

# Проект: Рынок заведений общественного питания Москвы

Поддержка выбора типа заведения и его расположения

Насибов Шахин Мамедович

04.03.2024

# Цель и задачи проекта

Цель: Провести комплексный анализ рынка заведений общественного питания в Москве для помощи инвесторам фонда в выборе типа заведения и стратегии его развития.

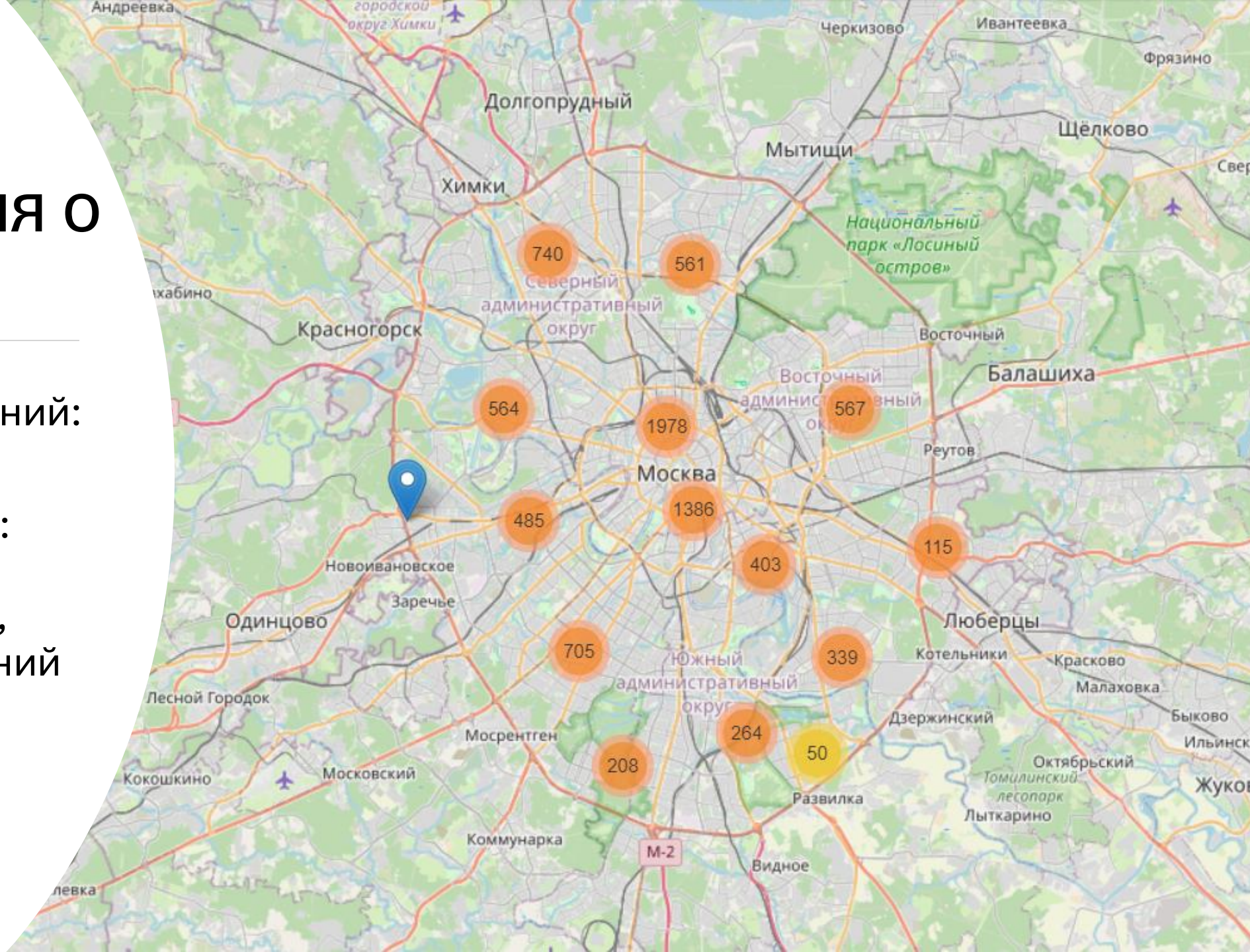
Задачи:

- Изучить распределение заведений по категориям и районам города.
- Оценить различия в рейтингах, ценах и наличии сетевых заведений.
- Предложить рекомендации для открытия нового заведения на основе анализа данных.

# Общая информация о данных

Количество заведений:  
**8366**

Основные столбцы:  
название, адрес,  
категория, рейтинг,  
часы работы, средний  
чек и др.



# Распределение заведений по категориям

Общее количество заведений по категориям, наиболее и наименее распространённые типы заведений.



# Распределение заведений по районам

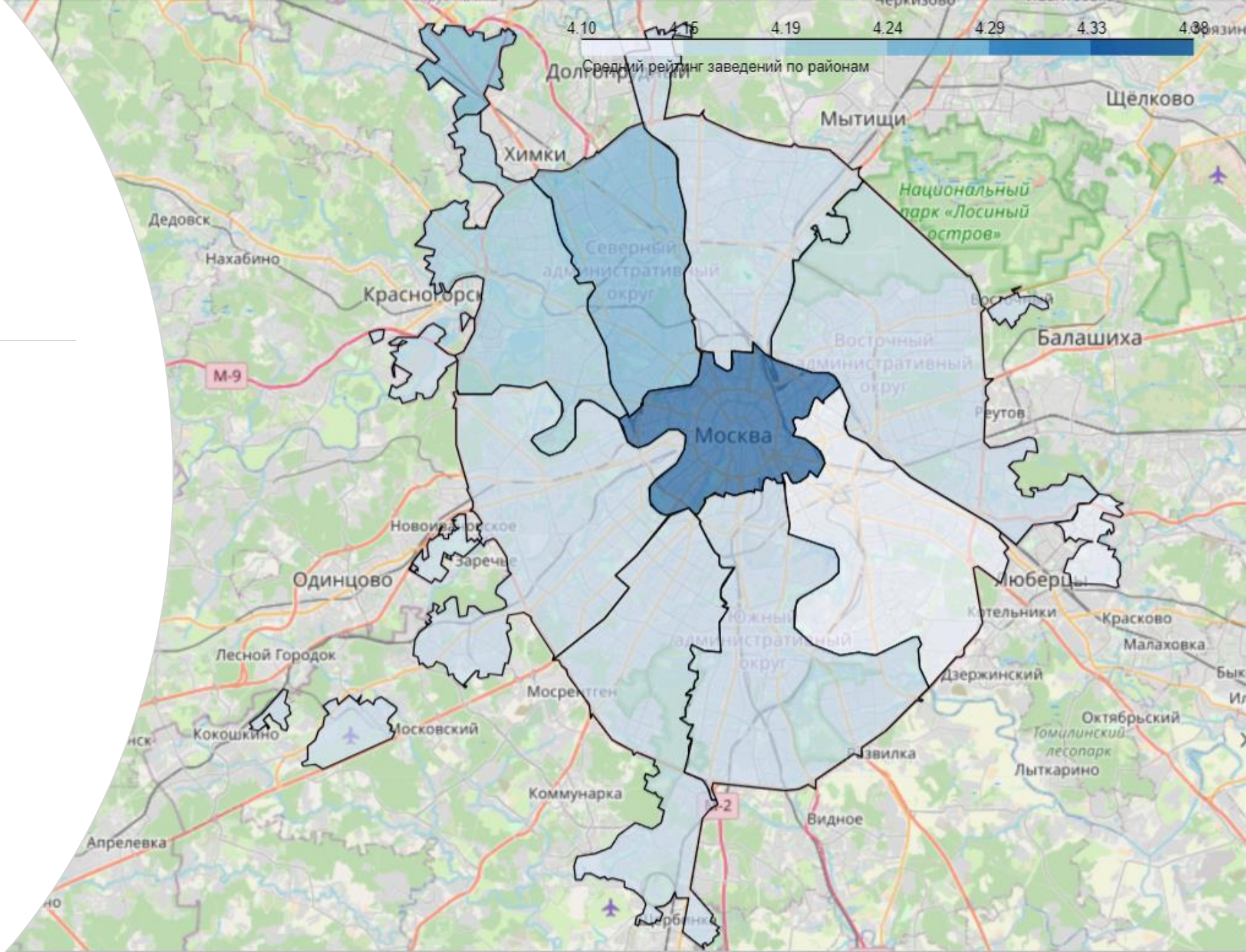
Основные наблюдения о концентрации заведений в различных районах.





# Средние рейтинги заведений

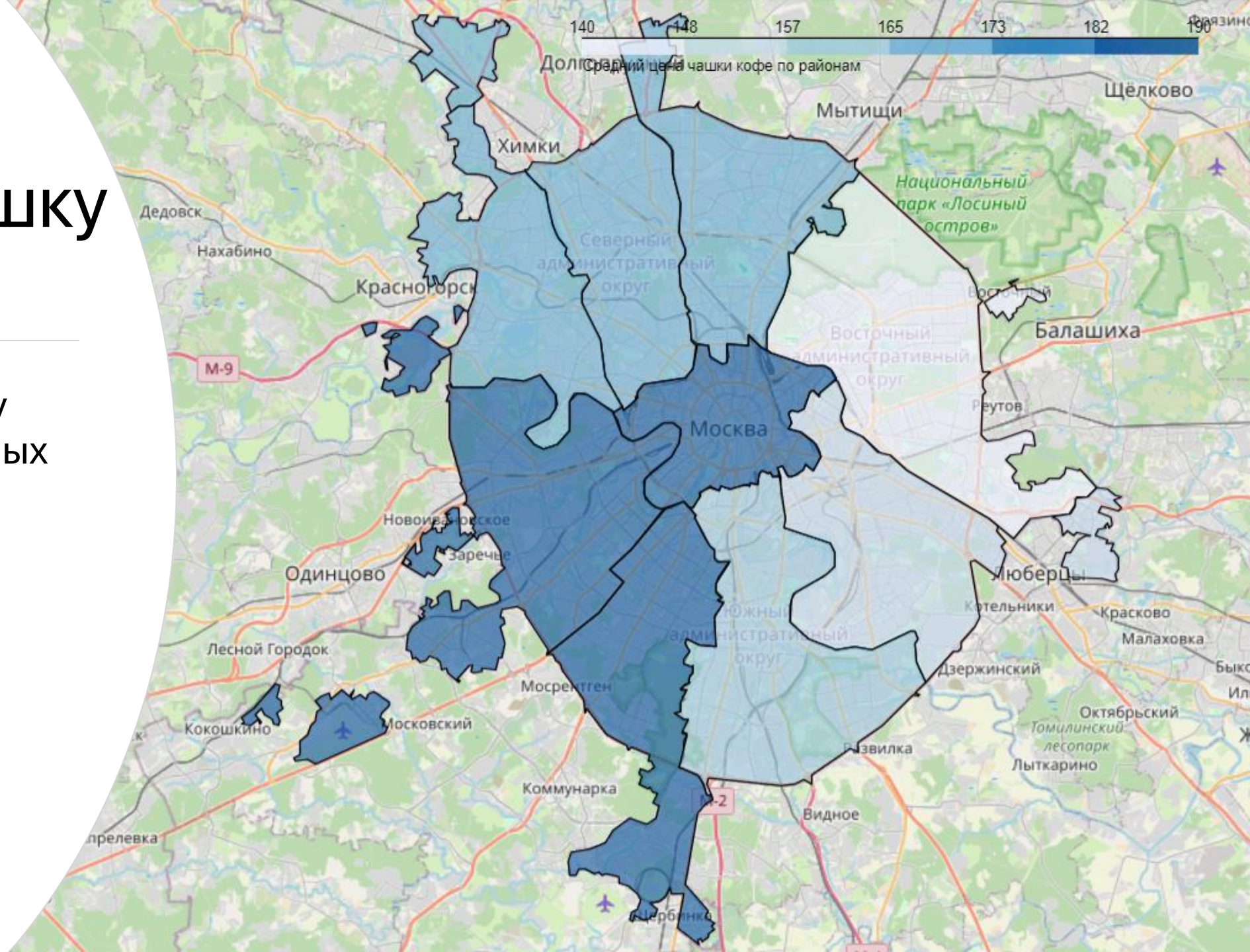
# Анализ различий в рейтингах по административным округам.





# Средние цены на чашку капучино

Обзор цен на чашку  
капучино в различных  
районах и их  
корреляция с  
расположением.



# Анализ сетевых заведений

Данные о распределении сетевых заведений по категориям.





# Рекомендации для открытия кофейни

- Центральный административный округ (ЦАО) продолжает оставаться наиболее перспективным районом для открытия кофейни. Высокая концентрация населения, туристов и офисных работников делает этот район особенно привлекательным.
- Для уменьшения конкуренции и захвата новых сегментов рынка также можно рассмотреть открытие кофейни в районах с меньшей плотностью заведений, например, в Восточном или Южном округах, где наблюдаются более доступные цены и недостаток заведений с высоким рейтингом.
- Цена за чашку капучино: В зависимости от района рекомендуется установить цену от 200 до 250 рублей в Центральном округе и от 150 до 200 рублей в более удалённых округах. Это соответствует как уровню доходов населения, так и ожиданиям клиентов по качеству.
- Средний чек: Для ЦАО можно установить средний чек на уровне 700-900 рублей, учитывая более дорогую клиентуру и возможные дополнительные услуги (десерты, завтраки). В других округах средний чек должен варьироваться от 400 до 600 рублей, чтобы сохранить доступность для широких слоёв населения.
- Круглосуточная работа: Рассмотрите возможность открытия круглосуточной кофейни в ЦАО, так как данная модель работы может удовлетворить спрос у клиентов в поздние и ночные часы, особенно в центральных районах.
- Количество посадочных мест: Рекомендуется планировать от 30 до 50 посадочных мест в Центральном округе для небольших заведений с интенсивной посещаемостью. В удалённых районах можно рассмотреть вариант с большим количеством мест — до 70, чтобы охватить семьи и большие компании.
- Уникальность предложения: Для успешного выделения на фоне конкурентов в ЦАО, кофейня должна предлагать уникальные услуги или атмосферу (например, эксклюзивные десерты, оригинальный интерьер, мероприятия для местного сообщества).
- Работа на вынос и доставка: С учётом популярности доставки и работы на вынос, особенно в постковидный период, важно внедрить такие услуги с самого начала, обеспечив удобные и быстрые процессы для клиентов.
- Внедрение лояльности: Программа лояльности (например, бонусы за покупки, бесплатный напиток за каждый десятый заказ) может повысить удержание клиентов и увеличить повторные визиты, особенно в условиях высокой конкуренции в ЦАО.