## Исследование рынка заведений общественного питания Москвы

# Рекомендации для инвест-фонда «Shut Up and Take My Money»

Выполнил: Шишкин Александр Сергеевич

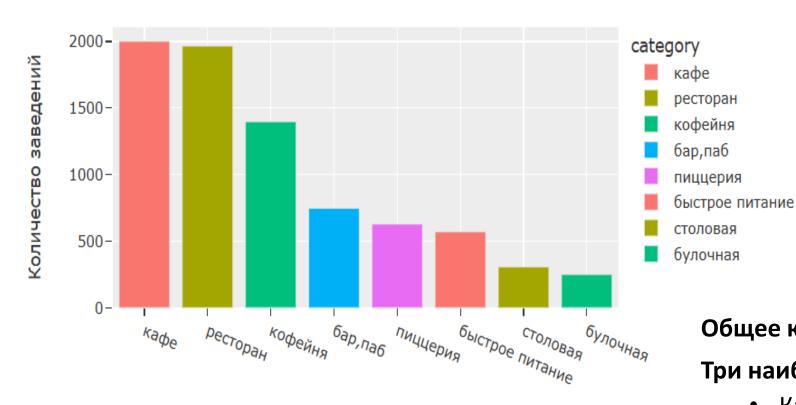
## Цель исследования

Подготовить анализ рынка заведений общественного питания Москвы и выявить особенности, которые помогут инвесторам определиться с выбором формата заведения и оптимального местоположения.

### Общие сведения:

- Датасет: информация с Яндекс.Карт и Яндекс.Бизнес за лето 2022 года.
- Категории заведений: кафе, рестораны, кофейни, пиццерии, бары и пабы, столовые и булочные.

## Ключевые показатели рынка:



Категория

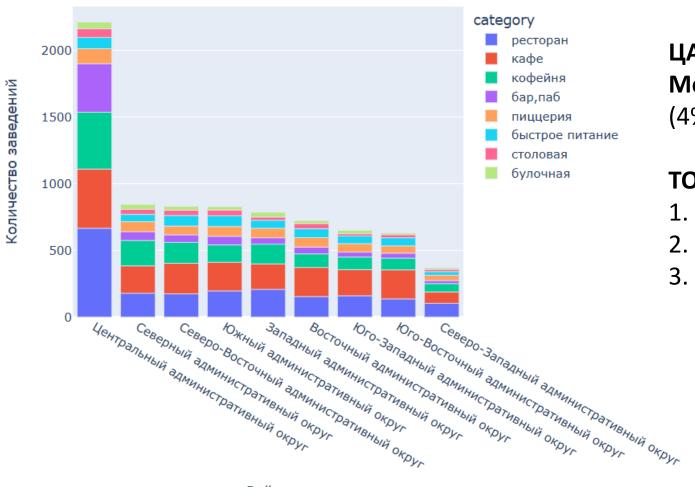
Общее количество заведений: 8 406.

#### Три наиболее популярные категории:

- Кафе 2 002 заведения (24% рынка).
- Рестораны 1 967 (23%).
- Кофейни 1 398 (16,6%).

**Меньше всего заведений:** булочные (249) и столовые (306).

## Распределение заведений по районам

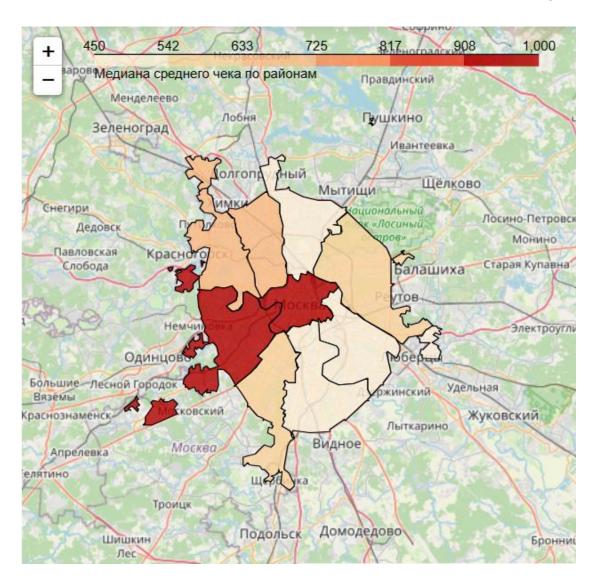


**ЦАО лидирует** — 2 211 заведений (26%). **Меньше всего заведений в СЗАО** — 369 точек (4%).

#### ТОП-3 улицы по количеству заведений:

- 1. Проспект Мира 175 заведений.
- 2. Профсоюзная улица 115.
- 3. Проспект Вернадского 101.

## Цены и средний чек



Средний чек по Москве: 700 рублей.

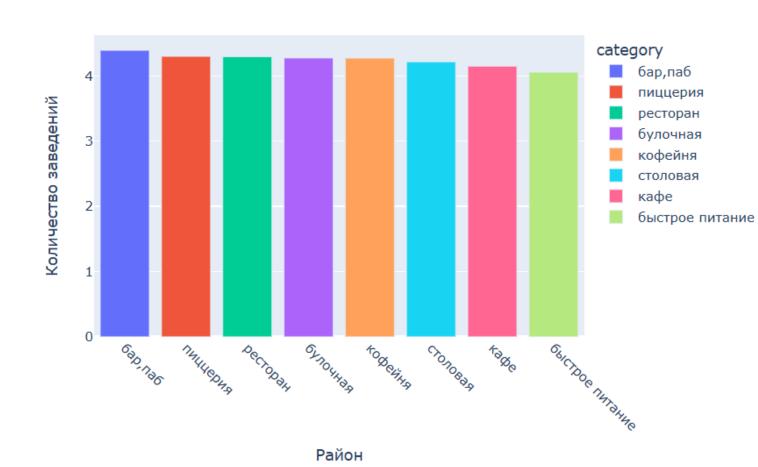
#### Самые дорогие районы:

- ЦАО 1 000 руб.
- 3AO 925 руб.

#### Самые доступные районы:

- ЮВАО 450 руб.
- CBAO 500 руб.
- ЮАО 500 руб.

## Рейтинги заведений



Средний рейтинг по Москве: 4,24.

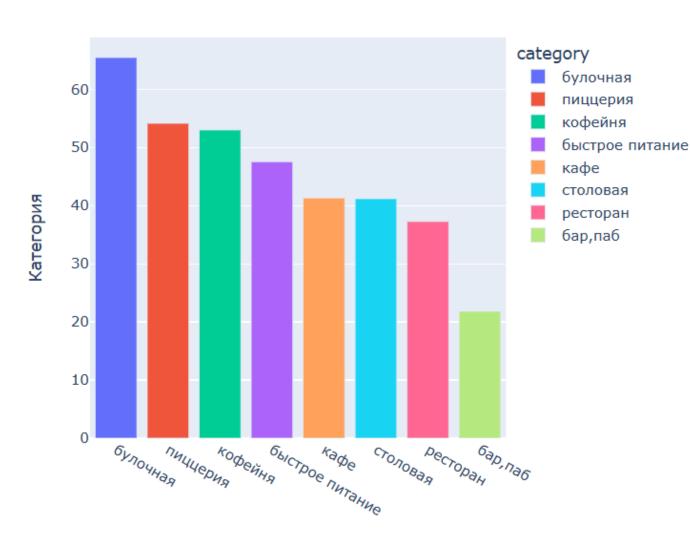
#### Категории с наивысшими оценками:

- Бары и пабы 4,39.
- Пиццерии 4,30.
- Рестораны 4,29.

### Категории с низкими рейтингами:

- Столовые 4,21.
- Быстрое питание 4,05.

## Сетевые и несетевые заведения



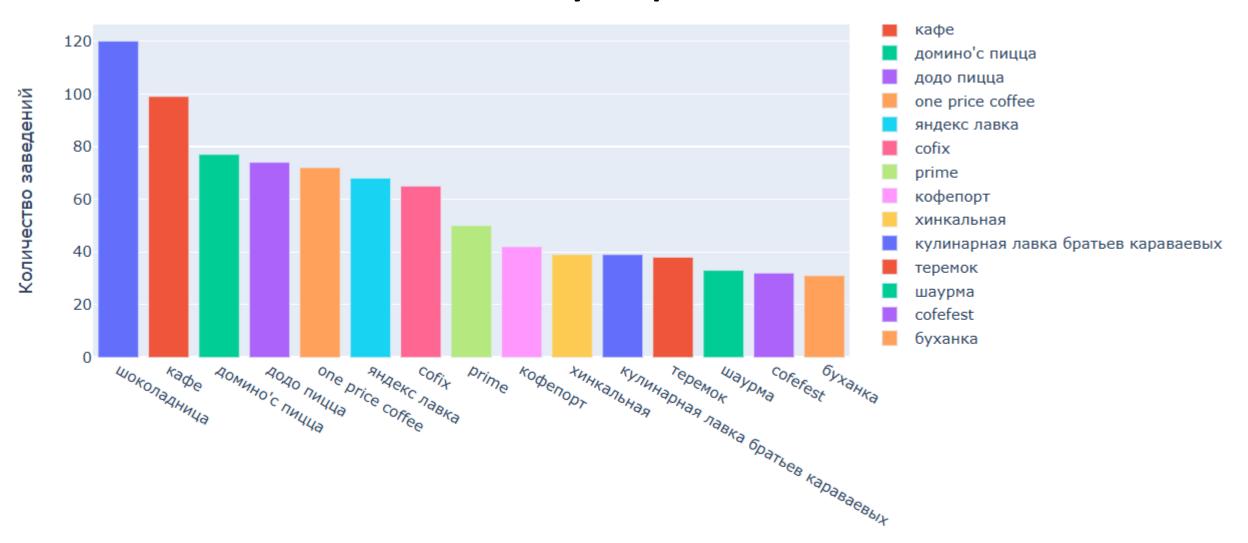
Процент сетевых заведений

Количество сетевых заведений: 3 364 (42,8%).

#### Лидеры среди сетевых категорий:

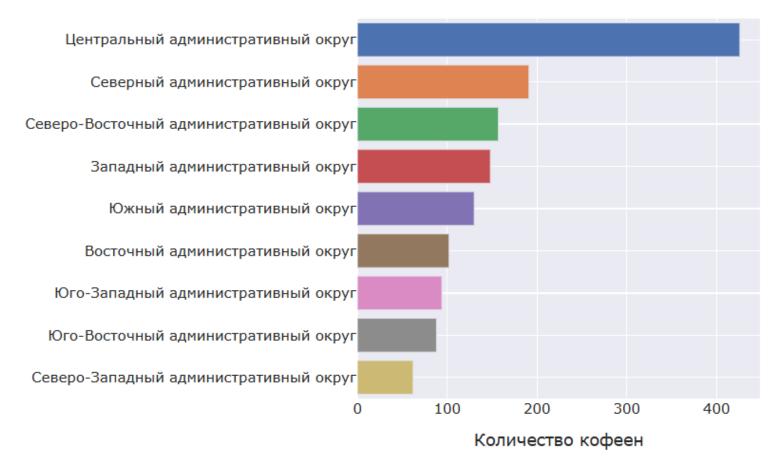
- Булочные 65,4% точек сетевые.
- Пиццерии 54,1%.
- Кофейни 53%.

## ТОП-3 популярных сетей



## Анализ кофеен

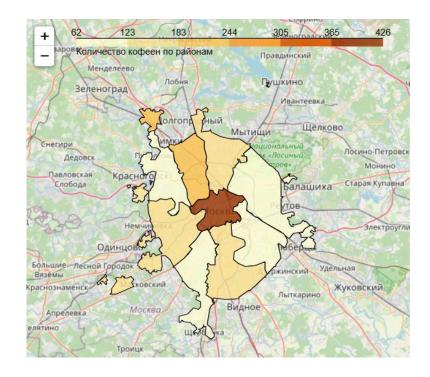
Количество кофеен по районам



Общее количество: 1 398.

Лидирует ЦАО – 426 кофейни (30%)

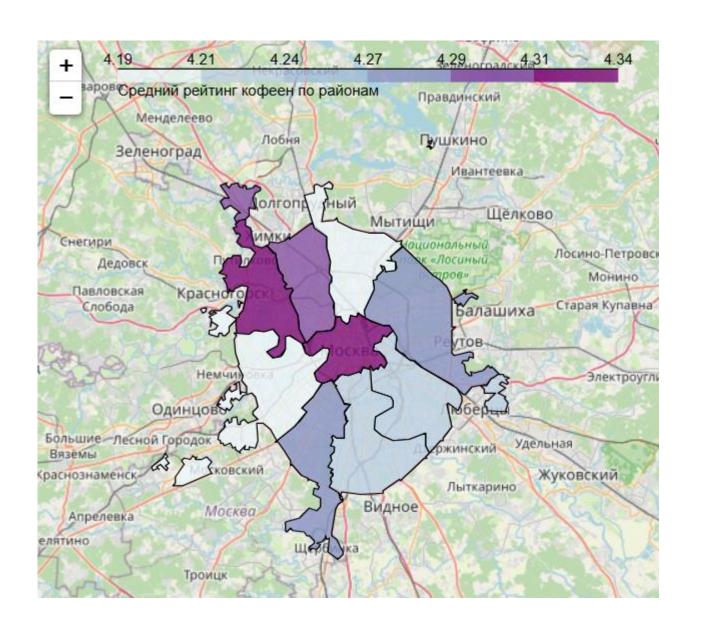
**Круглосуточные кофейни:** всего 4,2% от общего числа.



## Стоимость чашки кофе



## Рейтинги кофеен



Средний рейтинг кофеен: 4,28

#### Районы с лучшими кофейнями:

- ЦАО рейтинг 4,34.
- СЗАО рейтинг 4,33.
- САО рейтинг 4,29.

### Районы с худшими кофейнями:

- •ЮВАО рейтинг 4,22.
- CBAO рейтинг 4,21.
- 3AO 4,19.

## Рекомендации по выбору формата и расположения

## Проект №1: Бюджетная кофейня с высокой проходимостью

- Формат: кофейня или кафе с доступным меню.
- Районы: ВАО, ЮЗАО, ЮАО, ЗАО (средняя конкуренция).
- Локация: спальные районы, метро, районные парки.
- Средний чек: 700-900 руб.
- Посадочные места: 60–80.
- График работы: 07:00-23:00.
- Особенность: сетевое заведение повысит узнаваемость и снизит риски.

## Рекомендации по выбору формата и расположения

## Проект №2: Премиум-заведение с высокой маржинальностью

- Формат: элитная кофейня или ресторан.
- Район: ЦАО (высокий поток туристов и офисных сотрудников).
- Локация: пешеходные зоны, старомосковские улочки.
- Средний чек: 1 000-2000 руб.
- Посадочные места: не менее 86.
- График работы: стандартный с продлением на выходные.
- Особенность: эксклюзивность, несетевой формат.

## Итоговая рекомендация

Для первого бизнеса в сфере общественного питания рекомендуется реализация **Проекта №1** — бюджетной кофейни с высокой проходимостью.

#### Почему стоит выбрать этот вариант:

#### 1. Минимальные риски:

- Средний уровень конкуренции в выбранных районах (ВАО, ЮЗАО, ЮАО, ЗАО).
- Возможность использования франшизы для упрощения открытия (готовое меню, поддержка бренда).

#### 2. Меньшие затраты:

- Не требуется эксклюзивный дизайн и сложное меню достаточно качественного кофе и базового ассортимента.
- Оптимизация расходов за счет небольшого числа посадочных мест (60–80).

#### 3. Быстрый выход на стабильный доход:

- Локация в местах с высокой проходимостью (метро, ТЦ, парки) обеспечивает поток клиентов весь день.
- Средний чек 700–900 рублей доступный для большинства жителей районов.

Этот проект позволит не только минимизировать начальные вложения и риски, но и приобрести ценный опыт для последующего масштабирования бизнеса.