

Рынок заведений общественного питания Москвы

с 01.06.2022 по 01.08.2022

на основе данных сервисов Яндекс Карты и Яндекс Бизнес

Подготовила Гайда Анастасия

Открытие заведения общественного питания в Москве. Заказчики ещё не знают, что это будет за место: кафе, ресторан, пиццерия, паб или бар, — и какими будут расположение, меню и цены.

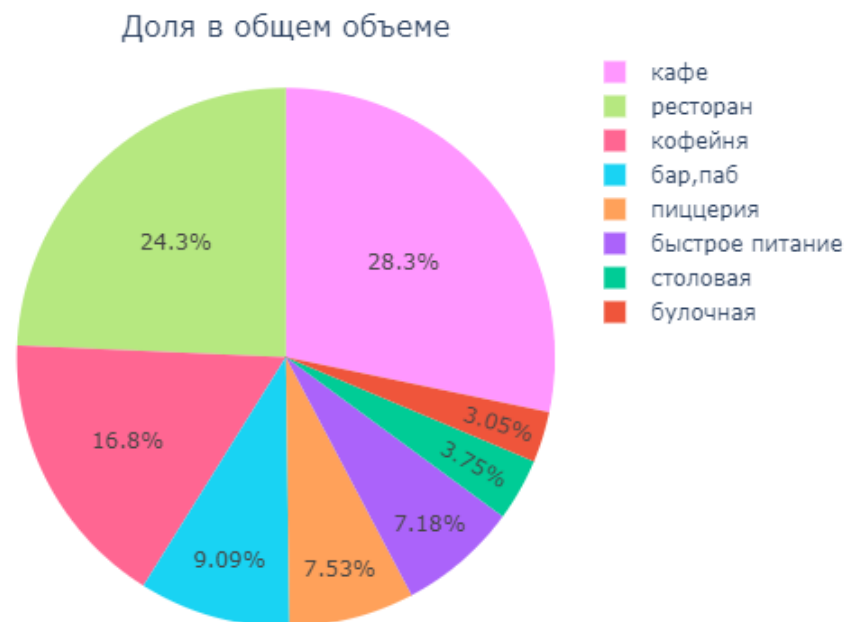
Цель исследования:

- подготовить исследование рынка Москвы, найти интересные особенности и презентовать полученные результаты, которые в будущем помогут в выборе подходящего инвесторам места.
- определить, возможно ли открыть такую же крутую и доступную, как «Central Perk», кофейню в Москве.

Общие выводы по исследованию

- Самые популярные категории заведений: кафе(28,3%), ресторан - 24,3%, кофейня - 16,8%
- Лидерство среди сетевых заведений составляют заведения с категориями кофейня, пиццерия и ресторан. Также есть "сети", которые, определенно, включают в себя несколько категорий, например Му-му.
- Среди топ-15 улиц Москвы по количеству заведений, в тройку лидеров входят: проспект Мира – 183, Профсоюзная улица – 122, проспект Вернадского – 108.
- Максимальная разница в стоимости среднего чека заведения между районами составляет 450 у.е., что более чем в 2 раза меньше.
- В заведениях, работающих в графике 24/7, 50,7% заведений относятся к категории кафе, рестораны - 16,5%, быстрое питание - 14,5% Доля кофеен с графиком работы 24/7 - 5,24%. Наибольшее количество таких заведений в Центральном АО,
- Кофейни по-прежнему остаются одними из самых популярных заведений.

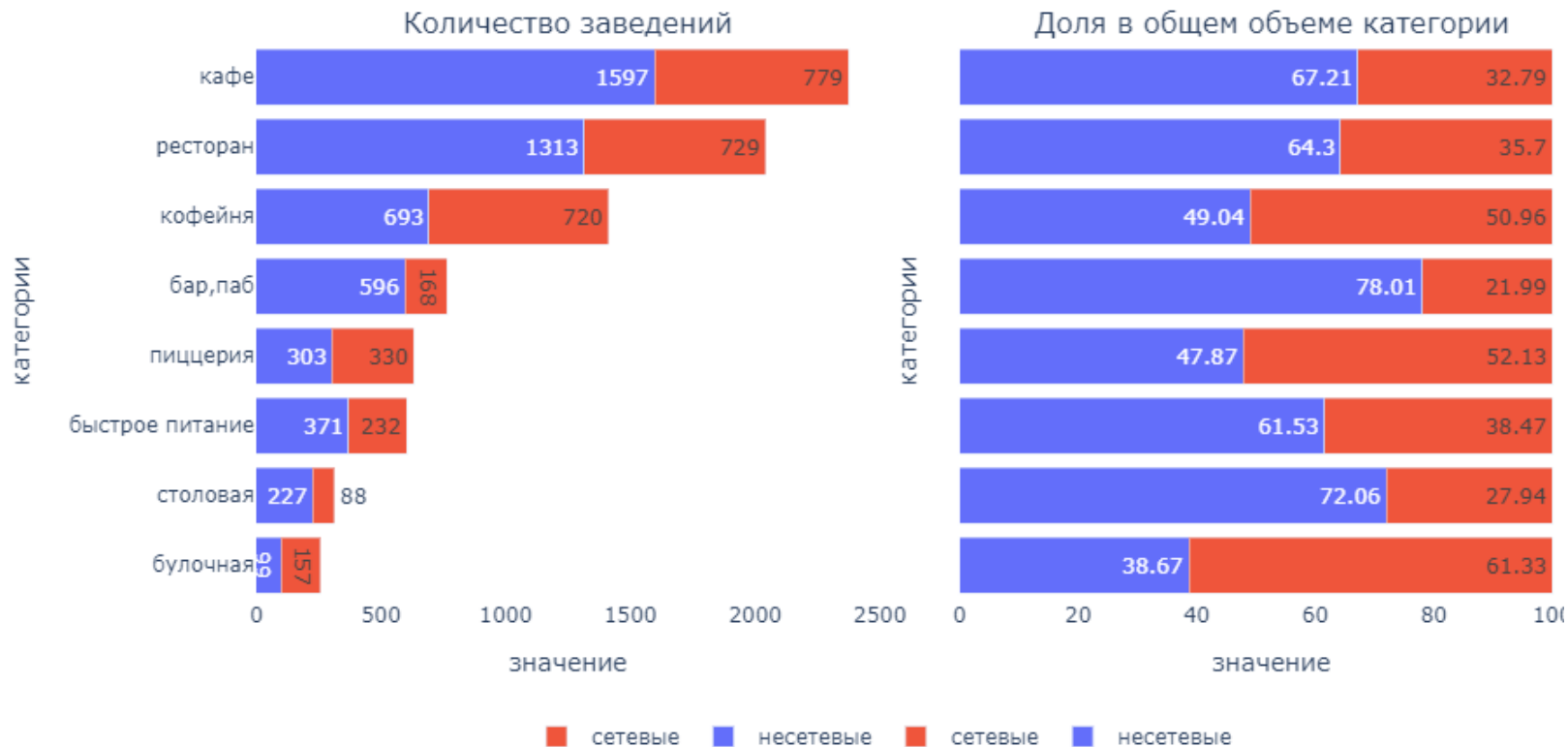
Распределение заведений Москвы по категориям.



ВЫВОДЫ:

- Самые многочисленные категории - кафе(28,3%), ресторан - 24,3%. Также достаточно объемной категорией является кофейня - 16,8%.
- Наименьшее количество заведений в своей категории у столовой и булочной - 3,75% и 3,05% соответственно.

Распределение сетевых и несетевых заведений по категориям.



ВЫВОДЫ:

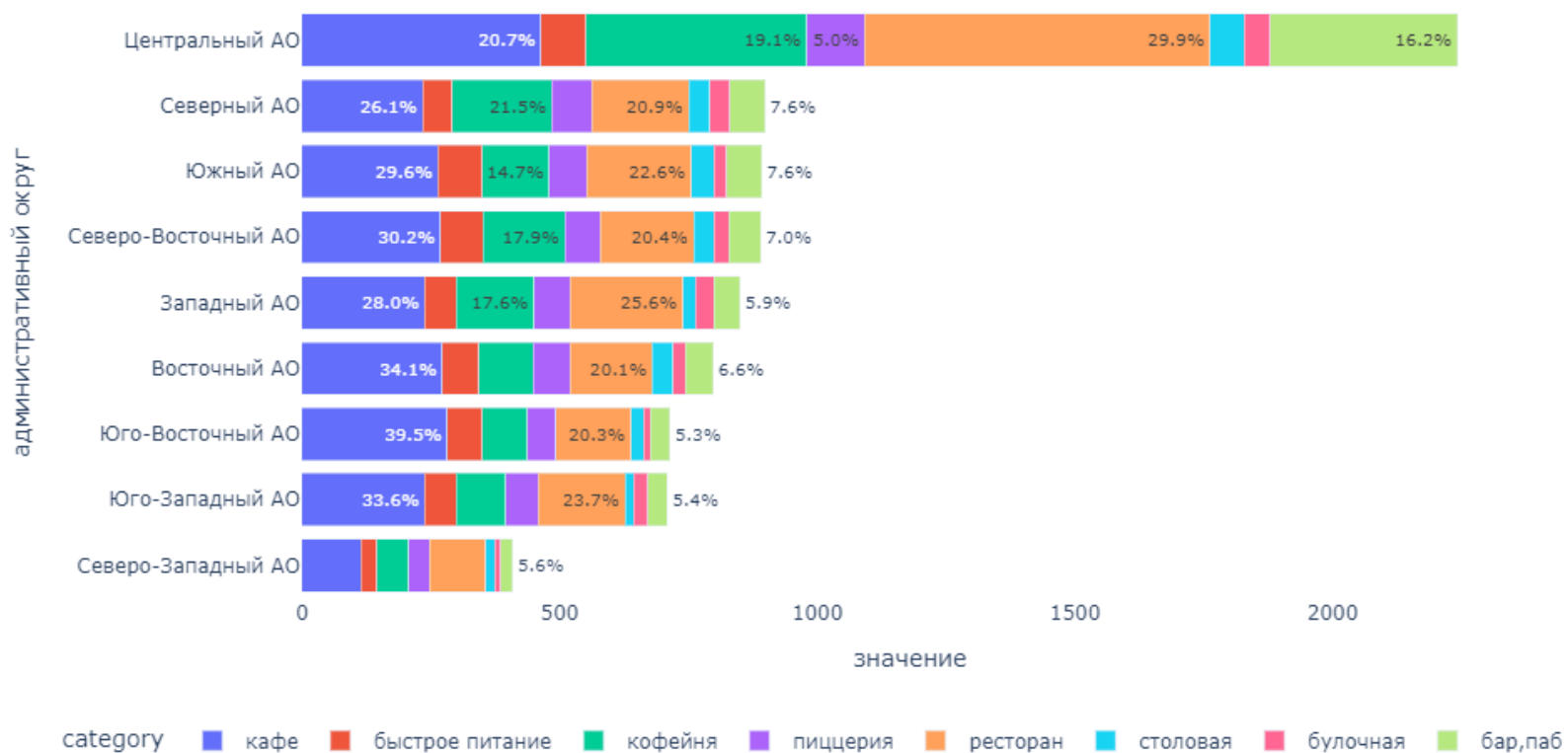
- несетевые заведения значительно превышают сетевые. Объем первых составляет 61,9%, вторых - 38,1%.
- Булочные чаще остальных являются сетевыми (в 61,33%). Также еще в большинстве являются сетевыми - пиццерия (52,13%) и кофейня (50,96%).
- Наименьший объем у категории - бары (21,99%).
- В общем итоге превышение сетевых заведений над несетевыми наблюдается только у 3 категорий из 8.



ВЫВОДЫ:

- Топ-15 заведений Москвы возглавляет сеть Шоколадница со 120 заведениями. Отрыв от следующей сети составляет в 44 заведения. В тройке лидеров можно отметить Домино'с пиццу (76 заведений) и Додо пиццу (74 заведения).
- Лидерство составляют заведения с категориями кофейня, пиццерия и ресторан. Также есть "сети", которые, определенно, включают в себя несколько категорий, например му-му.

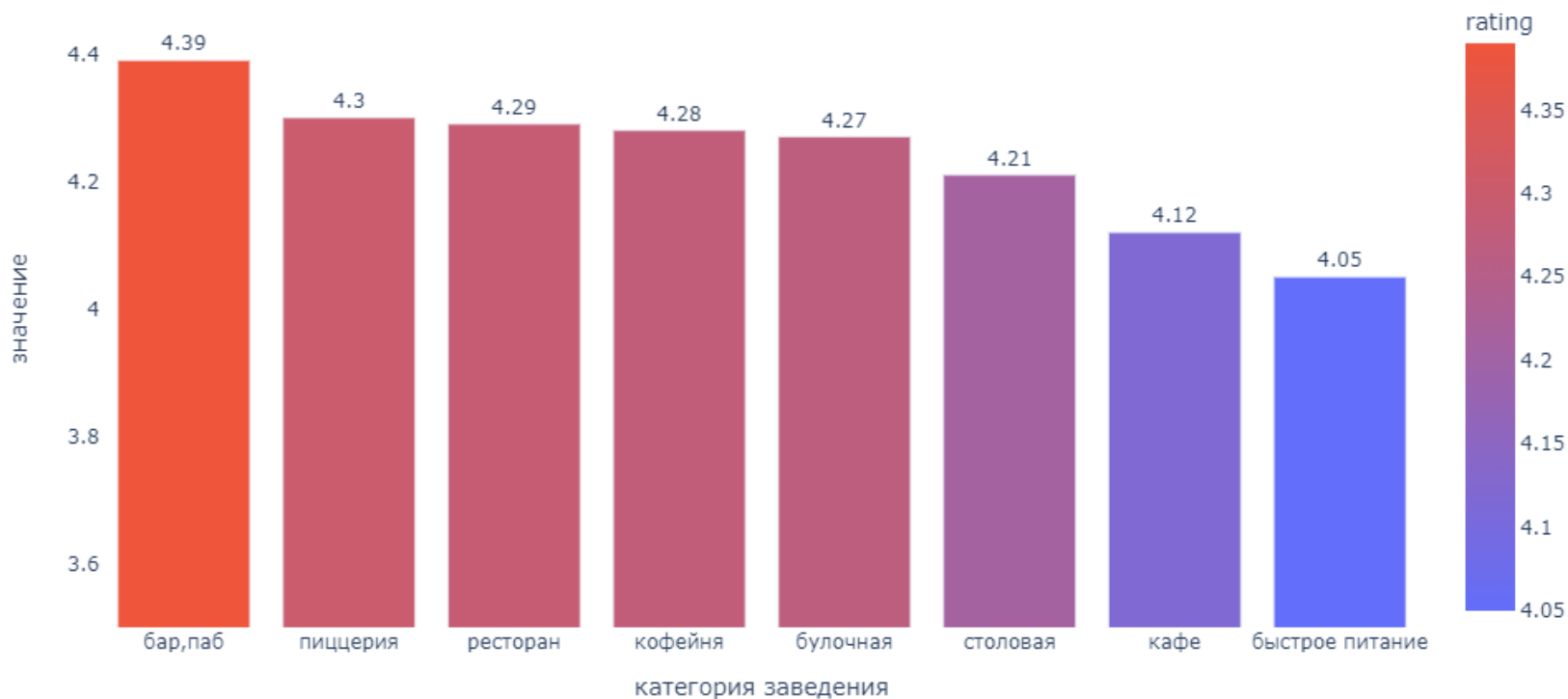
Количество заведений различных категорий по районам Москвы..



ВЫВОДЫ:

- Центральный АО значительно отличается от других районов количеством заведений - 2242 заведения. Северо-Западный АО имеет наименьшее количество заведений - 409.
- Центральный район Москвы единственный, в котором наибольший объем у ресторанов-29,9%. Также значительное отличие в категории заведений - бар, паб. У остальных районов эта категория не превышает и 7,7%, а в Центральном ее объем составляет 16,2%.

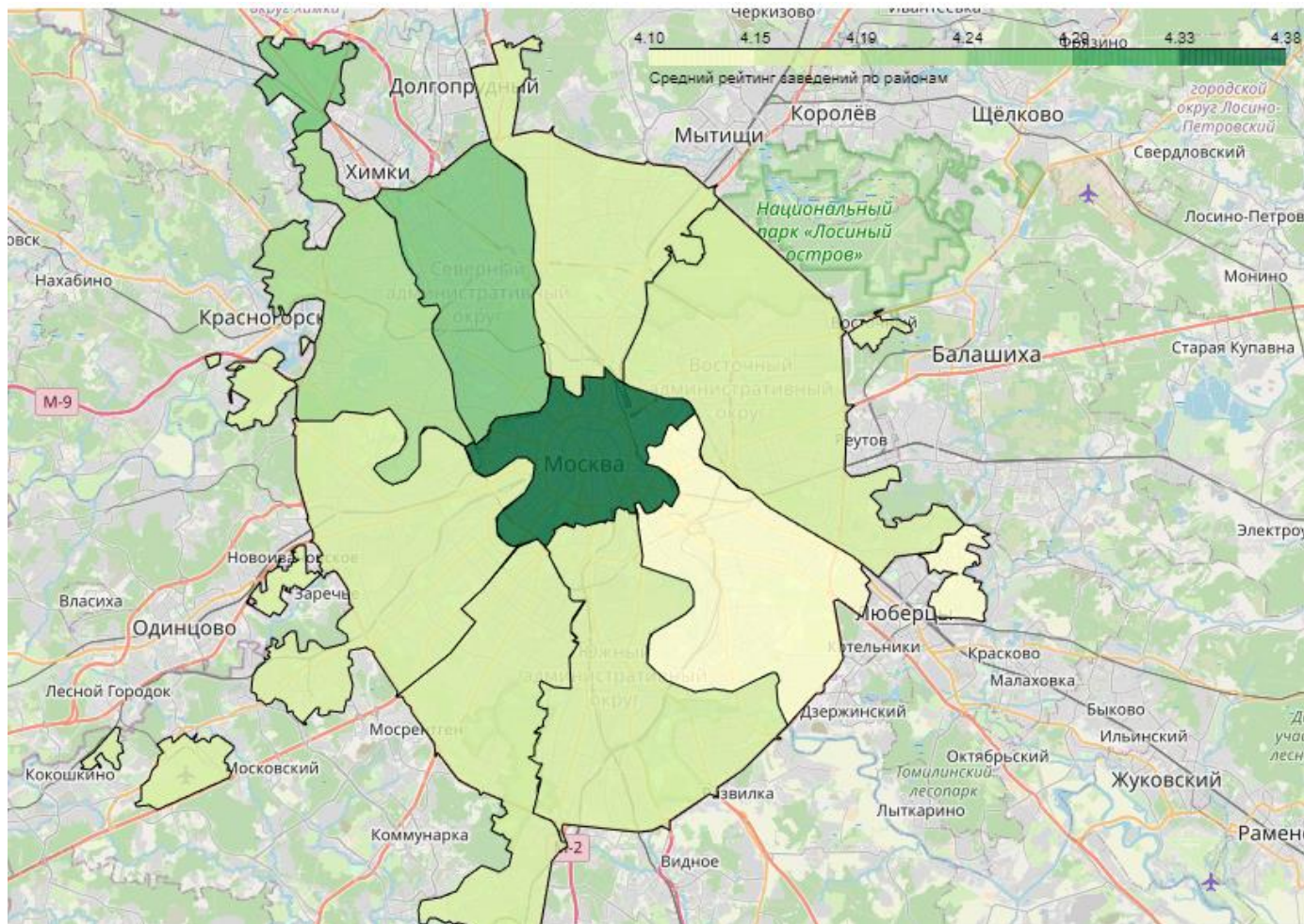
Распределение средних рейтингов заведений Москвы по категориям.



ВЫВОДЫ:

- По всем категориям средний рейтинг заведений варьируется от 4,05 до 4,39. Наибольший рейтинг у баров, пабов - 4,39.
- Самый низкий рейтинг у ресторанов быстрого питания - 4,05.

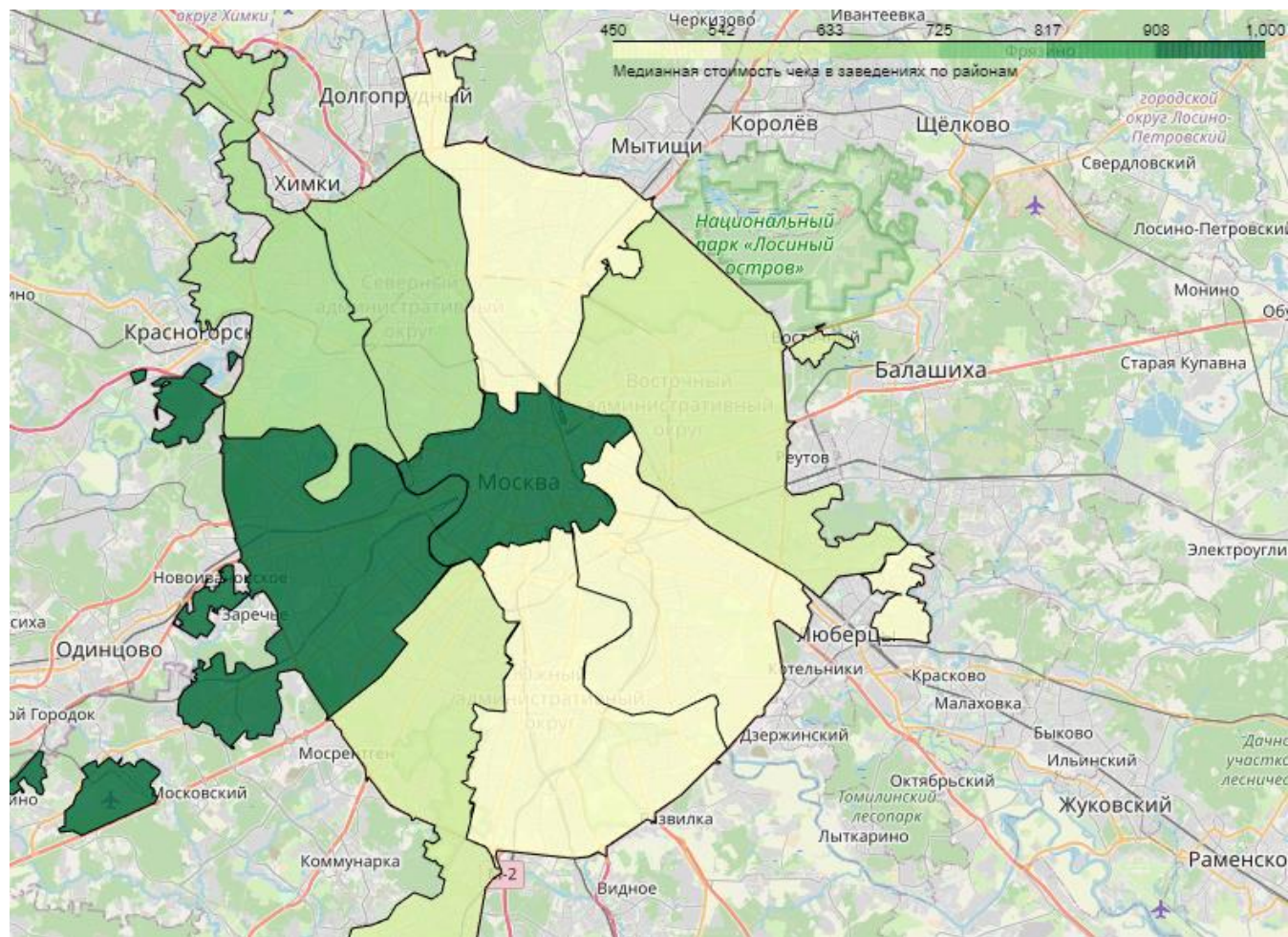
Фоновая картограмма (хороплет) со средним рейтингом заведений каждого района.



ВЫВОДЫ:

- Средний рейтинг заведений по районам, также как и по категориям, превышает 4 балла.
- Высший показатель среднего рейтинга у Центрального АО - 4,38.
- У Юго-Восточного АО средний рейтинг заведений, напротив, самый низкий - 4,1.

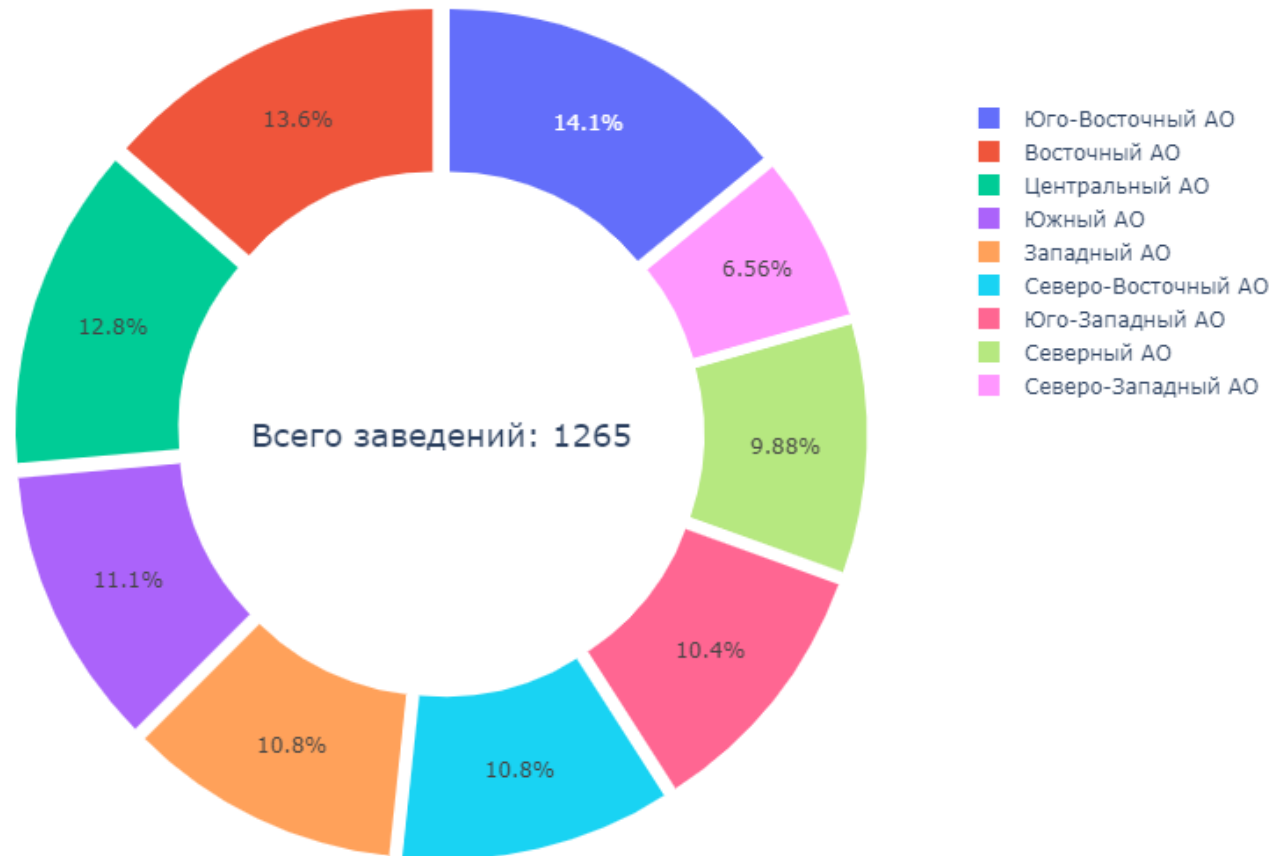
Фоновая картограмма (хороплет) медианной стоимости чека в заведениях каждого района.



ВЫВОДЫ:

- Самый высокий чек у заведений Центрального АО, а также у Западного АО - 1000 у.е.
- Самая низкая стоимость среднего чека в заведениях Юго-Восточного АО и составляет 450 у.е., что более чем в 2 раза меньше, относительно Центрального и Западного АО.

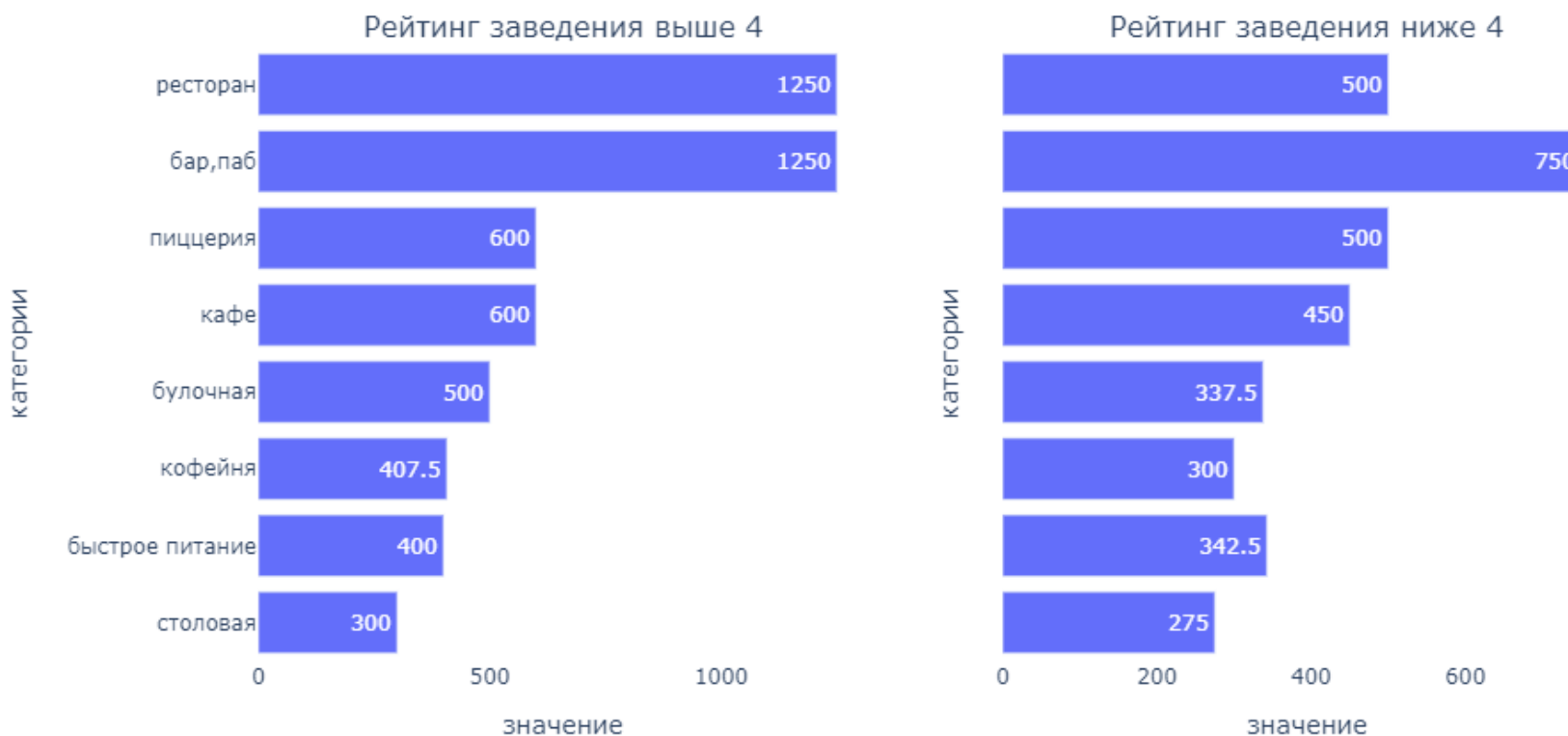
Распределение заведений Москвы с режимом работы 24/7 по районам.



ВЫВОДЫ:

- Распределение заведений, работающих в режиме 24/7 между районами Москвы относительно пропорциональное.
- Лидером по количеству круглосуточных заведений является Юго-Восточный АО - 14,1%.
- наименьшая доля заведений 24/7 в Северо-западном АО - 6,56%.

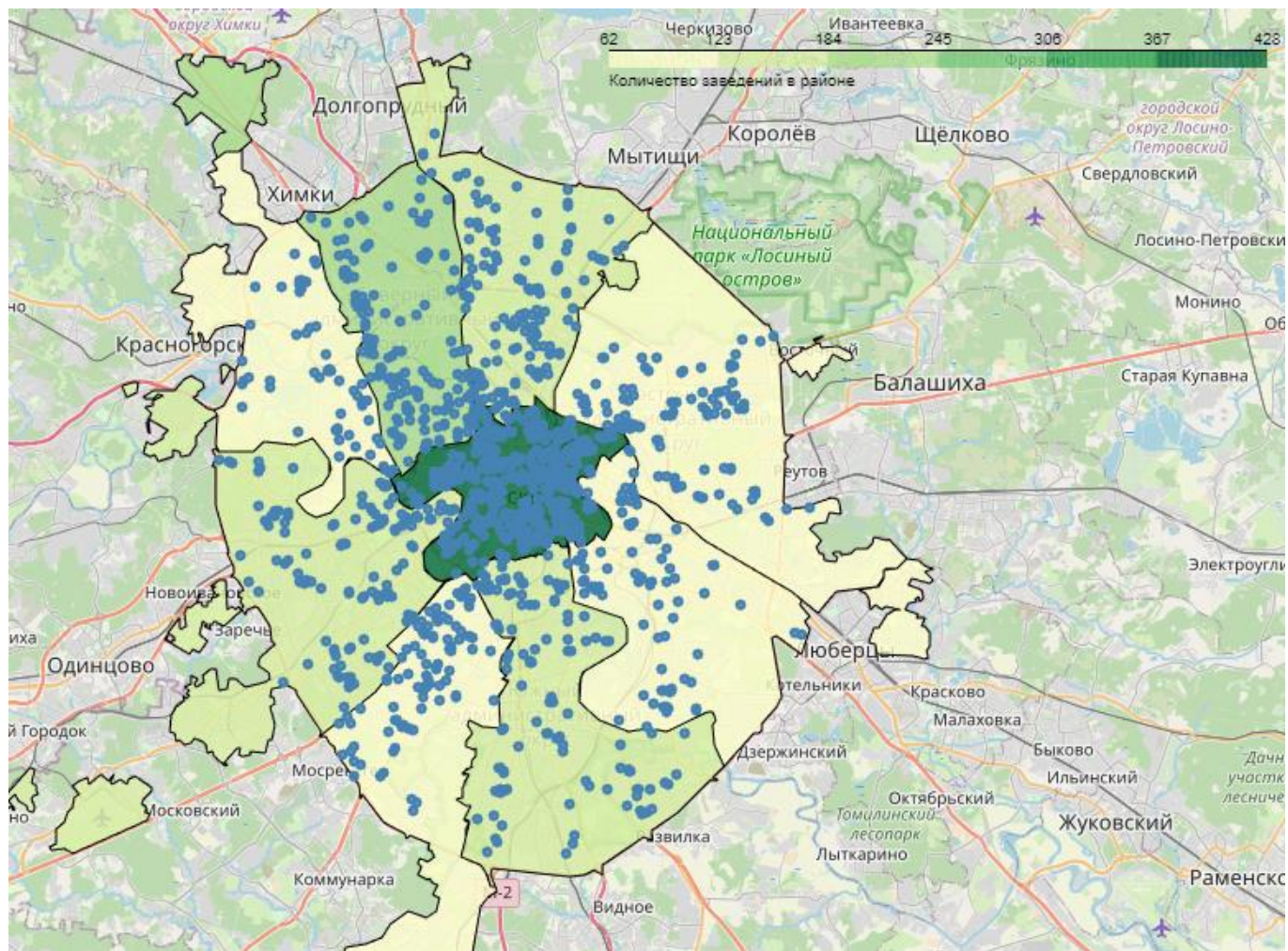
Средние чеки заведений Москвы с низкими и высокими рейтингами.



ВЫВОДЫ:

- стоимость чека, по категории ресторан, в заведениях с хорошим рейтингом выше на 750 у.е.
- Также сильное изменение в среднем чеке у категории бар, паб - 500 у.е.
- В целом по каждой категории чек в заведениях с высоким рейтингом выше, чем в заведениях с низким рейтингом.

Фоновая картограмма (хороплет) медианная стоимостью чека в заведениях каждого района.



ВЫВОДЫ:

- Наибольшее количество кофеен в Центральном АО(428),
- наименьшее - Северо-Западный АО(62)

данные сервисов Яндекс Карты и Яндекс Бизнес

Параметры для открытия кофейни.



ВЫВОДЫ:

- Для ориентира при открытии кофейни будем опираться на медианную стоимость чашки кофе в заведениях с хорошим рейтингом по район.
- Самый высокий рейтинг кофеен в Центральном АО - 4,34. Самый низкий в Западном АО - 4,2.
- Перспективнее ориентироваться на стоимость чашки кофе как можно выше.

Рекомендации по результатам исследования

- Рассмотрев количество кофеен и их средние рейтинги, наиболее перспективный район для открытия кофейни - Юго-Западный АО. В этом районе одно из низких количество кофеен. Также средний рейтинг кофеен на 4 месте из 9, а стоимость чашки кофе одна из самых высоких.
- Также можно рассмотреть Западный АО, показатель стоимости чашки капучино самый высокий, а средний рейтинг кофеен самый низкий. Единственный момент - это количество кофеен(в 1,5 раза больше, чем в Юго-Западном АО).
- Режим работы 24/7 для кофейни не имеет большого значения, однако оплата труда работников будет оплачиваться по повышенной ставке, что в следствии может повлечь дополнительные расходы.