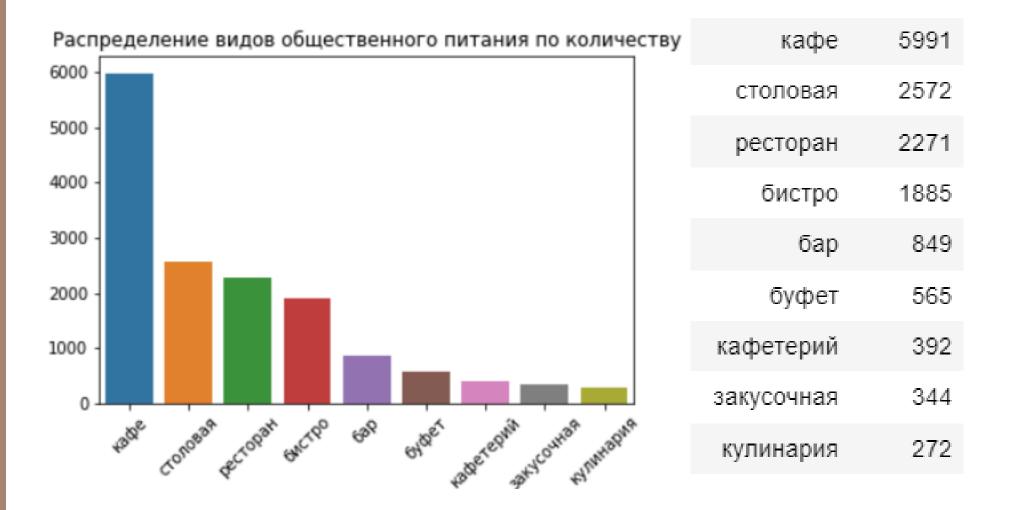
Исследование рынка общественного питания в Москве

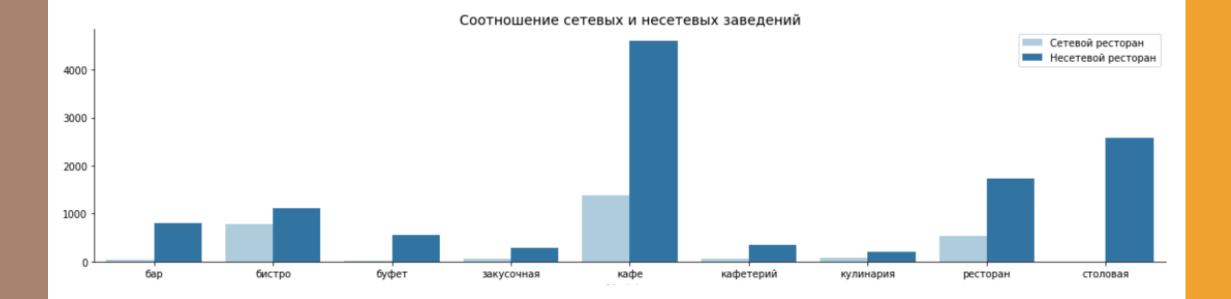
Март 2022

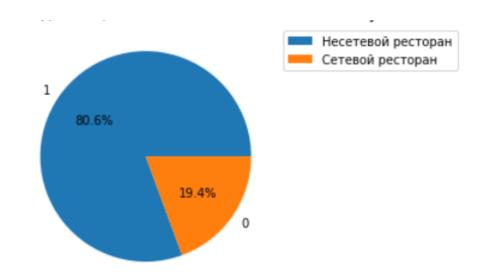
Задачи исследования

- Проанализировать актуальность открытия заведения в Москве.
- Сформировать общую картину рынка общепита в Москве.
- Сделать выводы по полученной информации, с целью открытия заведения.



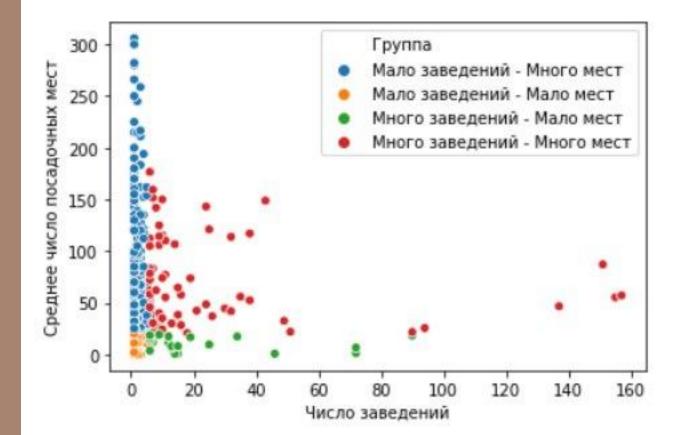
В Москве из всех видов ООП самыми многочисленными являются кафе, при этом столовых и ресторанов почти в 3 раза меньше, т.е. конкуренция в этих видах ООП намного ниже, а популярность их высока.





Соотношение несетевых κ сетевым заведениям по всем видам ООП достаточно большое и в среднем доля сетевых ООП составляет всего 19%.

Среди сетевых ООП минимальная доля приходится на столовые - всего 0,12 %, и максимальная — на бистро, порядка 40%.



столовая	130.246618
ресторан	96.834136
буфет	51.129915
бар	43.494159
кафе	39.716019
бистро	20.552262
кафетерий	9.123116
закусочная	7.608333
кулинария	5.589744

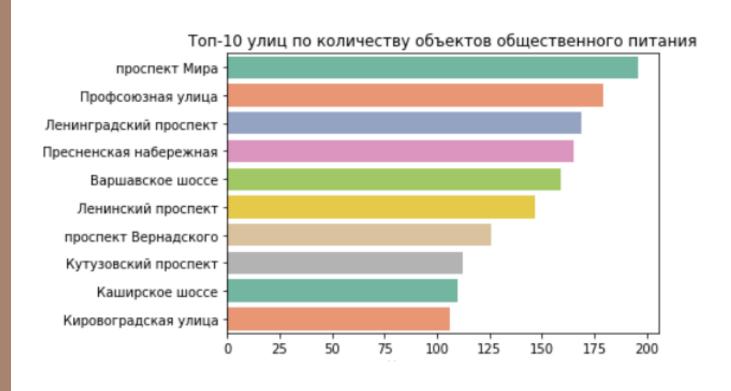
В Москве преобладают сети, в которых меньше пяти заведений с достаточно большим количеством посадочных мест.

Количество посадочных мест очень разное в зависимости от вида ООП:

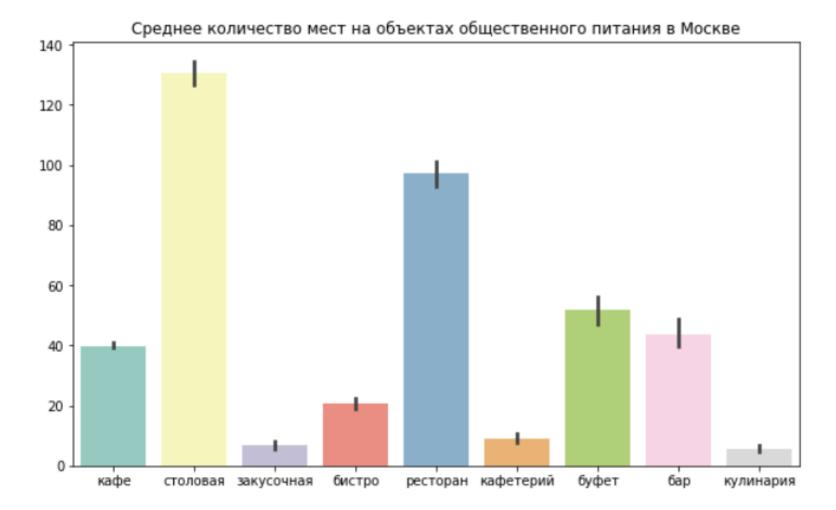
- столовые 130,
- рестораны 90-100
- буфеты 50 мест,
- минимальное же количество посадочных мест в отделах кулинарии магазинов и закусочных в среднем меньше 10 мест.

Можно сделать следующий вывод:

• Кафе должно быть сетевым, чтобы охватить те улицы и районы, которые могут принять большое количество людей. Например, южный и юго-западный районы ближе к центру.



Варшавское шоссе	ЮАО	6
	ЮЗАО	2
Каширское шоссе	ЮАО	4
Кировоградская улица	ЮАО	3
Кутузовский проспект	3A0	2
Ленинградский проспект	CAO	4
Ленинский проспект	3A0	2
	ЦАО	1
	ЮАО	1
	ЮЗАО	4
Пресненская набережная	ЦАО	1
Профсоюзная улица	ЮЗАО	6
проспект Вернадского	3A0	3
	ЮЗАО	2
проспект Мира	CBAO	6
	ЦАО	1



• Согласно ТЗ обслуживание гостей с помощью роботов предполагает количество посадочных мест выше среднего. Можно позволить себе увеличить количество мест в отличие от обычного кафе, то есть сделать не 40 мест, как в среднем в кафе, а 90-100, как у ресторанов.

Спасибо за внимание