Рынок общественного питания в г. Москва

Аналитика и рекомендации

Дата: 04.05.2023 г.

Выполнил: *******

email: ******

https://t.me/******

+7 (910) ***-**

Оглавление

- <u>1. Описание проекта</u>
- 2. Выводы по исследованию
- 3. Рекомендации по открытию кофейни
- <u>4.1. В заведениях каких категорий</u> кушают в <u>Москве?</u>
- <u>4.2. Сколько мест в заведениях</u> <u>общественного питания?</u>
- 4.3. Сетевые заведения
- 4.4. Сетевые заведения по категориям
- <u>4.5. В каких категориях развиваются</u> <u>сети?</u>
- 4.6. Самые крупные сети питания в столице
- 4.7. Чей рейтинг выше (столовая или паб)?

- 4.8. Рейтинг заведений столицы по округам
- 4.9. Локации точек общепита Москвы
- 4.10. ТОП-15 улиц по числу заведений
- <u>4.11. Медиана среднего чека в заведениях</u> <u>Москвы</u>
- <u>4.12. Какой режим работы у мест</u> <u>общественного питания столицы?</u>
- 4.13. В какие заведения лучше не ходить?
- 5.1. Открытие кофейни. География
- 5.2. Открытие кофейни. Рейтинги
- <u>5.3. Открытие кофейни. Выбираем режим</u> работы

Описание проекта

Цель проекта — подготовить исследование рынка общественного питания Москвы, найти интересные особенности и презентовать полученные результаты, которые в будущем помогут в выборе подходящего инвесторам места для открытия заведения.

Заказчики — инвесторы из фонда «Shut Up and Take My Money». Они решили открыть заведение 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. В качестве исходных данных предоставлен датасет о заведениях общественного питания Москвы, составленный на основе данных сервисов Яндекс Карты и Яндекс Бизнес на лето 2022 года. Информация, размещённая в сервисе Яндекс Бизнес, могла быть добавлена пользователями или найдена в общедоступных источниках. Она носит исключительно справочный характер.

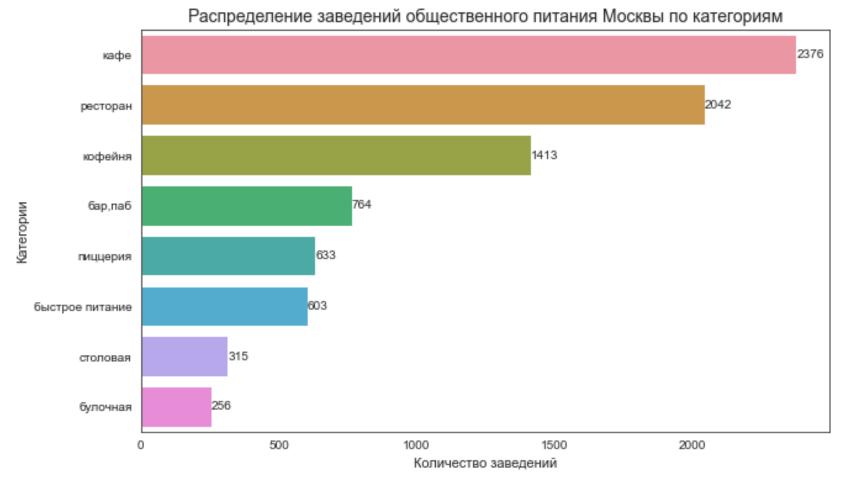
Выводы по исследованию

- кафе, ресторан и кофейня самые распространенные категории (более половины заведений Москвы)
- медианное значение числа посадочных мест колеблется от 50 до 100
- 38% всех заведений относятся к сетевым. Сетевых больше среди кофеен, пиццерий и булочных (более 50%).
- Шоколадница лидирует по числу заведений в сети 120. Домино'с и ДоДо 76 и 74 соответственно, Му-Му замыкает список ТОП-15 с 27 заведениями.
- ЦАО сильно лидирует по числу заведений. На последнем месте СЗАО.
- средние рейтинги заведений от 4 до 4,5. В ЦАО средний рейтинг заведений выше.
- на Проспекте мира больше всего заведений. На МКАДе почти все заведения это кафе.
- 30% заведений, которые расположены одни на улице, являются сетевыми
- медианный средний чек заведений в ЦАО больше чем на периферии в два раза
- ежедневно и круглосуточно чаще работают кафе, точки быстрого питания и рестораны

Рекомендации по открытию кофейни

- при выборе места следует отдать предпочтение расположению кофейни вблизи Метро, вокзалов, у пересечения пешеходных зон, в местах скопления людей крупные торговые центры и офисы. Как один вариантов выхода на конкурентный рынок рассмотреть вводящиеся в эксплуатацию новые офисные зданий и районы. По карте расположения объектов, в таких местах еще есть недостаток заведений.
- отдельному анализу стоит посвятить изучение ставок арендной платы за поток клиентов нужно платить. В торговых центрах и на самых оживленных улицах ставка вероятно будет выше.
- конверсия проходящих мимо в покупателей будет, помимо прочего, зависеть от цен кофейни. При открытии следует ориентироваться на медианное значение стоимости чашки капучино для соответствующего административного округа. Самая высокая стоимость чашки капучино в кофейнях Юго-Западного и Центрального административных округов почти 200 руб. Дешевле всего чашка капучино в Восточном административном округе 135 руб.
- рейтинги кофеен, не относящихся к сетям выше, поэтому можно надеятся на большую конверсию если открыть независимую кофейню, а не идти по пути франшизы и т.п.
- при выборе формата работы кофейни стоит ориентироваться на самый популярный режим работы кофеен ежедневно, 10:00-22:00.

В заведениях каких категорий кушают в Москве?

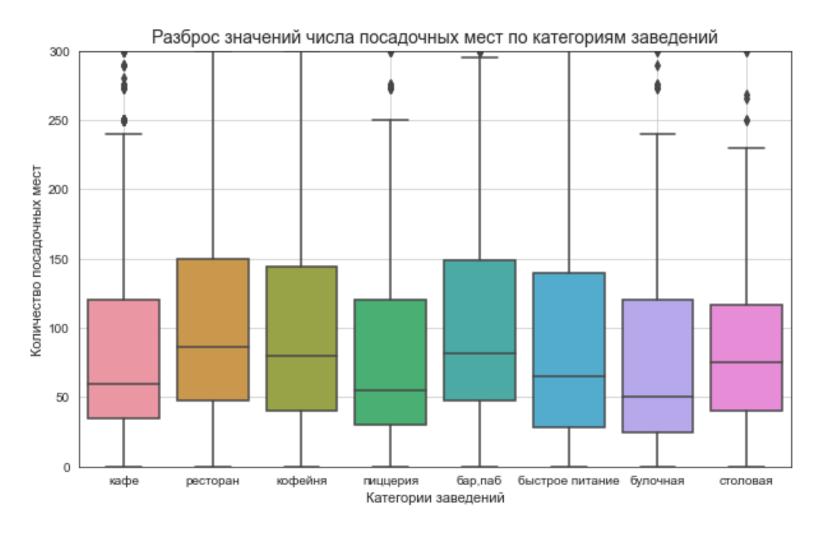


Выводы:

Кафе, ресторан и кофейня - вот самые распространенные категории, на них приходится более половины заведений Москвы. Кафе заметно лидирует в сравнении с другими заведениями.

Столовая и булочная замыкают рейтинг, таких заведений меньше всего.

Сколько мест в заведениях общественного питания?



Выводы:

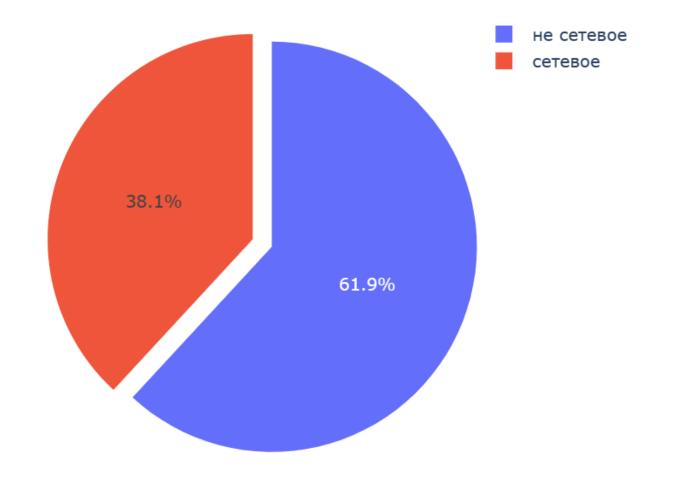
Рестораны, бары/пабы и кофейни имеют больше остальных посадочных мест.

Кафе, пицерии и булочные наоборот, имеют наименьшее число посадочных мест.

Медианное значение всех заведений колеблется от 50 до 100 посадочных мест.

Сетевые заведения



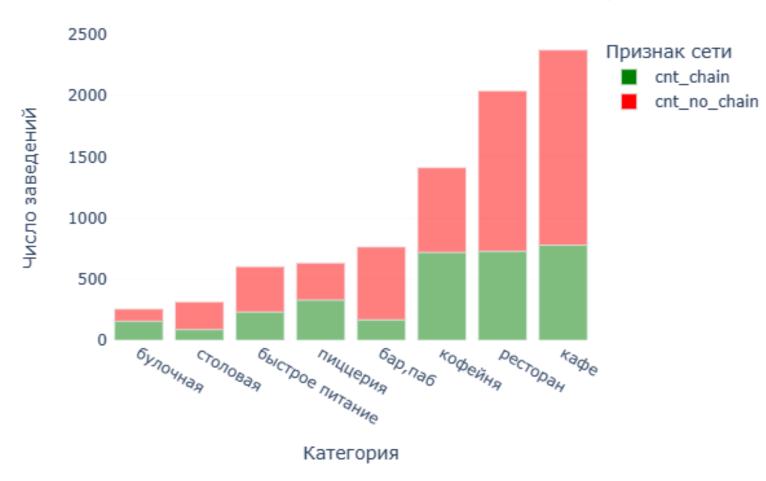


Выводы:

Сетевых заведений в 1,5 раза меньше чем не относящихся к сетям.

Сетевые заведения по категориям

Число сетевых и несетевых заведений по категориям



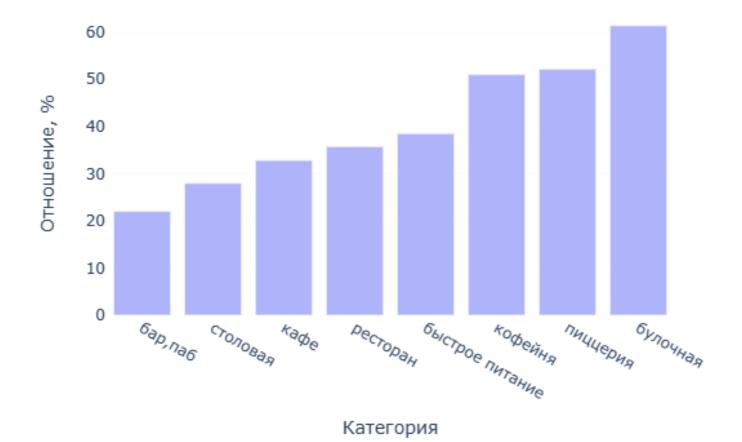
Выводы:

Кафе, рестораны - лидеры среди сетей общественного питания по числу заведений.

В этих категориях высокая доля сетевых заведений, но она еще выше среди кофеен, пиццерий и булочных, хотя их общее число и невелико.

В каких категориях развиваются сети?

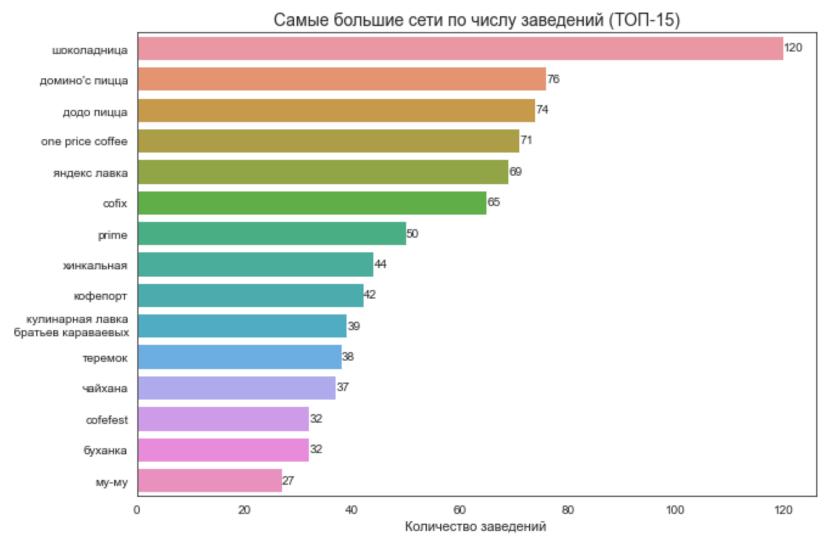




Выводы:

Среди кофеен, пиццерий и булочных высокая доля сетевых заведений (более 50%)

Самые крупные сети питания в столице



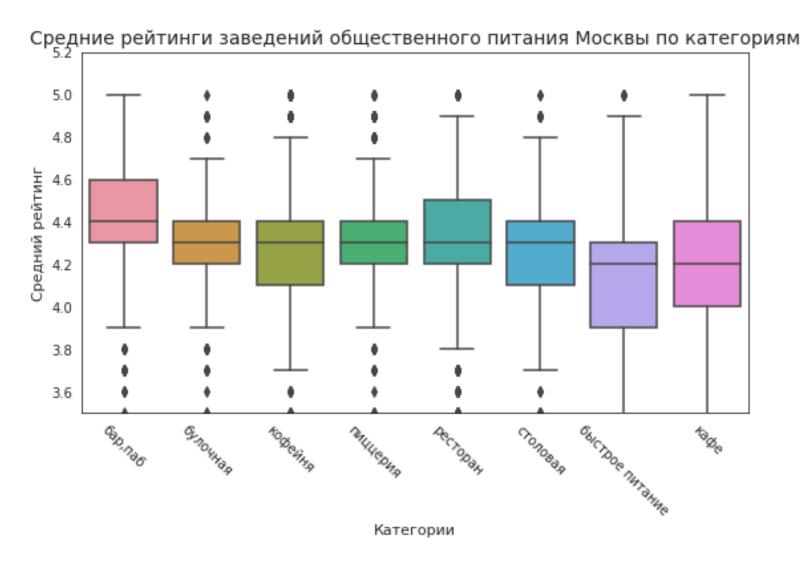
Выводы:

ТОП-15 сетей следующие. Шоколадница лидирует по числу заведений в сети - 120.

Далее следуют сети пицерий Домино'с и ДоДо, с результатом 76 и 74 соответственно.

Сеть Му-Му скромно представлена 27 заведениями.

Чей рейтинг выше (столовая или паб)?



Выводы:

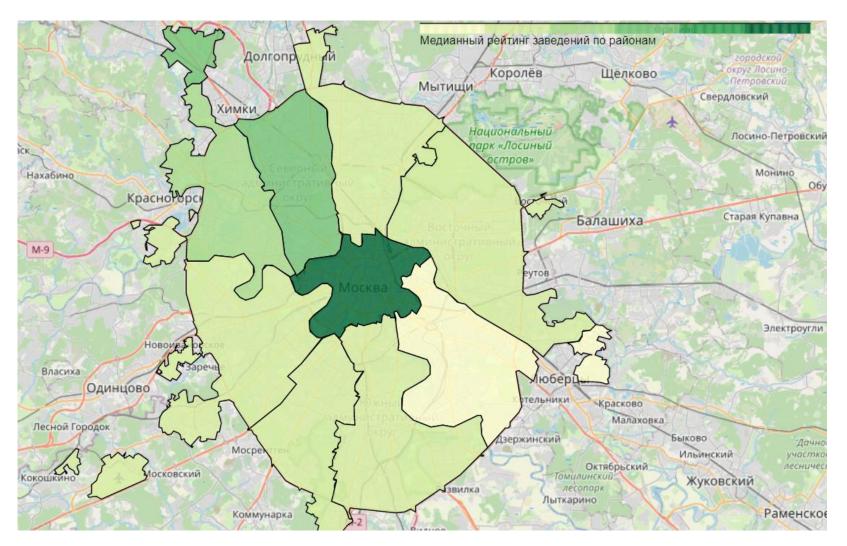
В целом средние рейтинги заведений по категориям имеют значения от 4 до 4.5.

Можно сказать, что усредненные рейтинги не имею сильного различия. Заведения быстрого питания и кафе заслужили наименьшие рейтинги.

Бары/пабы получили максимальный средний рейтинг - 4.4.

Остальные категории заведений имеют средний рейтинг около 4.3.

Рейтинг заведений столицы по округам

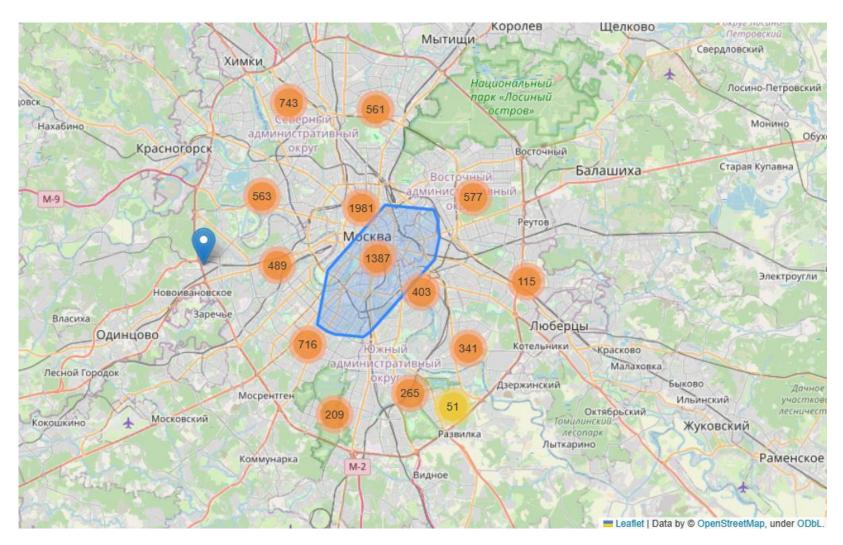


Выводы:

На фоновой картограмме хорошо видно высокий, в сравнении с другими, средний рейтинг заведений, расположенных в Центральном административном округе. Северо-Западный административный округ и Северный административный округ имеют средний рейтинг заведений чуть ниже.

Юго-Восточный административный округ имеет наименьший средний рейтинг заведений.

Локации точек общепита Москвы



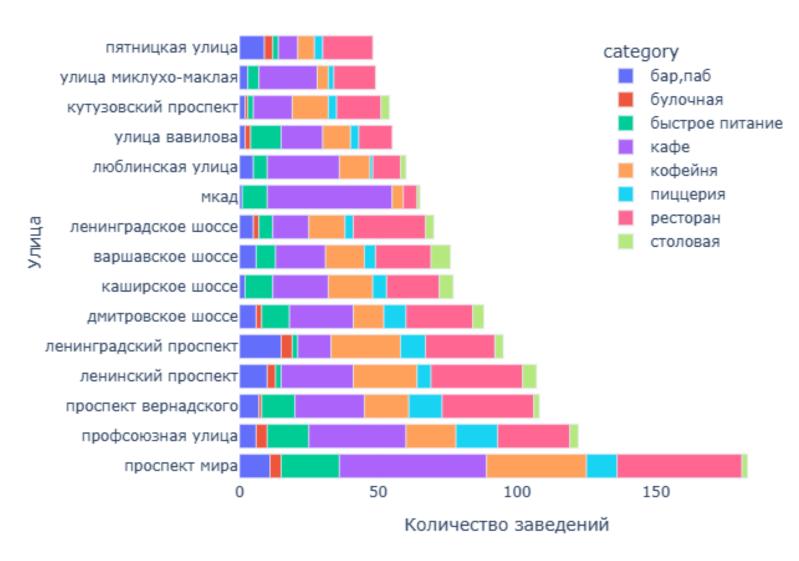
Выводы:

В Центральном административном округе больше всего заведений.

Из распределения на остальных территориях заметно выпадают территории национальных парков, лесов и ботанических садов.

ТОП-15 улиц по числу заведений

Распределение заведений по ТОП-15 улицам

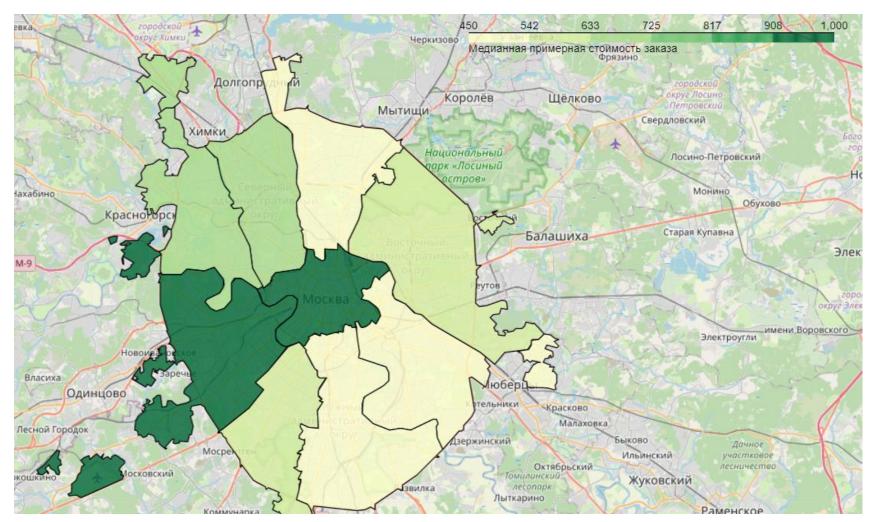


Выводы:

На Проспекте мира расположено больше всего заведений, представленные в основой массе ресторанами, кафе и кофейнями. Можно отметить, что на ТОП-15 улицах преобладают кафе и рестораны.

В этой связи выделяется МКАД, почти все заведения это кафе.

Медиана среднего чека в заведениях Москвы

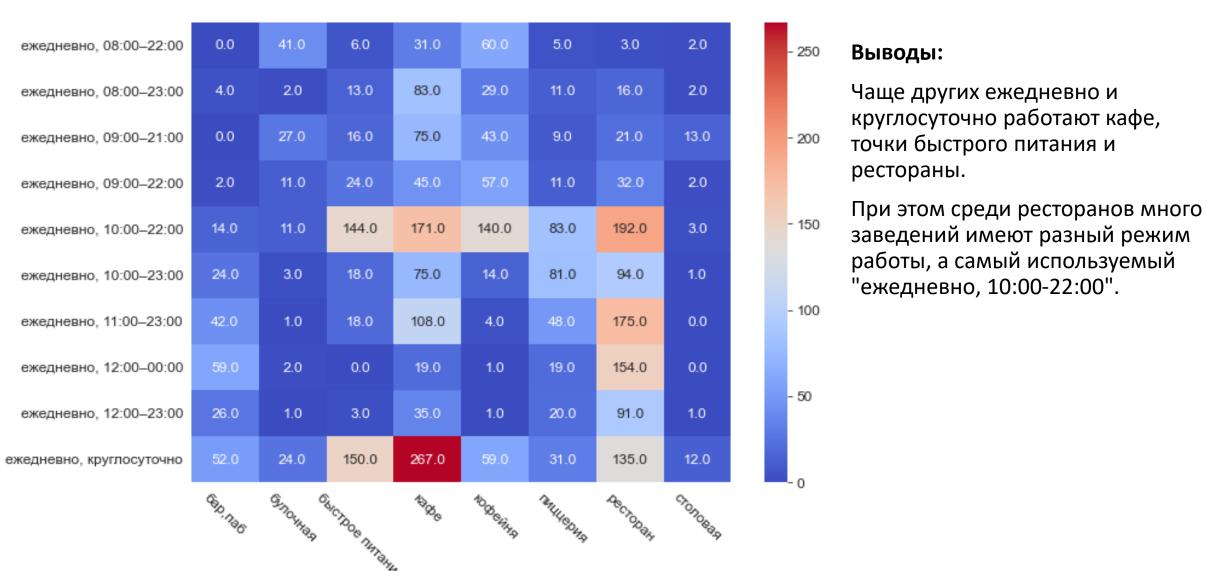


Выводы:

Можно сказать, что кушать в Центре и в Западном округе дорого! Доказано цифрами, наглядно изображено.

Разница между Центральным административным округом и более дальними районами расположения заведений отражается в почти двукратном снижении медианного среднего чека при удалении от центра.

Какой режим работы у мест общественного питания столицы?



Категория заведения

Округ Москвы

В какие заведения лучше не ходить?

Количество заведений с рейтингом ниже 3 по категориям



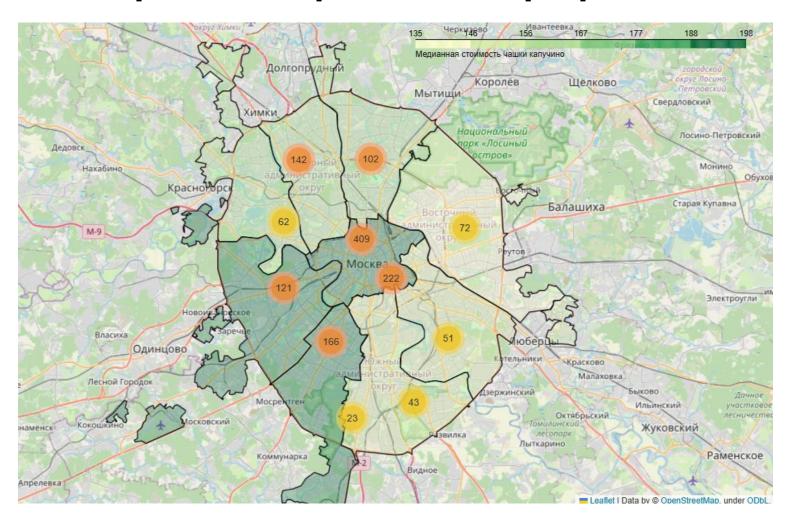
Выводы:

Количество заведений категории кафе, имеющих рейтинг ниже 3, существенно превосходит другие категории.

Ранее мы выяснили, что кафе лидирует и по общему числу среди заведений, но не в такой пропорции.

Возможно сказывается большая проходимость и большое число отзывов на эти заведения.

Открытие кофейни. География



Выводы:

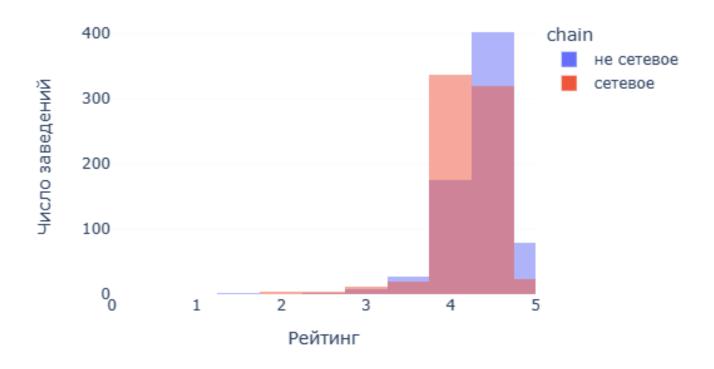
Основные особенности расположения кофеен - вблизи Метро, вокзалов, у пересечения пешеходных зон, в местах скопления людей - крупные торговые центры и офисы.

Самая высокая стоимость чашки капучино в кофейнях Юго-Западного и Центрального административных округов. Дешевле всего чашка капучино в Восточном административном округе.

При открытии следует ориентироваться на медианное значение стоимости чашки капучино для соответствующего административного округа.

Открытие кофейни. Рейтинги

Распределение рейтингов кофеен



Выводы:

Среди не сетевых кофеен рейтинг чаще выше, чем у сетевых.

Открытие кофейни. Выбираем режим работы

ТОП-10 графиков работы кофеен



Выводы:

При выборе формата работы кофейни стоит ориентироваться на самый популярный режим работы кофеен - ежедневно, 10:00-22:00.