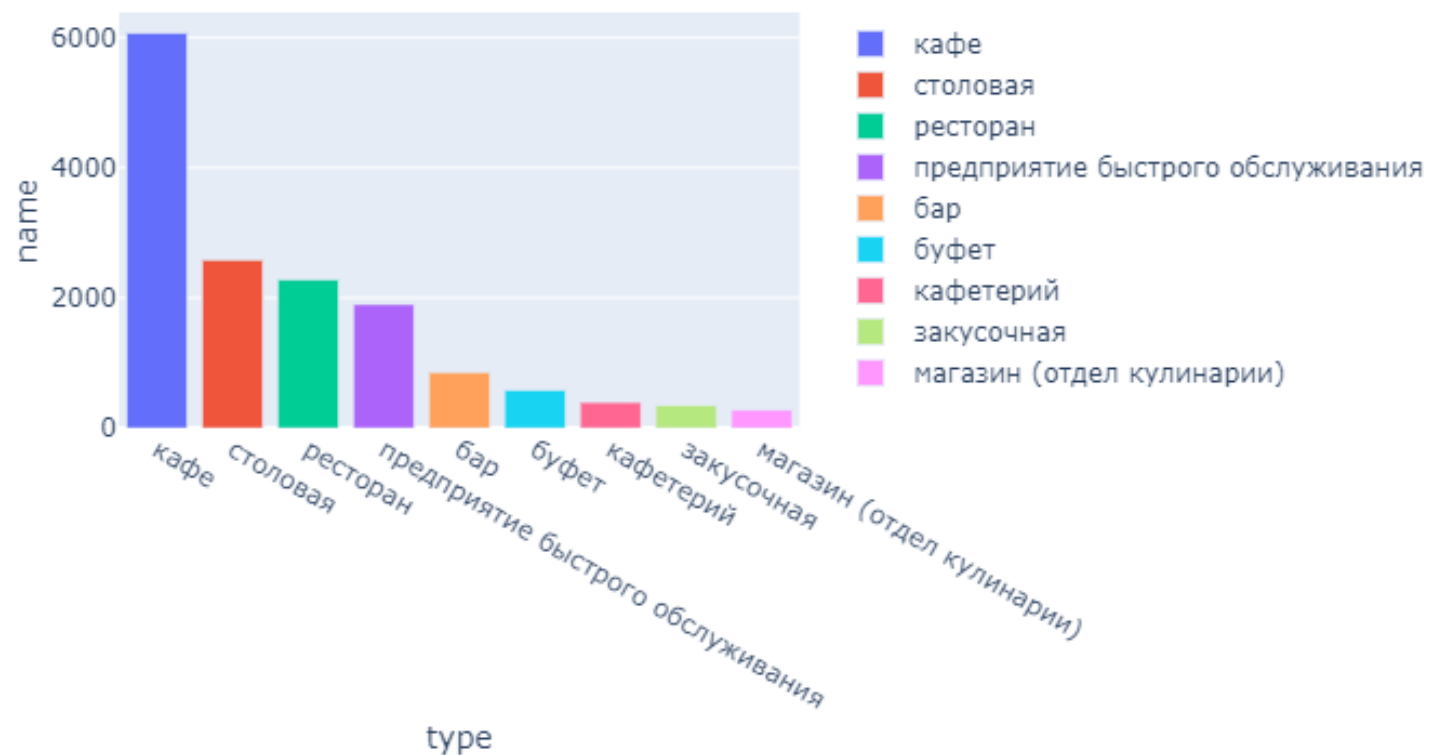


# Рынок заведений общественного питания Москвы

По данным Портала открытых данных Правительства Москвы

- Наиболее типичным заведением общественного питания в Москве является:
- Несетевое кафе
- От 20 до 40 мест
- Расположено в Басманном, Пресненском или Даниловском районах столицы.

Количество точек по типам

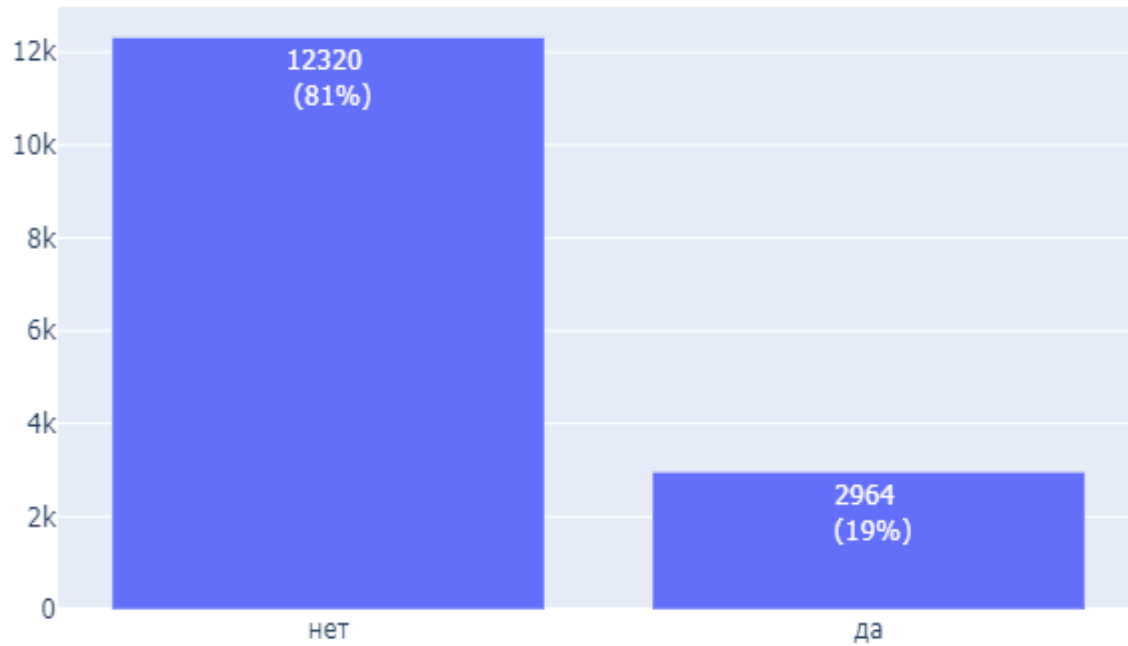


Выводы:

1. По числу точек кафе лидируют с более чем двукратным отрывом (6071 точка).
2. Столовые, рестораны и ПБО образуют плотную группу с количеством точек около 2000.
3. Наименьшим количеством точек представлен тип "Магазин (отдел кулинарии)" – 273 точки.

По данным Портала открытых данных Правительства Москвы

### Количество точек по сетевому статусу



По данным Портала открытых данных Правительства Москвы

### Выводы:

1. Несетевых точек вчетверо больше, чем сетевых – 12320 против 2964.
2. Некоторые сетевые бренды представлены только одной точкой (это нормально, если у бренда по точке в нескольких городах).
3. Сетевые гиганты: Макдоналдс, Бургер Кинг, Шоколадница и KFC – представлены в столице более чем сотней точек.
4. В общей массе заведений общепита Москвы доля сетевых точек – всего 19 %.

## Количество сетевых точек по типам

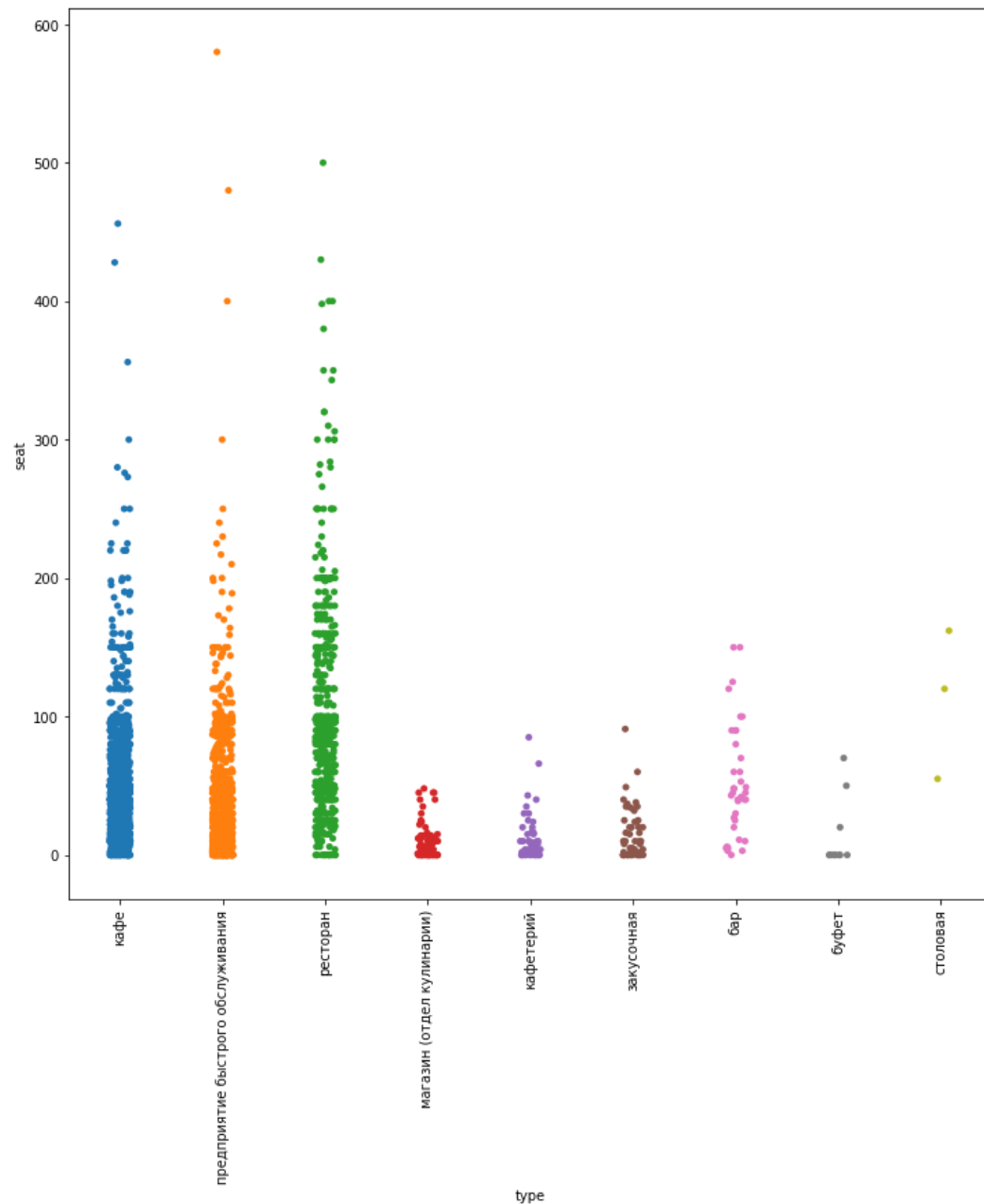


### Выводы:

1. В сетевом сегменте превалирует тип кафе (1396 точек).
2. У ближайшего «преследователя» – ПБО – 788 точек (вдвое меньше).
3. Для столовых характерен несетевой тип: в общей картине столовые занимают второе место по количеству точек, а в сетевом сегменте последнее (три точки).
4. ПБО и рестораны (543 точки) замыкают топ-3 типа сетей по числу точек.
5. Кулинарные отделы магазинов – главным образом сетевое явление (4-е место по числу точек среди сетей)

По данным Портала открытых данных Правительства Москвы

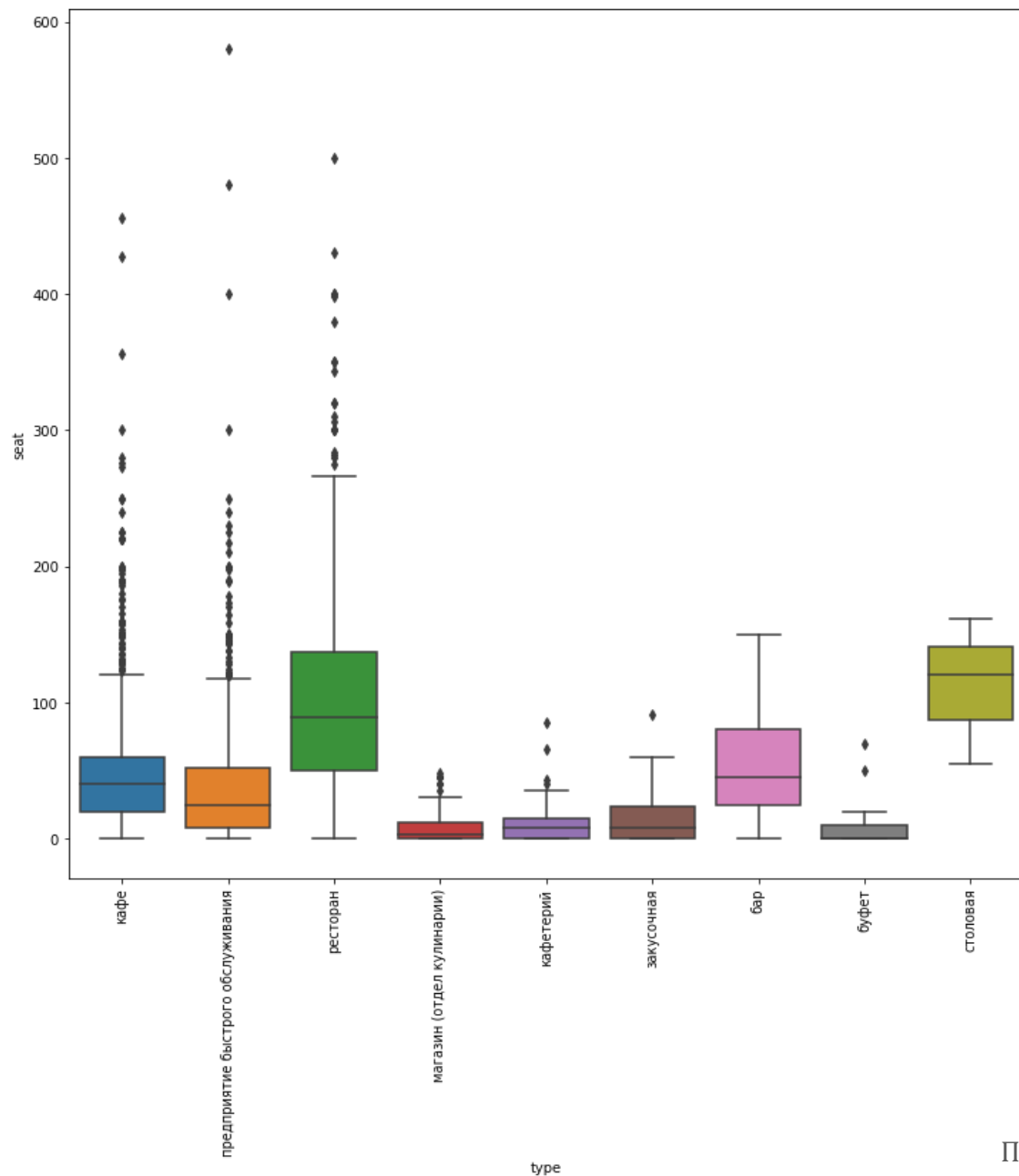
## Распределение числа посадочных мест по типам и количеству точек в сетевых заведениях



### Выводы:

1. Для сетевых заведений характерно большое число точек с небольшим количеством посадочных мест в каждом
2. Большое число посадочных мест (больше 100) скорее редкость
3. В среднем больше всего посадочных мест можно найти в столовых (130 мест)
4. В среднем ресторане – около 100 мест

## Распределение числа посадочных мест по типам и количеству точек в сетевых заведениях



### Выводы:

1. Самыми компактными помещениями обладают кафетерии, закусочные и магазинные отделы кулинарии (менее 10 мест).
2. Все остальные типы обладают залами в среднем не более чем на 50 мест

## Среднее количество посадочных мест по типам



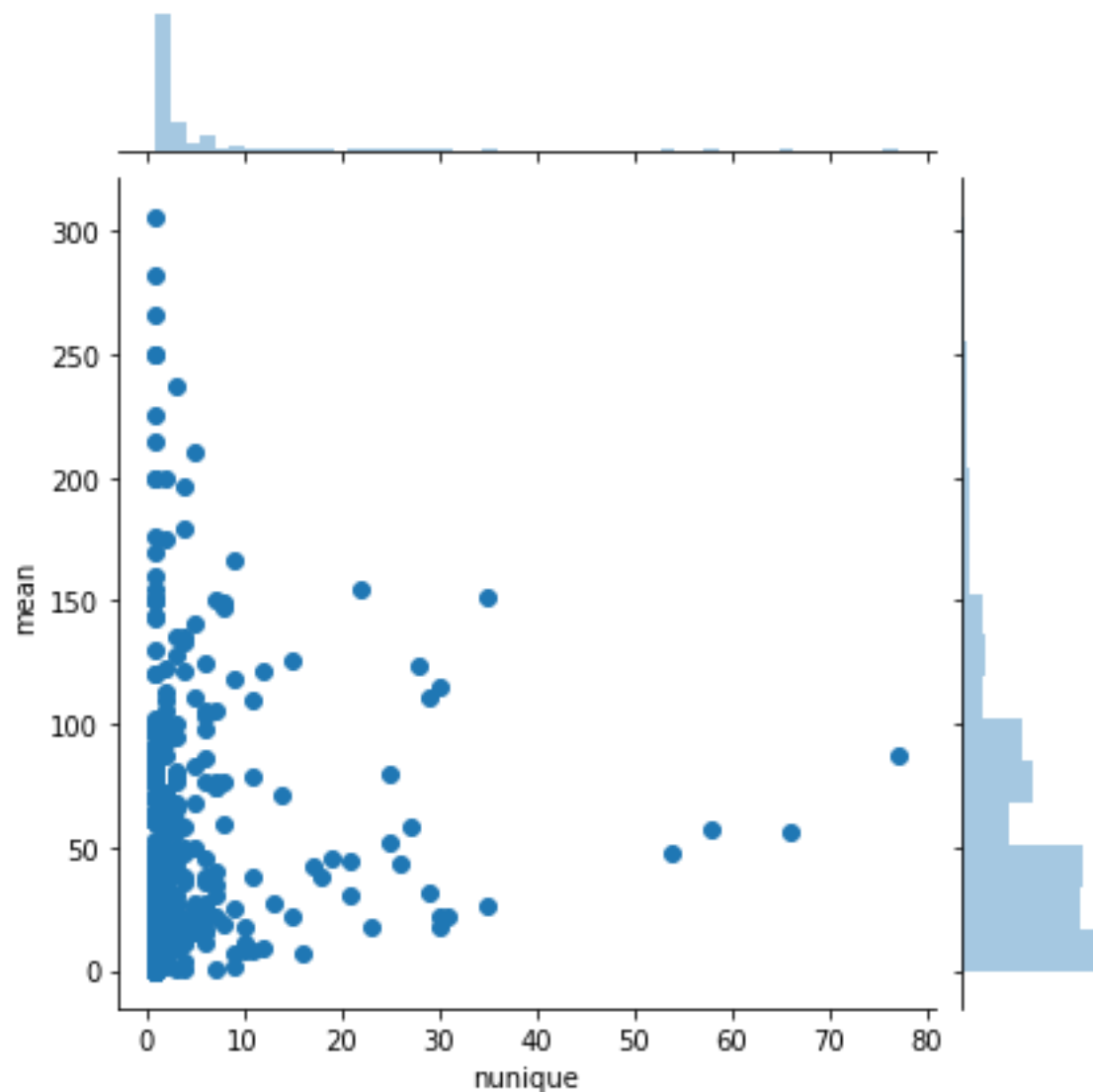
Выводы:

1. Картина без разбивки на сетевые и несетевые заведения такая же, как и только для сетевых заведений.

По данным Портала открытых данных Правительства Москвы



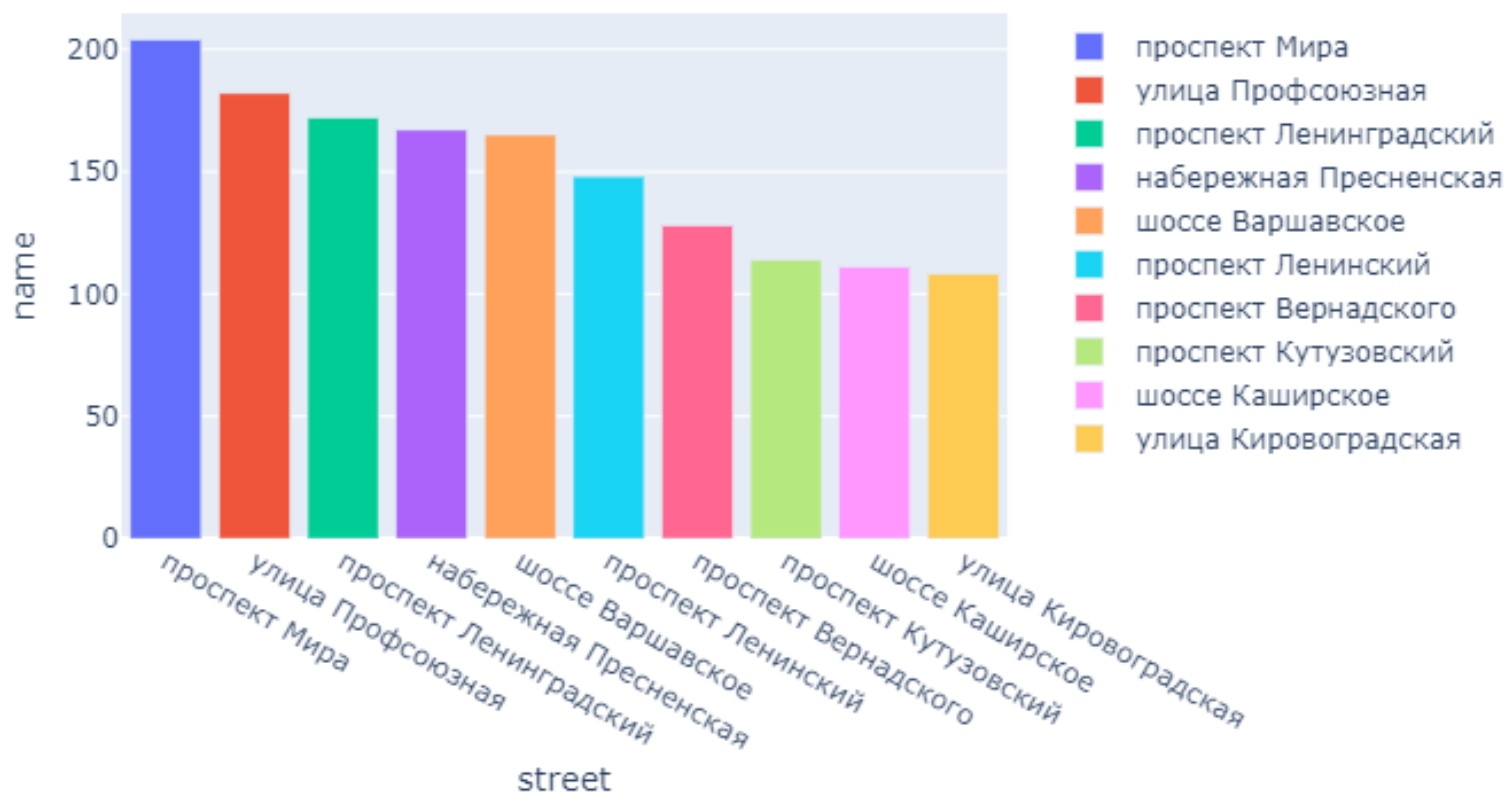
## Распределение числа посадочных мест по количеству точек в сетевых заведениях



Выводы:

1. Для сетей более характерно небольшое число заведений.
2. Условно сети можно поделить на три группы: в пределах 10 точек, от 10 до 40 точек и от 40 и выше
3. Большое количество посадочных мест чаще встречается в сетях с небольшим количеством точек.

## Топ-10 улиц по числу точек общественного питания

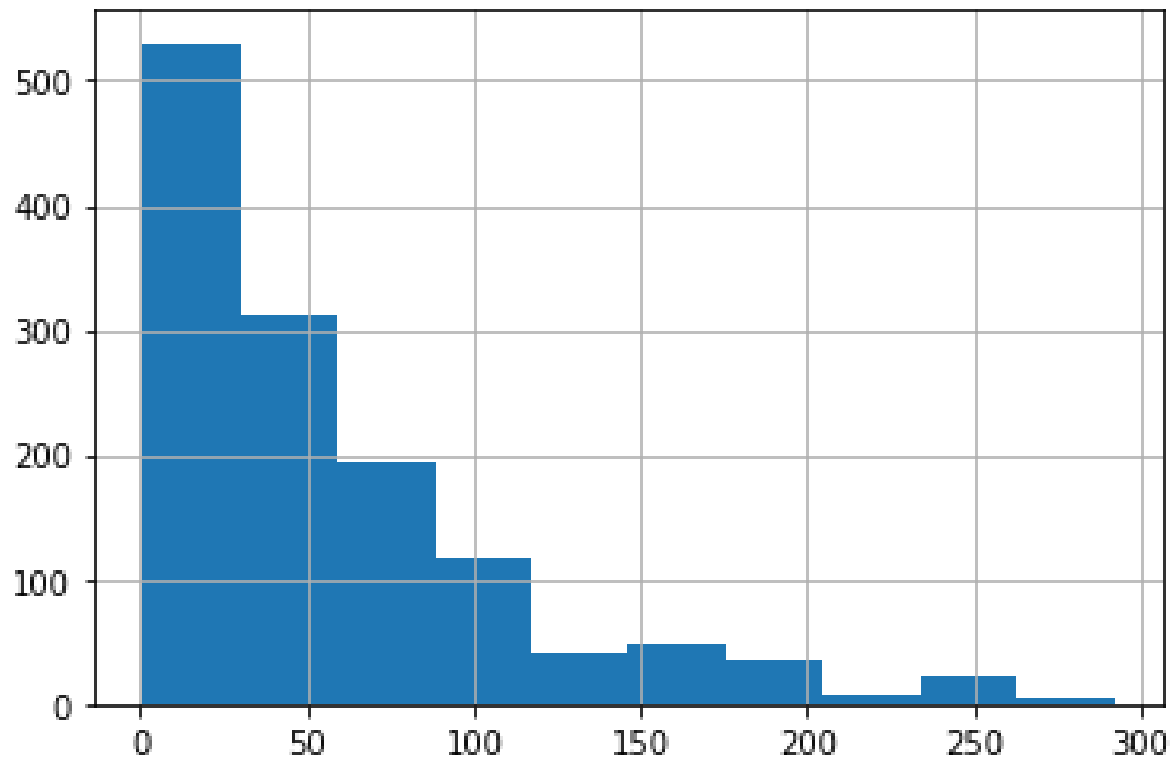


По данным Портала открытых данных Правительства Москвы

### Выводы:

1. Гагаринский район представлен сразу двумя артериями и по сумме точек общепита лидирует среди представленных в этой выжимке районов.
2. В общей картине лидируют Басманный, Пресненский и Даниловский районы

## Распределение числа посадочных мест для улиц с большим количеством объектов общепита



### Выводы:

1. Более 500 точек – до 30 посадочных мест.
2. Еще 300 точек - от 30 до 60 посадочных мест
3. Еще 200 точек - от 60 до 80 мест.
4. Таким образом, чем больше посадочных мест, тем реже встречаются такие заведения.
5. Картина похожа на нормальное распределение, скошенное вправо.

По данным Портала открытых данных Правительства Москвы

# Рекомендации

Исходя из полученных данных, можно рекомендовать среднестатистические параметры для нового заведения: тип – кафе, число посадочных мест – 20-40, несетевое.

Дальше зависит от целей. Если открыть новую точку с роботами вместо официантов на улице с большим числом заведений общепита, то она сходу попадется на глаза большому числу людей, которые наверняка захотят попробовать новый вид взаимодействия. Но нужно также понимать, что на таких улицах и конкуренция выше, поэтому есть риск, что спустя какое-то время гости вернутся к более привычным для них местам.

Поэтому есть смысл обратить внимание на улицы центральных районов, не избалованные большим числом заведений. Более конкретный выбор места потребует дополнительного исследования.