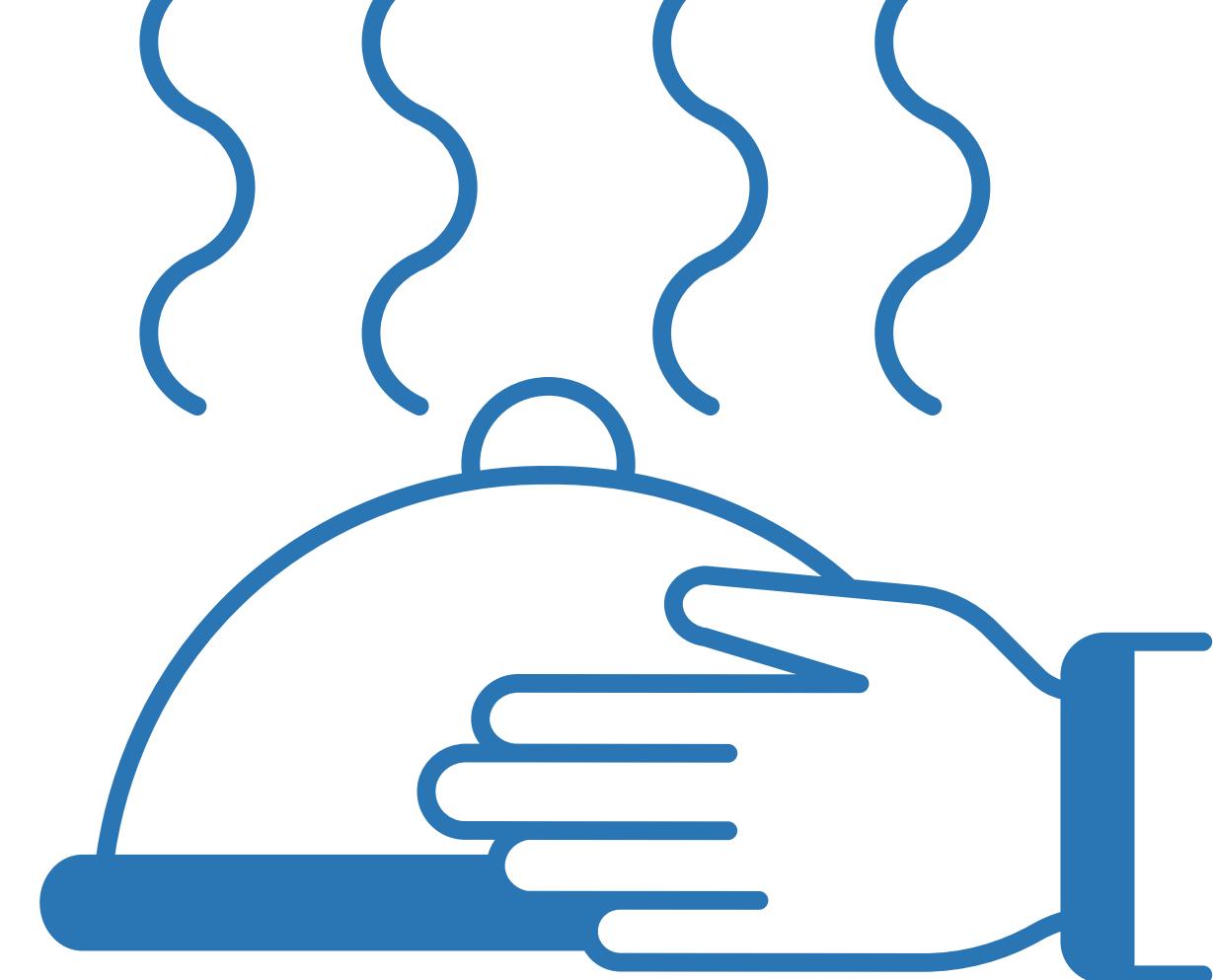


# Análisis de mercado: Restaurantes en L.A.



Reporte presentado el **3 de Agosto, 2024**

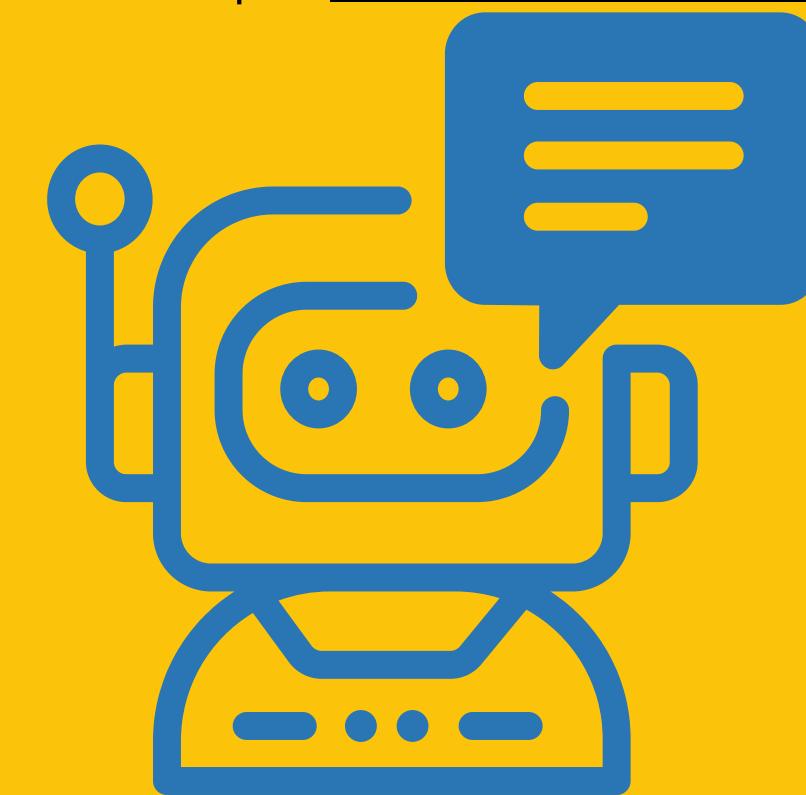
Bastián López Data Analyst



# Contexto

En la vibrante ciudad de Los Ángeles, **hemos decidido emprender un proyecto innovador: abrir un pequeño café atendido por robots**. Este concepto vanguardista promete atraer la atención de los **amantes de la tecnología y revolucionar la experiencia tradicional de un café**. Sin embargo, debido a los costos significativos, necesitamos atraer inversionistas para asegurar el éxito a largo plazo.

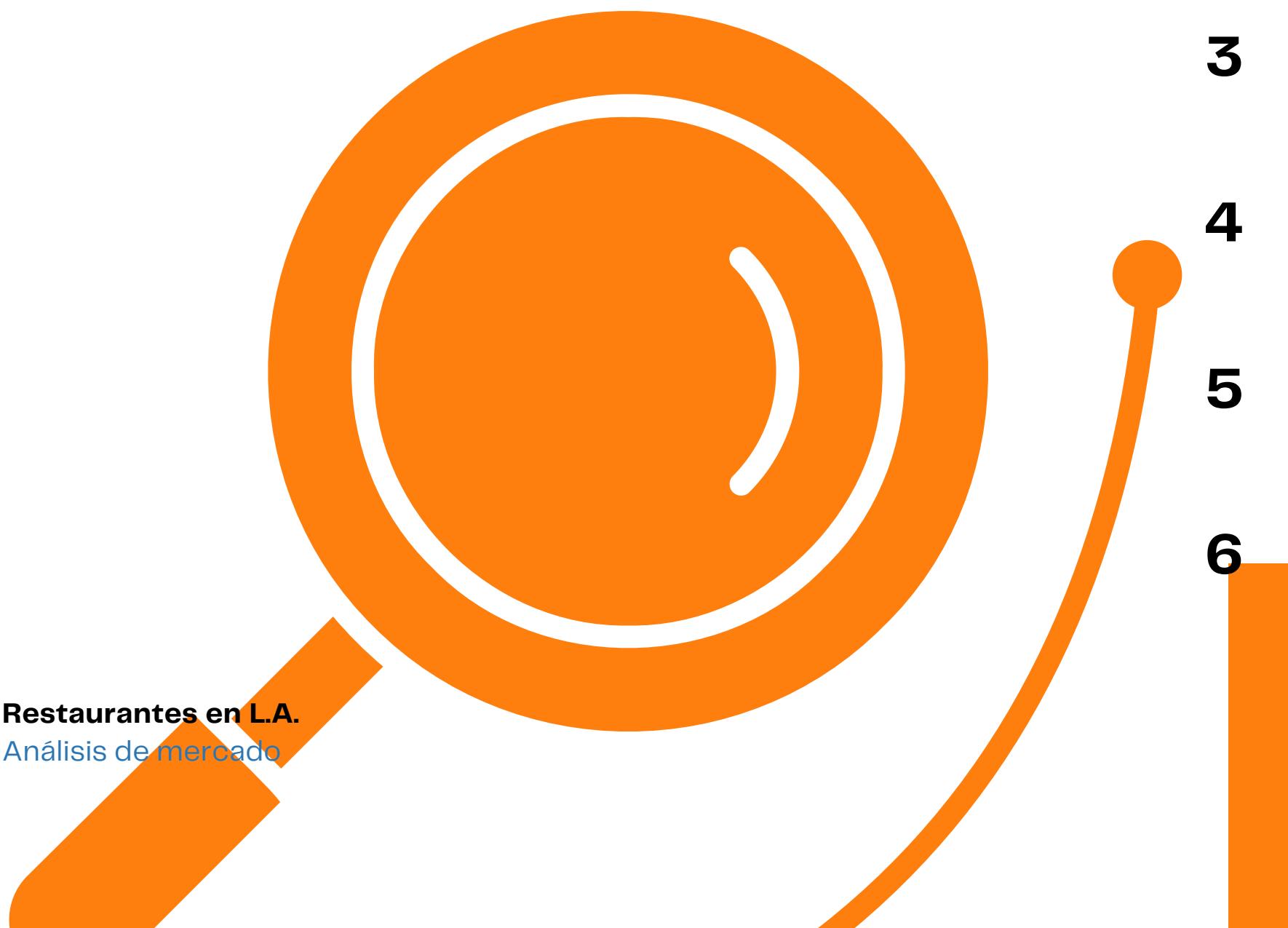
Este informe analiza las condiciones actuales del mercado de locales de comida en Los Ángeles, evaluando la viabilidad y sostenibilidad de nuestro café robótico en el tiempo. Está basado en fuentes abiertas sobre restaurantes en LA.



**Restaurantes en L.A.** Análisis de mercado

# Insights

Descubrimientos más importantes del análisis de mercado.



- 1 Los restaurantes abarcan la mayor parte del mercado con un 75%, **las cafeterías son el 5%**.
- 2 El 62% de los locales comerciales de comida pertenecen a cadenas y **el 61% de las cafeterías también lo es**.
- 3 Las cadenas se caracterizan por tener varios locales repartidos en la ciudad con pocos asientos cada uno.
- 4 Sunset Blvd y Pico Blvd tienen cerca de 300 locales de comida cada una.
- 5 El local con mas asientos en promedio es el restaurante con 48, **una cafetería promedio tiene 25 asientos**.
- 6 La distribución de asientos en negocios de calles con harts locales es muy parecida a la distribución de una cadena.

# Los Restaurantes son el 75% de los locales

Los restaurantes abarcan 3/4 del total en los locales alimentarios de Los Angeles, seguidos de los locales de comida rápida y **las cafeterías, el grupo de interés, que componen un 5% del mercado.**

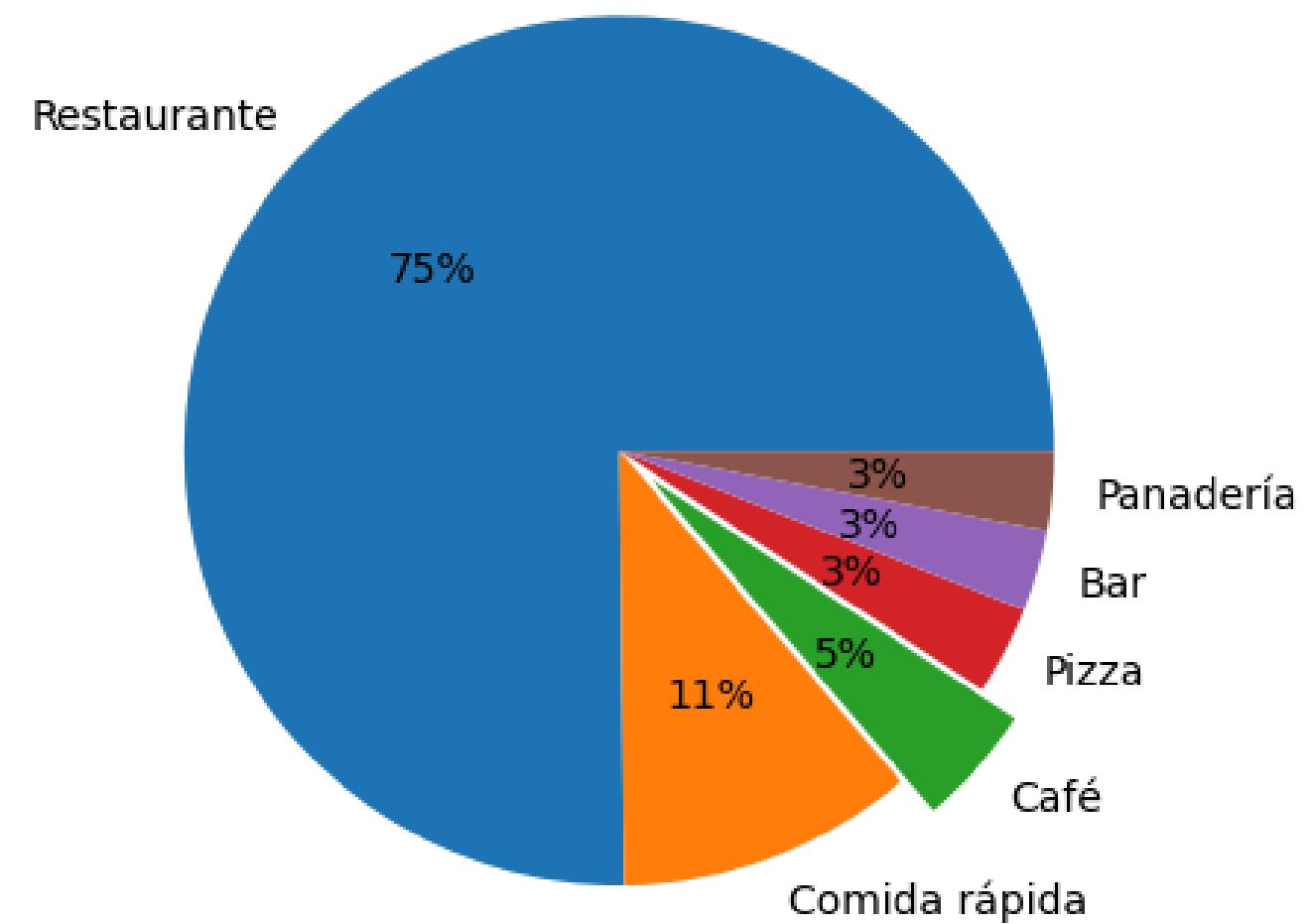
**Restaurantes en L.A.**  
Análisis de mercado

**7255**

Restaurantes  
registrados en L.A.

**435**

Cafeterías registradas  
en L.A.



# El 62% de los locales no pertenecen a cadenas

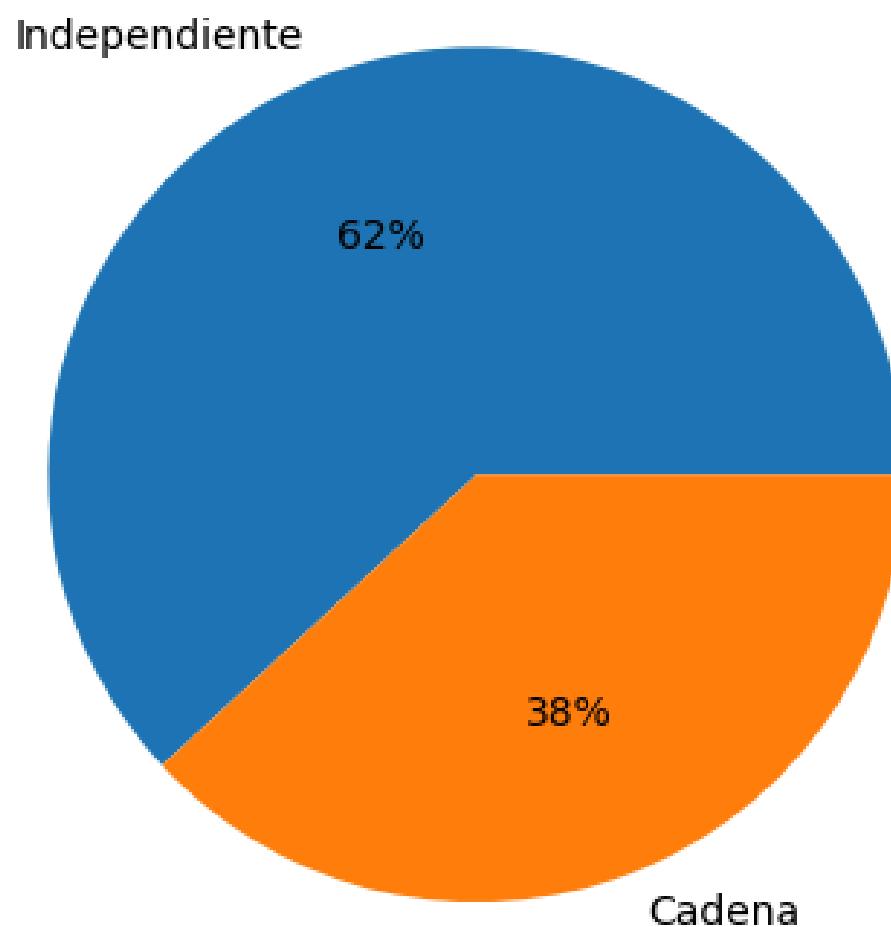
Una mayoría importante de locales alimentarios en Los Angeles **no pertenece a una cadena**.

**5972**

Locales alimentarios en L.A. son independientes

**3676**

Locales alimentarios en L.A. pertenecen a cadenas



# No existen Panaderías que no sean de cadenas

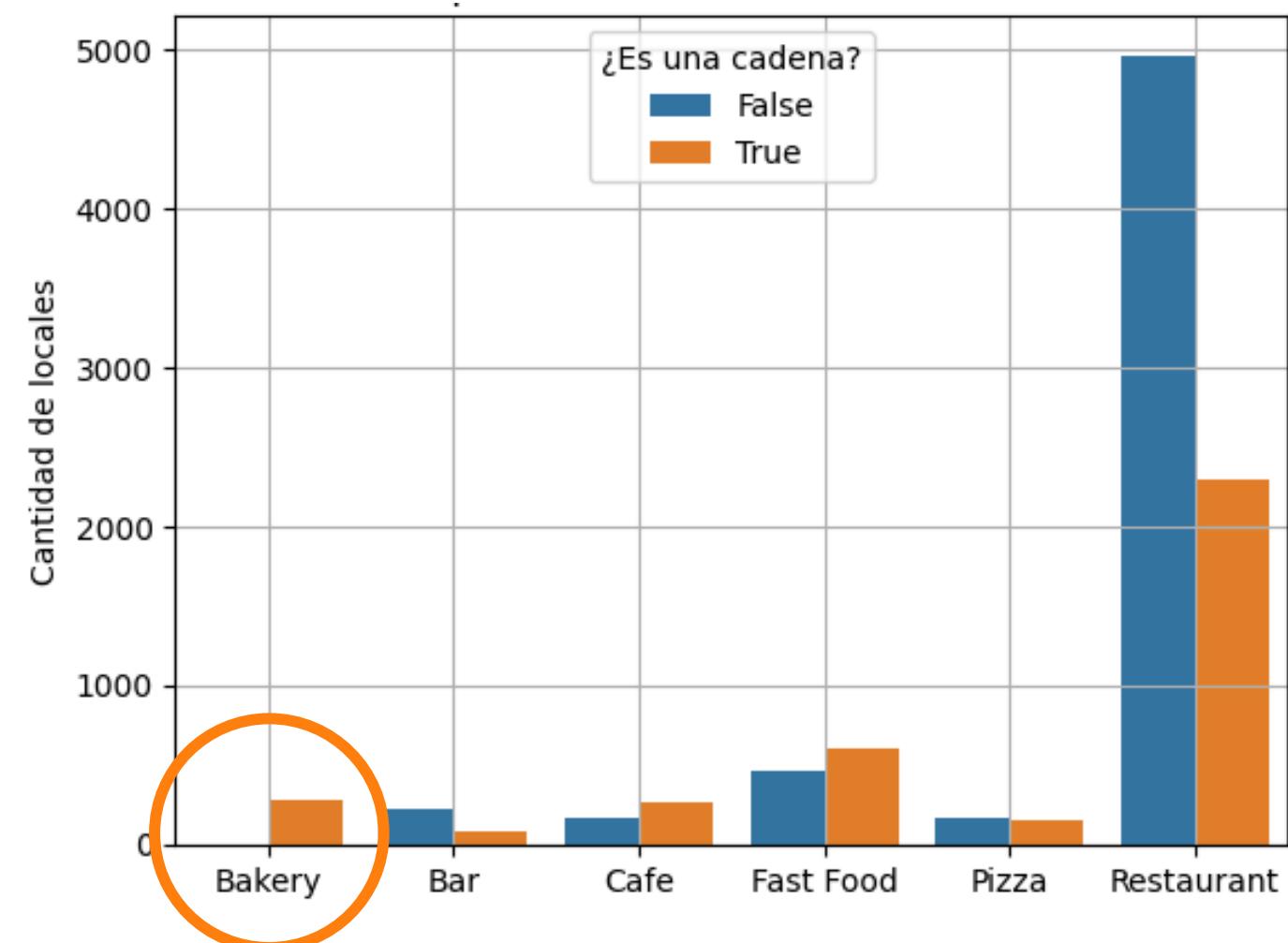
En L.A. todas las panaderías pertenecen a cadenas,  
**el tipo de local de posee mas locales de cadena**  
**es el restaurant**, mientras que en las cafeterías, una  
mayoría del 61% de los locales pertenecen a una  
cadena.

100%

De panaderías son  
cadenas

61%

De cafeterías son  
cadenas



# Hay muchos locales de cadena con pocos asientos

El gráfico muestra la distribución del numero de sillas para las cadenas, en donde se observa que **la gran mayoría de locales cadena tienen menos de 50 asientos.** teniendo, en promedio, **6.5 asientos menos que uno independiente.**

Restaurantes en L.A.

Análisis de mercado

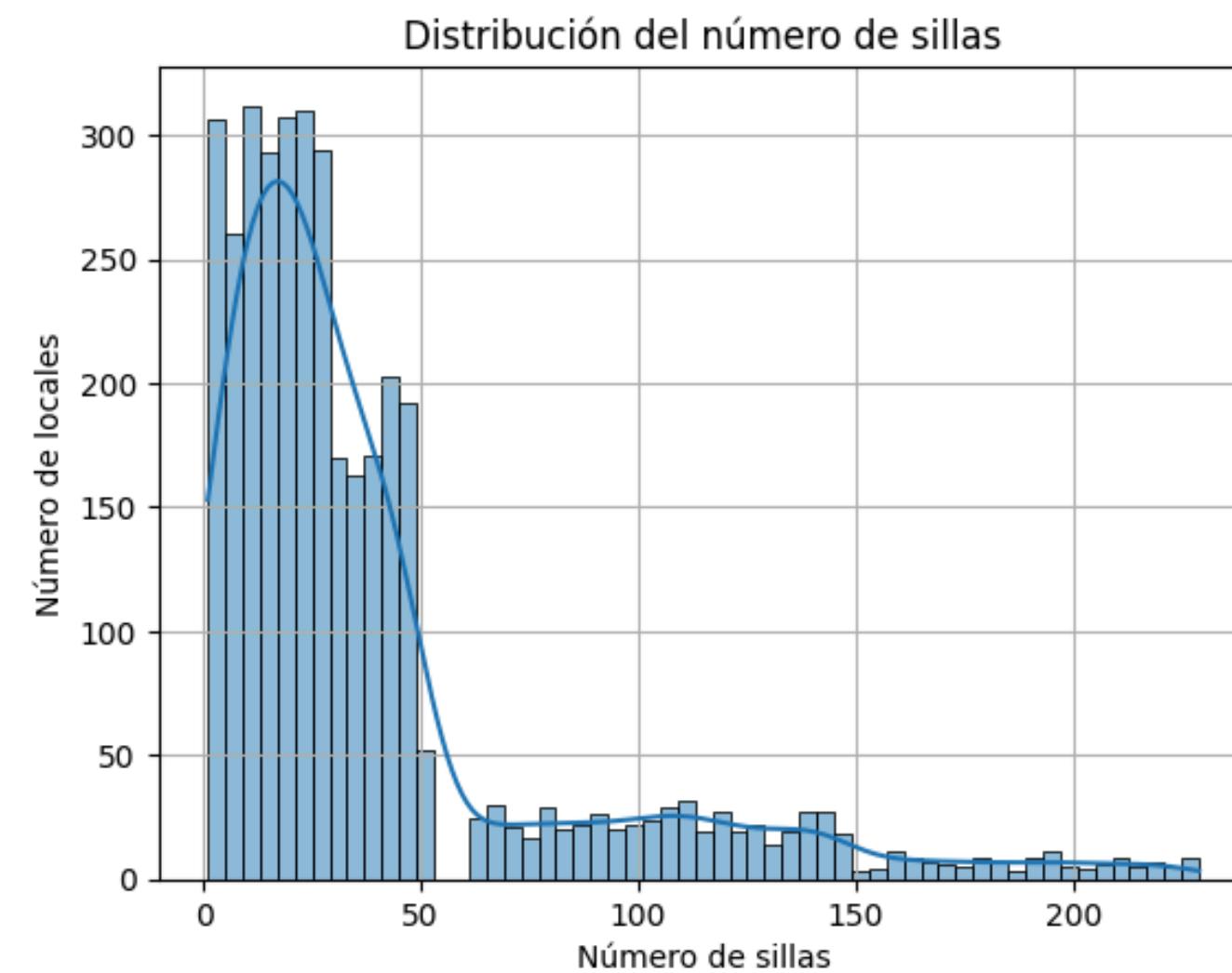


Cantidad de locales en L.A.

129



Cantidad de locales en L.A.



# Los Restaurantes son los locales con más asientos

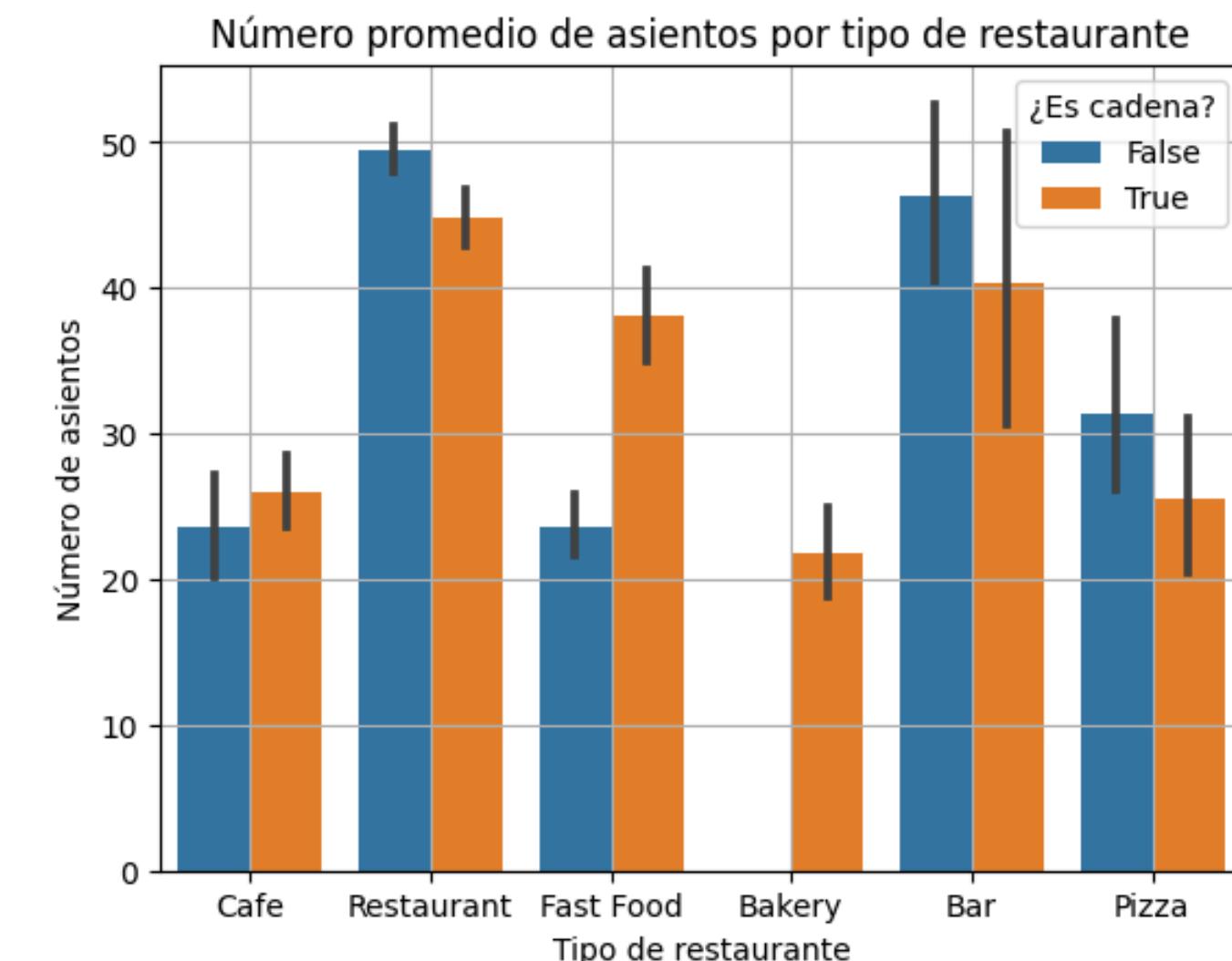
Seguidos de cerca por los bares, las cafeterías están en el último puesto junto con las pastelerías/panaderías.

48

Asientos promedio tiene un Restaurant

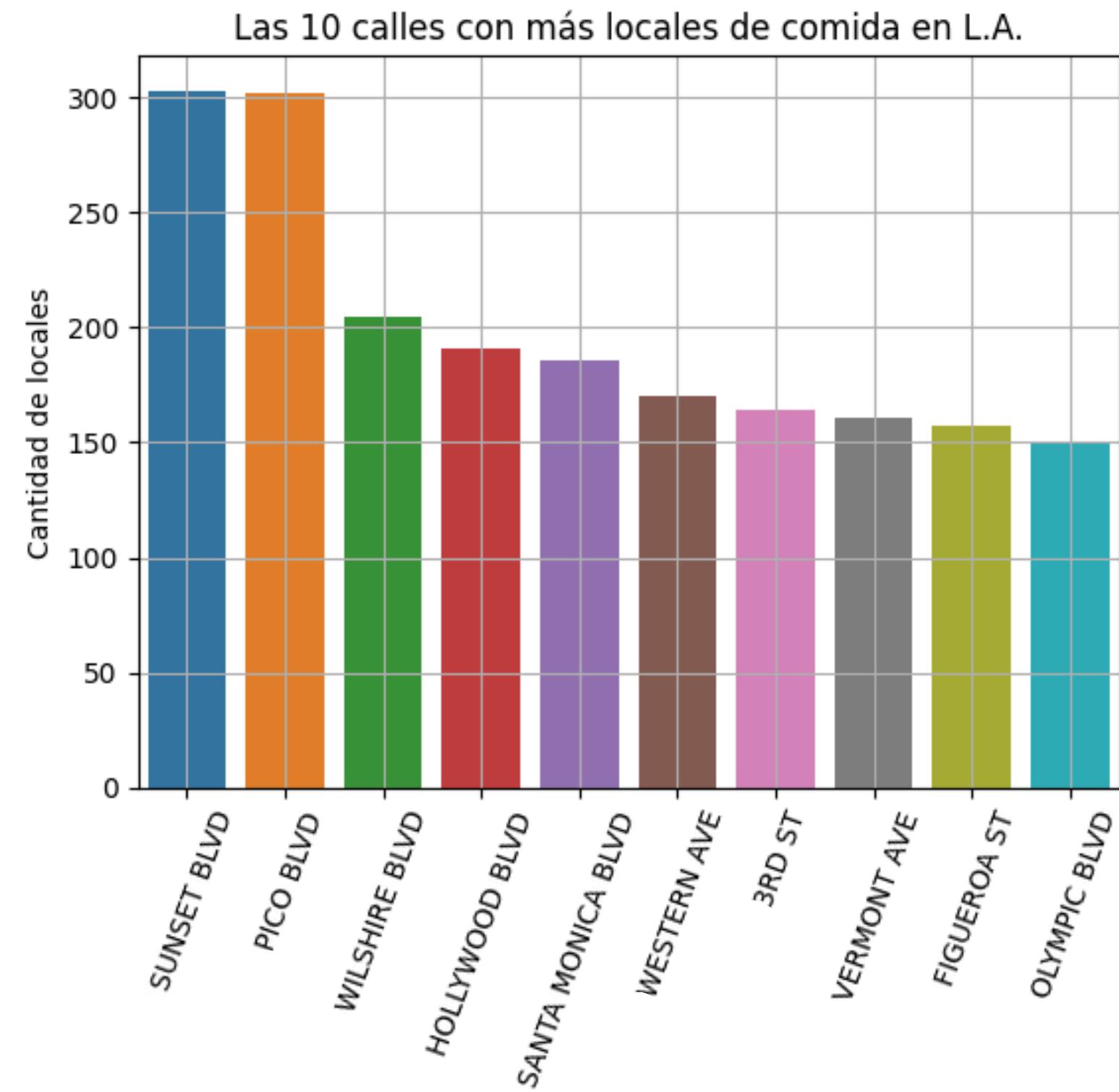
25

Asientos promedio tiene una cafetería



# Sunset Blvd y Pico Blvd son las calles con mas locales

Estas calles cuentan con **cerca de 300 locales** de comida cada una, el resto de calles del top rondan en los 150 locales por calle



**De todas las calles con locales, el 80% tiene sólo uno**

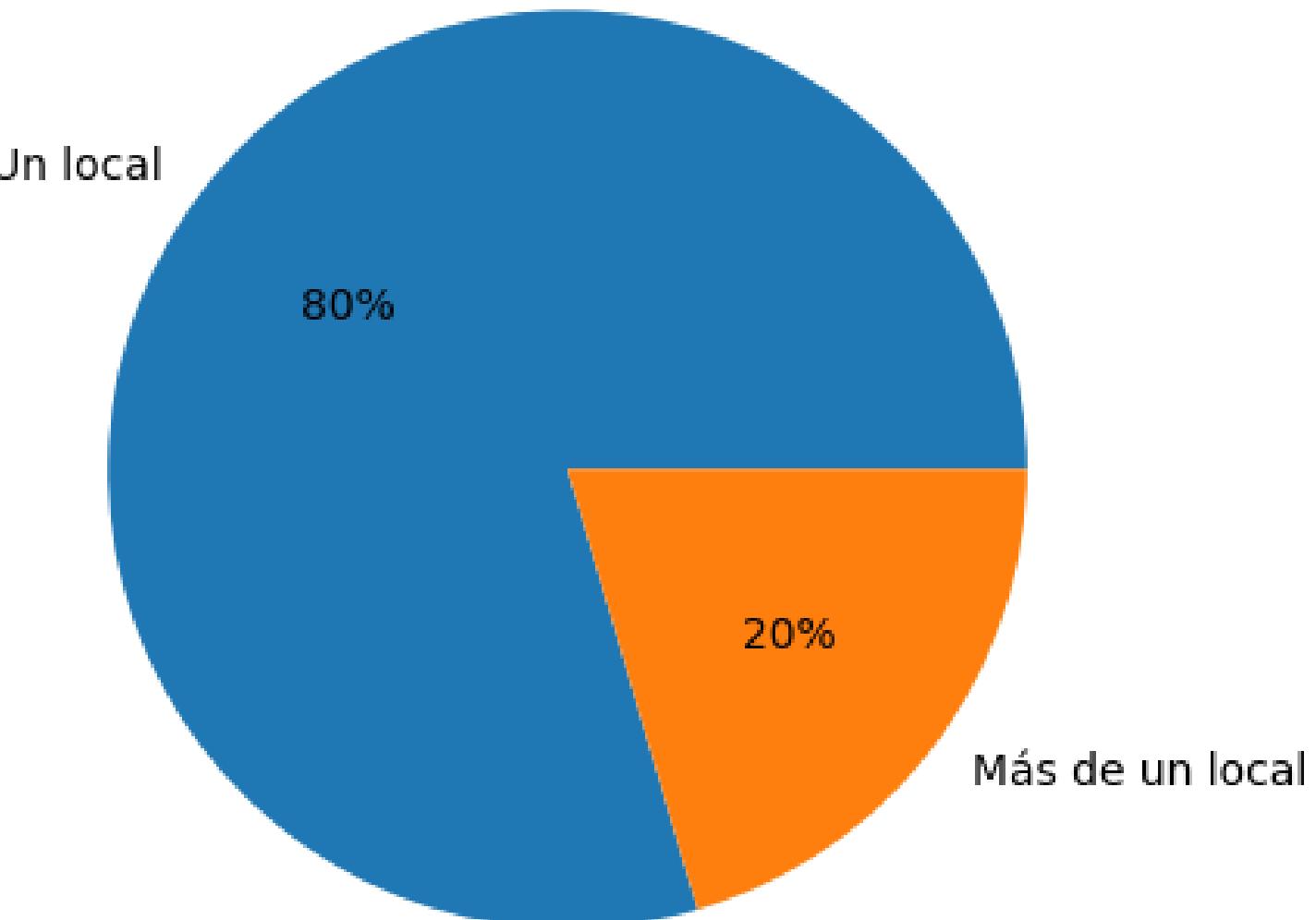
Este gráfico contempla **sólo las calles que poseen mínimo un local comercial de comida**, no es de la totalidad de las calles de L.A.

**2442**

Calles en L.A. tienen un solo local de comida

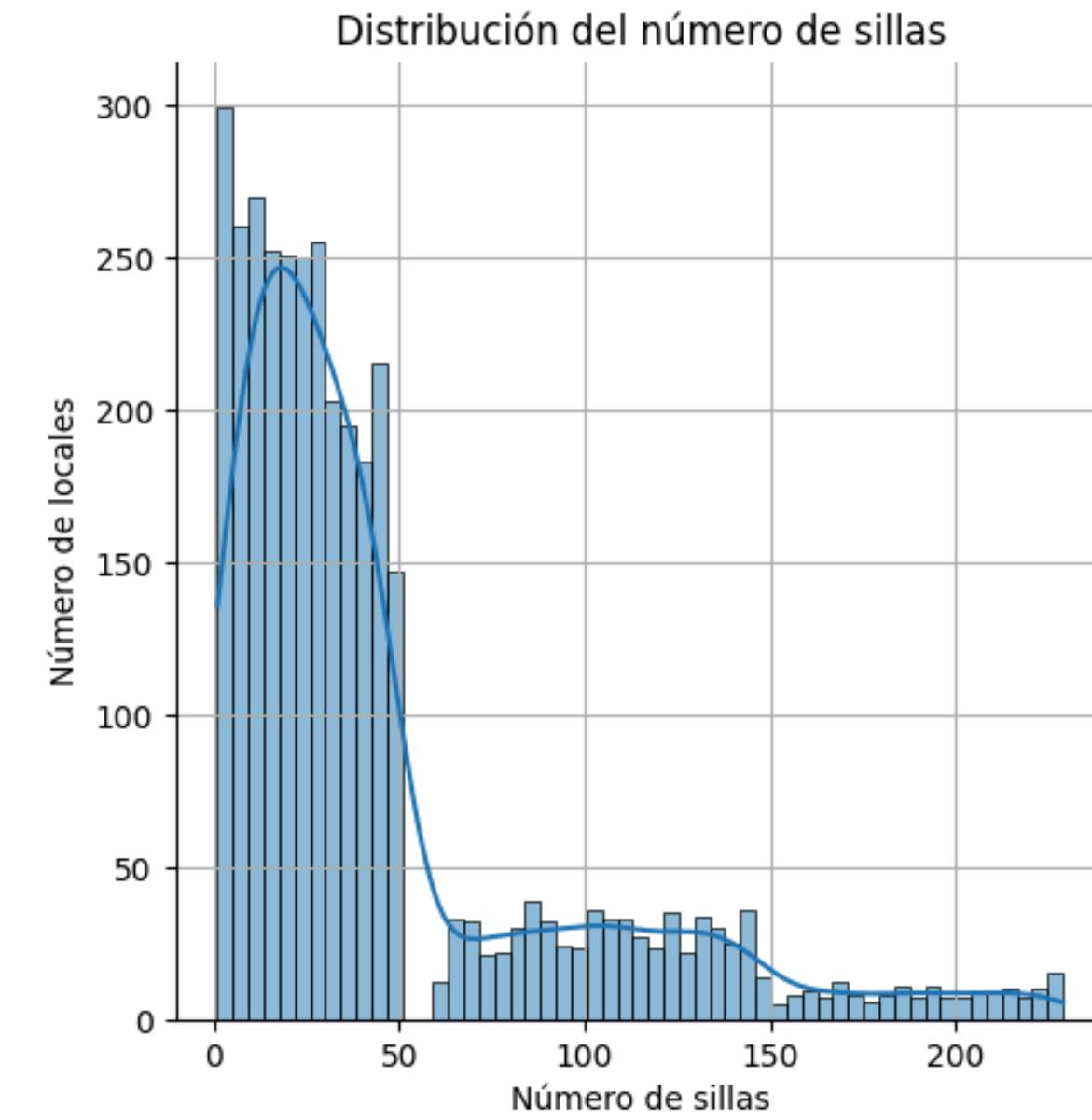
**627**

Calles en L.A. tienen más de un local de comida



# Los locales en calles con competencia tienen pocos asientos

**Una gran mayoría de locales tiene menos de 50 sillas.** Esto probablemente sea debido a que estas calles están llenas de cadenas y/o a que los locales independientes deben ser pequeños por los altos costos de suelo/arriendo de estas calles.



\*Datos filtrados de locales ubicados en calles de más de 50 recintos alimentarios



# ¿Crear una cadena?

Teniendo claro el panorama general del mercado de locales de comida en Los Angeles, revisaremos algunos hechos clave para la eventual creación de una cadena.

¿Cuales son las principales ventajas y desventajas de **crear una cadena**?

## Pros

El costo inicial es **mayor al de un local independiente**. por lo tanto es un riesgo mayor. Se deberá invertir en robots, mantenimiento y altas cantidad de energía eléctrica para muchas ubicaciones.

## Contras

Empezar una cadena es diversificar el riesgo en cuanto a la elección del lugar. En lugar de invertir todo en un lugar grande y tener la posibilidad de fracasar por una ubicación, una cadena disminuye drásticamente esa probabilidad. Una cadena también facilita percepción de una marca asociada a la cafetería robotica y también es el estándar en cuanto a cafeterías.