Propuesta de Negocio

Propuesta realizada por Natalia Lopera

								•	
•	n	t	r	a	u	C	C	П	n

- Descripción del negocio
- Análisis del mercado
- Conclusiones y sugerencias

01

- 02
- 03
- 04



Introducción

Este proyecto tiene como objetivo realizar un análisis de mercado para evaluar la viabilidad de abrir un café temático con robots en Los Ángeles.

Para ello, se ha llevado a cabo un estudio sobre las características de otros negocios, incluyendo cafés, restaurantes y bares, tanto independientes como de cadenas.



Descripción del negocio

Nuestra propuesta es ofrecer una experiencia futurista, donde los camareros serán robots, programados para brindar un servicio eficiente y amable.

Además de contar con una decoración minimalista que transportará a los comensales a un escenario de ciencia ficción.

La experiencia culinaria también es nuestra prioridad, la idea es que el público no solo nos visite por la innovación tecnológica, sino también por la calidad y variedad de nuestra comida y coctelería.

¡Esta es la oportunidad de combinar la tecnología de vanguardia con una experiencia culinaria inigualable!



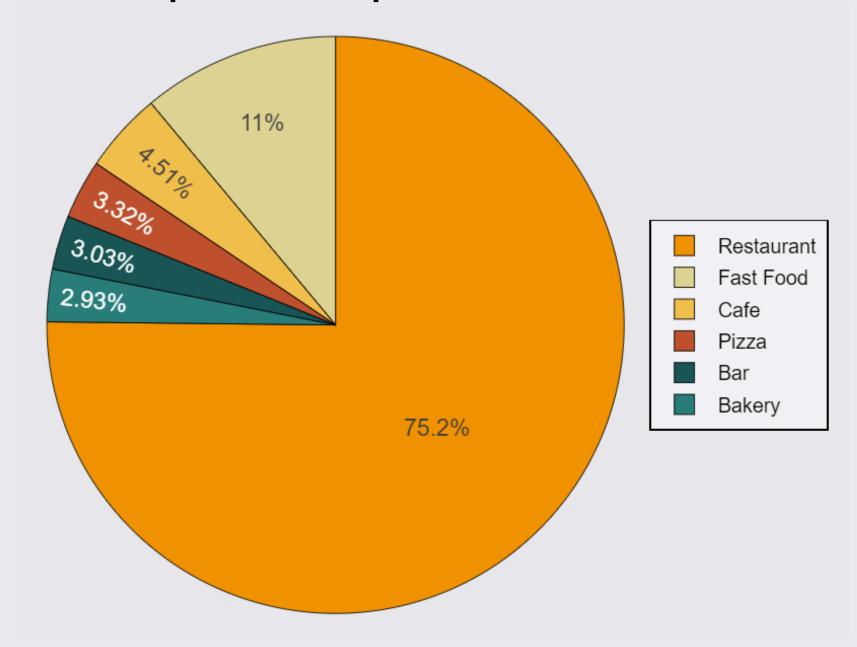


Análisis del mercado

Tipos de establecimientos

El 75.2% de los establecimientos son restaurantes, de ahí el 11% son locales de comida rápida y los cafés, pizzerias, bares y panaderías tienen una proporción considerablemente menor

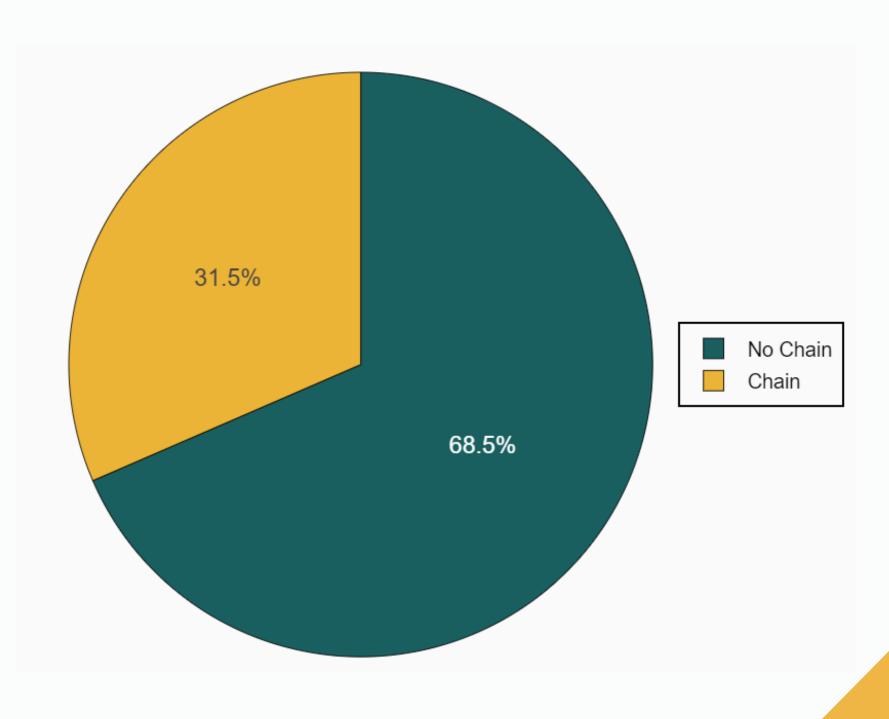
Proporción de Tipos de Establecimientos



¿Qué tantas cadenas hay en el mercado?

El 68.5% de los establecimientos NO pertenecen a una cadena, esto quiere decir que en el mercado, en términos generales, predominan los negocios independientes

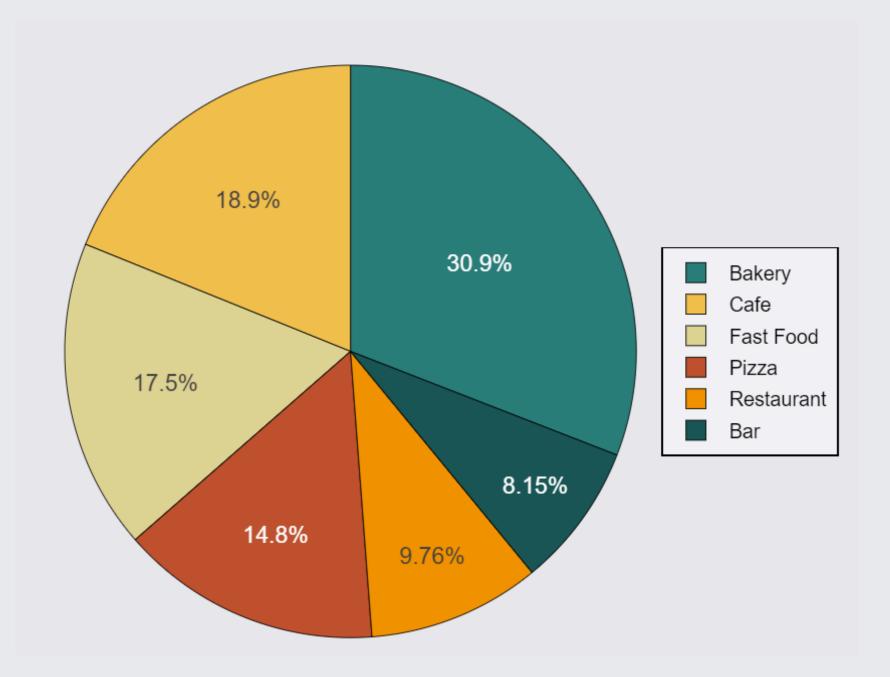
Establecimientos que Pertenecen o no a una Cadena



¿Qué tipo de establecimientos tienden más a pertenecer a cadenas?

En las panaderías y los cafés hay mayor tendencia de pertenecer a cadenas, contrario a los restaurantes y los bares.

Tipo de Establecimientos que Tienden a Pertenecer a una Cadena



Características de los Establecimientos de Cadena

Tipo	Tendencia
Bakery	Muchos establecimientos con pocos asientos
Bar	Pocos establecimientos con muchos asientos
Cafe	Muchos establecimientos con pocos asientos
Fast Food	Muchos establecimientos con pocos asientos
Pizza	Muchos establecimientos con pocos asientos
Restaurant	Pocos establecimientos con muchos asientos

Las cadenas de restaurantes tienden a tener pocos establecimientos con muchos asientos.

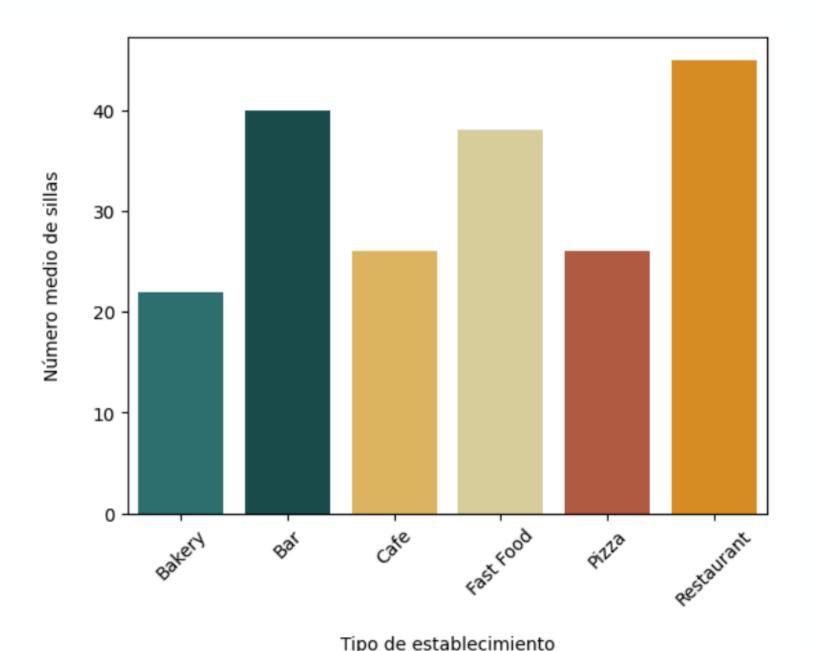
Nota: En este caso, 40 sillas o más se consideran muchos asientos.

Cantidad de Asientos por Tipo de Establecimiento

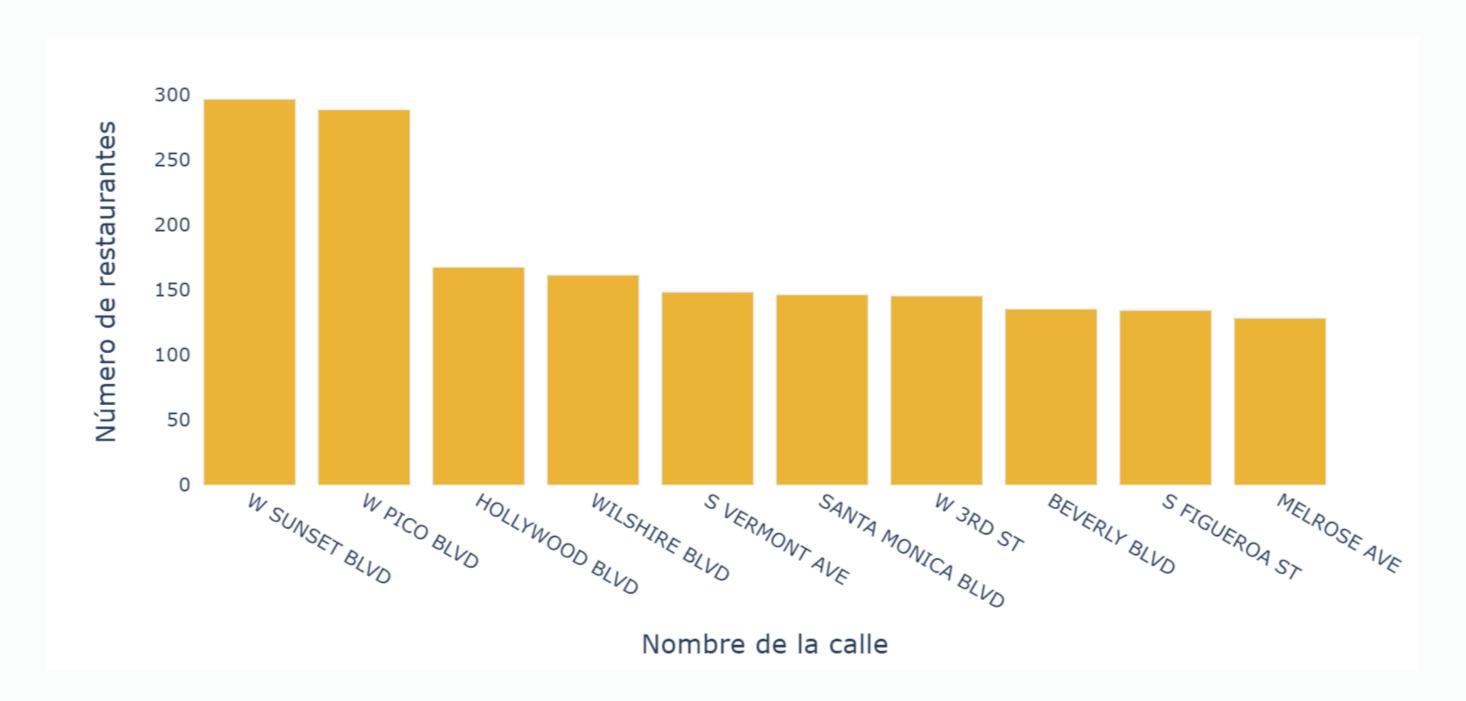
Los restaurantes, las comidas rápidas y los bares son los que más asientos tienen.

Nota: el promedio general de asientos por establecimiento es 39, pero en el caso de los restaurantes es de 45.

Promedio de Sillas por Tipo de Establecimiento



Las 10 calles con más restaurantes



W Sunset BLVD y W Pico BLVD tienen una cocnentración de restaurante significativamente mayor a la del resto de conjunto de datos.

Conclusiones y Sugerencias

01

Los restaurantes son los establecimientos que mayor número de sillas tienen. Se recomienda trazar un umbral entre 30 y 45 sillas.

02

Hay que considerar que los restaurantes son los establecimientos más comunes, por lo que la competitividad podría ser bastante alta, pero en proporción también es donde menos cadenas hay, por lo que tal competencia podría ser más equitativa.

03

La posibilidad de adquirir una cadena puede ser una buena opción, pero no es indispensable en el caso de un restaurante, aunque adquirir una cadena puede representar ventajas en un mercado donde la competencia es bastante alta.

04

Hay una concentración de restaurantes en barrios específicos, apuntar a estos lugares puede representar mayores posibilidades de atraer clientes rápidamente, pero también una mayor competitividad. Se sugiere apuntar a barrios con concentración media de restaurantes.

Muchas Gracias

Si tienes dudas acerca del proyecto, ponte en contacto con nosotros.

911-234-5678

hola@unsitiogenial.es

