



INVESTOR OPPORTUNITY

PROYECTO 10 DA TRIPLETEN

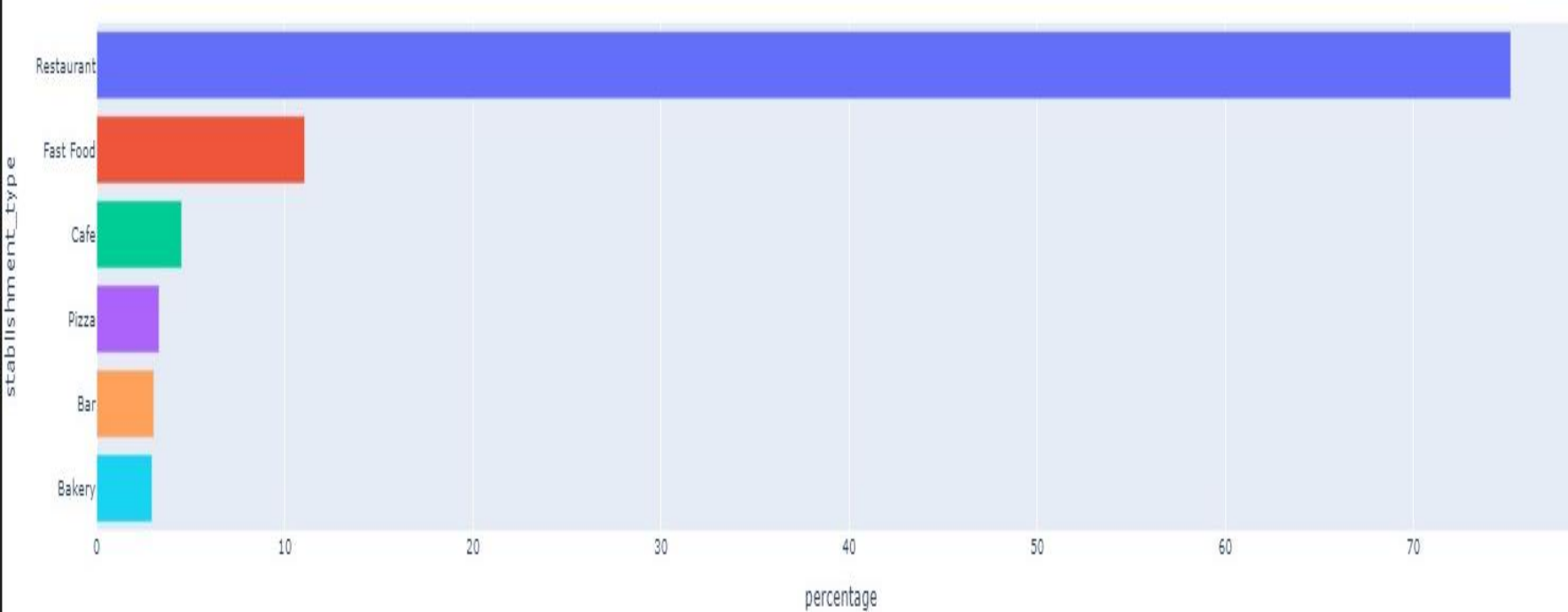


Has decidido abrir un pequeño café regentado por robots en Los Ángeles. El proyecto es prometedor pero caro, así que tú y tus compañeros decidís intentar atraer inversionistas. Están interesados en las condiciones actuales del mercado, ¿serás capaz de mantener tu éxito cuando la novedad de los camareros robot desaparezca?

Eres un gurú del análisis así que te han pedido que prepares un estudio de mercado. Tienes datos procedentes de fuentes abiertas sobre restaurantes en LA.

ANÁLISIS EN LA CIUDAD DE L.A

Proporción por tipo de establecimiento

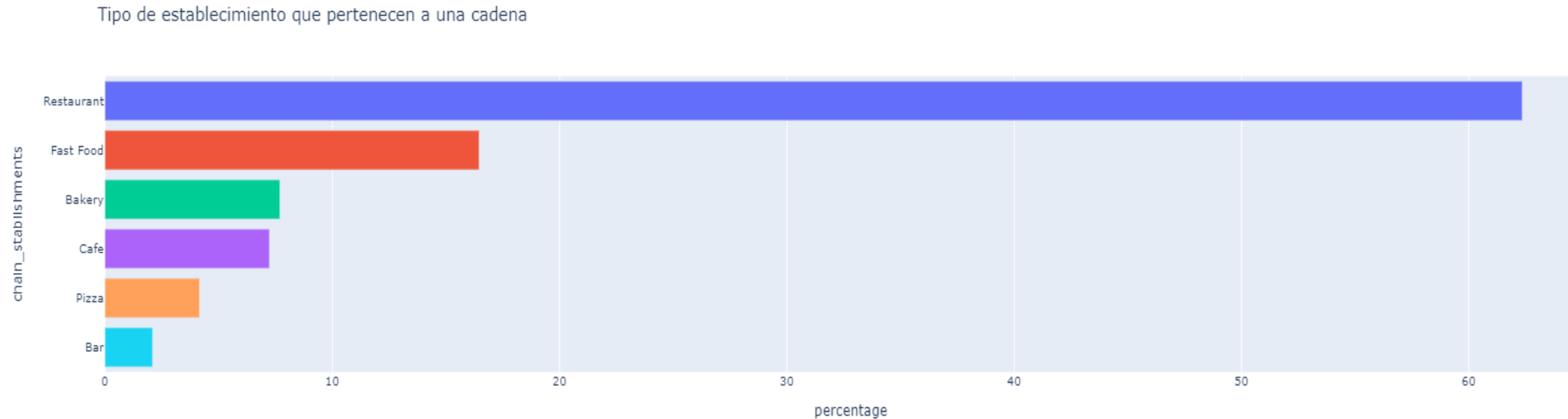
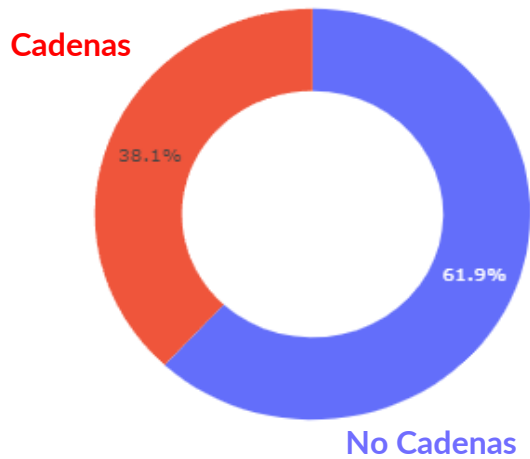


TIPOS DE ESTABLECIMIENTO

Los establecimientos tipo restaurante son los que acaparan gran parte del dataset con una proporción superior al 75%. Le siguen las comidas rápidas (11%) y los establecimientos tipo Café/Cafeterías (4.5%).

ANÁLISIS EN LA CIUDAD DE L.A

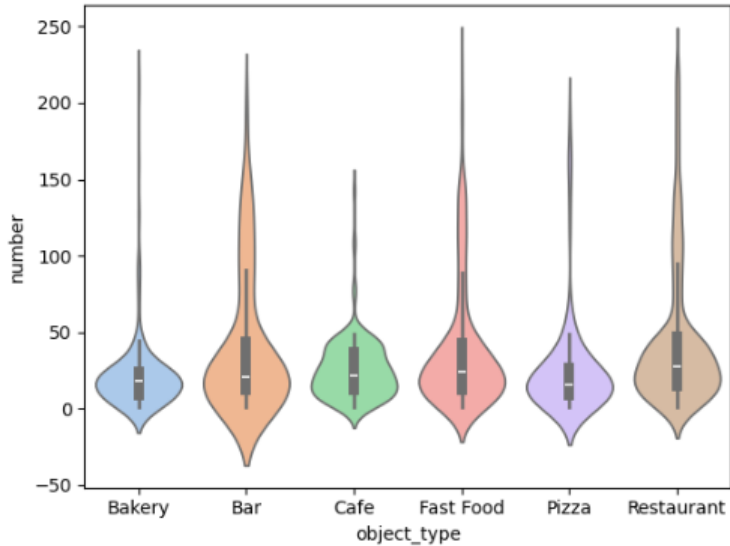
¿HACER PARTE DE UNA CADENA O NO?



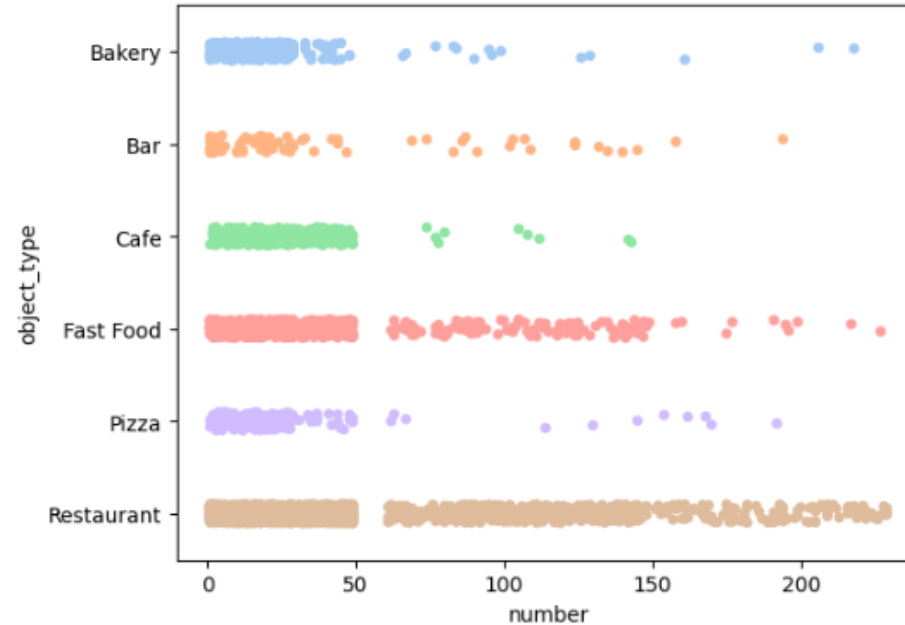
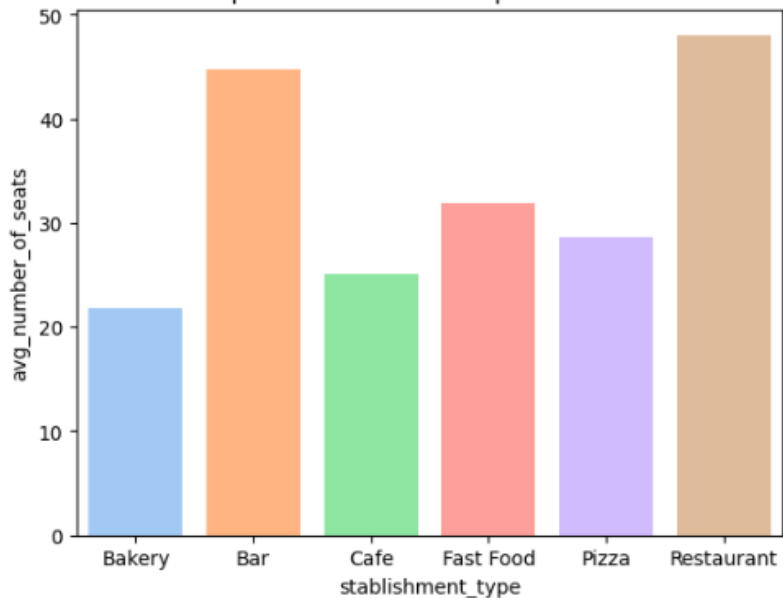
Cerca del 62% de los establecimientos NO pertenecen a una cadena, mientras que el 38% restante sí.

De los 3676 establecimientos que pertenecen a una cadena, los restaurantes lideran la representación con un 62% de la proporción, seguido de las Comidas Rápidas con un 16.5% de la representación y Panaderías con un 7.7%.

ANÁLISIS EN LA CIUDAD DE L.A



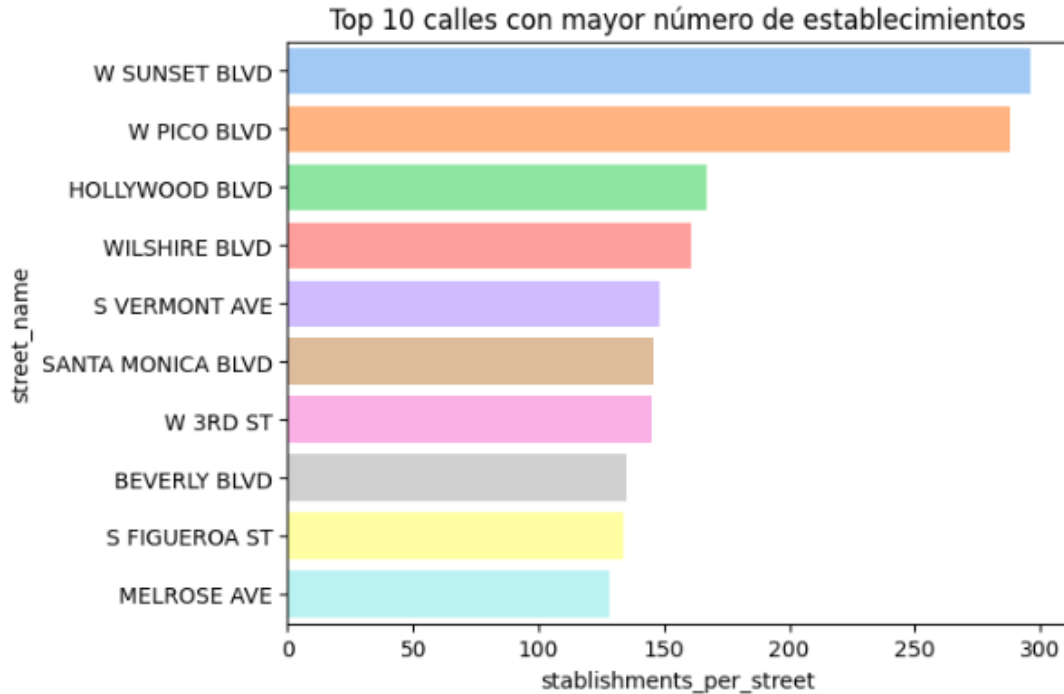
Número promedio de asientos por establecimiento



DISTRIBUCIÓN DE ASIENTOS SEGÚN EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO

En promedio los establecimientos de cadena usan 40 sillas, y el 75% usa 44 sillas o menos. También es de notar que el 90% de los establecimientos de cadena usa 107 sillas o menos, el 5% usa 140 sillas o más y sólo el 1% de los establecimientos tiene 206 sillas o más en sus instalaciones; por lo tanto, las cadenas se caracterizan por pocos establecimientos con muchas sillas y la gran mayoría (el 90%) usa menos de 107 sillas en sus instalaciones. Los restaurantes son los que en promedio tienen mayor número de asientos en sus instalaciones (48 sillas en promedio por establecimiento).

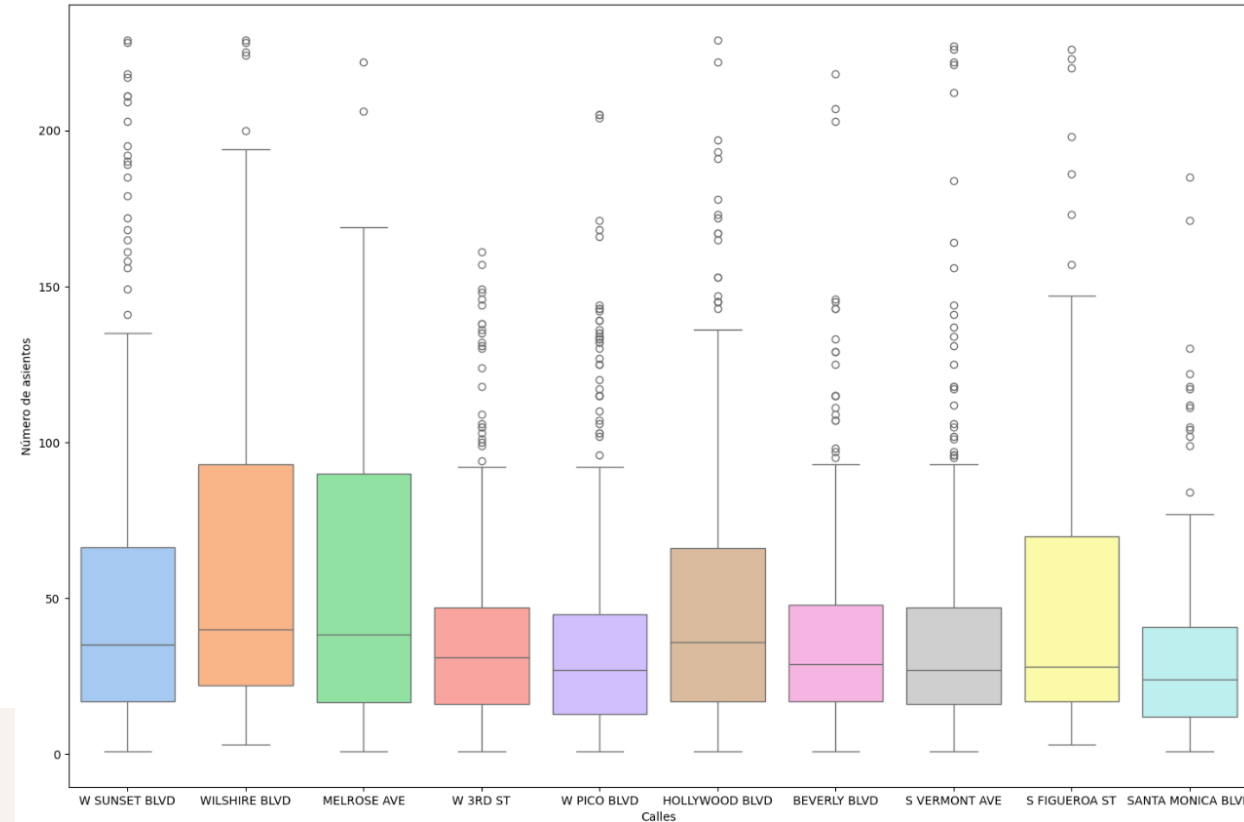
ANÁLISIS EN LA CIUDAD DE L.A



Las calles que más establecimientos tienen son: W SUNSET BLVD (con 296 establecimientos), W PICO BLVD (288 establecimientos), HOLLYWOOD BLVD (167 establecimientos).

En este caso podemos observar que aquellas calles con mayor número de restaurantes tienen un amplio rango de sillas en sus establecimientos. Por ejemplo, W SUNSET BLVD (la calle con mayor número de establecimientos) tiene en promedio 51 sillas, pero a su vez muestra datos atípicos hasta llegar a un máximo de 229 sillas por establecimiento. Lo mismo pasa con HOLLYWOOD BLVD y con WILSHIRE BLVD que llegan a tener en su haber más de 200 asientos por establecimiento.

Se puede decir que en cada calle hay una diversidad de establecimientos que tienen variadas cantidades en sus asientos (puede intuirse que hay desde establecimientos con poca capacidad como de mucha capacidad).



PRINCIPALES CONCLUSIONES

Dado el panorama de los resultados descritos anteriormente podemos establecer qué:

1. Los tipos de establecimientos más populares en la ciudad son los restaurantes con un 75% de presencia, comidas rápidas con 11% mientras que los cafés ocupan un 4.5% de presencia.
2. La gran mayoría de establecimientos NO pertenece a una cadena (el 62% de los establecimientos no son cadenas). Y de aquellos establecimientos que pertenecen a una cadena, los restaurantes lideran el listado con el 62.35 % de la representación, comidas rápidas 16.5%, panaderías 7.7% y los cafés 7.23%.
3. Asumiendo que el tamaño del local va en función del número de asientos por establecimiento, los cafés tienen en promedio 25 sillas por establecimiento, mientras que los restaurantes lideran ese rubro con 48 sillas por establecimiento. Por otro lado, las calles que más establecimientos contienen tienen como rango de promedio de asientos entre 32 a 63 sillas; siendo W PICO BLVD y W SUNSET BLVD aquellas calles que se manejan en un rango de 41 a 51 sillas en promedio. Sin embargo, cabe notar que como la mayoría son restaurantes son éstos los que suben el promedio de asientos por establecimiento.

Teniendo en cuenta lo anterior, podemos concluir que:

- No es recomendable que un café pertenezca a una cadena, al menos no de forma inicial, debido a que son escasas y su presencia no es representativa en los establecimientos que pertenecen a una cadena.
- Hacer presencia en los barrios con mayor número de establecimientos; como pueden ser W PICO BLVD y W SUNSET BLVD y tener un tamaño de sillas entre 40 a 50 máximo. Así estaría dentro de la media de asiento de los barrios y por encima de la media de sillas de un café (25 sillas en promedio).
- Dado que es un proyecto costoso, sería bueno contemplar la posibilidad de tener un espacio para ampliar un negocio a futuro (en caso de que empiece a ser muy rentable) y/o crear una cadena, sin embargo, como se mencionó antes, no es recomendable hacerlo de forma inicial.





THANK YOU

CONTACT US AT

Christian Ortega

c_ortega8a@hotmail.com

<https://www.linkedin.com/in/christiandavidortegaochoa1990/>