

# Анализ рынка кафе в Москве для открытия новой сети

Выполнил: Медведев Иван  
email: [ivan.medvedev098@gmail.com](mailto:ivan.medvedev098@gmail.com)  
телефон: +79992143360

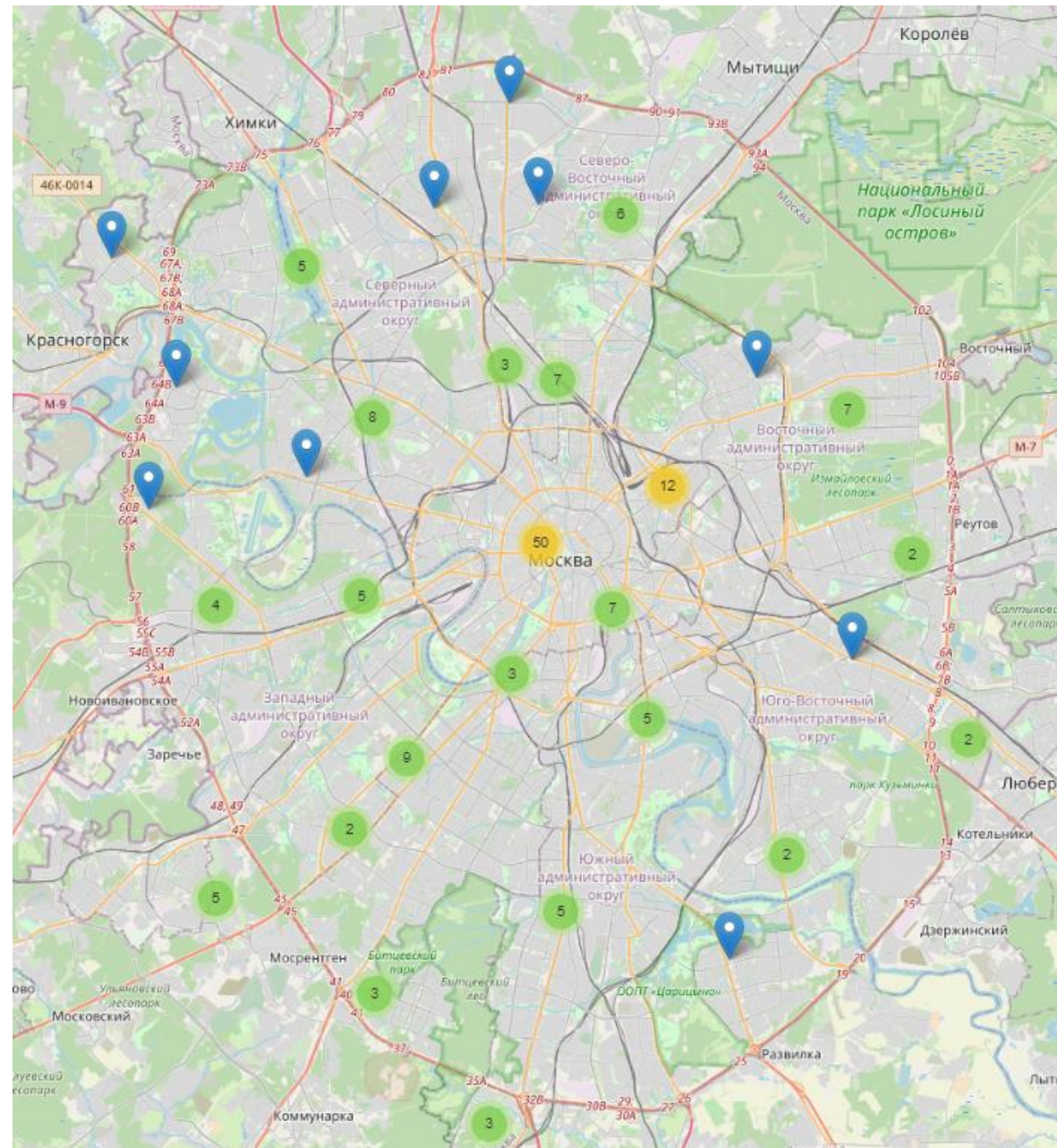
# Список кафе и ресторанов схожих по концепции

Шоколадница	170
Буханка	156
Cofix	147
One Price Coffee	100
ПРАВДА Кофе	63
Stars Coffee	43
SeDelice	33
Кулинарная лавка братьев Караваевых	33
Дабл Би	33
Иль Патио	32
Хлеб насущный	28
Хлебница пекарня	27
Кофемания	26
Cinnabon	26
Андерсон	23
КОФЕПОРТ	23
Surf Coffee	19
Штолле	16
Прайм-кафе	16
Osteria Mario	15
Гурманика	15
Волконский	15
Брусника	12
CofeFest	12
Пекарня Маковка	11

Сюда не входят службы доставки с готовой едой. Их несколько, но с большим количеством точек самовывоза

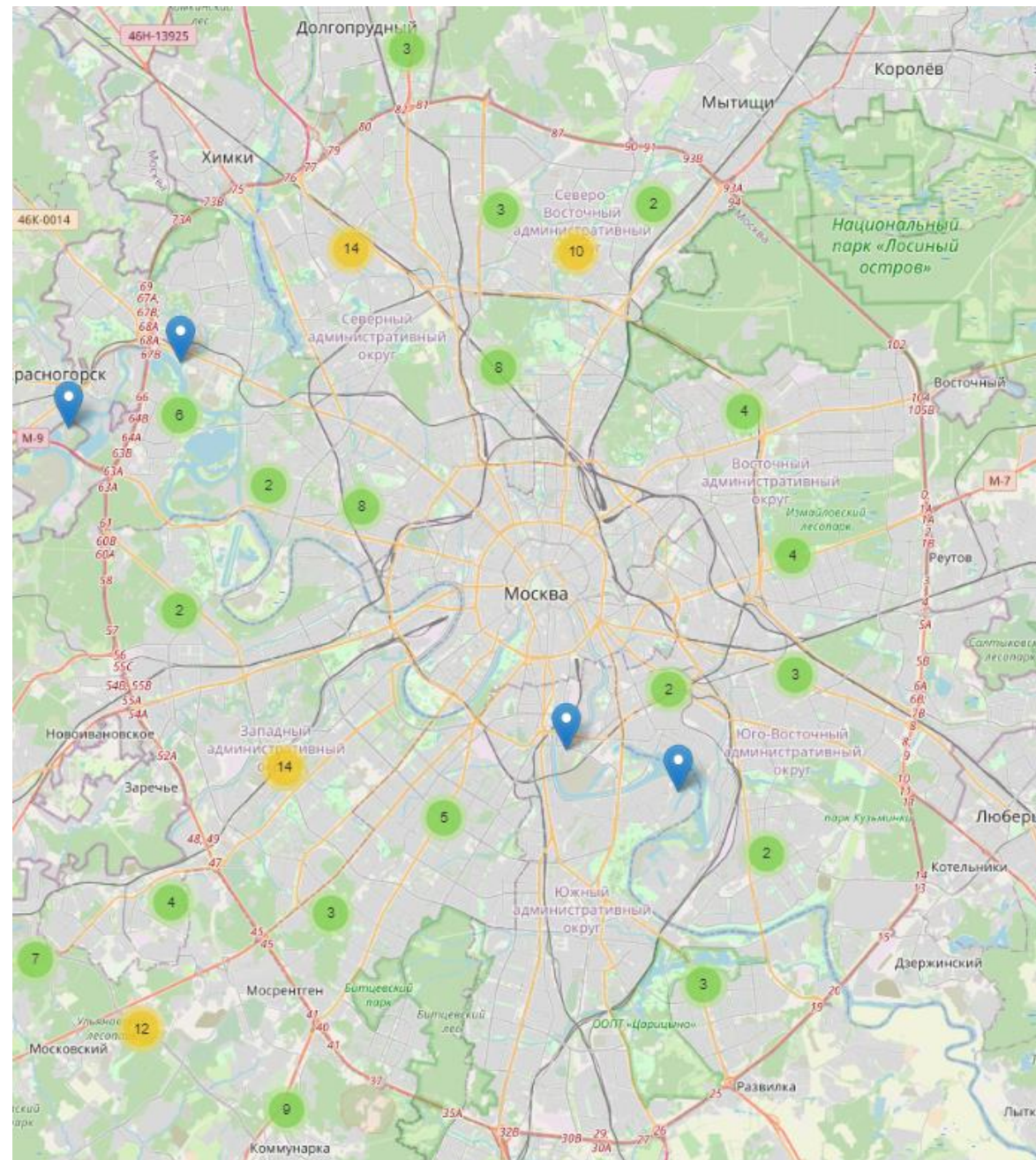
\*<https://data.mos.ru/opendata/7710881420-obshchestvennoe-pitanie-v-moskve>

- **Шоколадница** является самой крупной сетью кофеен в городе и представлена 170 точками
- Имеет свою службу доставки и покрывает все основные группы продукции, включая пиццу
- Очень густо представлена в центре города и более разрозненно на окраинах



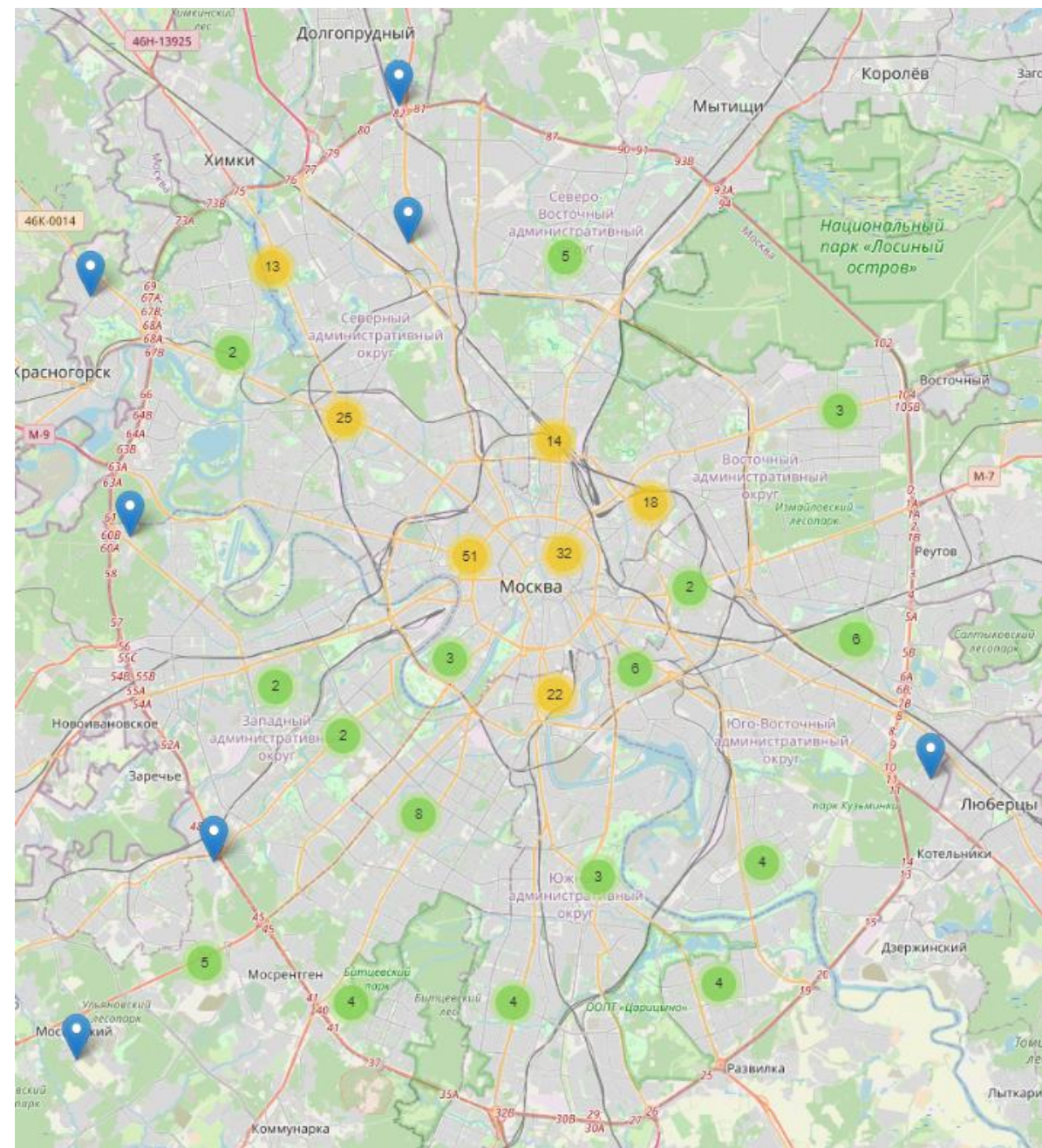


- **Буханка** является сетью бюджетных пекарен
- Представлена 156 точками
- Все точки расположены за пределами центра города(ориентация на местных жителей)
- Ассортимент представлен большим выбором выпечки



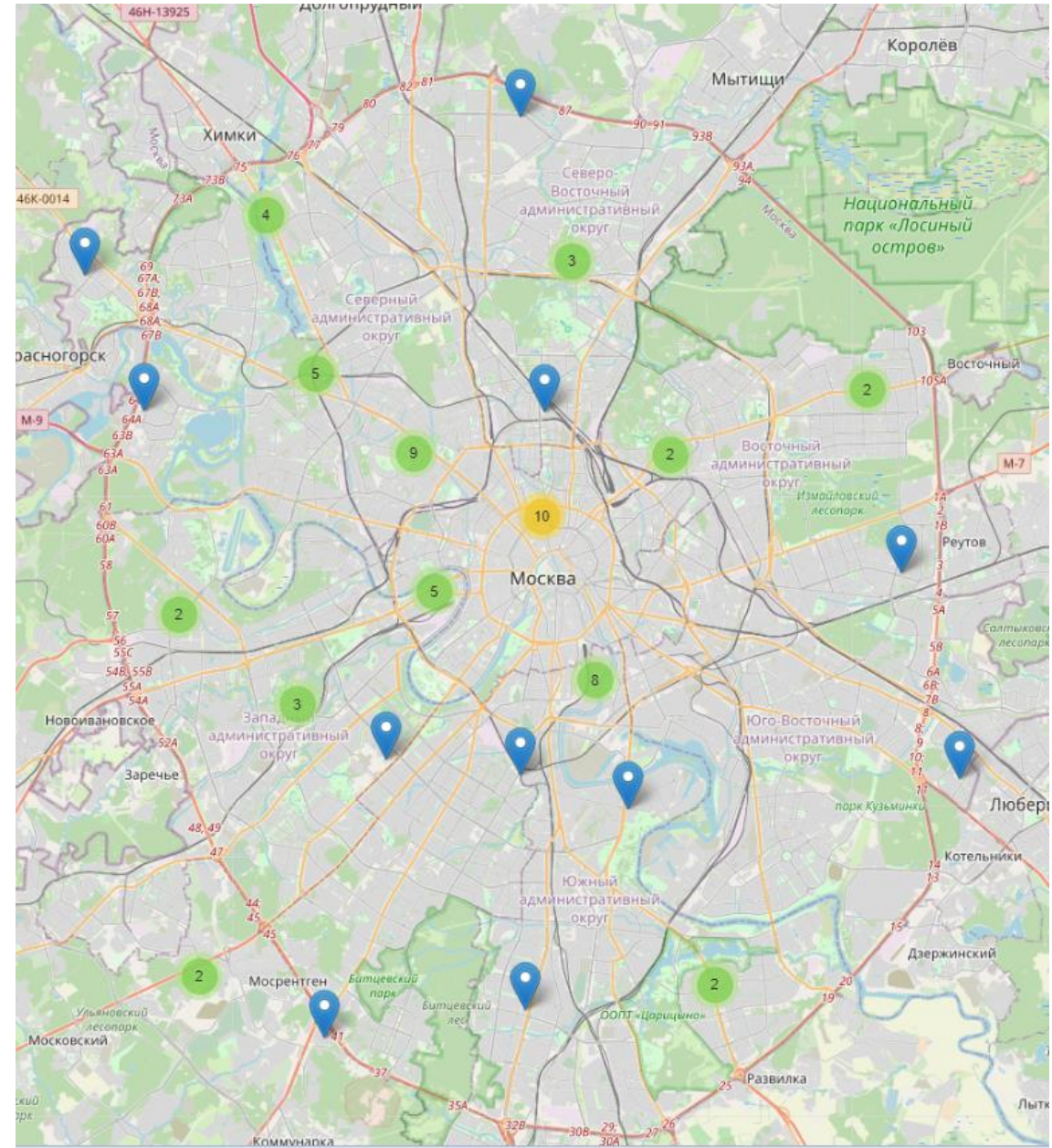


- ***One Price Coffee*** и ***Cofix*** две сети бюджетных кофеен с фиксированной ценой на кофе
- Расположены, как правило, в центре города, но также равномерно распределены по спальным районам
- Ориентированы на продажу кофе и сэндвичей/выпечки с собой для людей, едущих на работу и туристов

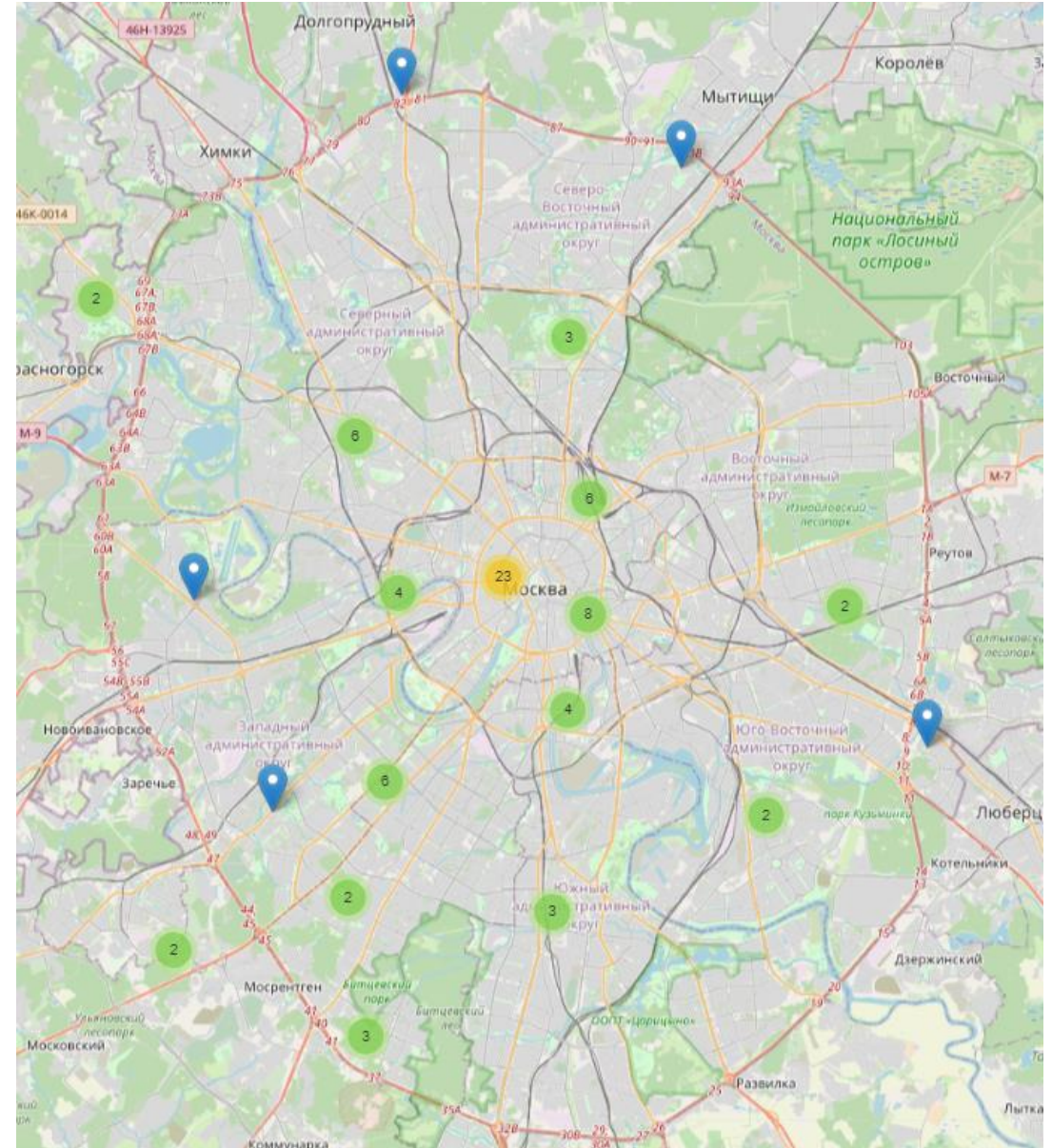




- ***Stars Coffee*** и ***Cinnamon***
- Ценовая политика на уровне с шоколадницей
- Расположены, как правило, в торговых центрах, не считая точек, близких к центру (там отдельные рестораны).

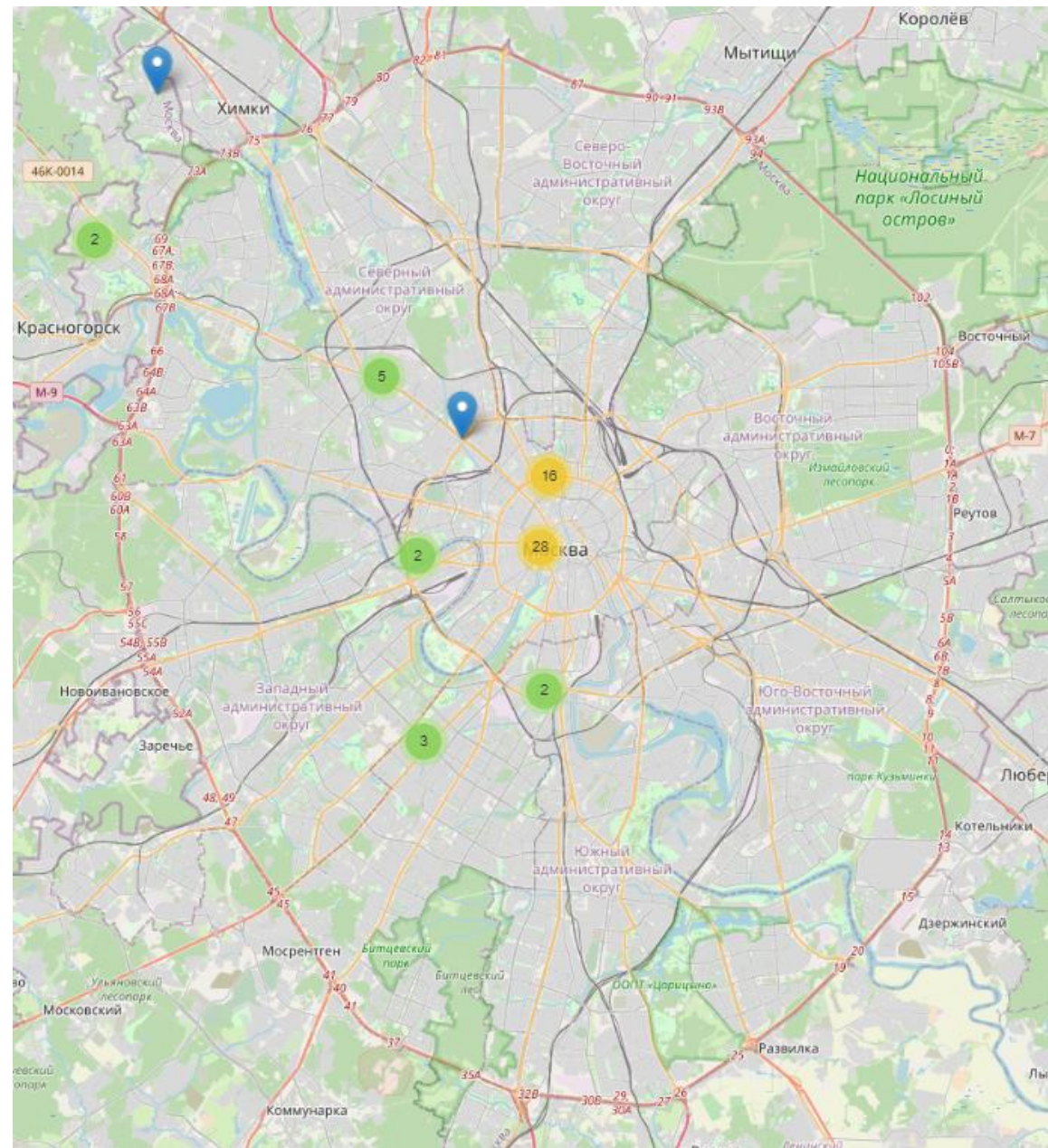


- ***Хлеб насущный, Андерсон и Иль Патио*** расположены равномерно по всему городу.
- Меню покрывает все позиции, кроме выпечки



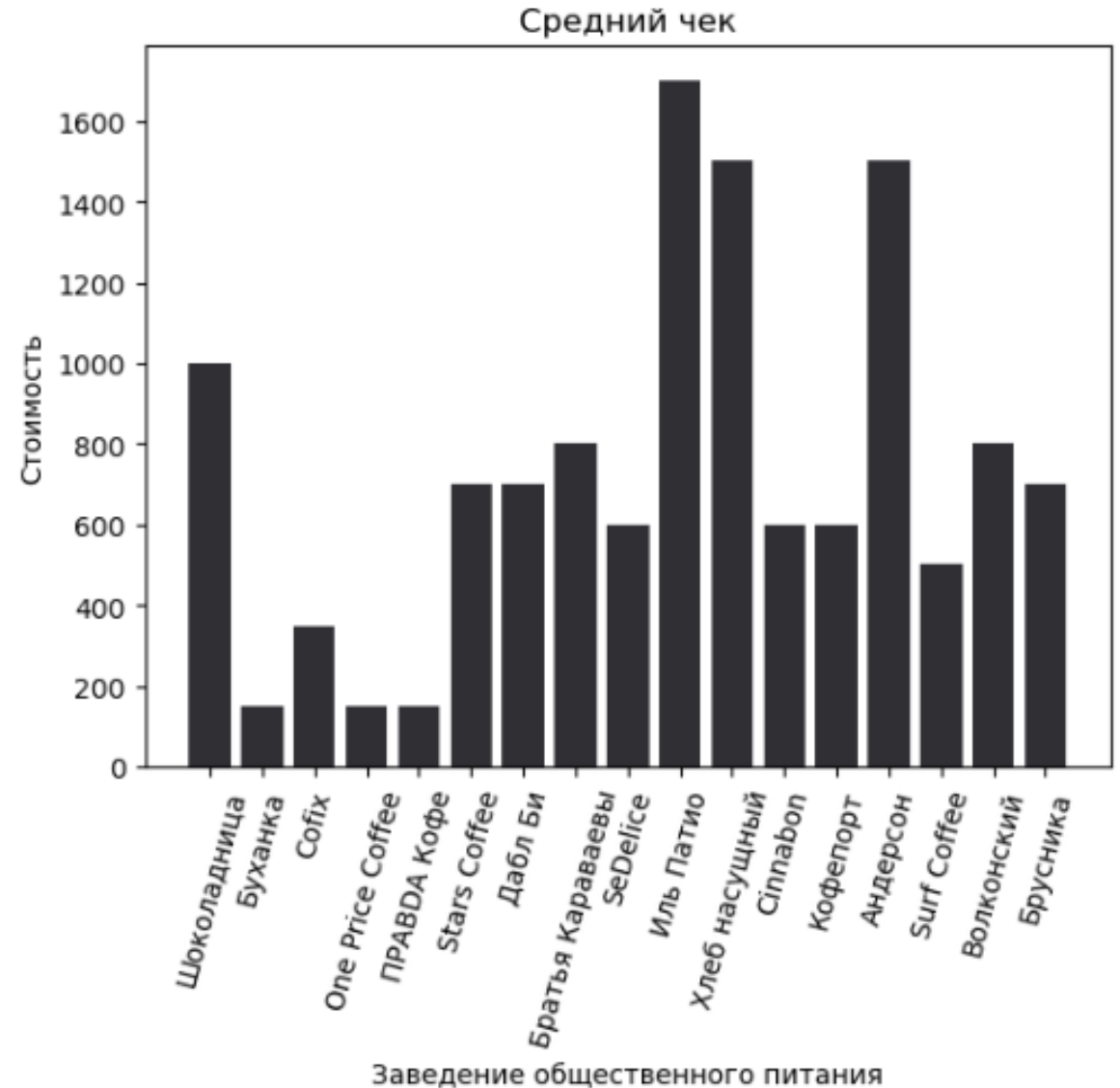


- **Кулинарная лавка братьев Караваевых, Волконский и Брусника** практически все расположены в центре города, имеют отдельно стоящие точки заведений, а также службу доставки
- Представлены в объеме 33, 15 и 12 заведений соответственно
- Меню представлено выпечкой, кондитерской и небольшим количеством горячих блюд, салатов, супов и сэндвичей





- **Кофейни типа *Coffee to go*** – средний чек около 200 рублей
- **Кофейни классического типа** – средний чек 400-800
- **Рестораны/кофейни** – средний чек от 1000 рублей



# Анализ

Путем анализа основных конкурентов (сетевые кафе и рестораны с количеством заведений больше 10) были выявлены основные аспекты для планирования выхода на рынок Москвы.

Существуют несколько категорий заведений по ценовой политике и концепции:

## 1. Бюджетные заведения

Как правило, представлены крупными сетевыми кафе формата coffee to go, и, в основном, являются франшизой. Расположены на пути следования людей(работа/учеба) и в местах скопления народа (остановки автотранспорта, метро, музеи, магазины). Точки открыты, как в центре города, так и в спальных районах

## 2. Средний ценовой сегмент

Имеют менее плотную сеть заведений, относительно coffee to go. Имеют свои отдельные помещения в центре города или расположены в торговых центрах. В спальных районах расположены в ТРК, поскольку открытие отдельного ресторана не будет собирать достаточное количество посетителей

## 3. Выше среднего

Расположены как в центре, так и в спальных районах. Цены выше среднего почти в два раза

В выборку не вошли несколько компаний по доставке и самовывозу еды. В связи с тем, что они не являются прямыми конкурентами, но их присутствие на рынке показывает, что доставка является в данный момент крайне привлекательным сегментом.

### **Рекомендация:**

1. В центре города лучше открывать *ресторан*. В основном, это отдельное помещение, не совмещенное с каким-либо ТРК или тп.

В спальных же районах, предпочтительно открывать *кофейни* и *булочные*, а также развивать *онлайн* (Практически у всех конкурентов есть доставка, рекомендуется развивать данный сегмент)

По ценовой политике лучше придерживаться среднего сегмента(400-700 р.). Возможно, сделать средний чек чуть ниже прямых конкурентов для привлечения большего количества новых посетителей.