嵘表示，公司旗下“吃饭皇帝大（长沙解放西店）”，曾在登上“必吃榜”的第二个星期，营业额就在原来最高纪录的基础上，再增长了50%。

大众点评数据显示，过去12个月，2022年首次上榜商户的线上浏览量提升56%，门店线上订单量较上榜前增长21%。2023年“必吃榜”入围名单公布后，入围商户的线上订单量14天环比增幅超过20%。



▲美团高级副总裁张川 摄影：陈晨