



Estudio de mercado restaurantes de L.A.

28/03/2024



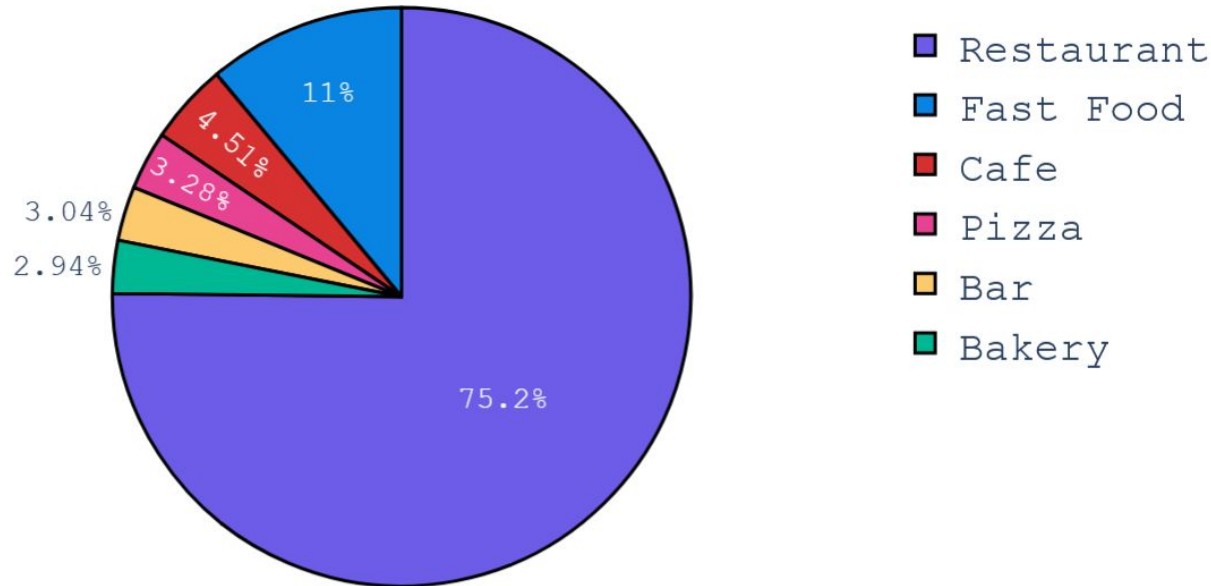
Conclusiones

Hallazgos:

- Hay 9651 establecimientos en L.A., de los cuales mas del 75% son restaurantes y solo 4.5% son cafes.
- En los establecimientos de cadena el número de lugares o asientos, es menor que en aquellos que no son de cadena.
- Más del 97% de cafes tienen una capacidad menor a 50 lugares.
- El número promedio de lugares o asientos en cafés es de 25. En restaurantes es de 48.

Distribución de establecimientos según el tipo de servicio que ofrecen en L.A.

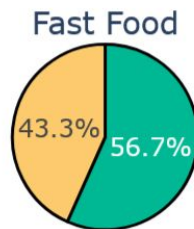
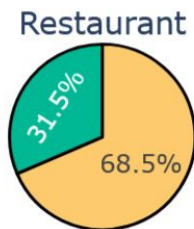
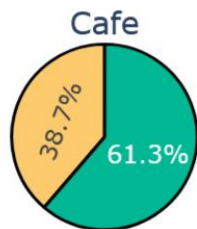
Types of establishments



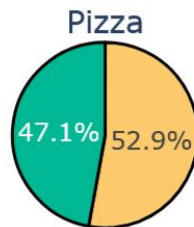
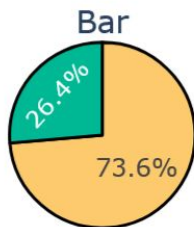
Poco mas del 75% de los establecimientos son restaurantes, una mayoría abrumadora. Con un porcentaje mucho menor esstán los establecimientos de comida rapida, bares, paestelerias y pizzerias.

Proporción de establecimientos en L.A. según el tipo de servicio que ofrecen y diferenciando si son de cadena o no

The proportions of chain and nonchain establishments.



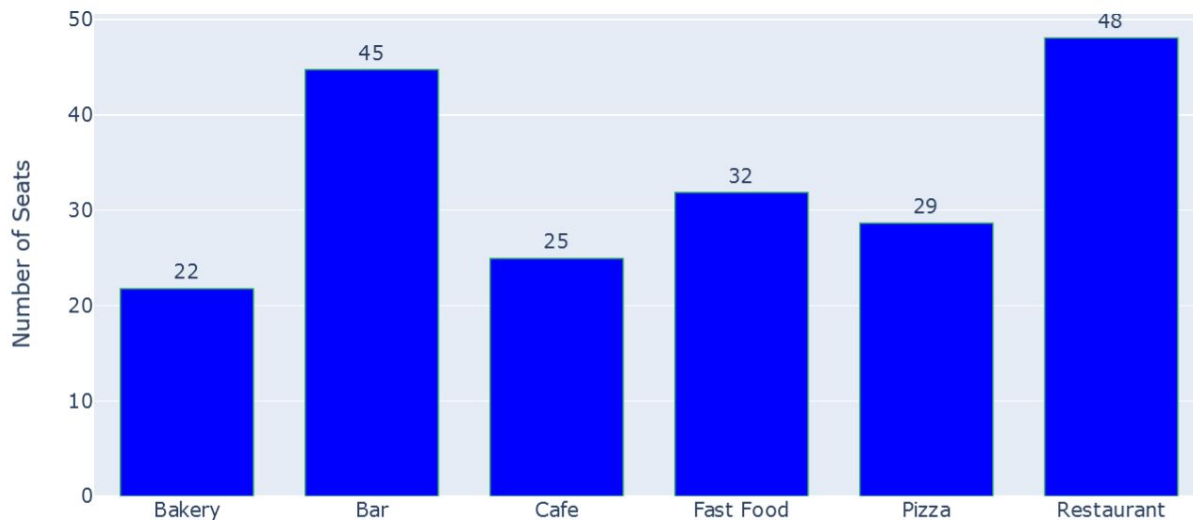
■ Chain
■ Nonchain



-Aquí podemos ver de forma clara como cada tipo de establecimiento se divide en de cadena y no cadena. Las pastelerías por ejemplo son en su totalidad de cadena, los cafes son 61.3% de cadena, los de comida rápida 56.7%. Por otra parte, los bares son los que tienen más representantes que no son de cadena con 73.6%, seguido de los restaurantes con un 68.5%

Distribución de número de asientos promedio por establecimientos según el tipo de servicio que ofrecen.

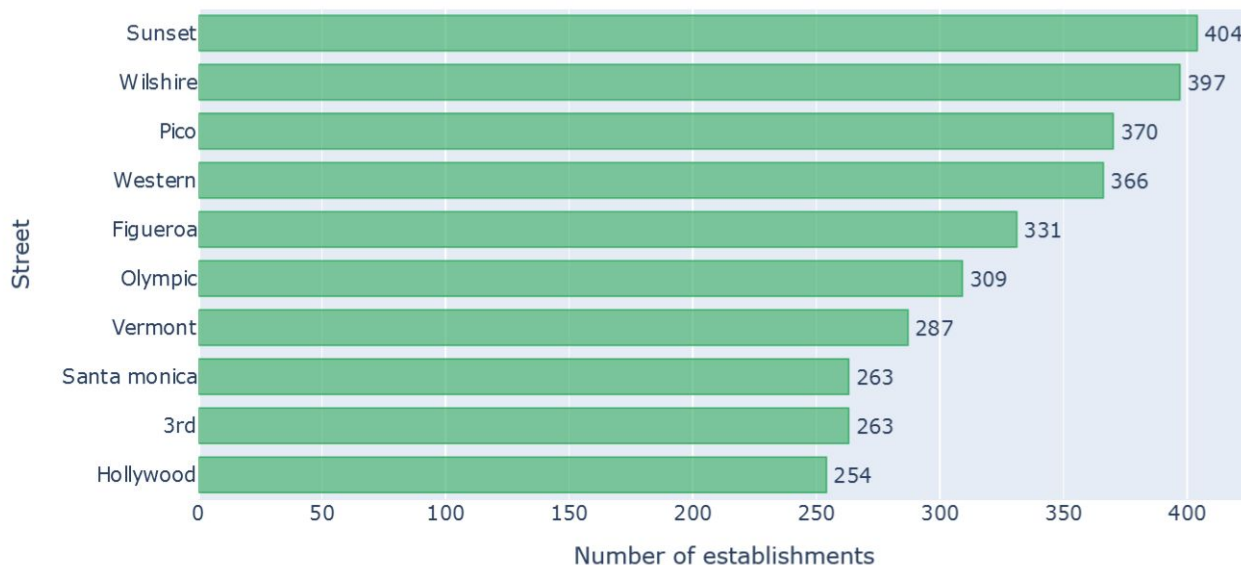
The average number of seats for each type of establishments.



Restaurantes y bares son los que tienen el número promedio mayor de lugares (48 y 45, respectivamente), mientras que Cafes y Bakeries tienen el menor número promedio.

Top 10 de calles con mayor número de establecimientos.

Top ten streets for the number of establishments



Esta información nos sirve mucho para poder tener una idea de cual sería una ubicación adecuada para el negocio que pretendemos tener.



Recomendaciones

Dado que los restaurantes tienen una mayor presencia y por ende demanda, recomendaria hacer un hibrido entre cafe y restaurante, que pueda ofrecer comida y tener una carta que ofrecer a los clientes mas alla de solo cafe y poder captar mas clientela que la que se podria captar solo ofreciendo bebidas.

El conceoto de robots es bueno y podria ser un diferenciador importante para atraer clientes , sin embargo es importante tener en cuenta los gastos que esta implementacion pueda carrear.

Finalmente, una vez que se atravesien las etapas correspondientes en cuanto a crecimiento es interesante la idea de franquicias que, como ya vimos, es algo comun y que funciona en esta ciudad.