Рынок общепита Москвы.

Февраль, 2021.

Рафаэль Шарафутдинов, DA-18, Яндекс.Практикум.

Цель исследования.

В рамках настоящего исследования изучены возможности открытия в Москве сети роботизированных кафе подназванием «Новые времена».
Определены формат объекта общественного питания, перспективные места для открытия точек, диапазон посадочных мест и стратегия развития сети.
Представлены привлекательные для инвесторов перспективы развития проекта и возврата инвестиций.

Общие выводы и рекомендации. (Информация для инвесторов)

- Предприятия быстрого обслуживания оптимальная форма для развития сети роботизированных кафе.
- Лучше всего арендовать площади в ЦАО и на вылетных магистралях.
- Идеальным вариантом будут БЦ, ТРЦ, а также фудмаркеты и гастроцентры.
- В каждом кафе должно быть доступно от 40 до 80 посадочных мест.

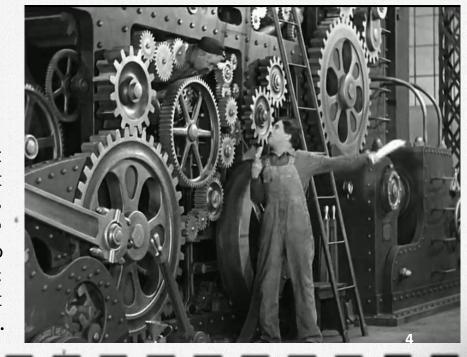


Роботы-официанты или роботыповара?

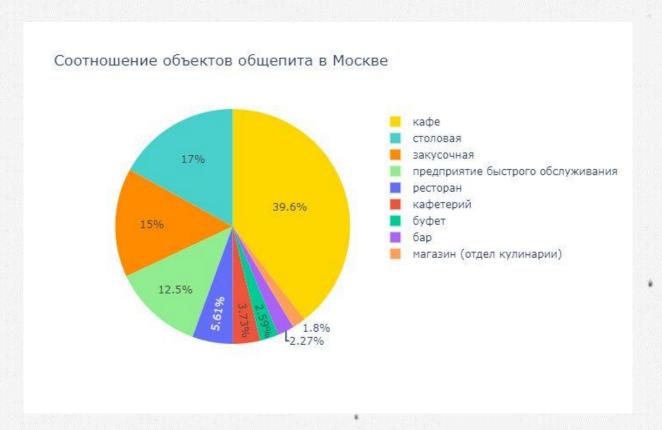


Роботы-официанты дороги, требуют дополнительного пространства, имеют низкую скорость работы, сложную и затратную эксплуатацию.

Роботизированные кухни имеют длинный жизненный цикл, могут работать круглосуточно, нет проблем с текучестью кадров, низкий риск заражения посетителей вирусными инфекциями.

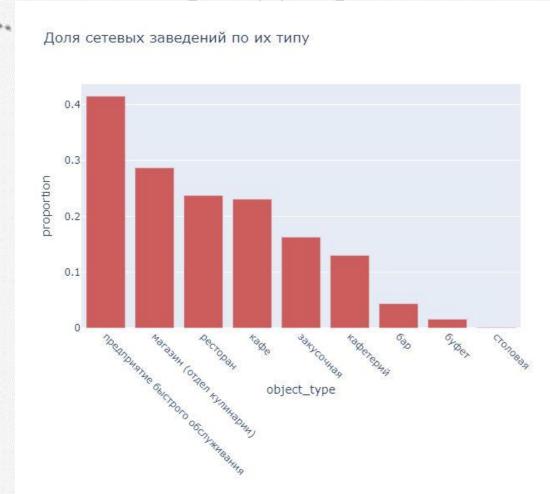


Почему именно кафе?



Кафе - самый распространенный формат предприятий общепита с демократичными ценами и приятной атмосферой.

Распределение сетевых предприятий.

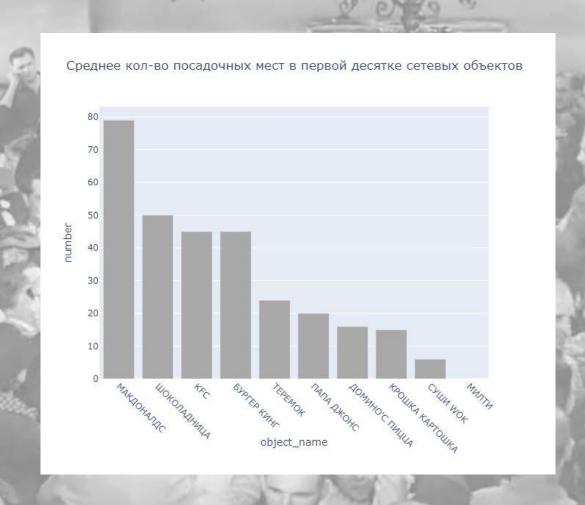




Лидеры среди улиц по объектам общепита.



Посадочные места в сетевых предприятиях общепита.



Основные выводы и рекомендации.

- Для стартапа лучшее всего подходят кафе в формате сетевых заведений быстрого питания.
- Перспективным будет внедрение роботизированной кухни для приготовления еды из полуфабрикатов. Роботы также будут заняты приемом заказов и оплаты, а также выдачей готовых блюд.
- Инвесторам будет интересна возможность мультиплицировать бизнес-модель, в том числе и по схеме франчайзинга. Преимуществами роботизированных фастфудов будет круглосуточная работа и низкая текучесть кадров. Это позволит сократить срок окупаемости каждой точки обслуживания и проекта в целом.
- Подходящими местами для кафе могут быть фудкорты в БЦ/ТРЦ, а также фудмаркеты и гастроцентры в ЦАО и на вылетных магистралях.
- Также в условиях продолжающейся пандемии очень важно то, что риск заражения посетители будет минимальным.

