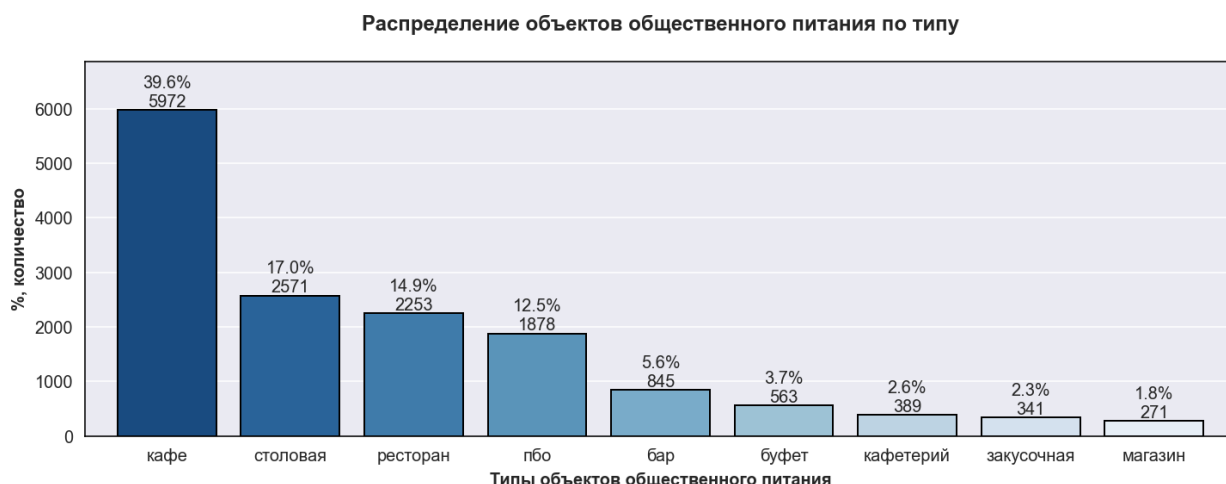


ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА ЗАВЕДЕНИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МОСКВЫ

ЦЕЛЬ: ИССЛЕДОВАТЬ РЫНОК ЗАВЕДЕНИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В МОСКВЕ ДЛЯ ИНВЕСТОРОВ ПРОЕКТА "КАФЕ, В КОТОРОМ ГОСТЕЙ ОБСЛУЖИВАЮТ РОБОТЫ".

1. АНАЛИЗ ЗАВЕДЕНИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МОСКВЫ

1.1. ИССЛЕДОВАНИЕ СООТНОШЕНИЯ ТИПОВ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО КОЛИЧЕСТВУ



Большая часть объектов общественного питания Москвы относится к типу кафе (39,6%), также популярными являются столовая (17,0%), ресторан (14,9%) и ПБО (предприятия быстрого обслуживания) (12,5%).

Отнесение предприятия к одному из типов общественного питания зависит от следующих факторов:

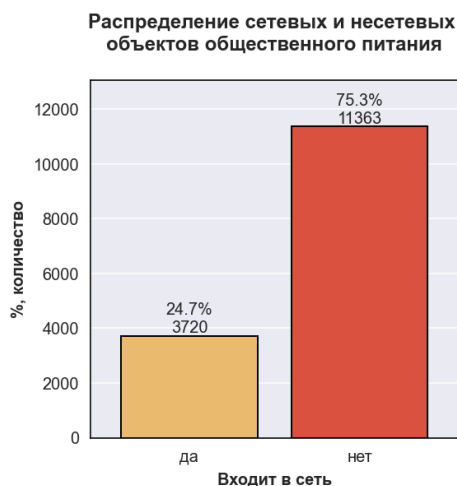
- ассортимент реализуемой продукции и сложность ее приготовления,
- техническая оснащенность предприятия общественного питания,
- квалификация персонала,
- качество и методы обслуживания,
- виды предоставляемых услуг.

Общие требования и классификация предприятий (объектов) общественного питания различных типов установлены Межгосударственным стандартом ГОСТ 30389-2013

"Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования".

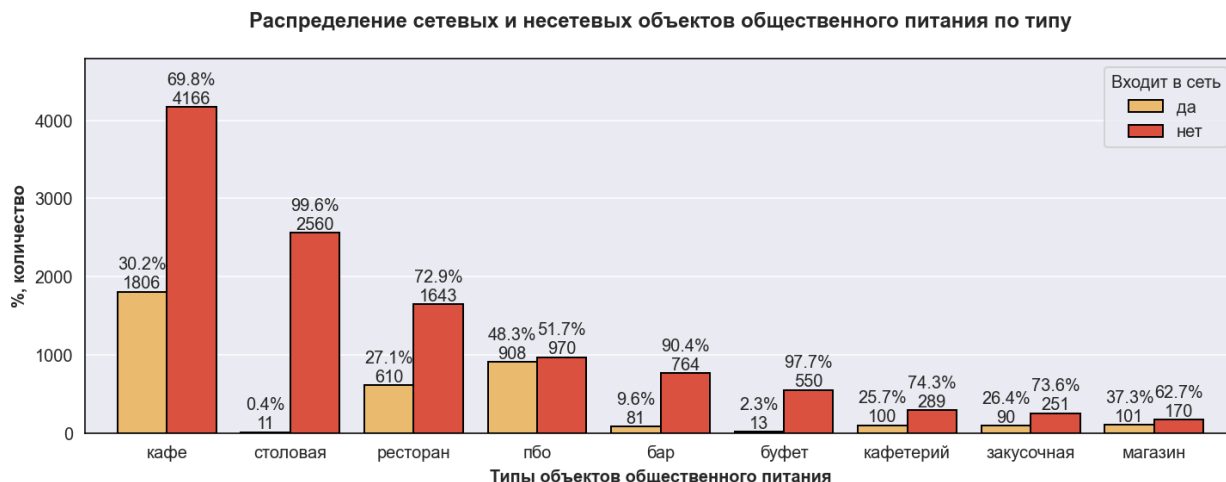
КАФЕ по данной классификации представляется наиболее оптимальным типом объектов общественного питания и характеризуется как предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары.

1.2. ИССЛЕДОВАНИЕ СООТНОШЕНИЯ СЕТЕВЫХ И НЕСЕТЕВЫХ ЗАВЕДЕНИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО КОЛИЧЕСТВУ



24,7% заведений общественного питания в Москве относится к сетевым. 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.

1.3. ИССЛЕДОВАНИЕ СООТНОШЕНИЯ ТИПОВ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО КОЛИЧЕСТВУ ДЛЯ СЕТЕВЫХ И НЕСЕТЕВЫХ ЗАВЕДЕНИЙ



Несетевые заведения в основном представлены такими типами как кафе, столовая, ресторан и ПБО.

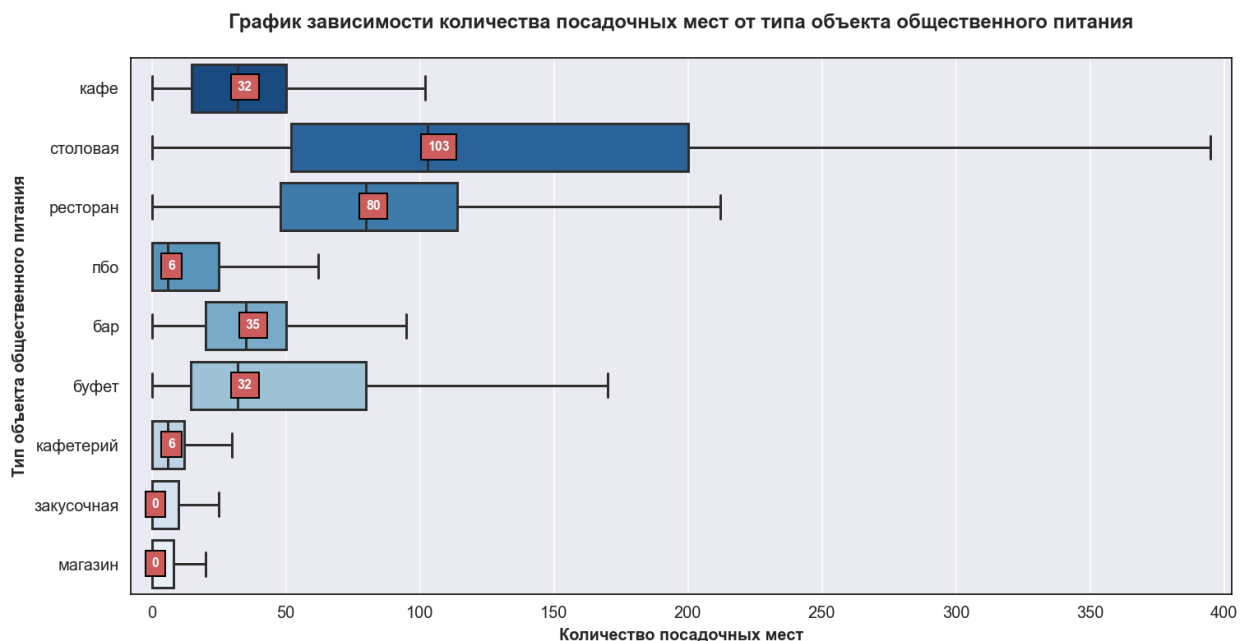
Для сетевых заведений наиболее популярные типы – кафе, ПБО и ресторан. Намного реже, чем среди несетевых заведений, встречаются столовые, бары и буфеты. ПБО при этом в может как входить в сеть, так и быть самостоятельным заведением.

1.4. ИССЛЕДОВАНИЕ КОЛИЧЕСТВА ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ ДЛЯ СЕТЕВЫХ ЗАВЕДЕНИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



В большинство сетей общественного питания входит до 8 заведений со средним количеством посадочных мест до 76 (на уровне 3 квартиля). Отмечена некоторая тенденция к тому, что чем больше заведений в сети, тем меньше посадочных мест и наоборот, однако корреляция по Спирмену это не подтверждает ($rs = -0,07$). Таким образом, размер сети и количество посадочных мест являются независимыми показателями.

1.5. ИССЛЕДОВАНИЕ ЗАВИСИМОСТИ КОЛИЧЕСТВА ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ ОТ ТИПА ОБЪЕКТА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

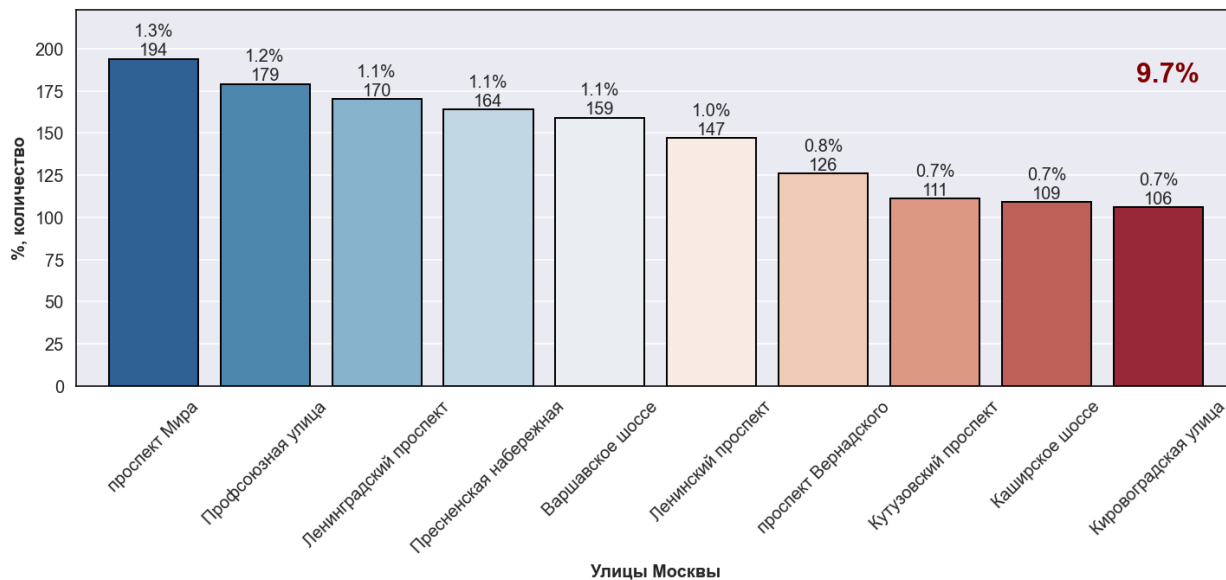


Наибольшее количество посадочных мест характерно для столовой - медианное значение 103 места. Для ресторана эта цифра составляет 80 мест, для бара - 35, для кафе и буфета - 32. Кафетерий и ПБО, как правило, имеют до 6 посадочных мест или работают только на выдачу продукции. Закусочная и магазин обычно работают только на продажу и посадочными местами не оснащены.

2. АНАЛИЗ МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

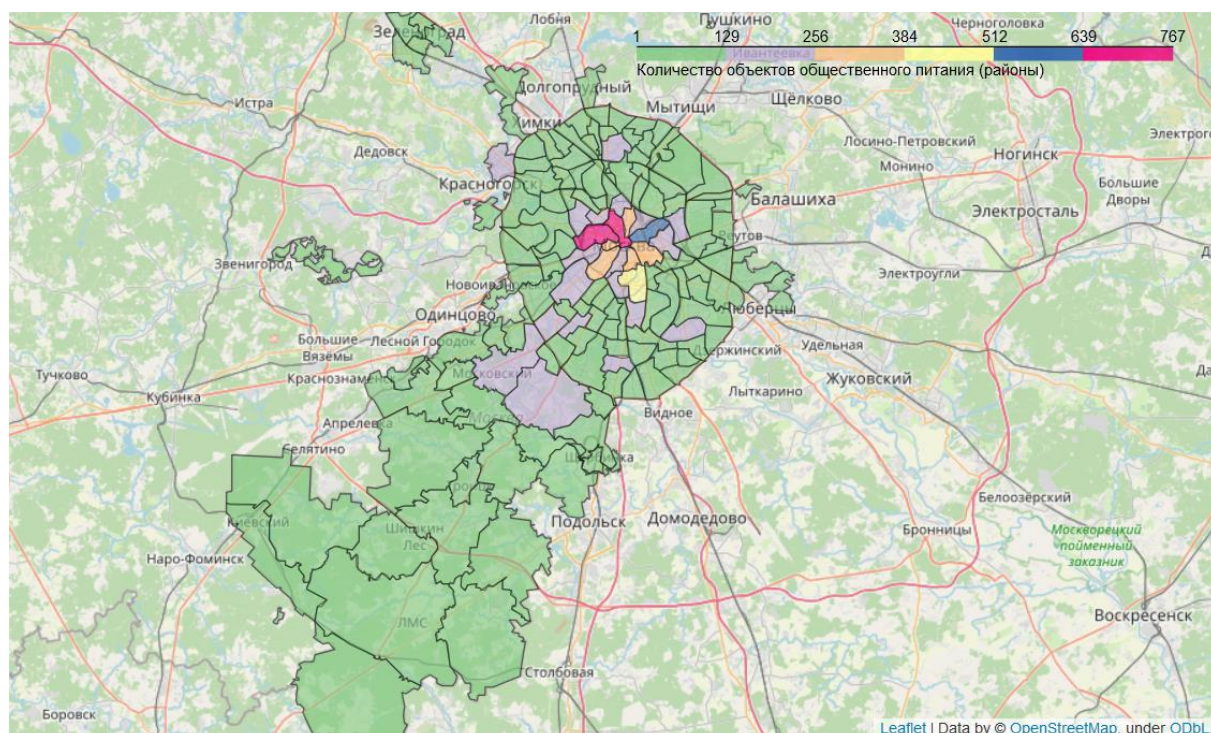
2.1. ТОП-10 УЛИЦ ПО КОЛИЧЕСТВУ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Топ-10 улиц по количеству объектов общественного питания

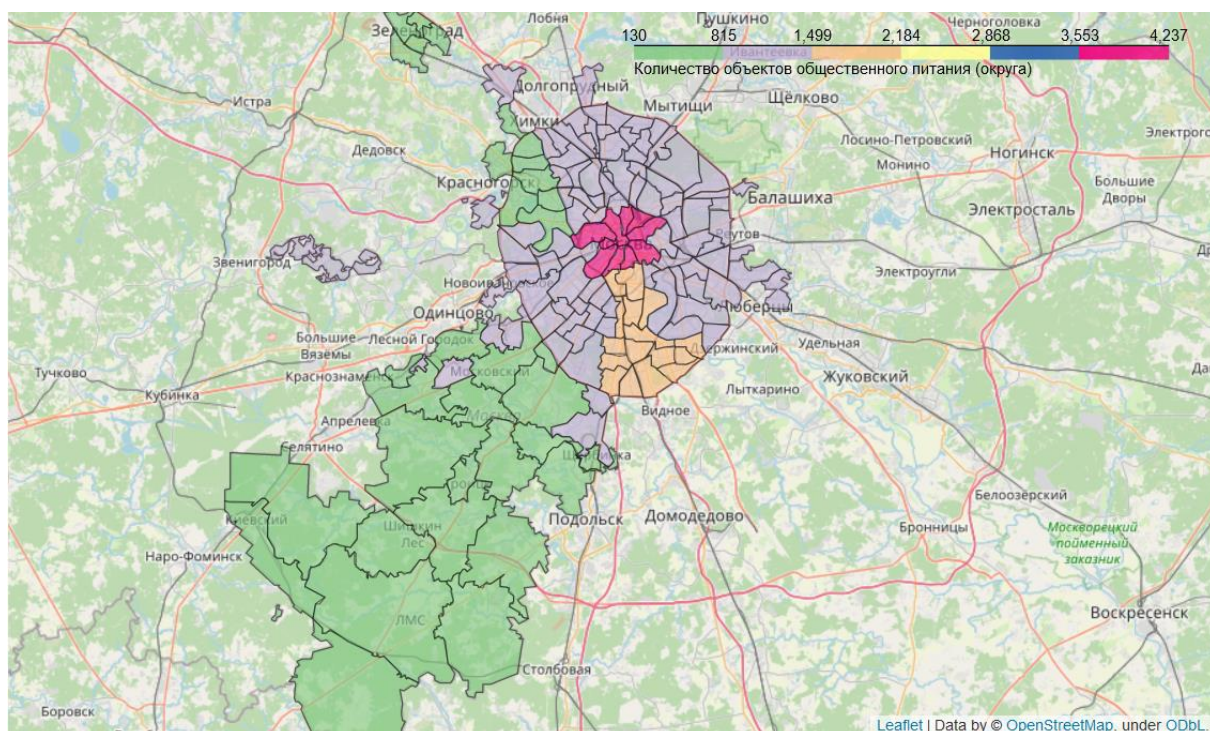


В Топ-10 улиц, на которых расположены 9,7% заведений общественного питания города Москвы входят проспект Мира, Профсоюзная улица, Ленинградский проспект, Пресненская набережная, Варшавское шоссе, Ленинский проспект, проспект Вернадского, Кутузовский проспект, Каширское шоссе и Кировоградская улица.

Районы Москвы с наибольшим количеством объектов общественного питания



Административные округа Москвы с наибольшим количеством объектов общественного питания



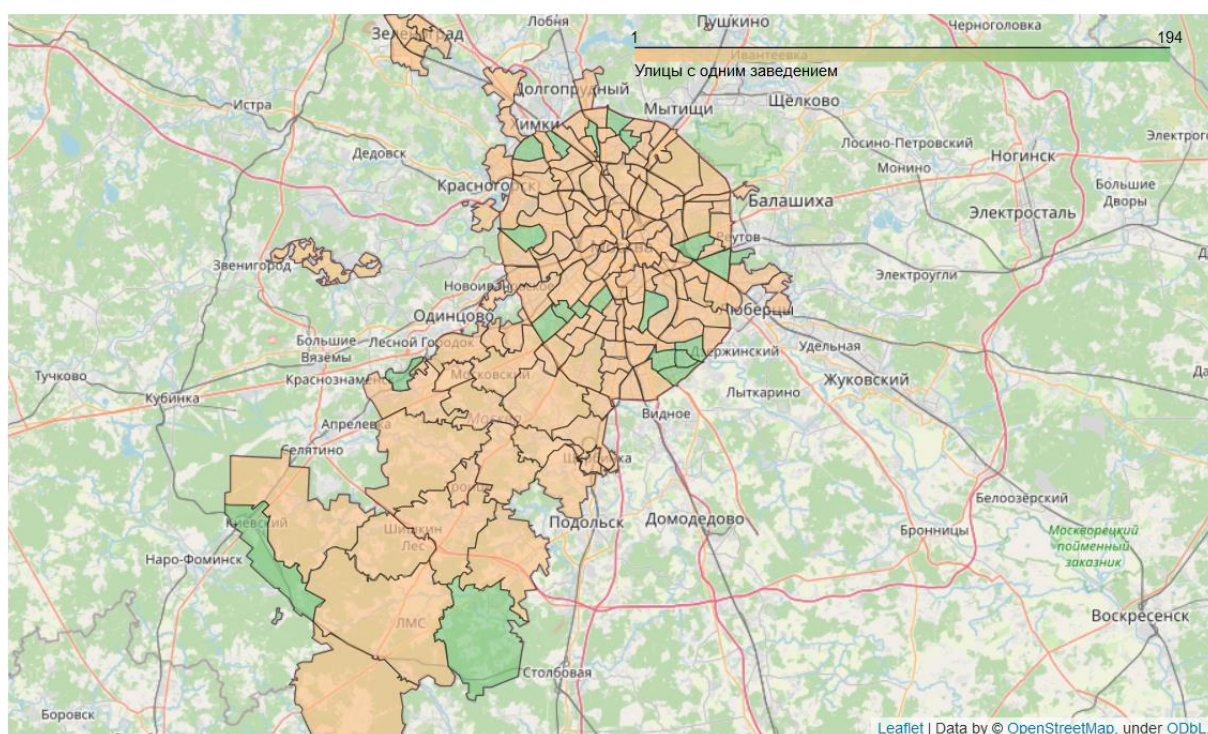
Большинство заведений расположена в Центральном административном округе (4230 объектов). При этом среди районов выделяются Пресненский и Тверской районы (760 и 707 объектов), Басманный (613 объектов), Даниловский и Замоскворечье (461 и 384 объекта), Хамовники (373 объекта), Таганский (355 объектов), Мещанский (351 объект) и Арбат (268 объектов).

2.2. РАЙОНЫ С УЛИЦАМИ, НА КОТОРЫХ РАСПОЛОЖЕН ОДИН ОБЪЕКТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ПЕРЕЧЕНЬ РАЙОНОВ МОСКВЫ С УЛИЦАМИ, НА КОТОРЫХ РАСПОЛОЖЕН ТОЛЬКО ОДИН ОБЪЕКТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: Восточное Измайлово, Якиманка, Красносельский, Гольяново, Алексеевский, Измайлово, Котловка, Крюково, Роговское, Замоскворечье, Раменки, Троицк, Тимирязевский, Обручевский, Лианозово, Северное Бутово, Чертаново Центральное, Куркино, Лосиноостровский, Пресненский, "Мосрентген", Покровское-Стрешнево, Косино-Ухтомский, Войковский, Нагорный, Бирюлёво Западное, Новофёдоровское, Хамовники, Филёвский Парк, Бутырский, Даниловский, Сокольники, Москворечье-Сабурово, Ярославский, Кунцево, Донской, Головинский, Коптево, Марфино, Соколиная Гора, Солнцево, Аэропорт, Свиблово, Западное Дегунино, Таганский, Старое Крюково, Михайлово-Ярцевское, Ясенево, Фили-Давыдково, Хорошёво-Мнёвники, Сосенское, Лефортово, Внуково, Останкинский, Марьяна Роща, Гагаринский, Северный, Отрадное, Савёловский, Новогиреево, Рязанский, Щербинка, Строгино, Текстильщики, Алтуфьевский, Беговой, Савёлки, Ново-Переделкино, Щаповское, Очаково-Матвеевское, Арбат, Дорогомилово, Ростокино, Нагатино-Садовники, Бирюлёво Восточное, Северное

Медведково, Можайский, Щукино, Мещанский, Басманный, Северное Измайлово, Первомайское, Бабушкинский, Московский, Дмитровский, Ивановское, Филимонковское, Внуковское, Тёплый Стан, Черёмушки, Вороновское, Марьино, Матушкино, Богородское, Некрасовка, Царицыно, Рязановское, Тверской, Южное Бутово, Десёновское, Хорошёвский, Левобережный, Зюзино, Восточный, Воскресенское, Бескудниковский, Нижегородский, Южное Тушино, Выхино-Жулебино, Чертаново Северное, Кузьминки, Капотня, Чертаново Южное, Молжаниновский, Силино, Митино, Сокол, Метрогородок, Южнопортовый, Марушкинское, Люблино, Краснопахорское, Печатники, Преображенское, Коньково.

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



Анализ показал, что в большинстве районов есть улица, на которой было бы только одно заведение. После выбора района для открытия заведения такие улицы стоит изучить подробнее. Они несут в себе потенциал, поскольку рядом не будет конкурентов. В то же время такие улицы могут оказаться непроходным местом и "ловушкой" для бизнеса.

2.3. ИССЛЕДОВАНИЕ КОЛИЧЕСТВА ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ ДЛЯ УЛИЦ С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



На улицах, входящих в Топ-10 по количеству заведений, преобладают заведения с небольшим количеством посадочных мест (от 0 до 105). Перед открытием заведения стоит определиться с этим параметром и отдать предпочтение небольшому заведению. При развитии бизнеса в сеть можно будет рассматривать открытие заведений с различными типами и различным количеством посадочных мест.

3. ВЫВОДЫ

Целью анализа было исследование рынка заведений общественного питания в Москве для инвесторов проекта "Кафе, в котором гостей обслуживают роботы".

Оптимальным типом для открытия первого заведения станет кафе, ресторан или предприятие быстрого обслуживания. При планировании открытия заведения стоит учитывать такие факторы как ассортимент реализуемой продукции и сложность ее приготовления, техническую оснащенность предприятия общественного питания, предположительную квалификацию персонала, а также качество и методы обслуживания и виды предоставляемых услуг.

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. Посетители первоначально выбирают не столько само заведение, особенно неизвестное на рынке, сколько его локацию - привлекательность и доступность в определенный момент времени. Большинство заведений расположены в Центральном административном округе, что делает его и прилегающие 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.

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.

Не стоит стремиться к открытию первого заведения с большим количеством посадочных мест. 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.