

Рынок заведений общепита Москвы

Исследование рынка и рекомендации по открытию кофейни

Описание проекта

Инвесторы фонда «Shut Up and Take My Money» рассматривают возможность открытия заведения общественного питания в Москве. Цель исследования — проанализировать рынок общепита Москвы (лето 2022; источники: Яндекс Карты и Яндекс Бизнес), выявить ключевые особенности по категориям, округам и улицам, а также сформировать рекомендации по запуску кофейни в стиле «Central Perk».

Выполнил

Рябов Александр Николаевич

Дата выполнения

29.12.2025

Контакты

Email: alex.ryabov@example.com

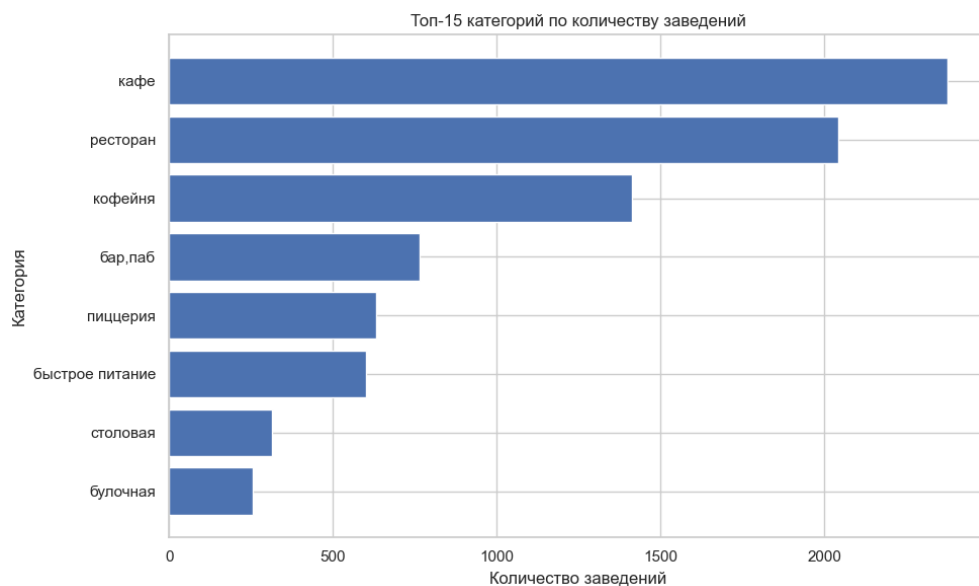
Тел.: +7 (999) 123-45-67

Рынок заведений общественного питания Москвы (лето 2022)

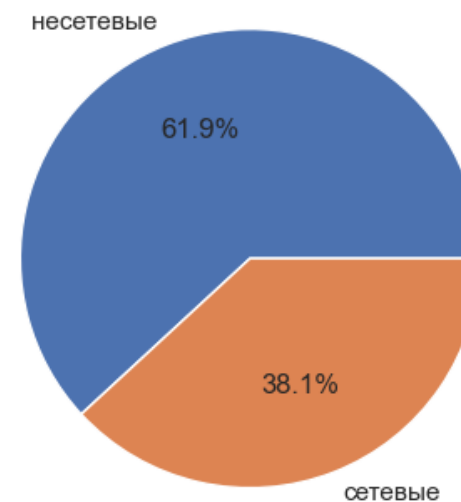
- Датасет: 8406 заведений (Яндекс Карты / Яндекс Бизнес).
- Цель: понять структуру рынка, географию конкуренции и факторы качества.
- Отдельный кейс: рекомендация по открытию кофейни формата «Central Perk».

Executive summary

- Рынок концентрируется в сегментах кафе, ресторанов и кофеен ($\approx 69\%$ заведений).
- Доля сетевых игроков значима: 38.1% заведений - сети.
- ЦАО лидирует по концентрации заведений и по среднему рейтингу; ЮВАО - минимум по среднему рейтингу.
- Для «доступной» кофейни ориентир по капучино: 170 ₽ (IQR 124–225 ₽).

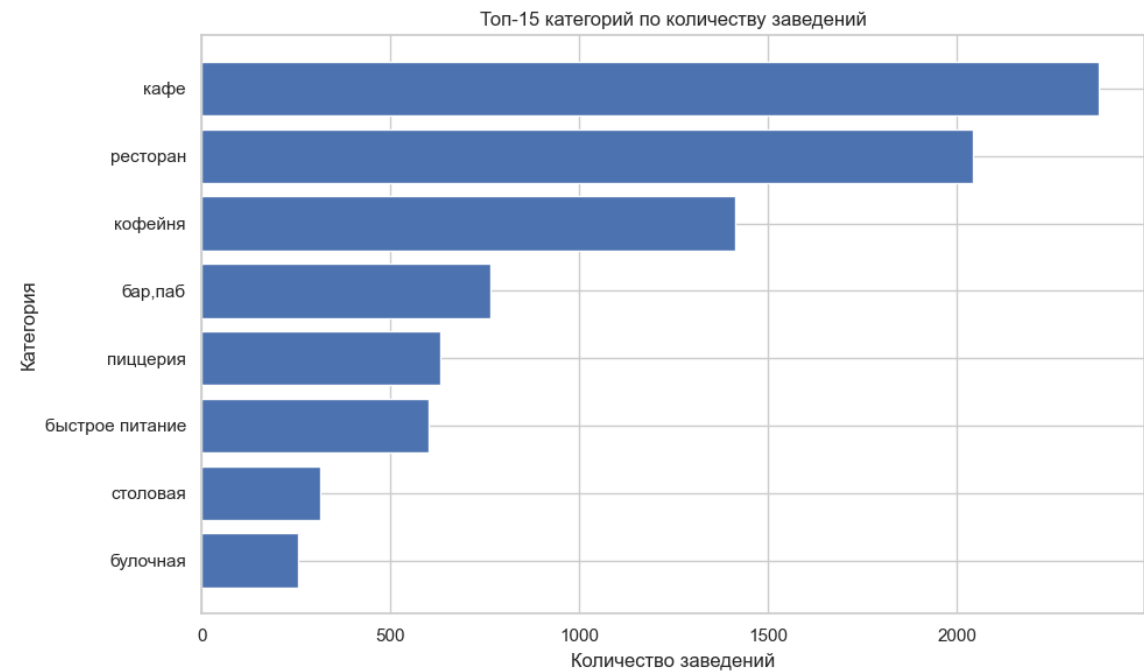


Доля сетевых и несетевых заведений



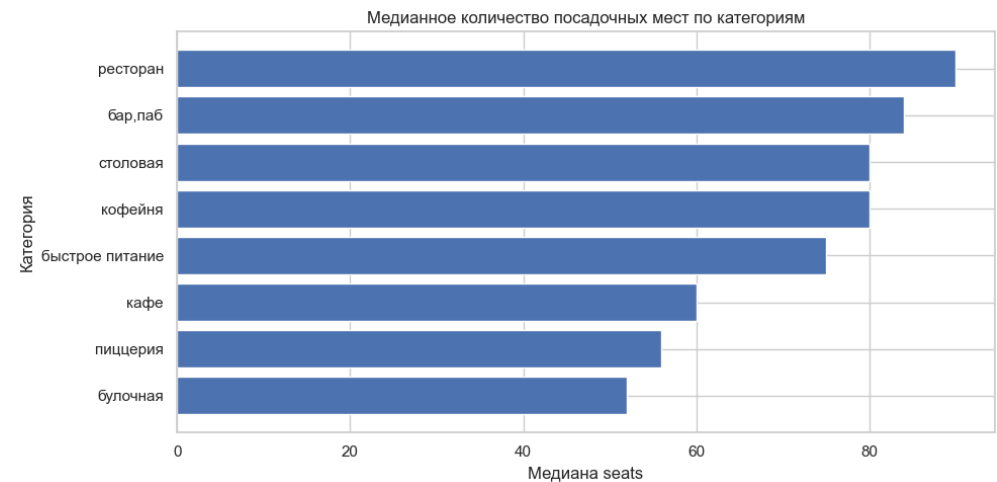
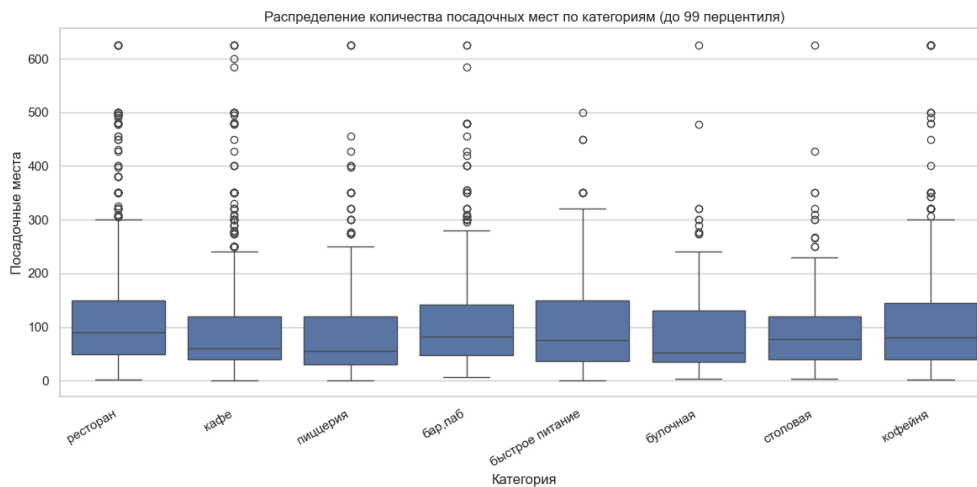
Категории заведений

- Топ-3: кафе (2378; 28.3%), рестораны (2043; 24.3%), кофейни (1413; 16.8%).
- Эти категории формируют основную конкуренцию в большинстве локаций.
- Наименее представленные: столовые и булочные ($\approx 7\%$ вместе).



Посадочные места по категориям

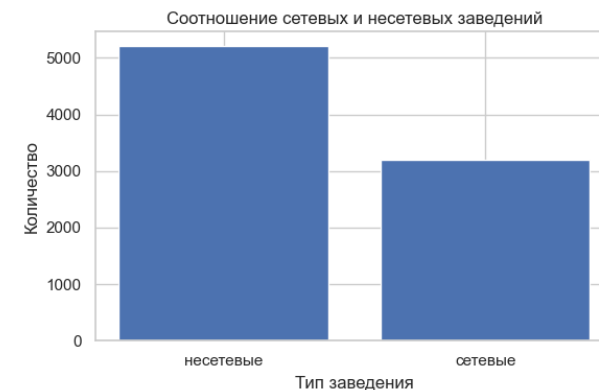
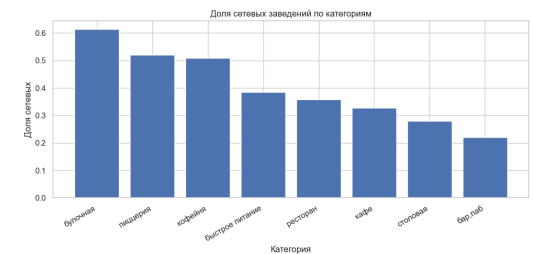
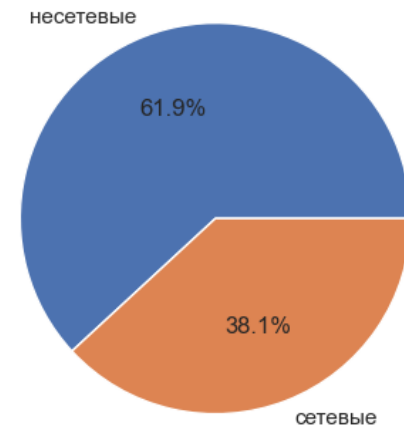
- Медиана seats: рестораны 90, бары/пабы 84, кофейни 80.
- Более компактные форматы: кафе 60, пиццерии 56, булочные 52.
- CAPEX/площадь ниже у компактных форматов; масштабирование проще, но зависит от потока и среднего чека.



Сетевые vs несетевые

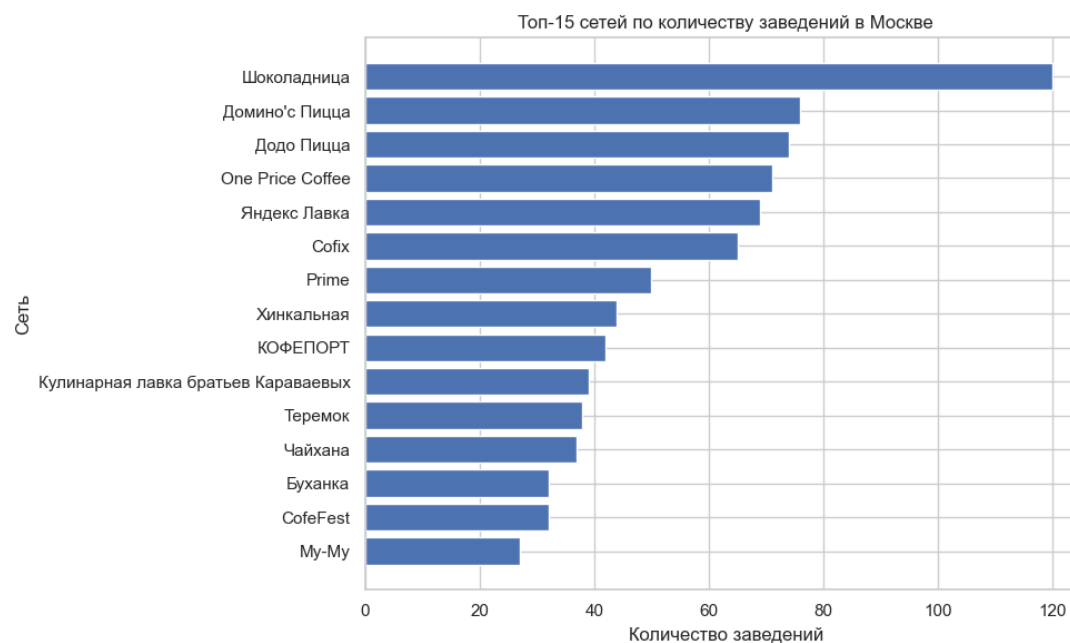
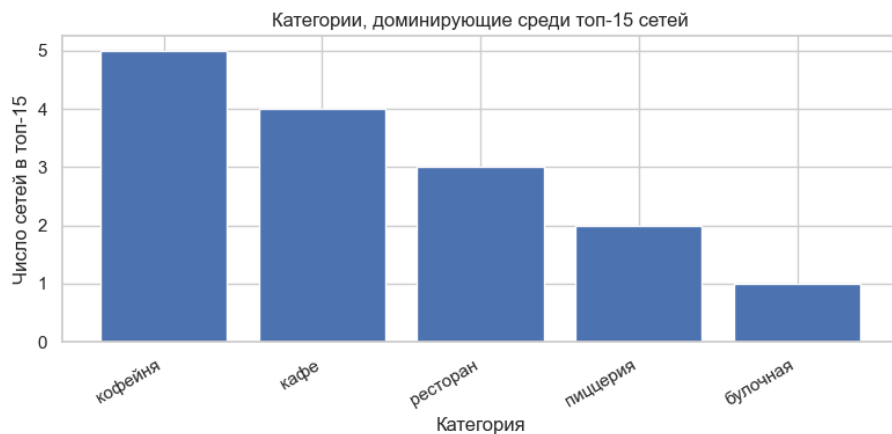
- Несетевых больше: 61.9% vs сетевые 38.1%.
- Сети наиболее характерны для стандартизируемых форматов (кофейни, пиццерии, булочные).
- В массовых сегментах вход требует либо сильной концепции, либо точного выбора локации.

Доля сетевых и несетевых заведений



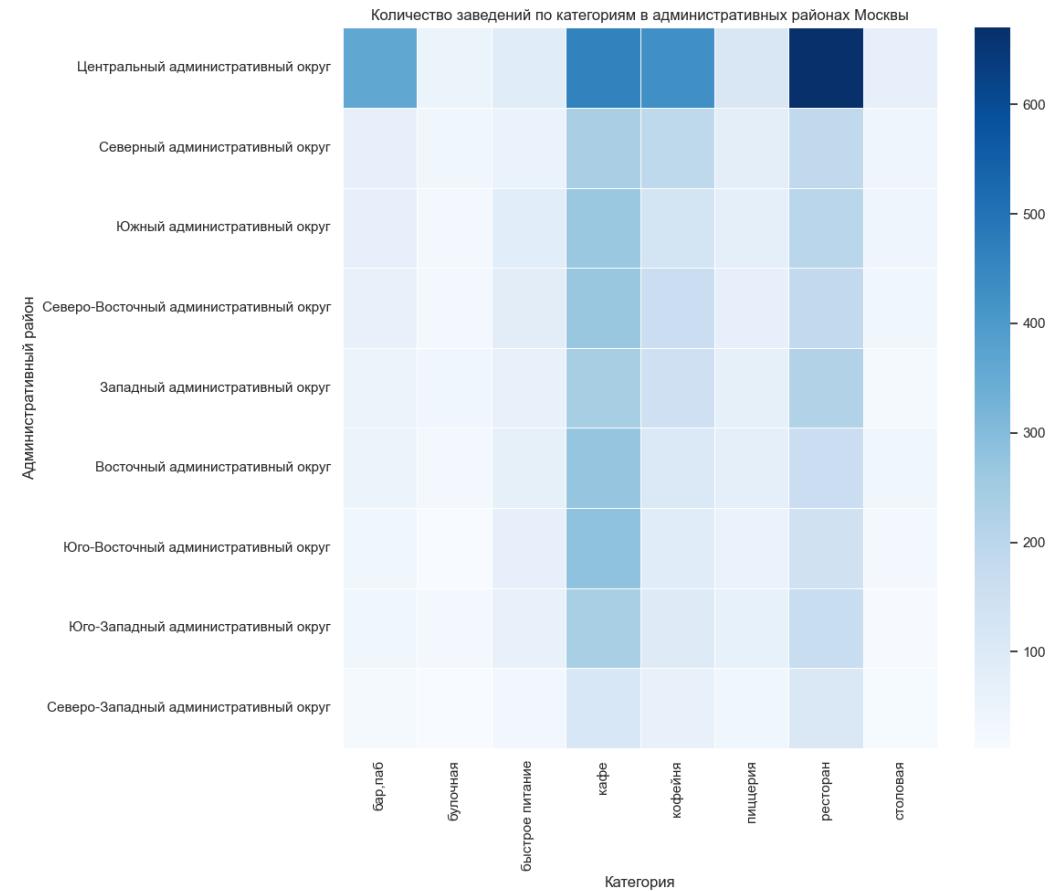
Топ-15 сетей по числу заведений

- Лидер: Шоколадница (120 точек). Далее: Domino's Пизца (76), Додо Пизца (74).
- В топе доминируют кофейни и кафе - форматы массового спроса.
- Высокая сетевизация усиливает конкуренцию в «повседневных» сегментах.



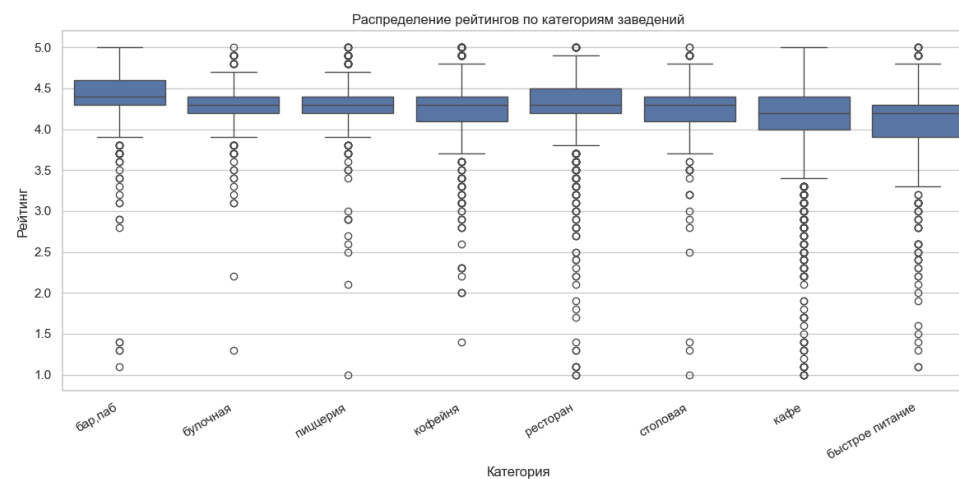
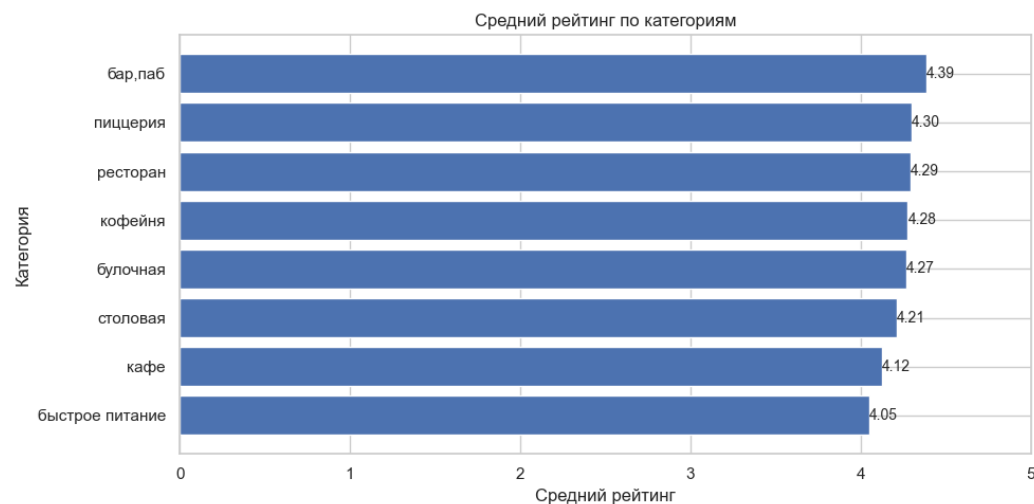
Распределение заведений по административным округам

- ЦАО - крупнейшая концентрация: 2242 заведений (лидер по всем ключевым категориям).
- Во всех округах основные категории: кафе, рестораны, кофейни.
- Центр - максимум трафика, но и максимум конкуренции/стоимости входа.



Рейтинги по категориям

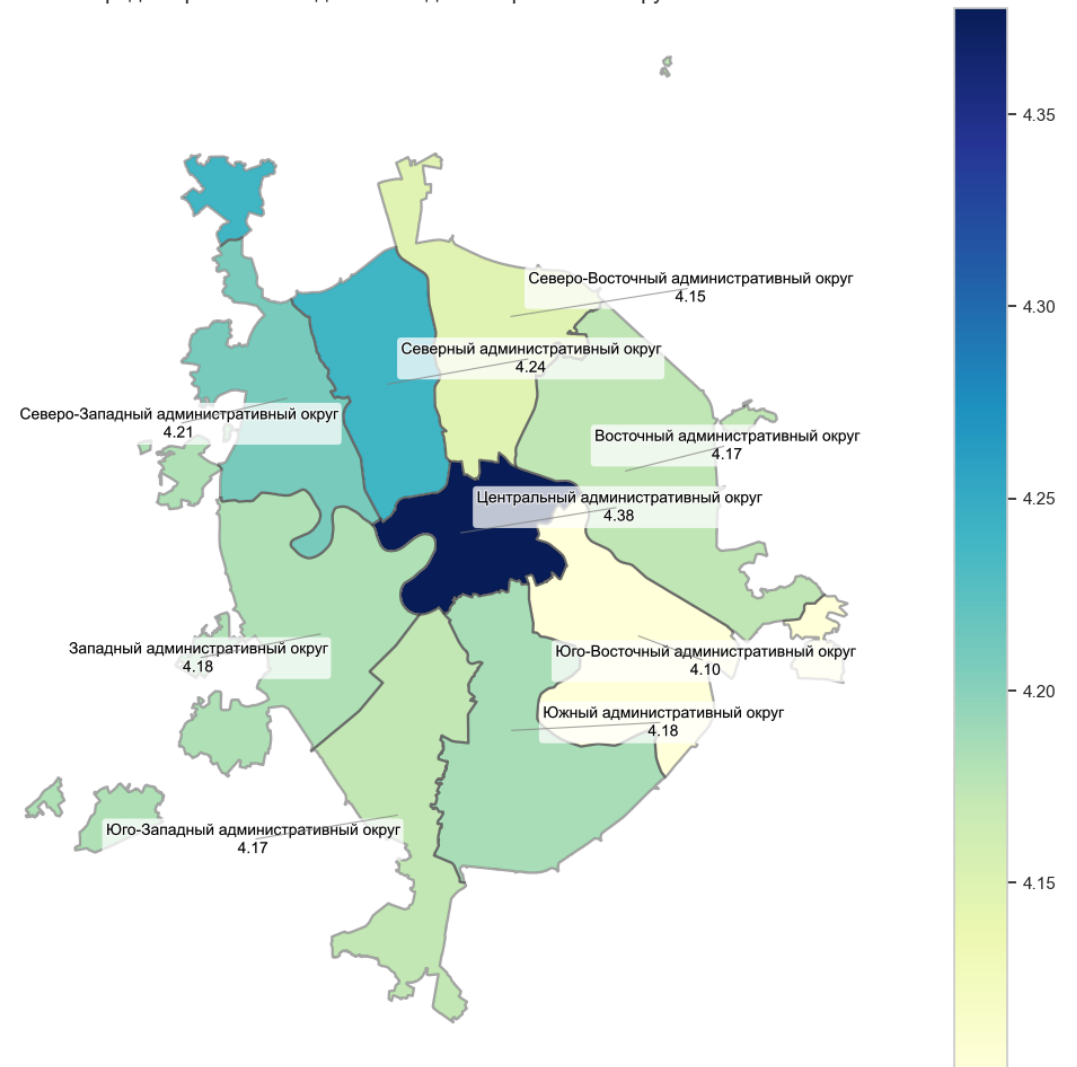
- Разница средних рейтингов по категориям небольшая: ~ 0.34 балла.
- Лидеры: бар,паб (4.39), пиццерия (4.30).
- Аутсайдер: быстрое питание (4.05).
- Качество сильнее зависит от конкретного места (управления/сервиса), чем от типа заведения.



Средний рейтинг по округам (хороплет)

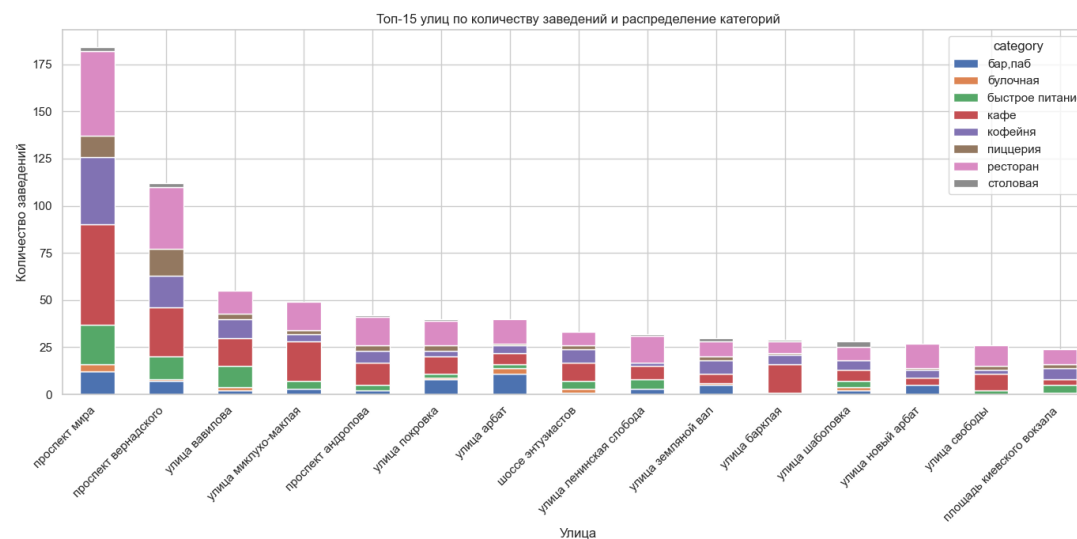
- Максимум: ЦАО (4.38).
- Минимум: ЮВАО (4.10).
- Различия умеренные, но карта помогает сравнивать качество между округами.

Средний рейтинг заведений по административным округам Москвы



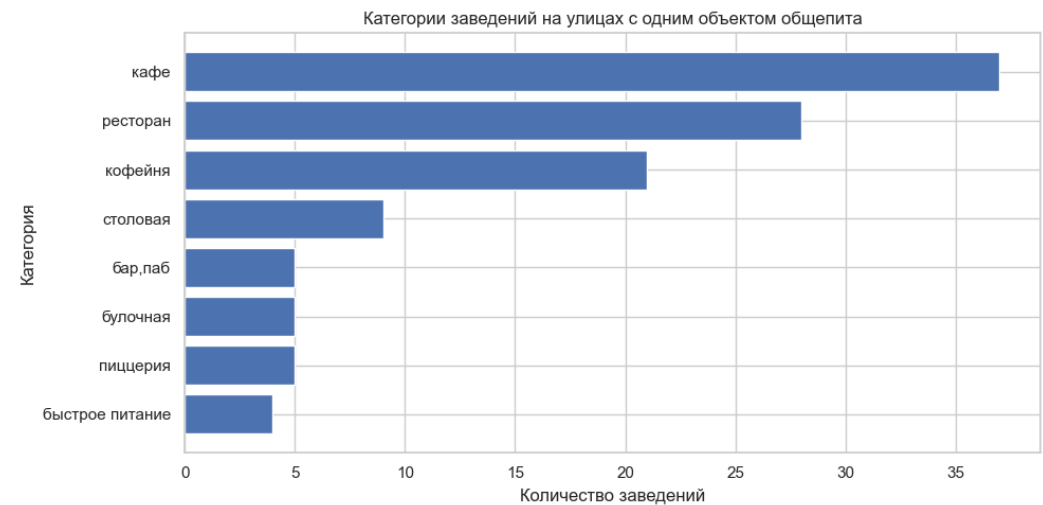
Топ-15 улиц по числу заведений

- Лидеры концентрации - крупные магистрали и туристические улицы (высокий трафик).
- На топ-улицах доминируют кафе/рестораны/кофейни - стандартный «повседневный» спрос.
- Риск: высокая конкуренция; требуется дифференциация или точечный выбор микро-локации.



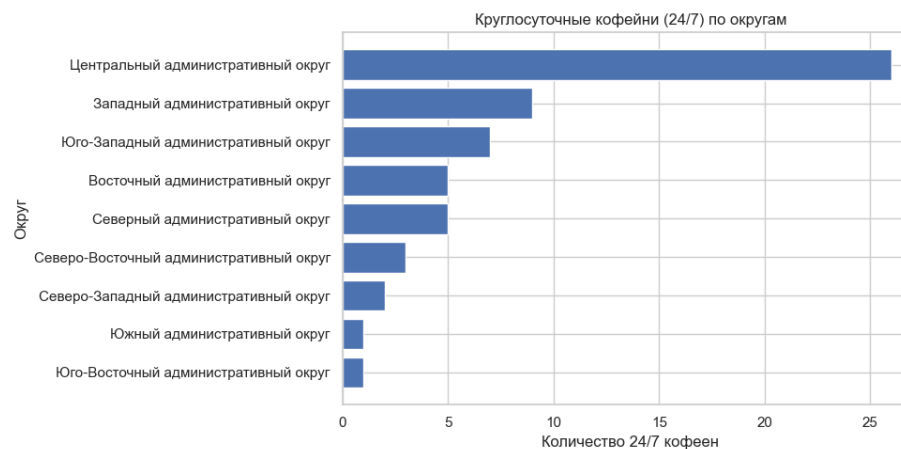
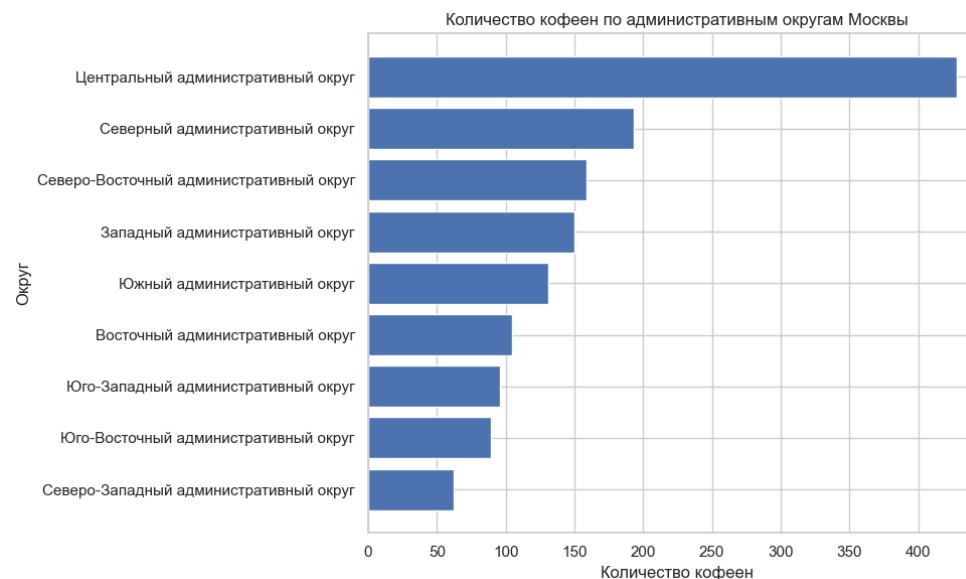
Улицы, где только один объект общепита

- Найдено 114 улиц с единственным заведением.
- Средний рейтинг сопоставим с рынком: 4.25 vs 4.23.
- Медианный чек выше: 825 ₽ vs 750 ₽ (по доступным значениям).
- Зоны низкой конкуренции: перспективны для нишевого формата при проверке локального спроса.



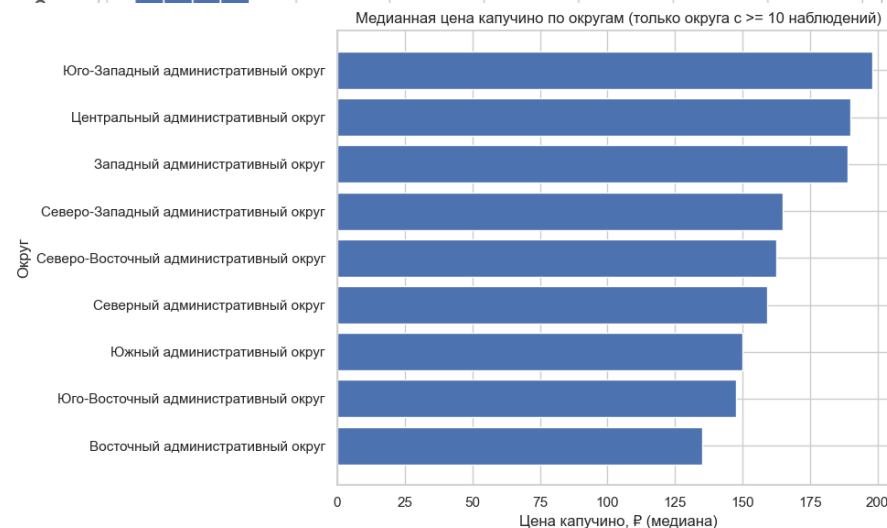
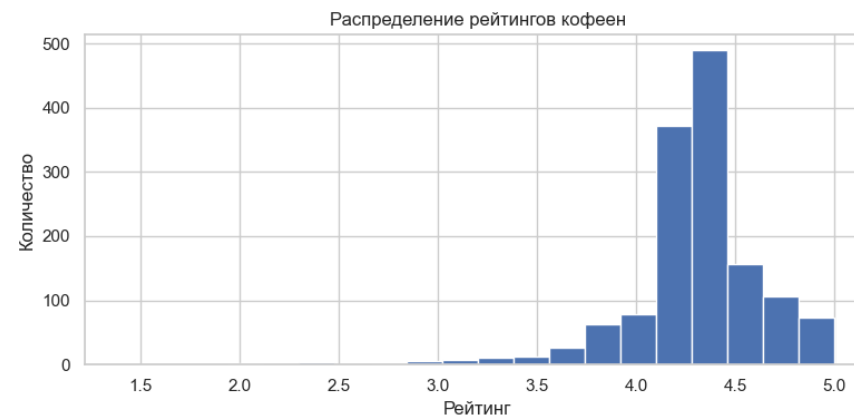
Объем и режим работы

- В датасете 1413 кофеен ($\approx 16.8\%$ рынка).
- Топ округов по числу кофеен: ЦАО (428), САО (193), СВАО (159).
- Круглосуточных кофеен: 59 ($\approx 4.2\%$), из них 26 - в ЦАО.
- 24/7 - нишевой режим; для «доступной» кофейни чаще важнее трафик утром/днем и удобная локация.



Качество и ценовой ориентир

- Рейтинги кофеен концентрируются в диапазоне ~4.0–4.6 (ожидания к качеству высокие).
- Ценовой ориентир капучино: медиана 170 ₽ (Q25–Q75: 124–225 ₽).
- Рекомендация: выбирать округ с устойчивым спросом, но микро-локацию вне самых плотных «кластеров» кофеен.
- Ключ к успеху: стабильное качество + атмосфера + регулярные поводы для визитов (завтраки/десерты/посадка).



Финальная рекомендация: кофейня «Central Perk»

Где открывать

- Округа: CAO, CBAO, ЗАО
- 3–7 минут пешком от метро
- Рядом с БЦ, ВУЗами, плотной жилой застройкой

Формат и параметры

- Формат: кофейня с посадкой и атмосферой
- Посадочные места: ~80
- Средний чек: 750–900 ₽
- Капучино: ~170 ₽ (160–190 ₽)
- Режим работы: 08:00–23:00 (не 24/7)

Почему это сработает

- Параметры соответствуют медианным значениям рынка кофеен
- Формат не уходит в премиум и не конкурирует только ценой
- Снижение конкуренции за счёт выбора не перегруженной улицы
- Ставка на атмосферу, стабильное качество и регулярный трафик