

Исследование рынка заведений общественного питания Москвы

ИСТОЧНИК ДАННЫХ: «ПОРТАЛ ОТКРЫТЫХ ДАННЫХ ПРАВИТЕЛЬСТВА МОСКВЫ»

Цель: исследовать рынок объектов общественного питания Москвы для определения перспектив открытия заведения «Кафе, в котором гостей обслуживают роботы»

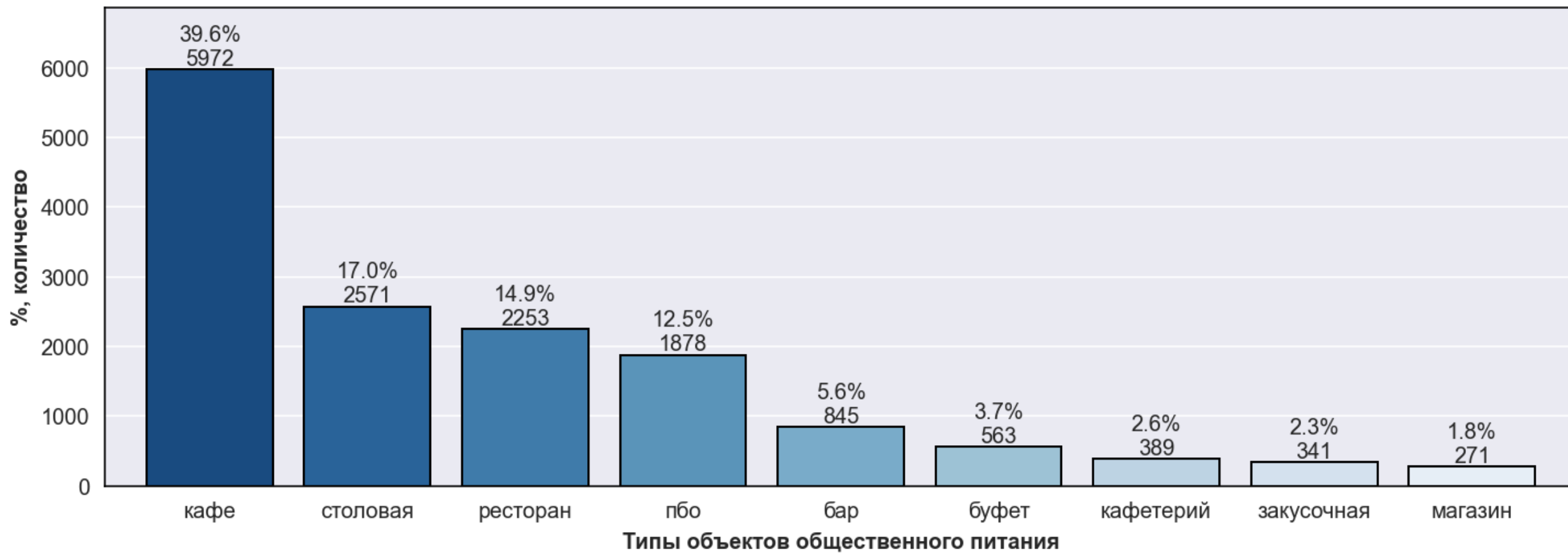
Анализ заведений общественного питания Москвы

Типы объектов общественного питания

Межгосударственный стандарт
ГОСТ 30389-2013 «Услуги
общественного питания.
Предприятия общественного
питания. Классификация и общие
требования»

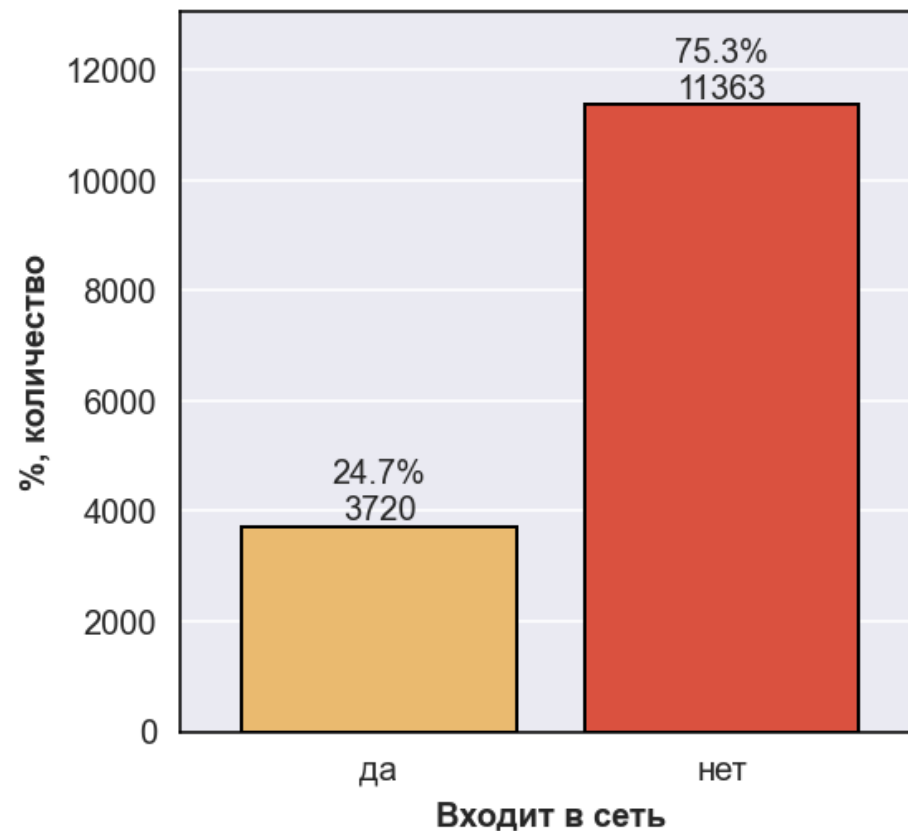
- ассортимент реализуемой продукции и сложность ее приготовления
- техническая оснащенность предприятия общественного питания
- квалификация персонала
- качество и методы обслуживания
- виды предоставляемых услуг

Распределение объектов общественного питания по типу

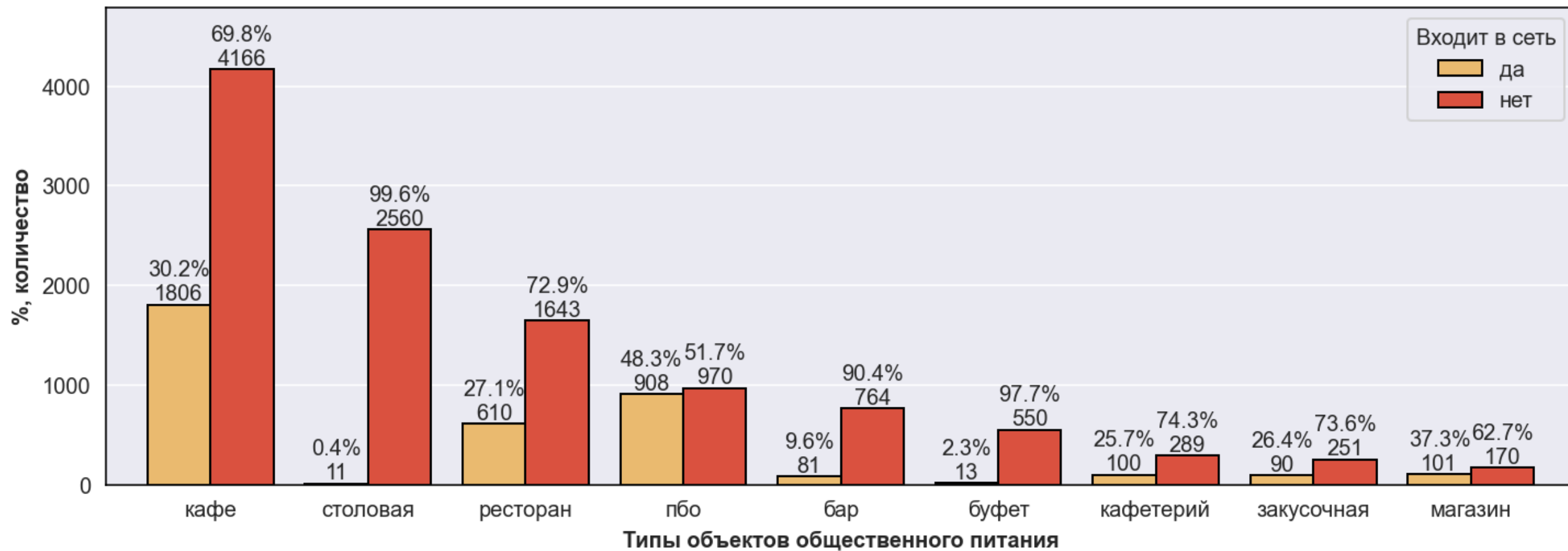


Сеть общественного питания обычно включает два и более объекта общественного питания одного формата, принадлежащие одному собственнику или находящиеся под его контролем, оказывающие однотипные услуги и представляющие однотипный набор блюд, имеющие единые централизованные стандарты качества, единую модель ведения бизнеса, общую службу закупок, архитектурное оформление и униформу

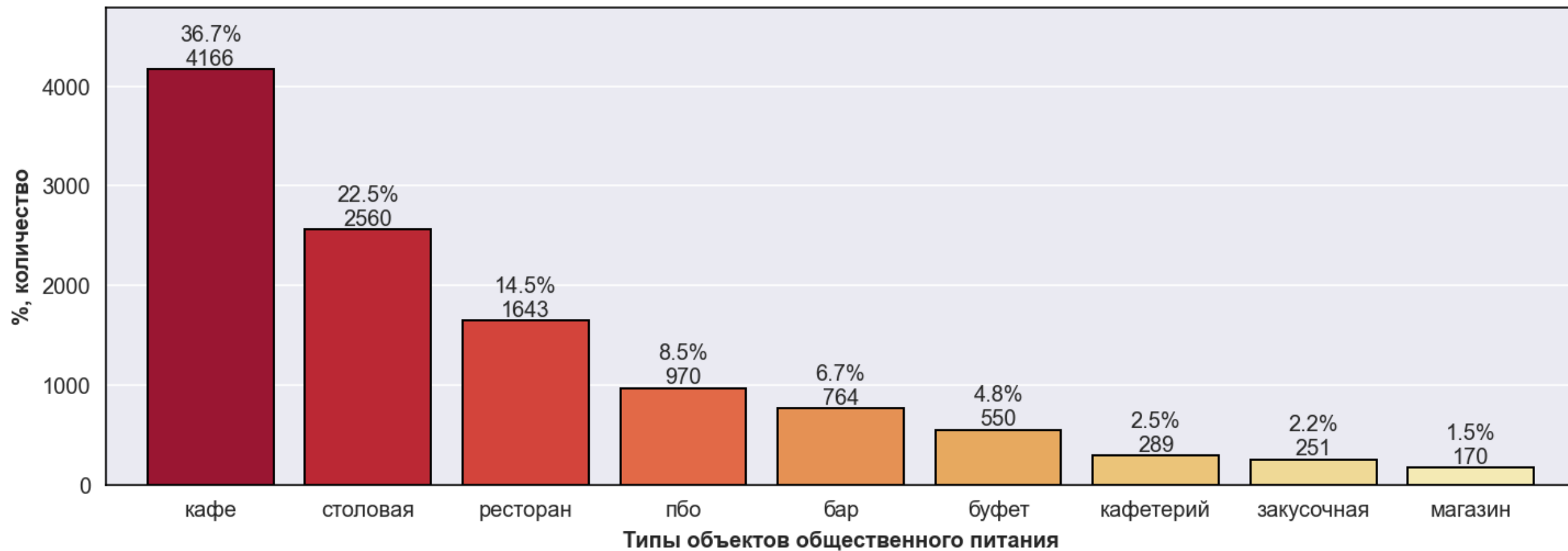
Распределение сетевых и несетевых объектов общественного питания



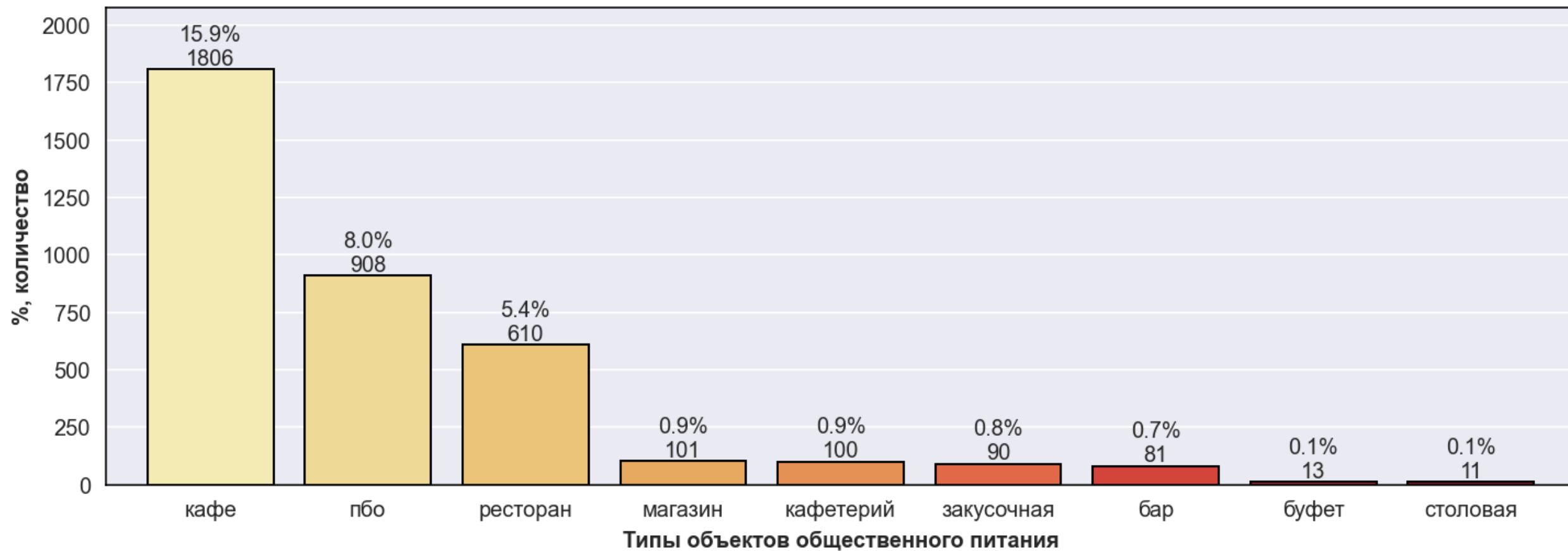
Распределение сетевых и несетевых объектов общественного питания по типу



Распределение несетевых объектов общественного питания по типу



Распределение сетевых объектов общественного питания по типу



Отношение между количеством заведений в сети и количеством посадочных мест

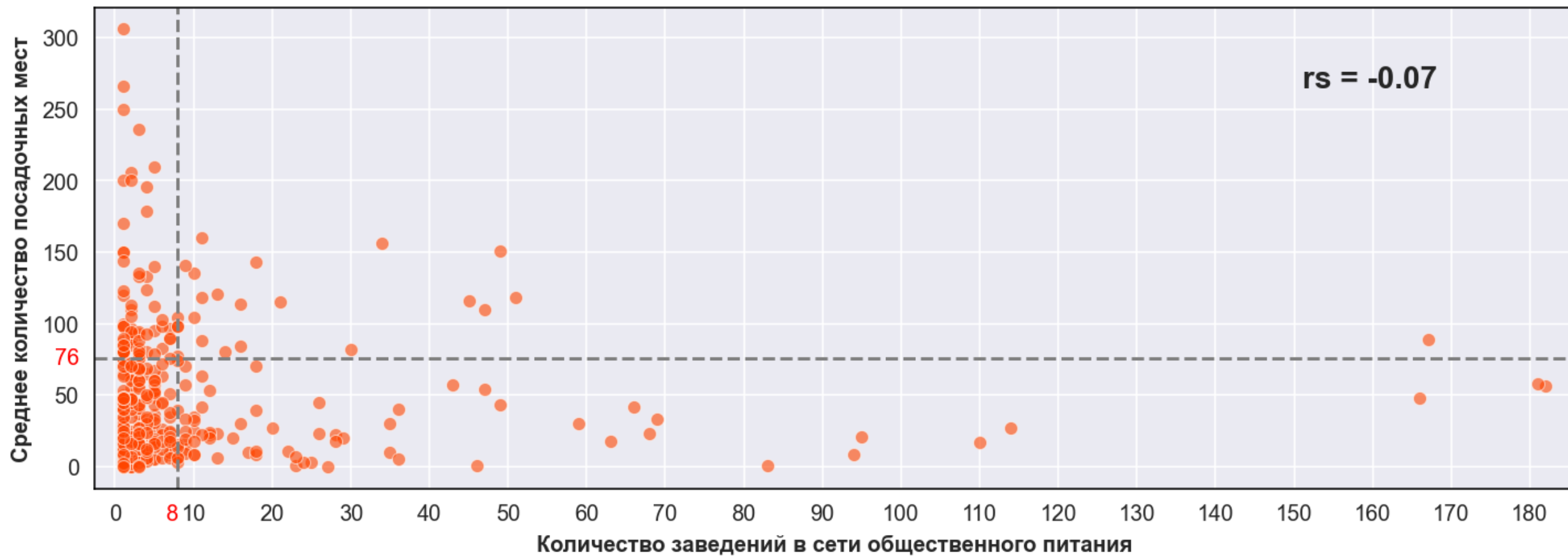
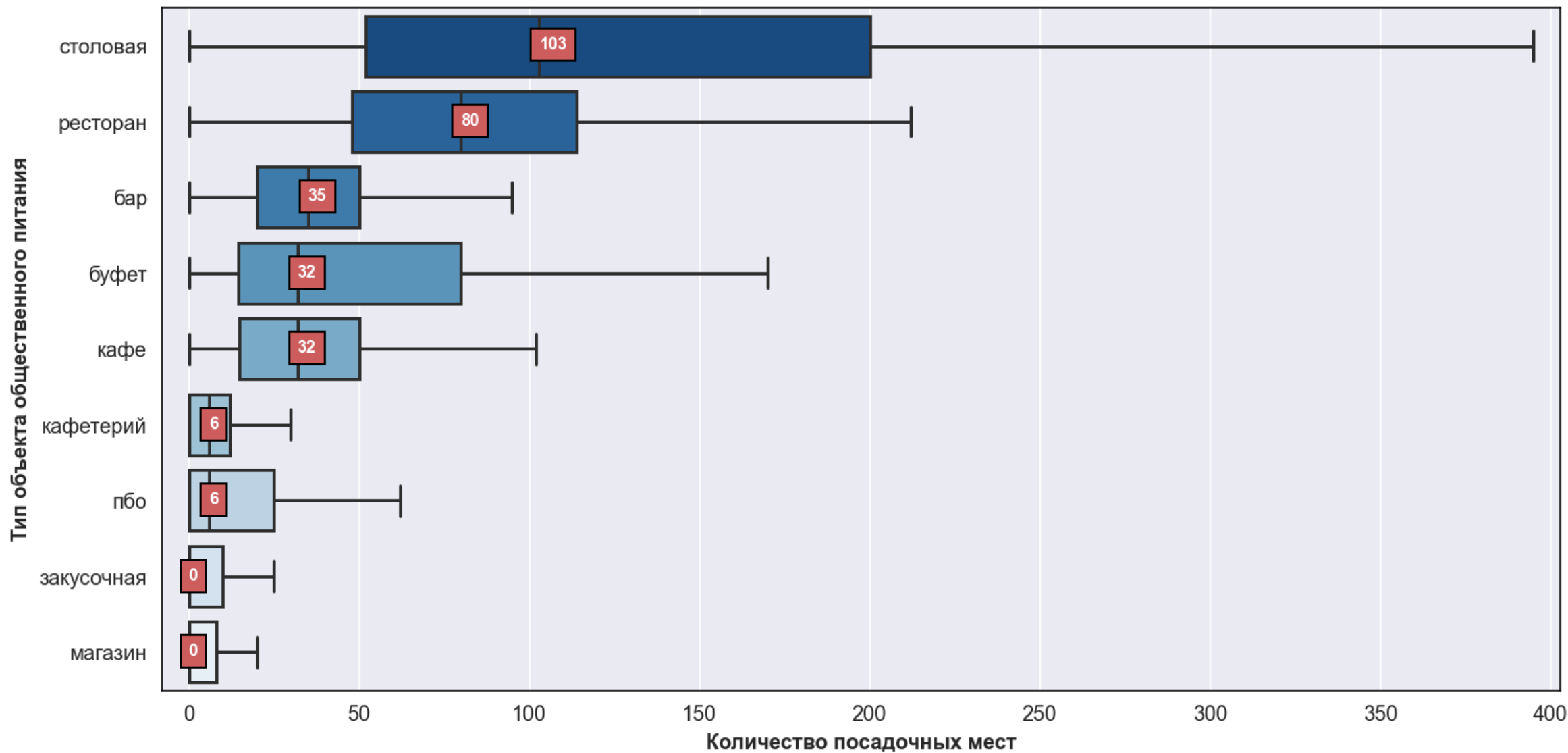
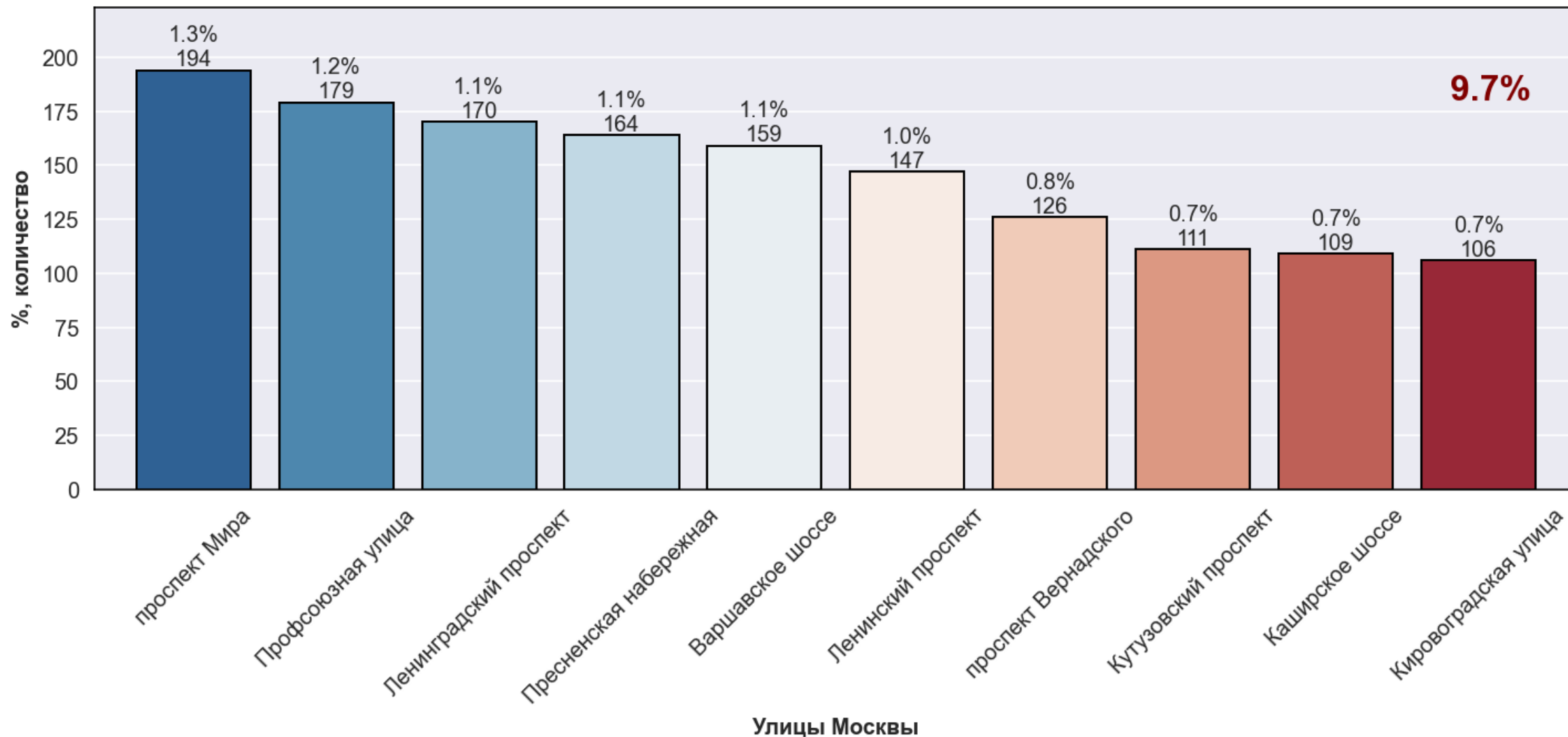


График зависимости количества посадочных мест от типа объекта общественного питания



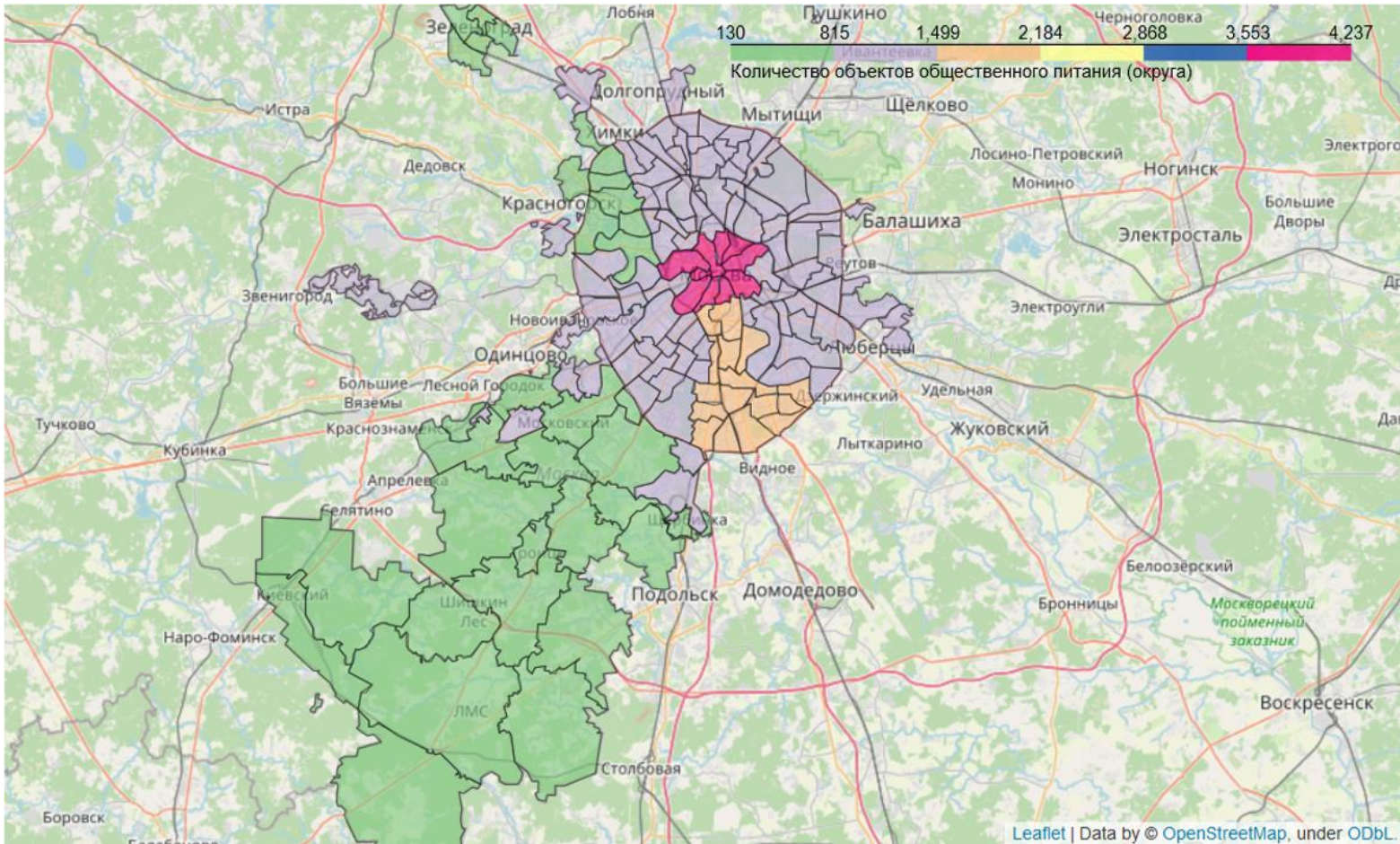
Анализ местоположения заведений общественного питания Москвы

Топ-10 улиц по количеству объектов общественного питания



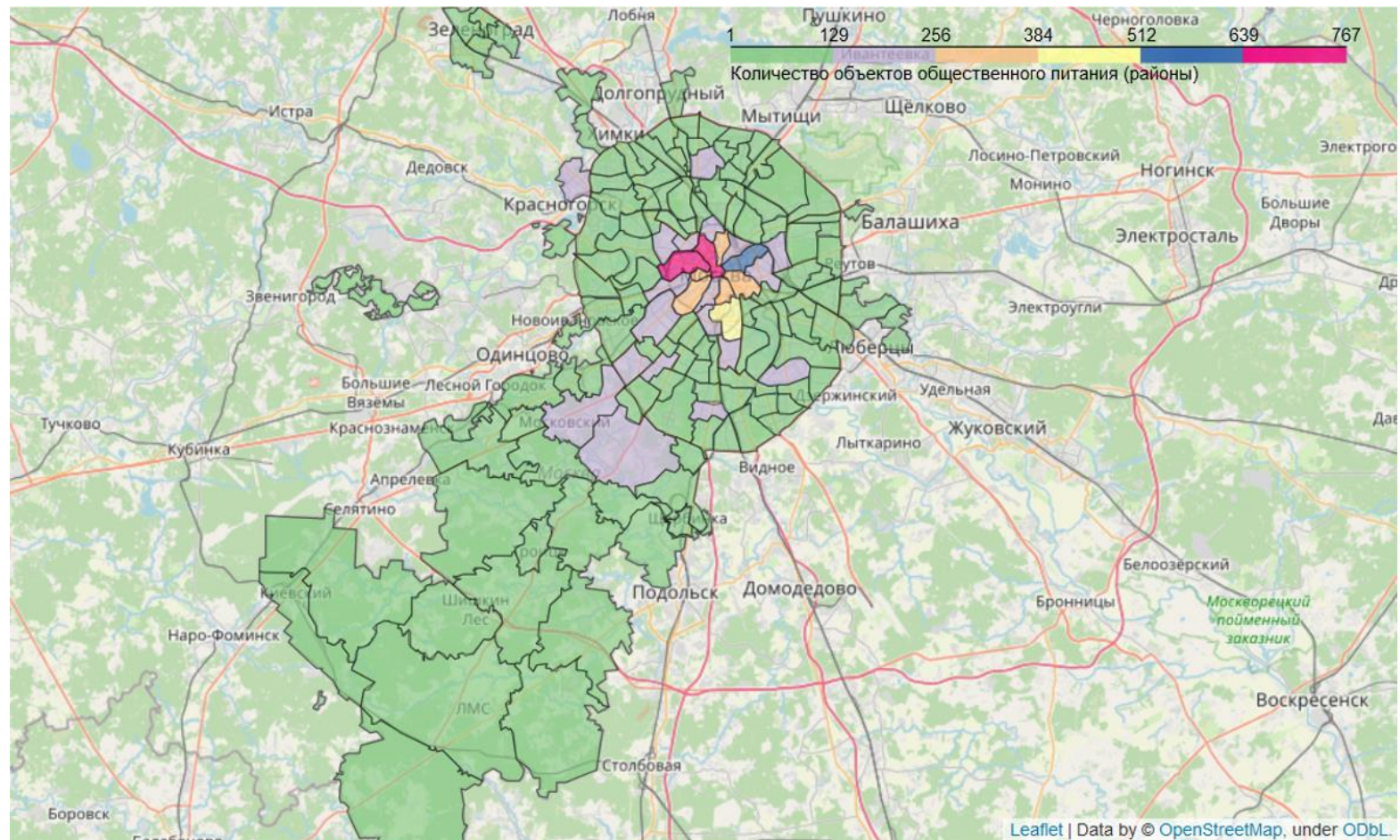
Административные округа Москвы с наибольшим количеством объектов общественного питания

Район	Кол-во объектов
Центральный	4237
Южный	1909
Северо-Восточный	1390
Северный	1378
Восточный	1239
Западный	1211
Юго-Западный	1155
Юго-Восточный	973
Северо-Западный	749
Новомосковский	474
Зеленоградский	238
Троицкий	130

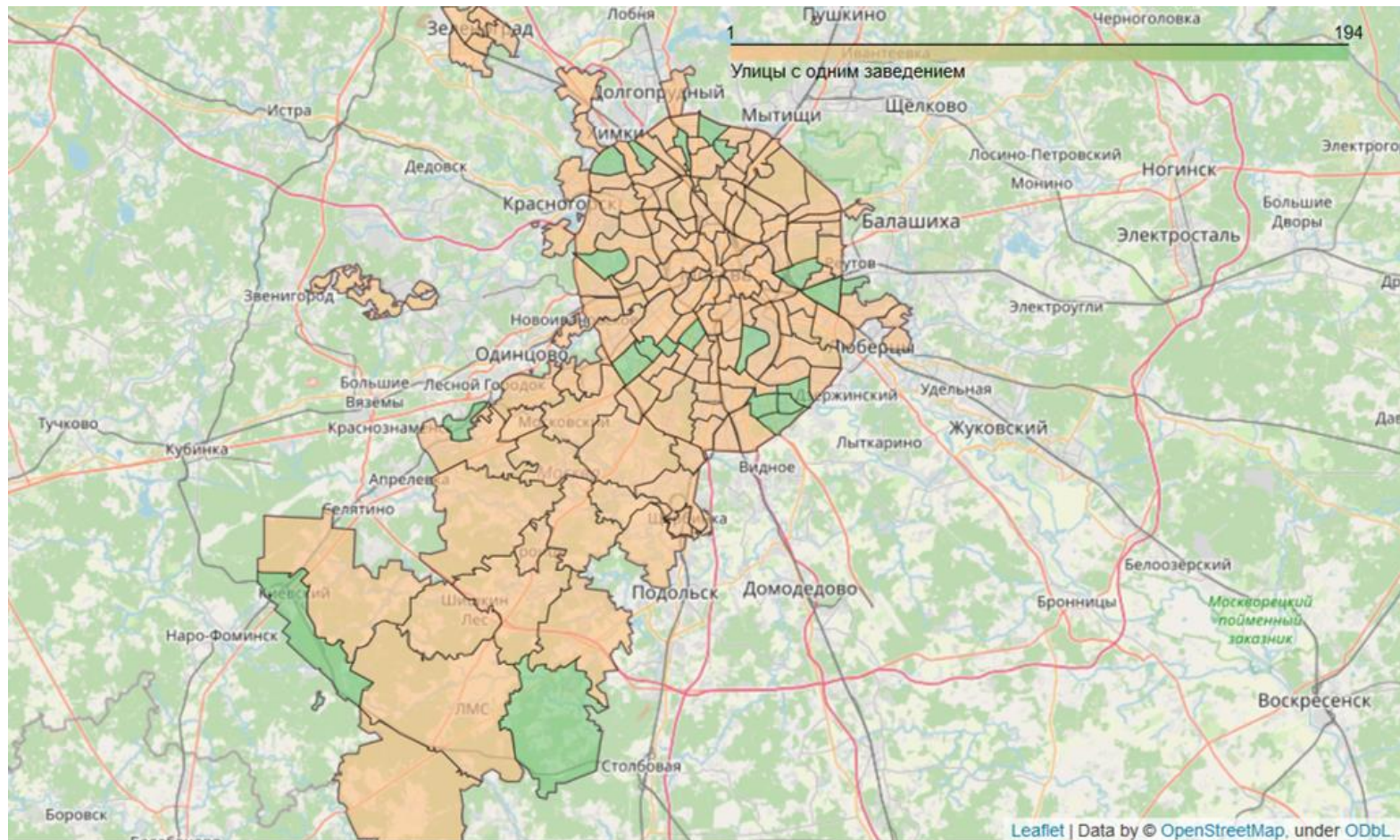


Районы Москвы с наибольшим количеством объектов общественного питания

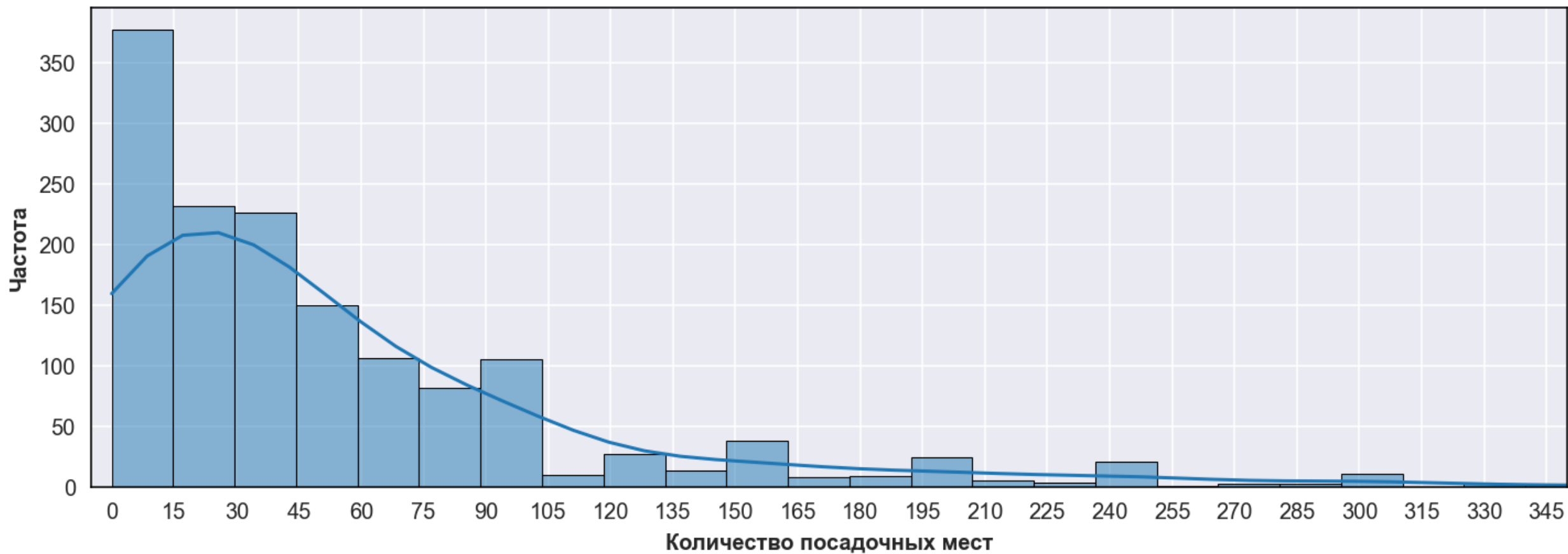
Район	Кол-во объектов
Тверской	767
Пресненский	707
Басманный	612
Даниловский	461
Замоскворечье	383
Хамовники	374
Таганский	358
Мещанский	351
Арбат	266



Районы Москвы с
улицами, на которых
расположен только
один объект
общественного питания



Количество посадочных мест для улиц из Топ-10



Выводы

- Оптимальным типом для открытия первого заведения станет кафе, ресторан или предприятие быстрого обслуживания.
- Количество посадочных мест определяется типом объекта общественного питания. Для кафе среднее количество мест составит 32, для ресторана - 80 мест, предприятия быстрого обслуживания, как правило имеют до 6 посадочных мест или работают только на продажу и выдачу продукции.
- При выборе района стоит руководствоваться фактором проходимости места. Большинство заведений расположены в Центральном административном округе, что делает его и прилежащие к нему локации наиболее привлекательными для открытия первого заведения. В первую очередь стоит исследовать следующие районы - Пресненский, Тверской, Басманный, Даниловский, Замоскворечье, Хамовники, Таганский, Мещанский и Арбат.

Выводы

- Подбор помещения стоит начать в первую очередь на улицах с наименьшим количеством конкурентов, однако стоит учитывать, что отсутствие заведений общественного питания может быть связано с низкой проходимостью локации - отсутствием офисов, жилых домов, туристических объектов и т.д.
- Рациональным подходом будет открытие одного небольшого заведения и, спустя определенное время, после некоторой стабилизации бизнеса и отработки бизнес-процессов, открытие следующих. При развитии бизнеса в сеть можно будет рассматривать открытие заведений разных типов и разным количеством посадочных мест.
- В качестве заключения можно сказать, что роботы в качестве официантов является отличным ходом для привлечения посетителей, а увеличить количество гостей позволит вкусная еда и приятная атмосфера.

