análise de mercado: restaurantes na cidade de Los Angeles

# Introdução

Esta apresentação contém os resultados de uma análise da situação atual do mercado de **restaurantes** na cidade de **Los Angeles**.

# **Objetivo**

Captação de recursos de investidores para a abertura de um novo empreendimento no ramo.

# Sobre o negócio

Local: Los Angeles

Tipo: Cafeteria

Porte: **Pequeno** 

Sobre:

Cafeteria de pequeno porte com garçons robôs.

### Os dados

Dados sobre 8672 restaurantes,

#### De 5 tipos:

- Cafe,
- Restaurant,
- Fast Food,
- Bakery,
- Bar,
- Pizza.

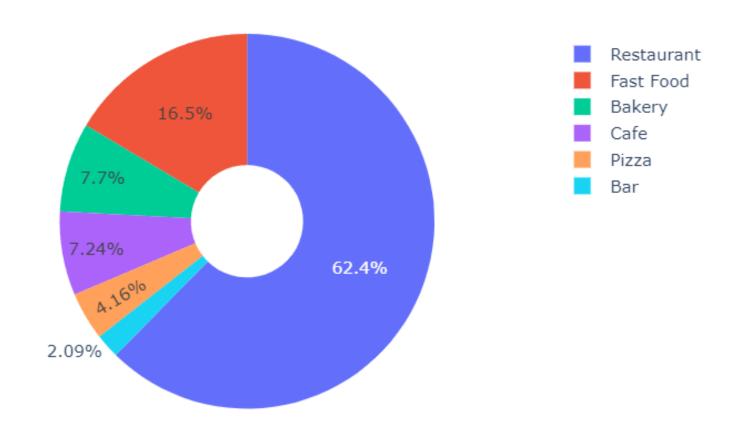
Restaurantes de rede e independentes.

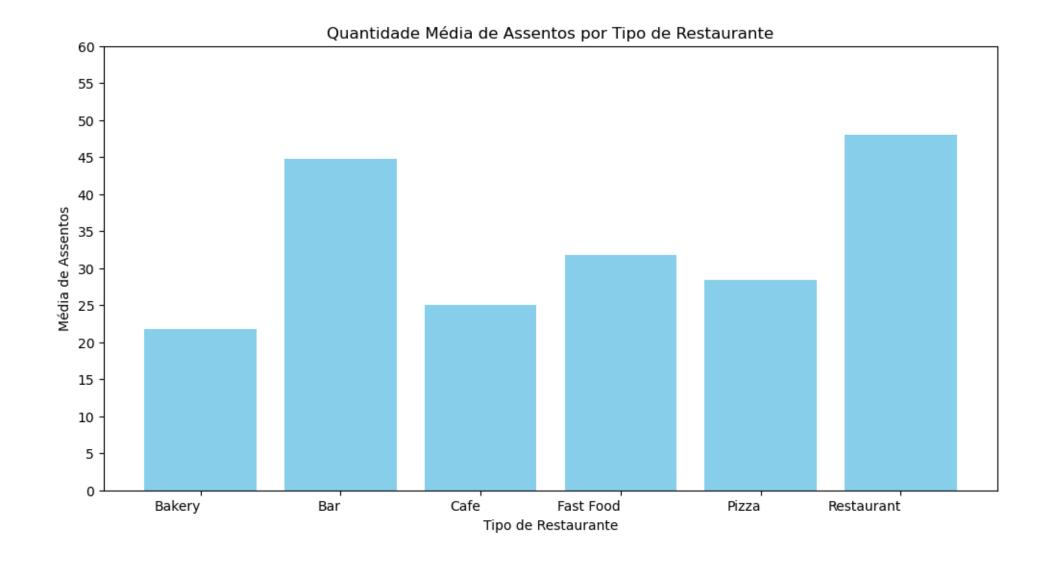
## Análise

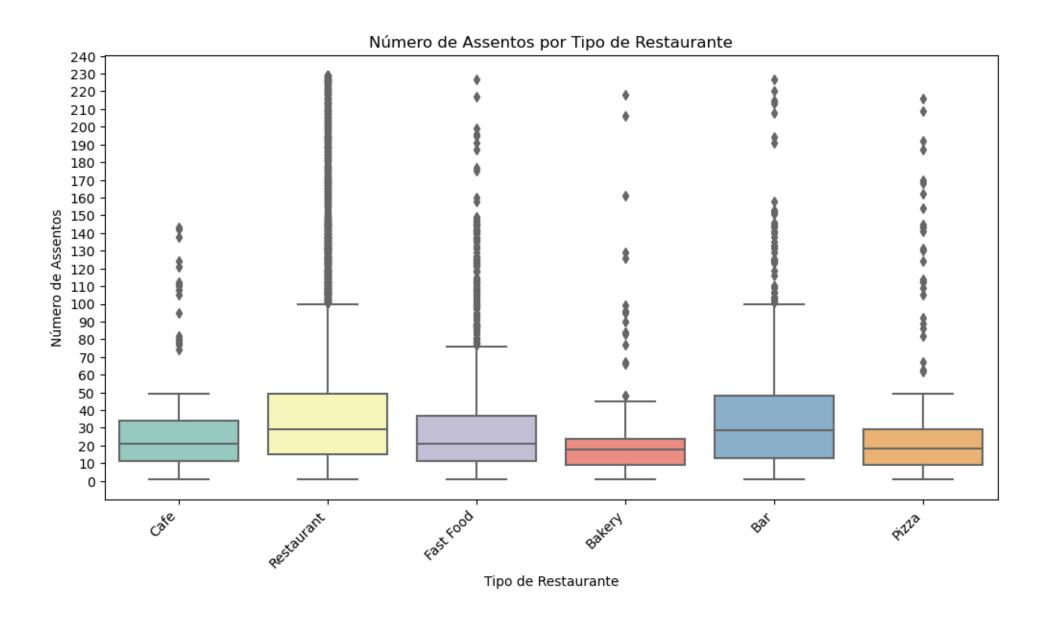
Os estabelecimentos serão analisados de acordo com 5 critérios:

# 01. Tipos de estabelecimento

# Distribuição de Restaurantes de Rede por Tipo

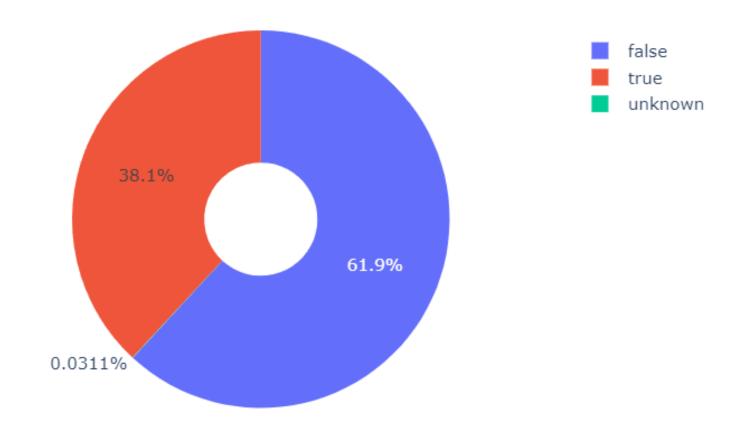




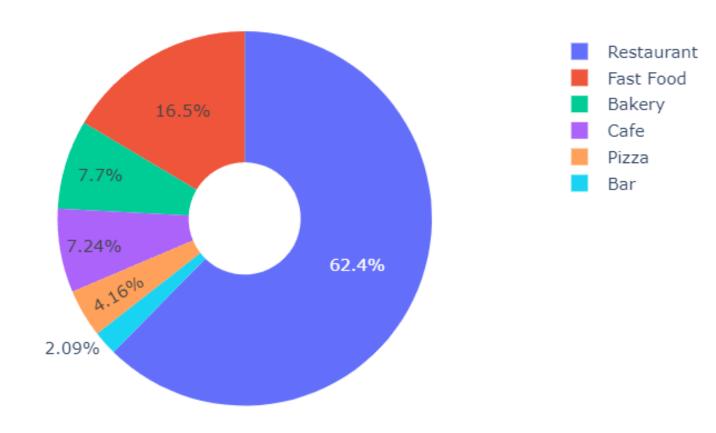


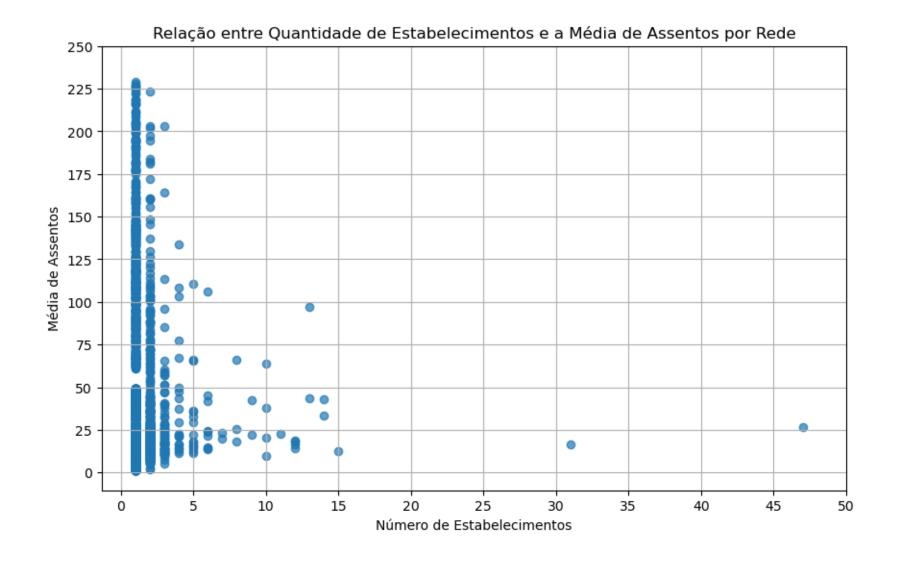
# 02. Redes

# Proporção de Estabelecimentos de Rede vs. Independentes

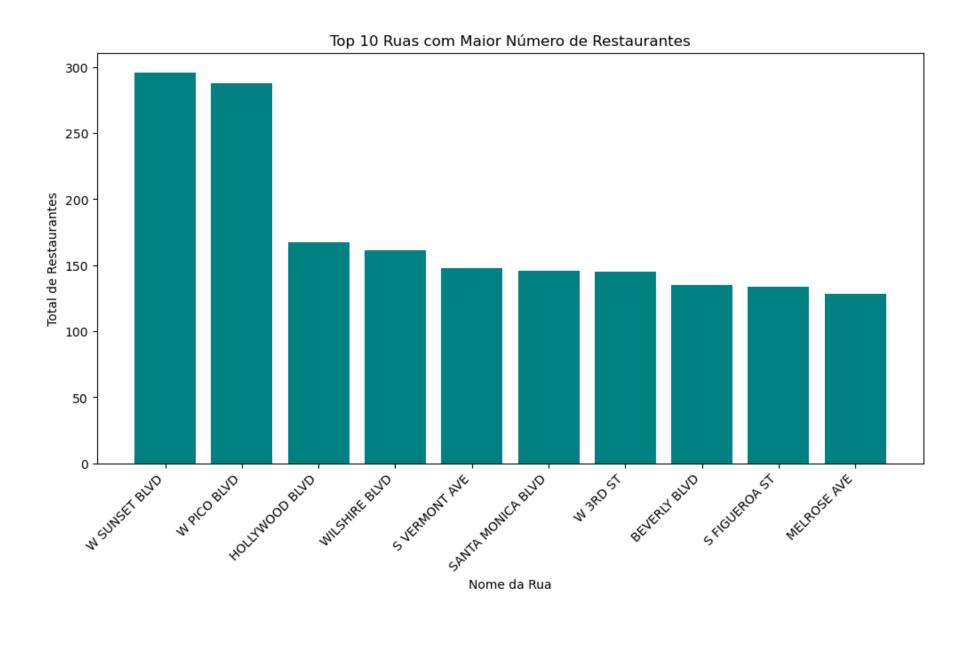








# 03. Localidade





Nome da Rua

#### Conclusões

#### **TIPO**

Uma cafeteria com garçons robôs se posiciona como um **negócio de nicho inovador,** que pode atrair clientes interessados em **experiências únicas**.

#### <u>Importante:</u>

oferecer um diferencial adicional, como um cardápio exclusivo ou um ambiente temático.

#### REDE

Possibilidade de explorar polos gastronômicos e áreas com baixa concorrência em paralelo.

#### Formato:

rede com menor número de estabelecimentos, com número menor de assentos, permitindo uma expansão controlada e foco na experiência do cliente.

#### **LOCALIDAE**

Regiões com alta demanda gastronômica podem ser áreas propícias para a implementação inicial do negócio, facilitando a visibilidade do estabelecimento e garantindo um fluxo de clientela.

#### **TAMANHO**

Rum espaço com cerca de
20 a 30 assentos.
Esse número é suficiente para
criar um
ambiente intimista, mas sem
limitar a
capacidade de atender a um
fluxo moderado de clientes.